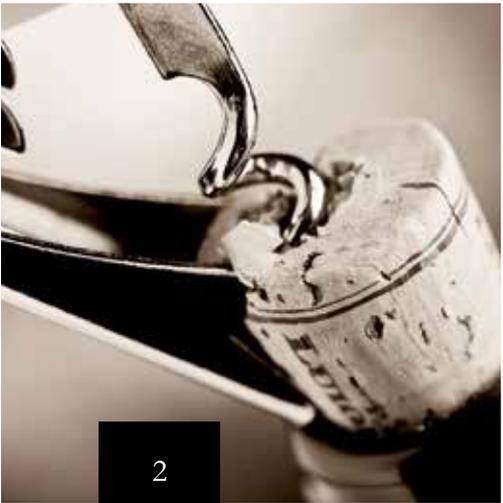




SIEUR D'ARQUES
— Limoux - France —





DES BULLES !
DU VIN !

PARCE QUE NOMBREUSES, SONT LES BELLES
HISTOIRES QUI ONT COMMENCÉ AUTOUR DU
PARTAGE D'UNE BONNE BOUTEILLE.

LE MOT DE NOTRE PRÉSIDENT



MAURICE LAUTARD

Madame, Monsieur,

Depuis 1531, nous élaborons à Limoux les plus anciens effervescents du monde. Dans cette tradition, Sieur d'Arques est depuis soixante-dix ans une référence en termes qualitatifs, et chacun de nos vigneron veille à respecter un cahier des charges rigoureux. Nos vins sont capables d'exprimer ce que chacun de nos quatre terroirs a de mieux à offrir, et cela toujours à un prix attractif, qui ne fait aucun compromis sur la qualité. Ainsi, en choisissant nos vins, vous choisissez l'authenticité de produits faits par des femmes et des hommes porteurs d'une tradition multiséculaire, qui vivent par et pour ce terroir limouxin. Bonne dégustation !

Maurice Lautard, président Cave Sieur d'Arques

NOS EXPERTS



CLÉMENT GALLOIS

Votre conseiller vin



CHRISTELLE MARCH

Chargée de clientèle



GILLES TRÉMÈGES

Directeur technique
Œnologue



VIVIANE GIANESINI

Œnologue
spécialiste vins effervescents



HÉLÈNE BARRE

Œnologue
spécialiste vins tranquilles

BIEN CHOISIR SON VIN

Vous trouverez, tout au long de notre catalogue, des pictogrammes pour vous guider dans le choix de votre vin.

 Cépéage de la cuvée

 Temps de garde

 Température idéale de consommation

ACCORDS METS & VINS



POISSONS



GAMBAS



FRUITS DE MER



ASPERGE



DESSERTS



APÉRITIFS



FROMAGES



VIANDES ROUGES



CANARDS



BROCHETTES



CHARCUTERIE



VIANDES BLANCHES



BARBECUE

NOTRE TERROIR

« La région de Limoux est aujourd'hui un terroir reconnu mondialement, qui présente des qualités atypiques pour notre région du Sud de la France. Ce terroir est idéal pour l'épanouissement des cépages blancs et tire, depuis des siècles, sa réputation dans la production

d'excellents vins effervescents. Un terroir est défini par différents facteurs que nous offre "Dame Nature". À Limoux, nous tenons compte des microclimats, de l'altitude, de la pente, de l'exposition, des sols et de la situation topographique.

»



NOTRE HISTOIRE EN QUELQUES DATES

- 1531 : Naissance de la première bulle du monde à l'abbaye de Saint-Hilaire
- 1544 : Première commande de blanquette émise par le Sieur d'Arques
- 1929 : Première délimitation du cru Limoux
- 1938 : Naissance de l'AOC Blanquette de Limoux
- 1946 : Naissance de la cave du Sieur d'Arques
- 1989 : Première vente aux enchères Toques et Clochers
- 1990 : Naissance de l'AOC Crémant de Limoux
- 1993 : Deuxième décret de l'AOC Limoux blanc (vin tranquille) avec introduction du chardonnay et du chenin.
- 2004 : Naissance de l'AOC Limoux rouge



PREMIÈRE BULLE, LA BULLE
TENDANCE,
PARCE QUE LA VIE EST UNE FÊTE !





