

TOINE



Toine est en référence à Antoine notre fils aîné. Cette cuvée est une sélection d'une petite parcelle de vieux carignans agés de 70 ans: cépage traditionnellement utilisé en Catalogne et de Syrah et Grenache. L'esprit de Toine est de retrouver dans le verre l'expression du raisin, sans artifice ni détour, avec des vendanges manuelles, un élevage de 10 mois en cuve et sans filtration. Sur la bouteille, l'image est celle d'Achille, notre cheval de trait qui tous les hivers participe à l'entretien des parcelles des vignes les plus âgées (taille en gobelet).

IGP CÔTES CATALANES

FICHE TECHNIQUE:

CÉPAGES: CARIGNAN 100%

ÂGE MOYEN DES VIGNES: 40 ANS

RENDEMENT: 20 HL/HA

TERROIR: ARGILES | SCHISTES | QUARTZ

VINIFICATION ET ÉLEVAGE: CUVE 10 MOIS

VENDANGES MANUELLES

PRODUCTION BIOLOGIQUE

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES DU VIN :

Expression du carignan, concentré, équilibré avec une bonne acidité et structuré fruits rouges. Avec le temps, il prend des notes de garrigue comme les cystes du terroir des Aspres.

DOMAINE
LES CONQUES



www.lesconques.fr francois.douville@lesconques.fr
tél: 06 81 51 36 99 2, route de Passa 66300 Villemolaque

ANATOLE



Anatole est le prénom de notre second fils. L'esprit de ce vin est d'avoir une grande richesse aromatique et concentration qui vient des fruits laissés entre 5 et 6 semaines en macération. Pour cette cuvée, c'est la trame tannique fine qui guide la sélection des raisins entrant dans l'assemblage. La syrah provient d'une parcelle de 0,5 ha réservée pour cette cuvée.

AOP CÔTES DU ROUSSILLON

FICHE TECHNIQUE:

CÉPAGES: SYRAH 75% | CARIGNAN 20% | GRENACHE NOIR 5%

ÂGE MOYEN DES VIGNES: 50 ANS

RENDEMENT: 20 HL/HA

TERROIR: ARGILES | SABLES | CAILLOUX SCHISTES/PIERRES MARBRE BLANC

VINIFICATION ET ÉLEVAGE: MACÉRATION 5-6 SEMAINES, ÉLEVAGE 1 AN

VENDANGES MANUELLES

PRODUCTION BIOLOGIQUE

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES DU VIN :

Rond, concentré, équilibré et long en bouche sur les fruits mûrs et épices. Il mérite d'être ouvert à l'avance ou d'être aéré afin d'exprimer au mieux ses qualités. Son potentiel de garde est de plusieurs années.

DOMAINE
LES CONQUES



www.lesconques.fr francois.douville@lesconques.fr
tél: 06 81 51 36 99 2, route de Passa 66300 Villemolaque

BOHÈME



La cuvée Bohème est élaborée à partir de vignes initialement plantées dans les années 1950 et 1960 pour faire du vin doux naturel.

AOP CÔTES DU ROUSSILLON

FICHE TECHNIQUE:

CÉPAGES: 50% DE GRENACHE-GRIS ET 50% DE MACABEU

ÂGE DES VIGNES: 70 ANS, TAILLÉES EN GOBELETS

RENDEMENT: 15 HL/HA

TERROIR: ARGILES | SCHISTES

VINIFICATION ET ÉLEVAGE: PRESSURAGE DIRECT, STABULATION À FROID PRÉ-FERMENTAIRE D'UNE SEMAINE. FERMENTATION D'UNE PARTIE (1/3) EN BARRIQUES ET BATONNAGES DES LIES FINES.

VENDANGES MANUELLES LE MATIN SEULEMENT, LE MACABEU EST CUEILLI PRÉCOCEMENT AFIN DE GARDER UNE BONNE ACIDITÉ À L'ASSEMBLAGE

PRODUCTION BIOLOGIQUE

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES DU VIN :

Bonne fraîcheur pour un vin du Sud, rondeur et très bonne longueur en bouche portée par l'alcool de fruits, de fleurs blanches, brioché et pointes de fenouil. Le grenache apporte des tanins aux beaux amers.



DOMAINE
LES CONQUES

www.lesconques.fr francois.douville@lesconques.fr
tél: 06 81 51 36 99 2, route de Passa 66300 Villemolaque

CASA DEL PERRUQUER



**AOC VIN DOUX NATUREL
RIVESALTES AMBRÉ HORS D'ÂGE
MILLÉSIMÉS : 2006, 2007 ET 2008
SUR DEMANDE**

FICHE TECHNIQUE:

CÉPAGES: MACABEU 50% | GRENACHE GRIS 50%

ÂGE DES VIGNES: 70 ANS, TAILLÉES EN GOBELETS

RENDEMENT: 15 HL/HA

TERROIR: ARGILES | SCHISTES

VINIFICATION ET ÉLEVAGE: SANS SULFITES AJOUTÉS L'ÉLEVAGE DE PLUS DE 10 ANS EN BARRIQUES DE 500L EN VIDANGE

VENDANGES MANUELLES LE MATIN SEULEMENT

80-100G/L DE SUCRES

BOUTEILLES DE 50CL

EN CONVERSION BIO ET BIO

CARACTÉRISTIQUES ORGANOLEPTIQUES DU VIN :

Couleur ambrée, nez puissant, sucres et alcools totalement fondus, bons équilibres qui permettent des accords avec des mets délicats. Bouche pleine avec une succession d'arômes, agrumes, oranges confites, cannelle, feuille de tabac, caramel, miel, pain d'épices... Et une longueur en bouche qui n'en finit pas.



DOMAINE
LES CONQUES

www.lesconques.fr francois.douville@lesconques.fr
tél: 06 81 51 36 99 2, route de Passa 66300 Villemolaque