





Située au cœur des vignobles du Languedoc Roussillon entre Méditerranée et Cévennes, à proximité de Montpellier, de l'A9 et de l'A75, **Millésime Sud** vous propose trois gammes de vins de Châteaux et Domaines, directement des propriétés :

Vins traditionnels

Vins issus de l'Agriculture raisonnée et de l'Agriculture Biologique

Vins à Haute Valeur Environnementale

Vins casher



**Millésime Sud** souhaite faire découvrir et apprécier le Languedoc Roussillon par la mise en valeur de vins uniques et inimitables nés dans le Sud de la France. Nos produits révèlent la puissance et l'élégance de ses multiples terroirs ensoleillés.

**Nos valeurs et notre philosophie** sont la qualité des vins et du service, la rigueur, le professionnalisme, la réactivité ainsi que le respect de la nature, des terroirs, des vins et du travail de nos producteurs partenaires.

#### **Nos atouts :**

- Une large offre de vins de domaines et de châteaux
- Panachage de tous les vins
- Chargement sur un seul site
- Livraisons possible en France
- 25 ans d'expériences diverses dans le vin
- Une connaissance approfondie de notre région viticole
- Des contacts permanents avec nos producteurs partenaires
- Une disponibilité et une forte réactivité



## **DOMAINE DE L'ARGENTEILLE - Cuvée « GARRIC »** **AOP Terrasses du Larzac**

**Cépages** : 40% Syrah - 30% Mourvèdre - 20% Carignan - 10% Grenache.  
Vin rouge, rendement de 30hl/ha.

**Terroir** : Sol Argilo Calcaire avec galets roulés issue la roche-mère calcaire jurassique. Climat chaud et sec méditerranéen avec une amplitude thermique de 20°C entre le jour et la nuit.

**Vinification** : Récolte manuelle avec tri de la vendange. Fermentation traditionnelle avec maîtrise des températures. Cuvaison de 25 à 30 jours.

**Dégustation** : Belle robe rouge pourpre, soutenue. Nez puissant, complexe et généreux sur des notes de fruits très mûrs, de cannelle, de myrtilles sauvages. La bouche est généreuse, capiteuse avec une grande richesse. Un joli gras enrobe une matière bien présente. Finale sur les épices douces, avec une belle longueur.

**Alliance Gastronomique** : Dégustation à 16°C après décantation en carafe.  
A consommer avec viandes rouges et blanches, plats méditerranéens, fromages.



## **DOMAINE DE L'ARGENTEILLE - Cuvée « TRAMONTANE »** **AOP Terrasses du Larzac**

**Cépages** : 45% Syrah - 30% Grenache - 25% Carignan  
Vin rouge, rendement de 30hl/ha.

**Terroir** : Sol Argilo Calcaire avec galets roulés issue la roche-mère calcaire jurassique. Climat chaud et sec méditerranéen avec une amplitude thermique de 20°C entre le jour et la nuit.

**Vinification** : Récolte manuelle avec tri de la vendange. Fermentation traditionnelle avec maîtrise des températures. Cuvaison de 25 jours.

**Dégustation** : Robe grenat à reflets pourpres. Nez épicé avec des notes de garrigues et de cacao. Bouche élégante, ample et ronde avec des notes de fruits noirs.

**Alliance Gastronomique** : Dégustation à 16°C après décantation en carafe.  
A consommer avec viandes rouges et blanches, plats méditerranéens, fromages.



## **DOMAINE DE L'ARGENTEILLE - Cuvée « PHILIA »** **AOP Languedoc**

**Cépages** : 40% Carignan - 30% Syrah - 30% Grenache  
Vin rouge, rendement de 45hl/ha.

**Terroir** : Sol Argilo Calcaire avec galets roulés issue la roche-mère calcaire jurassique. Climat chaud et sec méditerranéen avec une amplitude thermique de 20°C entre le jour et la nuit.

**Vinification** : Récolte manuelle avec tri de la vendange. Fermentation traditionnelle avec maîtrise des températures. Elevage en cuve.

**Dégustation** : Robe rouge rubis. Nez net et fin où toutes les nuances des fruits rouges se trouvent réunies. La bouche est élégante, fine et racée avec des notes de fruits rouges et de garrigue. Les tanins sont doux et délicats, sans la moindre agressivité. La finale est soyeuse et persistante.