Première Bulle

AOC Limoux, Blanquette de Limoux, Brut

Une bulle tendance et féminine avec son habillage fuchsia. Le vin est léger, fruité, digne des plus grandes bulles. Une effervescence rajeunie parfaitement adaptée à vos moments de fête.

Œil : Jaune pâle aux reflets verts.

Nez : Parfums floraux d'aubépine et d'acacia, arômes de fruits à chair blanche.

Bouche : Bulle élancée et persistante.



75 cl Réf. 29542 10,00 €
 les 6 bouteilles 60,00 €

Magnum 150 cl Réf. 22272 25,00 €
 les 6 bouteilles 150,00 €



Mauzac, Chardonnay, Chenin



À boire ou à garder 2 à 3 ans



6/8 °C



Première Bulle Premium

AOC Crémant de Limoux, Brut

Élaboré selon la méthode traditionnelle, ce crémant est le fruit de l'assemblage subtil de quatre cépages : chardonnay, chenin, mauzac et pinot noir.

Œil : Jaune pâle aux reflets verts. Bulles fines et persistantes.

Nez : Parfums de fleurs blanches et de fruits à chair blanche, qui évoluent vers des arômes de grillé, toasté, brioché et beurré.

Bouche : Les saveurs fruitées, briochées et beurrées donnent de la longueur.

L'ensemble est harmonieux, frais et d'une subtile élégance.

75 cl Réf. 29043 12,00 €
 les 6 bouteilles 72,00 €



Chardonnay, Chenin, Mauzac, Pinot noir



À boire ou à garder 2 à 3 ans



6/8 °C



Première Bulle Rosé

AOC Crémant de Limoux, Brut

Vinifié et élevé avec la plus grande exigence, Première Bulle Rosé brut est l'expression parfaite du pinot noir. Ses fines bulles séduisent les amateurs du monde entier. Une référence incontournable des crémants rosés.

*Œil : Rose saumoné, une mousse délicate, des bulles fines et délicates.
Nez : Des parfums de pêche, de nectarine, de grillé, de toasté et de brioché.*

Bouche : Belle acidité, mélange complexe d'épices et de fruits à chair blanche, et des notes de toasté et de grillé. La finale est longue et rafraîchissante.

75 cl Réf. 2881312,00 €
les 6 bouteilles.....72,00 €

Magnum 150 cl Réf. 2769930,00 €
les 6 bouteilles.....180,00 €



Chardonnay, Chenin, Pinot noir, Mauzac



À boire ou à garder 2 à 3 ans 6/8 °C



BLASON ROUGE

tout en nuances

AOC Crémant de Limoux, Brut

Ce crémant de Limoux est tout en nuances. Généreux et élégant, avec son ruban rouge et son cachet de cire, il offre des bulles superbes et délicates. Un crémant rare et exceptionnel, et un cadeau de marque.

Œil : Robe dorée aux reflets verts, bulles incroyablement fines et persistantes.

Nez : Délicat, fruité et floral, aux parfums de pomme, d'abricot et de fleurs blanches.

Bouche : Une bouche d'abord ample et élégante, puis intense et épicée en finale.



Chardonnay, Chenin, Pinot noir, Mauzac



À boire ou à garder 2 à 3 ans



6/8 °C



75 cl Réf. 28957 12,00 €
les 6 bouteilles..... 72,00 €



DIAPHANE GRANDE CUVÉE
tout en fraîcheur

AOC Limoux, Blanquette de Limoux, Brut

L'art du blanquetier s'affirme ici dans cette "Grande Cuvée" très fine et tout en transparence, où les bulles brillent et invitent à faire la fête. À partager entre amis.

Œil : Robe jaune-vert satinée, claire et dorée, aux bulles brillantes.

Nez : Parfums de pomme reinette, de chèvrefeuille et de miel.

Bouche : Une bouche harmonieuse et fondue, avec une finale très tendre.



Mauzac, Chardonnay, