

SCV Les Vignerons de la Tour de France

2 avenue du général de Gaulle

- 66720- la Tour de France

☎ 04 68 29 11 12

☎ 04 68 29 14 72



Histoire et situation:

Créée en mai 1920

Sur un mamelon de la rive droite de l'Agly, dans les Pyrénées-Orientales.

Zone de production :

Le vignoble se situe dans l'aire de production des côtes du Roussillon Villages La Tour de France.

Production de 17 000 hl :

- 48 % en A.O.C. La Tour de France et Côtes du Roussillon.

- 13 % en VDN Muscat de Rivesaltes et Rivesaltes

- 39 % en VDP Côtes Catalanes et d'OC et cépages

Vignoble de 472 ha:

Rendement de 36 hl/ ha.

Sols Argilo-calcaires, schistes et gneiss.

110 Coopérateurs (Sociétaires, producteurs, éleveurs):

A noter : 12 % ont moins de 35 ans, 58 % ont entre 35 et 55 ans et 30 % ont plus de 55 ans.

Président : Hervé Carles

Vices Présidents : Jean-François Pascot et Jean Peiris

6 Salariés :

Deux vendeuses, une Secrétaire Comptable, deux Cavistes, un Directeur- Commercial

Produits :

En AOC Côtes du Roussillon Village, La Tour de France :

Château de Triniac, Cuvées de l'Ouvrée 2003, la Balmière 2003, Cuvée Ancestrale 1998

Cotes du Roussillon Villages (C.R.V.) : en fontaine à vin VDP Côtes Catalanes et d'OC ; Rouges, rosés ou blancs et de cépages : Syrah, Merlot, Grenache noir etc.

Vins doux Naturels : Muscat de Rivesaltes, Rivesaltes : Ambré, Tuilé ou Hors d'âge

Contacts :

Président : Hervé CARLES, Tél. 04. 68. 29. 11. 12

Commercial : Antoine GONZALEZ, Port. 06. 24. 39. 81. 01.

AOC Côtes du Roussillon Villages

La Tour de France

SCV LES Vignerons de la Tour de France - 66720-

☎ 04 68 29 11 12

☎ 04 68 29 14 72

Médaille d'Argent

Brignoles
2005



CHATEAU DE TRINIAC CUVEE DE L'OUVREE 2003

Zone de production :

Le vignoble se situe dans l'aire de production de côtes du Roussillon Villages La Tour de France

Cépages :

Syrah 30 %
- Grenache Noir 40 %
- Carignan Noir 30 %

Vignoble :

Les vignes sont plantées dans des sols schisteux, granitiques et argilo-calcaire.

Vinification :

Traditionnelle, vendange manuelle égrappée, et vinification longue de 15 jours avec délestages.

Dégustation :

Robe soutenue, nez puissant fruits, épices, bouche structurée et ronde, avec arômes suivis.

Accord mets et vins :

Grillades, plats en sauces, gibiers et fromages doux

Température de Service :

16 à 18 ° C

Garde du Vin :

Dans de bonne conditions la cuvée de l'ouvree se conservera jusqu'à 5 ans..

Prix de Vente : 5.80 € TTC

A.O.C. C.R.V. LA Tour de France Contrôlée - 75 cl
« Château de Triniac » C. de l'Ouvrée- récolte 2003

Bouteille : Bordelaise référence,

Bouchon : 49x24 en liège naturel,

Surbouchage : Lyscap bleu, blason bordure jaune or

Etiquette : Autocollantes découpée, 4 couleurs et or à chaud

Carton : 6 bouteilles à fond automatique

Mise en bouteille à la propriété le 2 juin 05

AOC Côtes du Roussillon Villages

La Tour de France

SCV LES Vignerons de la Tour de France - 66720-

☎ 04 68 29 11 12

☎ 04 68 29 14 72

CHATEAU DE TRINIAC EXCELLENCE 2001

Zone de production :

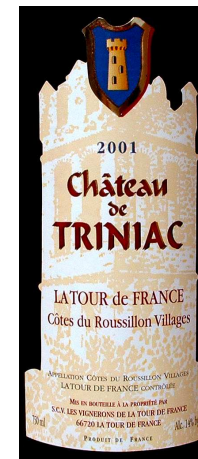
Le vignoble se situe dans l'aire de production de côtes du Roussillon Villages La Tour de France

Cépages :

- Syrah 35.1 %
- Grenache Noir 23.1 %
- Carignan Noir 21.5 %
- Mourvèdre 20.3 %

Vignoble :

Les vignes sont plantées dans des sols schisteux, granitiques et argilo-calcaire.