**Alliance Gastronomique** : Dégustation entre 16 et 17°C. A consommer avec des viandes rouges et blanches, plats méditerranéens et fromages.



## **DOMAINE DE L'ARGENTEILLE - Cuvée « PHILIA »** **AOP Languedoc Saint Saturnin**

**Cépages** : 50% Syrah - 50% Grenache noir  
Vin rosé, rendement de 45hl/ha.

**Terroir** : Sol Argilo Calcaire avec galets roulés issue la roche-mère calcaire jurassique. Climat chaud et sec méditerranéen avec une amplitude thermique de 20°C entre le jour et la nuit.

**Vinification** : Récolte manuelle avec tri de la vendange. Rosé de saignée, fermentation thermo-régulée à basse température.

**Dégustation** : Robe rose pâle éclatante et brillante avec des reflets saumonés. Nez friand et gourmand avec des notes de fruits rouges (fraise, framboise) et de carambole. Bouche à l'attaque ronde, ample, bien parfumée, sur les fruits rouges bien mûrs. A l'évolution, on a un vin un peu plus structuré, avec pour contrebalancer le gras, une petite pointe de vivacité qui amène de la fraîcheur. L'ensemble est bien équilibré, avec une finale persistante et aux notes de pamplemousse rose.

**Alliance Gastronomique** : Dégustation entre 10 et 12°C.  
Idéal à l'apéritif, ou avec de la charcuterie, des viandes blanches, pâtes.



## **DOMAINE DE L'ARGENTEILLE - Cuvée « PHILIA »** **IGP Mont Baudile**

**Cépages** : 100% Ugni Blanc  
Vin blanc, petit rendement de 25hl/ha.

**Terroir** : Sol Argilo Calcaire avec galets roulés issue la roche-mère calcaire jurassique. Climat chaud et sec méditerranéen avec une amplitude thermique de 20°C entre le jour et la nuit.

**Vinification** : Récolte manuelle avec tri de la vendange à l'aube. Pressurage pneumatique, débouillage statique à froid, fermentation thermo-régulée. Fermentation lente de 20 jours. Elevage sur lies fines.

**Dégustation** : Robe jaune pâle avec quelques reflets verts. Un joli nez, complexe et intense, de notes de fleurs blanches. La bouche, vive et franche, s'ouvre ensuite sur un palais rond et enrobé de fruits mûrs avec des notes de tilleuls. La finale est à la fois fraîche et avec une pointe de sucrosité.

**Alliance Gastronomique** : Dégustation entre 10 et 12°C.  
A consommer à l'apéritif, sur entrées, salades, charcuteries et poissons en sauce.



## L'ARGENTEILLE - MERLOT CABERNET

### IGP Pays d'Oc

**Cépages** : 50% Merlot—50% Cabernet Sauvignon

Vin rouge. Rendement 60hl/ha

**Terroir** : Sols caillouteux et argilo-calcaires

**Vinification** : Déterminée à partir d'un suivi phénolique des baies et dégustations successives des raisins. Traditionnelle avec maîtrise des températures et longue cuvaison.

**Dégustation** : Robe violet foncé. Nez fin et subtile dont les arômes de fruits rouges sont dominants. Bouche harmonieuse et équilibré avec des notes de baies rouges.

**Alliance Gastronomique** : Dégustation entre 17 et 18°C. Vous savourerez ce vin avec des grillades, pâtes, paella, fromages.



## L'ARGENTEILLE - CHARDONNAY VIIGNIER

### IGP Pays d'Oc

**Cépages** : 60% Chardonnay - 40% Viognier.

Vin blanc. Rendement 65hl/ha

**Terroir** : Sols caillouteux et argilo-calcaires

**Vinification** : Déterminée à partir d'un suivi phénolique des baies et dégustations successives des raisins. Pressurage direct pneumatique. Fermentation thermo-régulée à basse température.

**Dégustation** : Belle robe lumineuse jaune pâle à reflets verts. Nez fruité avec des arômes d'agrumes. La bouche offre de beaux volumes, avec beaucoup de gras et une finale fruitée.

