



<i>Appellation/Cuvée/couleur</i>		<i>Cépages</i>	<i>Terroir</i>	<i>Élevage</i>	<i>Conservation</i>	<i>Service</i>	<i>Accompagnement</i>
AOC Côtes du Roussillon Villages Tautavel	PRIEURE	Syrah, Mourvèdre	Côteaux argilo-calcaire très caillouteux	Futs de chêne 18 mois	10-15 ans	17°C-19°C	Volailles rôties, pièces de bœuf, viandes rouges
	CISTES	Syrah, Grenache noir		Futs de chêne 12 mois	10-15 ans	17°C-19°C	Gibier, agneau et viandes en sauces.
AOC Maury Sec	ARRELS	Grenache noir, Mourvèdre	Schistes très caillouteux	Cuve	6 à 7 ans	17°C-19°C	Magret de canard, pavé de bœuf, plat végétariens (herbes, épices, ...)
AOC Côtes du Roussillon Villages	CABANAC	Syrah, Grenache noir, Carignan	Dominante argilo-calcaire + marnes schisteuses	Cuve	4 à 5 ans	17°C-19°C	Grillades de bœuf ou d'agneau, plats de terroir mijotés (daube, ...)
	INITIUM Rouge	Carignan, Syrah, Grenache noir		Cuve	3 à 4 ans	15°C-18°C	Planches de charcuteries, volailles, grillades, plats de terroir mijotés. Thon épicé.
IGP Côtes Catalanes Rouge	HOMINUS SAPANIUS	Syrah, Carignan	Argilo-calcaire	Cuve	2 à 3 ans	15°C-18°C	Grillades, charcuterie, viandes rouges, pica pica...
AOC Côtes du Roussillon Rosé	INITIUM Rosé	Grenache Noir, Syrah		Cuve	1 à 2 ans	8°C-10°C	Plats exotiques, plats italiens, sardines grillées ou marinées apéritif
IGP Côtes Catalanes Blanc	AMAE Blanc	Grenache blanc, Grenache gris, Roussanne		Futs de chêne 6 à 9 mois	5 à 6 ans	8°C-12°C	Poissons et viandes blanches en sauce (crème, lait de coco), plats exotiques (curry, coriandre, thai). Comté, Beaufort, Abondance...
	INITIUM Blanc	Viognier		Cuve	2 à 3 ans	8°C-10°C	Sushis, tartare de poissons ou ceviche, poissons grillés, St-Jacques, fruits de mer, huitres, cuisine exotique



<i>Appellation</i>	<i>Cépages</i>	<i>Service</i>	<i>Élevage</i>	<i>Accompagnement</i>
AOC Muscat de Rivesaltes « L'âge de Pierre »	Muscat Petits Grains	8°C à 10°C	Cuve	Apéritif, foie gras, Desserts à base de fruits Fromage frais, fromages de chèvre sec, Roquefort
Suave <i>Late-harvest wine made from raisined grapes</i>	Muscat d'Alexandrie et Macabeu	8°C-10°C	Cuve	Apéritif, foie gras, Desserts à base de fruits Fromage frais, fromages de chèvre sec, Roquefort
AOC Rivesaltes Ambré	Grenache Blanc et Grenache Gris	10°C à 12°C	Futs de chêne Oxydation 7 à 30 ans	Fromages affinés et fromages bleus crémeux Desserts : tarte poire-amande, tarte aux noix, crème brûlée... En « digestif »
AOC Maury Grenat	Grenache Noir	14°C à 16°C	Futs de chêne 1 an	Fromages de brebis : basque, Roquefort... Melon au jambon cru, tajine d'agneau aux fruits secs... Chocolat et desserts au chocolat, Clafoutis aux cerises, tarte aux fraises, figues rôties au lait d'amande, salade de mangue...
AOC Maury Tuilé	Grenache Noir	14°C-16°C	Fut de chêne Oxydation 10 ans	Fromages de brebis : basque, Roquefort... Melon au jambon cru, tajine d'agneau aux fruits secs... Chocolat et desserts au chocolat, Dessert aux pistaches, desserts aux noix ou aux amandes
Rancio sec « L'Ancêtre »	Grenache Blanc et Grenache Gris	12° à 14°C		Plats exotiques (currys) fromages de chèvre secs, manchego, anchois, jambon cru affiné...