Vinification :

Traditionnelle, vendange manuelle égrappée, et vinification longue de 15 jours avec délestages.

Dégustation :

Robe soutenue, nez puissant fruits, épices, bouche structurée longue, avec arômes suivis.

Accord mets et vins :

Grillades, plats en sauces, gibiers et fromages doux

Température de Service :

16 à 18 ° C

Garde du Vin :

Dans de bonne conditions le Château de Triniac se conservera jusqu'à 2 ans.

Prix de Vente : 8.50 € TTC

A.O.C. C.R.V. LA Tour de France Contrôlée
« Château de Triniac » Excellence - récolte 2001 - 75 cl

Bouteille : Bordelaise, Elite chène 770 g.

Bouchon : 44x24 en liège naturel,

Surbouchage : Lyscap

Etiquette : Autocollantes, 4 couleurs et or à chaud

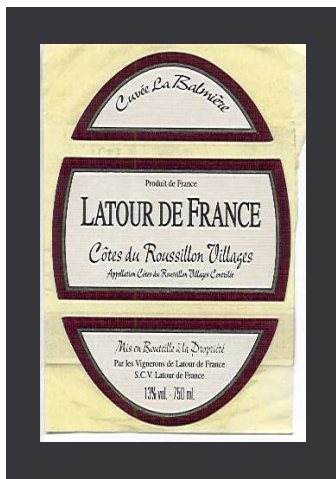
Carton : 6 bouteilles couchées

Mise en bouteille à la propriété le 21 juin 2002

**AOC Côtes du Roussillon Villages
La Tour de France**

SCV LES Vignerons de la Tour de France – 66720-
☎ 04 68 29 11 12 ☎ 04 68 29 14 72

CUVEE DE LA BALMIERE 2003



Zone de production :

Le vignoble se situe dans l'aire de production de côtes du Roussillon Villages La Tour de France

Cépages :

- Syrah 46 %
- Grenache Noir 22 %
- Carignan Noir 23 %
- Mourvèdre 8 %

Vignoble :

Les vignes sont plantées dans des sols schisteux, granitiques et argilo-calcaire.

Vinification :

Traditionnelle, vendange manuelle égrappée, et vinification longue de 15 jours avec délestages.

Dégustation :

Robe soutenue, nez puissant plus en fruits, épices, bouche structurée et persistance agréable.

Accord mets et vins :

Grillades, plats en sauces, gibiers et fromages doux

Température de Service :

16 à 18 ° C

Garde du Vin :

Dans de bonne conditions la cuvée de la Balmière se conservera jusqu'à 5 ans..

Prix de Vente : 4.90 € TTC

**A.O.C. C.R.V. LA Tour de France Contrôlée - 75 cl
Cuvée de la Balmière- récolte 2003**

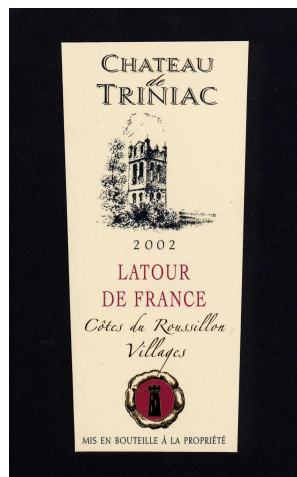
Bouteille : Bordelaise,
Bouchon : 44x24 en liège naturel,
Surbouchage : Lyscap
Etiquette : Autocollantes, 4 couleurs et or à chaud
Carton : 6 bouteilles couchées