**Alliance Gastronomique** : Dégustation entre 8 et 10°C. Vous savourerez ce vin à l'apéritif, avec poissons grillés, fruits de mer ou encore viandes blanches.



## DOMAINE DE MISTRE - Cuvée « NEGUA SAUMAS »

### AOP Terrasses du Larzac

**Cépages** : 65% Syrah - 30% Grenache - 5% Mouvèdre

Vin rouge, rendement de 40hl/ha.

**Terroir** : Sol Argilo Calcaire avec galets roulés issue la roche-mère calcaire jurassique. Climat chaud et sec méditerranéen avec une amplitude thermique de 20°C entre le jour et la nuit.

**Vinification** : Traditionnelle avec maîtrise des températures. Cuvaison de 25 jours.

**Dégustation** : Robe soutenue à reflets grenat. Nez généreux aux arômes de fruits noirs et des notes de garrigue. Bouche complexe, fruitée et ronde, offrant une délicate et persistante finale avec des tanins fondus.

**Alliance Gastronomique** : Dégustation à 16°C après décantation en carafe. A consommer avec viandes rouges et blanches, plats méditerranéens, fromages.



### **MAS FARCHAT - Cuvée « ROUKY »**

#### **AOP Languedoc Pézenas**

**Cépages** : 70% Syrah, 30% Grenache.

Vin rouge, rendement de 30hl/ha.

**Terroir** : Sol Calcaire, grès, basalte. Climat chaud et sec méditerranéen.

**Vinification** : Récolte déterminée à partir d'un suivi phénolique et dégustations des baies. Cueillette manuelle et tri du raisin. Egrappage et cuvaion de 15 jours avec une température maintenue entre 28 et 30°C, La syrah et le grenache sont élevés séparément durant 6 mois puis assemblés et élevés en cuve 6 mois de plus.

**Dégustation** : Belle robe brillante aux reflets fuchsias. Au nez, des notes épicées de poivre gris, de cannelle et une pointe de fumée côtoient les fruits des bois et la fraîcheur de l'eucalyptus. En bouche l'attaque est douce puis évolue vers un registre acidulé sur la gelée de groseille et le bâton de réglisse offrant une finale rafraîchissante.

**Alliance Gastronomique** : Dégustation entre 15 et 17°C. Ce vin accompagnera idéalement les grillades ou des plats épicés comme de la cuisine indienne.



### **MAS FARCHAT - Cuvée « GENESE »**

#### **AOP Languedoc Pézenas**

**Cépages** : 75% Syrah 25% - Grenache

Vin rouge, rendement de 25hl/ha.

**Terroir** : Sol Calcaire, grès, basalte. Climat chaud et sec méditerranéen.

**Vinification** : Récolte déterminée à partir d'un suivi phénolique et dégustations des baies. Cueillette manuelle et tri du raisin. Egrappage et cuvaion de 15 jours avec une température maintenue entre 28 et 30°C, La syrah et le grenache sont élevés séparément durant 6 mois puis assemblés et élevés en cuve 6 mois de plus.

**Dégustation** : Robe soutenue à la teinte grenat. Le nez est éclatant sur la groseille et le cassis frais. Les notes de garrigues (romarin, ciste) apportent une jolie complexité à ce vin. Sur la confiture de mûre, la muscade et le romarin, la bouche est soyeuse, ronde et charnue. Epicée et fraîche, la finale est longue et harmonieuse.

**Alliance Gastronomique** : Dégustation entre 15 et 17°C. Vous savourerez la cuvée Genèse avec un carré d'agneau au thym, un tajine aux épices et aux pruneaux ou encore une gardianne de taureau. Carafier une heure avant dégustation, il libérera tous ses arômes.



### **LA DANSE DU LOUP - Cuvée « AIME DE LA ROQUE »**

#### **AOP Pic Saint Loup - Rouge**

**Cépages** : 70% Syrah - 30% Grenache.

Vin rouge, rendement de 40hl/ha.

**Terroir** : Galets roulés et argiles sableuses.

**Vinification** : Déterminée à partir d'un suivi phénolique des baies et dégustations successives des raisins. Récolte manuelle et tri des raisins. Vinification traditionnelle et thermo régulée.

**Dégustation** : Robe soutenue, parée d'un rouge vif et brillant. Nez expressif avec des arômes de fruits rouges évoluant vers les fruits cuits. Bouche harmonieuse avec du gras de la rondeur et des tannins fondus. Bonne persistance aromatique.

**Alliance Gastronomique** : Dégustation entre 17 et 18°C. Vous savourerez ce vin avec des grillades, rôtis, salades composées et fromages à pâte molle.



## **LA DANSE DU LOUP - Cuvée « CARACTERE »**

### **AOP Pic Saint Loup**

**Cépages** : 80% Syrah - 20% Grenache.

**Terroir** : Galets roulés et argiles sableuses.

**Vinification** : Déterminée à partir d'un suivi phénolique des baies et dégustations successives des raisins. Récolte manuelle et tri des raisins. Vinification traditionnelle et thermo régulée. Elevage 6 mois en fût de chêne.

**Dégustation** : Belle robe violacée. Joli nez complexe et élégant où se mêlent des notes de fruits noirs bien mûrs, et d'épices. La bouche ample, présente une belle structure, où s'expriment des arômes de garrigue, d'épices accompagnés de gras, et d'une trame veloutée. La finale se prolonge sur de belles notes épicées avec des tannins fondus. C'est un vin qui a du caractère.

**Alliance Gastronomique** : Dégustation entre 17 et 18°C. Vous savourerez ce vin avec des grillades, rôtis, salades composées et fromages à pâte molle.



## **CHÂTEAU SAINTE EULALIE - Cuvée « PLAISIR D'EULALIE »**

### **AOP Minervois**

**Cépages** : 40% Carignan 30% Syrah, 30% Grenache.

Rendement de 30hl/ha.

**Terroir** : Sols très caillouteux à dominante argilo-calcaire riche en manganèse, terroir exceptionnel de par sa nature de sol et d'exposition (vignoble en terrasses situé à une altitude de 250m, orienté plein Sud à l'abri des vents du Nord).

**Vinification** : Vendanges 100% mécaniques, vinification classique avec macération de 10 jours Elevage en cuve durant 15 à 18 mois

**Dégustation** : Belle robe rouge intense. Fruit puissant et riche au nez. La bouche est dense avec des tanins fondus et soyeux.

**Alliance Gastronomique** : Ce vin se marie idéalement avec des plats Méditerranéens (pâtes, pizzas ...), des viandes rouges grillées ou en sauce, et des fromages à pâte fermentée.



## **CHÂTEAU SAINTE EULALIE - Cuvée « LA CANTILENE »**

### **AOP Minervois**

**Cépages** : 55% syrah, 20% grenache, 25% Carignan

Rendement de 35hl/ha.

**Terroir** : Sols très caillouteux à dominante argilo-calcaire riche en manganèse, terroir exceptionnel de par sa nature de sol et d'exposition (vignoble en terrasses situé à une altitude de 250m, orienté plein Sud à l'abri des vents du Nord).

**Vinification** : Vinification traditionnelle, cuvaison longue de 15 jours. Elevage en barrique neuve (25%) et de 1 à 3 vins, pendant 12 mois.

**Dégustation** : Belle robe rouge intense et profonde. Nez finement boisé qui s'harmonise avec des arômes de fruits mûrs très présents et des notes grillées. Attaque grasse évoluant sur des tannins fins, élégants et puissants, de bonne amplitude. Finale persistante. Vin étoffé, gras et charnu.

**Alliance Gastronomique** : Ce vin se marie idéalement avec du gibier, des viandes rouges grillées ou en sauce ainsi qu'avec des fromages à pâte fermentée.



## **LES PIERRES SECHES AOP Saint Chinian**

**Cépages** : 60% Syrah, 25% Grenache, 15% Mourvèdre.  
Vin rouge, rendement de 40hl/ha.

**Terroir** : Sol Agilo-Calcaire.

**Vinification** : Déterminée à partir d'un suivi phénolique des baies et dégustations successives des raisins. Récolte mécanique après tri des raisins. Vinification traditionnelle.

**Dégustation** : Robe rouge grenat profond. Nez intense aux arômes floraux (violette) et de fruit noirs. La bouche est équilibrée, ronde et fruitée.