Mise en bouteille à la propriété le 31 mai 05

**AOC Côtes du Roussillon Villages
La Tour de France**

SCV les Vignerons de la Tour de France – 66720-
☎ 04 68 29 11 12 ☎ 04 68 29 14 72

**CHATEAU DE TRINIAC
LA RECOLTE 2002**



Zone de production :

Le vignoble se situe dans l'aire de production de côtes du Roussillon Villages La Tour de France

Cépages :

- Syrah 36.8 %
- Grenache Noir 27.6 %
- Carignan Noir 26.4 %
- Mourvèdre 09.2 %

Vignoble :

Les vignes sont plantées dans des sols schisteux, granitiques et argilo-calcaire.

Vinification :

Traditionnelle, vendange manuelle égrappée, et vinification longue de 15 jours avec délestages.

Dégustation :

Robe soutenue, nez puissant fruits, épices, bouche structurée longue, avec arômes suivis.

Accord mets et vins :

Grillades, plats en sauces, gibiers et fromages doux

Température de Service :

16 à 18 ° C

Garde du Vin :

Dans de bonne conditions le Château de Triniac se conservera jusqu'à 3 ans.

Prix de Vente : 3.60 € TTC

**A.O.C. C.R.V. LA Tour de France Contrôlée
« Château de Triniac » récolte 2002 – 75 cl**

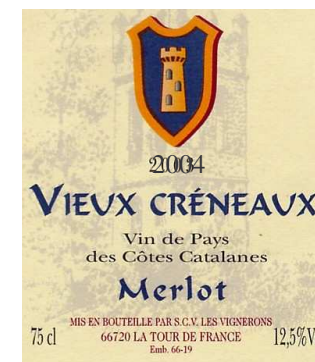
Bouteille : Bordelaise
Bouchon : 44x24 en liège naturel
Surbouchage : Rouge en Aluminium
Etiquette : Autocollantes, 3 couleurs et or à chaud
Carton : à fond automatique, 6 bouteilles
Code Barre : EAN 13 – 3 559790 000006

Mise en bouteille à la propriété

Vin de Pays des Côtes Catalanes

S.C.V. les Vignerons de la Tour de France – 66720-
☎ 04 68 29 11 12 ☎ 04 68 29 14 72

VIEUX CRENEAUX – Rouge 2004



Zone de production :

Le vignoble se situe dans l'aire de production des Vins de Pays des côtes catalanes

Cépages :

- Merlot 100 %

Vignoble :

Les vignes sont plantées dans des sols schisteux, granitiques et argilo-calcaire.

Vinification :

Traditionnelle, vendange manuelle égrappée, Macération pré fermentaire à froid puis vinification longue de 3 semaine avec délestages.

Dégustation :

Belle robe rouge pourpre, arôme d'intensité à dominante fruits sauvages, vif en bouche et équilibré avec des notes de petits fruits rouges suivis.

Accord mets et vins :

Charcuteries Catalanes, Grillades, Fromages

Température de Service :

16 à 18 ° C

Garde du Vin :

De 2 à 5 ans

Prix de Vente : 2.70 € TTC

**Vin de Pays des Côtes Catalanes
Vieux Créneaux 2004 – 75 cl**

Bouteille : Bordelaise patrimoine
Bouchon : 44x24 en liège naturel
Surbouchage : Blanc en Aluminium
Etiquette : Impression quadrichromie
Carton : à fond automatique, 6 bouteilles

Mise en bouteille à la propriété le 2 juin 2005

Vin de Pays des Côtes Catalanes

S.C.V. les Vignerons de la Tour de France – 66720-
☎ 04 68 29 11 12 ☎ 04 68 29 14 72

COURTINE – Rosé 2004



Zone de production :

Le vignoble se situe dans l'aire de production des Vins de Pays des côtes catalanes

Cépages :

- Syrah, Grenache et Carignan

Vignoble :

Les vignes sont plantées dans des sols schisteux, granitiques et argilo-calcaire.

Vinification :

Saignée immédiate après un traditionnel égrappé.

Dégustation :

Belle robe soutenue rose violine vif, arôme d'intensité à dominante fruits, vif en bouche rafraîchissant équilibré avec des notes de petits fruits rouges suivis.

Accord mets et vins :

Viandes blanches, plats épicés
Plats Traditionnels catalans

Température de Service : Garde du Vin :

8 à 10 ° C

A boire jeune ! (ou 2 ans !)

Prix de Vente : 3.60 € TTC Magasin

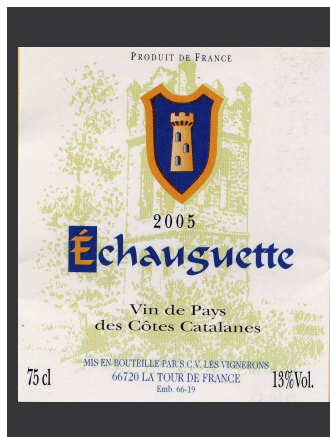
Vin de Pays des Côtes Catalanes Courtine 2004 – 75 cl

Bouteille : Bordelaise
Bouchon : 44x24 en liège naturel
Surbouchage : Blanc en Aluminium
Etiquette : 3 couleurs autocollantes
Carton : à fond automatique, 6 bouteilles
Mise en bouteille : Par S.C.V. « Les Vignerons » 66720 la tour de France.
Emb 66-19 le 8 décembre 2004

Vin de Pays des Côtes Catalanes

S.C.V. les Vignerons de la Tour de France – 66720-
☎ 04 68 29 11 12 ☎ 04 68 29 14 72

ECHAUGUETTE – Blanc 2005



Zone de production :

Le vignoble se situe dans l'aire de production des Vins de Pays des côtes catalanes

Cépages :

- 26 % Chardonnay, 30 %
Muscat Petit Grain, 20 %
Sauvignon et 24 %
Vermentino

Vignoble :

Les vignes sont plantées dans des sols schisteux, granitiques et argilo-calcaire.

Vinification :

Vendange Protégée par neige carbonique, débouillage statique de 18 heures à froid, filtration des bourbes, maîtrise des températures en fermentation, puis batonnage des lies.

Dégustation :

Belle jaune or avec reflets verts, nez primaire d'agrumes et notes florales, bouche agréable et fondante, bel équilibre.

Accord mets et vins :

Viandes blanches, Fruits de mer et poissons, plats épicés
Plats Traditionnels catalans,

Température de Service : Garde du Vin :

8 à 10 ° C

A boire jeune !
(ou à garder !)

Prix de Vente : 3.60 € TTC

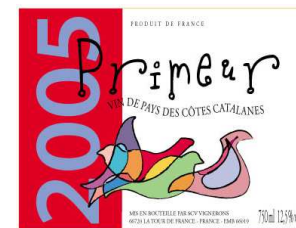
Vin de Pays des Côtes Catalanes Echaugette 2005 – 75 cl

Bouteille : Bordelaise
Bouchon : 44x24 en liège naturel
Surbouchage : Blanc en Aluminium
Etiquette : 3 couleurs autocollantes
Carton : à fond automatique, 6 bouteilles
Mise en bouteille : Par S.C.V. « Les Vignerons » 66720 la tour de France.
Emb 66-19 le 16 novembre 2005

Vin de Pays des Côtes Catalanes

S.C.V. les Vignerons de la Tour de France – 66720-
☎ 04 68 29 11 12 ☎ 04 68 29 14 72

PRIMEUR 2005



Zone de production :

Le vignoble se situe dans l'aire de production des Vins de Pays des côtes catalanes

Cépages :

- Syrah 85 %
- Merlot 15 %

Vignoble :

Les vignes sont plantées dans des sols schisteux, granitiques et argilo-calcaire.

Vinification :

Traditionnelle, vendange manuelle égrappée, et vinification courte.