**Alliance Gastronomique** : Dégustation entre 17 et 18°C.  
Vous savourerez ce vin avec des grillades, viandes blanches et rouges ou plats en sauce.



## **CLOT DE LORT VIEIL - Cuvée « LA TOURELLE » AOP Faugeres**

**Cépages** : 35% Grenache, 30% Carignan, 30% Syrah, 5% Mourvèdre.  
Vin Rouge. Rendement 30hl/ha.

**Terroir** : Ère primaire : Schistes classiques du Faugérois (Carbonifère). Climat chaud et sec méditerranéen.

**Vinification** : Traditionnelle, avec maîtrise des températures de fermentation. Longue macération de 25 jours.

**Dégustation** : Joli robe grenat. Nez fruité, intense et élégant. La bouche est ample, racée, avec des tanins soyeux aux arômes de fruits et notes d'épices douces. Bel équilibre en finale.

**Alliance Gastronomique** : Dégustation entre 16 et 18°C. Ce vin accompagnera idéalement les grillades, viandes en sauce et fromages forts. S'associe aussi très bien avec du canard au miel.



## **LES SECRETS DU CLOT AOP Faugères**

**Cépages** : Syrah-Grenache-Carignan.  
Vin rouge.

**Terroir** : Schistes avec climat méditerranéen.

**Vinification** : Déterminée à partir d'un suivi phénolique des baies et dégustations successives des raisins. Vinification traditionnelle et thermo régulée.

**Dégustation** : Belle couleur rouge profond. Nez intense de fruits rouges frais. Bouche ample, fraîche avec des notes de fruits rouges. Un bel équilibre et une finale persistante.

**Alliance Gastronomique** : Dégustation entre 17 et 18°C. Vous savourerez ce vin avec des grillades de viandes blanches et rouges, paella, fideuà et fromages.



## **CHÂTEAU DU GRAND CAUMONT - Cuvée « LE VALLON DES AMANDIERS »** **AOP Corbières**

**Cépages** : 45 % Carignan noir, 40% Syrah, 15% Grenache noir.

**Terroir & Culture** : Le vignoble groupé autour du Château est constitué de sols argilo-calcaires en terrasses et de sols de graves très filtrants. Le climat méditerranéen sec, ensoleillé et chaud favorise les cycles longs de la vigne et le vent du Nord qui souffle fort tout au long de l'année permet de limiter les traitements.

**Vinification** : Cueillette manuelle. Les cépages sont vinifiés séparément (15% Carignan noir sont vinifiés en macération carbonique car issus de vieille vigne. Tout le reste en vinification traditionnelle) et assemblés après le soutirage d'hiver.

**Dégustation** : Robe Grenat à reflets rubis, brillante. Nez intense et complexe avec des notes de fruits rouges, de violette et d'épices. Bien équilibré en bouche, élégant avec des tanins bien fondus.

**Alliance Gastronomique** : Dégustation entre 15 et 17°C. Idéal avec des viandes rouges rôties, ou en sauce, daube de sanglier, côtelettes de chevreuil à la vigneronne, Osso Bucco, fromages à pâte molle, desserts aux fruits rouges.



## **CHÂTEAU DU GRAND CAUMONT - Cuvée « RESERVE LAURENCE »** **AOP Corbières**

**Cépages** : 25% Carignan noir vieilles vignes 10% Carignan noir 10% Syrah vieilles vignes 45 % Syrah 10 % Grenache noir. Rendement 30hl/ha

**Terroir** : Le vignoble groupé autour du Château est constitué de sols argilo-calcaires en terrasses et de sols de graves très filtrants. Le climat méditerranéen sec, ensoleillé et chaud favorise les cycles longs de la vigne et le vent du Nord qui souffle fort tout au long de l'année permet de limiter les traitements.

**Vinification** : Cueillette manuelle. Les cépages sont vinifiés séparément, les vieilles vignes sont vinifiées en raisin entiers et les autres de manière traditionnelle avec délestages et pigeages. Longue cuvaison de 30 jours. 10 % du vin est élevé en barriques de chêne merrain de deux ans pendant une durée de 10 mois. Le reste est élevé en cuve inox close. Le vin est ensuite assemblé avant mise en bouteille.

**Dégustation** : Robe pourpre très sombre à reflets violets, et brillante. Très beau nez sur les fruits rouges, avec des notes d'épices et de garrigue en bouche, suave et velouté, un vrai bonheur.

**Alliance Gastronomique** : Cette cuvée accompagnera très agréablement viandes rouges, gibier du type faisan, perdrix, noisette d'agneau, tagines, rôti de porc aux pruneaux, desserts aux fruits rouges...



## **VENT DE FOLIE - Cinsault - Grenache Noir** **IGP Pays d'Oc**

**Cépages** : Cinsault - Grenache Noir

**Terroir** : Argilo-calcaire

**Vinification** : Déterminée à partir d'un suivi poly-phénolique des baies et dégustations successives des raisins. Pressurage avec pressoir pneumatique, à cages fermées qui permettent de respecter au mieux la vendange et les moûts. La fermentation alcoolique dure de 2 semaines à un mois, à température régulée entre 13 et 16°C environ.

**Dégustation** : Belle robe rose pale. Nez, fin, complexe, qui s'exprime sur des notes fruitées intenses d'agrumes, et des notes florales. La bouche bien équilibrée, se caractérise par sa fraîcheur, une grande finesse, et une belle longueur.

**Alliance Gastronomique** : Dégustation entre 8 et 10°C. Ce vin accompagnera idéalement les salades composées, viandes grillées, entrées froides, poissons ou un apéritif.



## DAVID KINOR - MERLOT IGP Pays d'Oc - Rouge

**Cépages :** 100% Merlot. Rendement de 60hl/ha.

**Terroir :** Sols caillouteux et argilo-calcaire.

**Vinification :** Traditionnelle avec maîtrise des températures.

**Dégustation :** Robe rubis à reflets violacés. Nez puissants dominés par des arômes de fruits rouges. Bouche souple, onctueuse et équilibrée avec une bonne persistance.

**Alliance Gastronomique :** Dégustation entre 17 et 18°C. Ce vin accompagnera idéalement les viandes rouges et blanches grillées ou en sauce, les pâtes et paellas.



## DAVID KINOR - CABERNET SAUVIGNON IGP Pays d'Oc - Rouge

**Cépages :** Cabernet Sauvignon. Rendement 60hl/ha

**Terroir :** Argilo-calcaire avec gallet roulés.

**Vinification :** Traditionnelle avec maîtrise des températures.

**Dégustation :** Robe rubis à reflets violacé foncés. Nez puissants dominés par des arômes de fruits rouges et de poivrons. Bouche souple, épicée, puissante et équilibrée avec une bonne persistance.

**Alliance Gastronomique :** Dégustation entre 17 et 18°C. Ce vin accompagnera idéalement viandes rouges et blanches grillées ou en sauce, les pâtes et paellas.



## DAVID KINOR - CHARDONNAY IGP Pays d'Oc - Blanc

**Cépages :** 100% Chardonnay. Rendement de 40hl/ha.

**Terroir :** Sols caillouteux et argilo-calcaire.

**Vinification :** Traditionnelle avec maîtrise des températures.

**Dégustation :** Robe or à reflets verts. Nez citronné avec un soupçon de miel. En bouche, les arômes d'agrumes se mêlent aux arômes beurrés et toastés, lui donnant une sensation de fraîcheur et d'équilibre et une bonne longueur.

**Alliance Gastronomique :** Dégustation entre 10 et 12°C. Ce vin accompagnera idéalement les apéritifs, poissons grillés et en sauce.



## DAVID KINOR - GRIS IGP Pays d'Oc - Rosé

**Cépages :** Grenache - Cinsault. Rendement de 60hl/ha.

**Terroir :** Sols caillouteux et argilo-calcaire.

**Vinification :** Traditionnelle avec maîtrise des températures.

**Dégustation :** Belle couleur rose saumon. Nez complexe, fruité et floral. Attaque en bouche ronde, délicate et fraîche.

**Alliance Gastronomique :** Dégustation entre 10 et 12°C. Ce vin accompagnera idéalement les apéritifs, salades, barbecue et pâtes.