Dégustation :

Belle robe rouge violine vif, arôme d'intensité à dominante syrah, vif en bouche, gouleyant et équilibré avec des notes de petits fruits rouges suivis.

Accord mets et vins :

Charcuteries Catalanes, Grillades, Fromages
Cargolades et Castagnades

Température de Service : Garde du Vin :

16 ° C

A boire jeune !

Prix de Vente : 3.50 € TTC

Vin de Pays des Côtes Catalanes Primeur 2005 – 75 cl

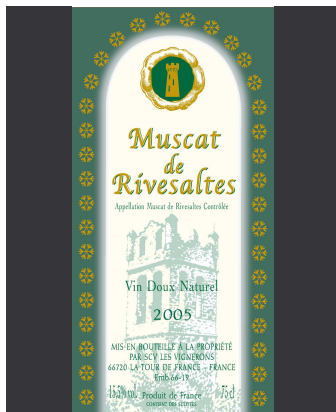
Bouteille : Bordelaise
Bouchon : 45x24 en liège naturel, 1+1
Surbouchage : Blanc en Aluminium
Etiquette : Impression quadrichromie
Carton : à fond automatique, 6 bouteilles
Mise en bouteille : Par S.C.V. « Les Vignerons » 66720 la Tour de France.
Emb 66-19 le 18 octobre 2005

AOC VIN DOUX NATUREL

Muscat de Rivesaltes

SCV les Vignerons de la Tour de France – 66720-
☎ 04 68 29 11 12 ☎ 04 68 29 14 72

MUSCAT DE RIVESALTES MUSCAT DE NOËL 2005



Zone de production :

Le vignoble se situe dans l'aire de production de côtes du Roussillon Villages La Tour de France

Cépages :

- Muscat Petit Grain

Vignoble :

Les vignes sont plantées dans des sols schisteux, granitiques et argilo-calcaire.

Vinification :

Vinification avec macération pelliculaire et pressurage direct. Fermentation avec contrôle des températures.

Dégustation :

Belle robe or pale, nez élégant et fin avec des notes florales, de litchis et citronnées, attaque en bouche très onctueuse où se mêlent les parfums de fruits exotiques, bonne longueur.

Accord mets et vins :

Apéritif typique du Roussillon, Sorbets, foie gras, Roquefort et autres bleus...

Température de Service : Garde du Vin :

8 à 10 °C

à boire.

Prix de Vente : 6.90 € TTC

A.O.C. V.D.N. Muscat de Rivesaltes Contrôlée récolte 2005 – 75 cl

Bouteille : Bordelaise Patrimoine

Bouchon : 44x24 Twintop

Surbouchage : Lyscap

Etiquette : Autocollantes, 2 couleurs et dorure à chaud

Carton : à fond automatique avec intercalaire, 6 bouteilles debout

Poids du carton : 8.2 Kg

Mise en bouteille : Par S.C.V. « Les Vignerons » 66720 la Tour de France.

Emb 66-19 le 8 novembre 2005

AOC VIN DOUX NATUREL

Rivesaltes

SCV les Vignerons de la Tour de France – 66720-
☎ 04 68 29 11 12 ☎ 04 68 29 14 72

VDN RIVESALTES Ambrés Hors d'Age

Zone de production :

Le vignoble se situe dans l'aire de production de côtes du Roussillon Villages La Tour de France

Cépages :

- Grenache Gris, Blanc et Maccabeu

Vignoble :

Les vignes sont plantées dans des sols schisteux, granitiques et argilo-calcaire.

Vinification :

Vinification avec macération pelliculaire et pressurage direct. Fermentation avec contrôle des températures. Cuve milieu Réducteur 6 ans, Demi-muid 24 mois, puis Bouteilles

Dégustation :

Belle robe ambré, brillante. Nez franc, arômes de fruits confits, d'eau de vie de pruneaux. Bouche chaleureuse, mêlant le pain d'épice au cacao. Equilibre savoureux ..

Accord mets et vins :

Apéritifs, foie gras, Desserts au chocolat, Tartes aux fruits, glaces.

Température de Service : Garde du Vin :

8 à 10 °C

Prix de Vente :

A.O.C. V.D.N. Rivesaltes Ambré récolte – 75 cl

Bouteille :

Bouchon :

Surbouchage :

Etiquette :

Carton : à fond automatique avec intercalaire, 6 bouteilles debout

Poids du carton : 8.2 Kg

AOC VIN DOUX NATUREL

Rivesaltes

SCV les Vignerons de la Tour de France – 66720-
☎ 04 68 29 11 12 ☎ 04 68 29 14 72

VDN RIVESALTES Tuilés Hors d'Age

Zone de production :

Le vignoble se situe dans l'aire de production de côtes du Roussillon Villages La Tour de France

Cépages :

- Grenache Noir

Vignoble :

Les vignes sont plantées dans des sols schisteux, granitiques et argilo-calcaire.

Vinification :

Vinification avec macération pelliculaire 15 jours, mutage sur grain. Fermentation avec contrôle des températures. Cuve milieu Réducteur 6 ans, Demi-muid 24 mois, puis Bouteilles

Dégustation :

Belle robe ambré, brillante. Nez franc, arômes de fruits confits, d'eau de vie de pruneaux. Bouche chaleureuse, mêlant le pain d'épice au cacao. Equilibre savoureux ..

Accord mets et vins :

Apéritifs, Tournedos de canard, Desserts au chocolat, Tartes aux fruits, glaces.

Température de Service : Garde du Vin :

8 à 10 °C

Prix de Vente :

A.O.C. V.D.N. Rivesaltes Tuilé récolte – 75 cl

Bouteille :

Bouchon :

Surbouchage :

Etiquette :

Carton : à fond automatique avec intercalaire, 6 bouteilles debout

Poids du carton : 8.2 Kg

Vin de Pays des Côtes Catalanes

Vrac ou B.I.B

S.C.V. *les Vignerons de la Tour de France* – 66720-

☎ 04 68 29 11 12

☎ 04 68 29 14 72

Rouge 2004

Zone de production :

Le vignoble se situe dans l'aire de production des Vins de Pays des côtes catalanes

Cépages :

- Syrah, Merlot et Carignan

Vignoble :

Les vignes sont plantées dans des sols schisteux, granitiques et argilo-calcaire.

Vinification :

Traditionnelle, vendange égrappée, fermentation thermorégulée à 26-28°C. Macérations de 3 semaines avec 3 délestages minimum suivant les cépages..

Elevage en cuve milieu Réducteur 6 mois.

Dégustation :

Accord mets et vins :

Charcuteries Catalanes, Grillades, Fromages

Température de Service :

16 ° C

Garde du Vin :

De 2 à 5 ans

Prix de Vente :

Vin de Pays des Côtes Catalanes
Rouge Récolte 2004 – B.I.B.

Conditionné : Par S.C.V. « Les Vignerons » à FF66 720

AOC Côtes du Roussillon Villages

Vrac ou B.I.B

S.C.V. *les Vignerons de la Tour de France* – 66720-

☎ 04 68 29 11 12

☎ 04 68 29 14 72

Rouge 2003

Zone de production :

Le vignoble se situe dans l'aire de production des Vins de Pays des côtes catalanes

Cépages :

Assemblage - Syrah, Grenache noir, mourvèdre et Carignan

Vignoble :

Les vignes sont plantées dans des sols schisteux, granitiques et argilo-calcaire.

Vinification :

Traditionnelle, vendange égrappée, fermentation thermorégulée à 26-28°C. Macérations de 3 semaines avec 3 délestages minimum suivant les cépages..

Elevage en cuve milieu Réducteur 6 mois.

Dégustation :

Accord mets et vins :

Grillades, plats en sauces, gibiers et fromages doux

Température de Service :

16 ° C

Garde du Vin :

De 2 à 5 ans

Prix de Vente :

AOC Côtes du Roussillon Villages
Rouge Récolte 2003 – B.I.B.

Conditionné : Par S.C.V. « Les Vignerons » à FF66 720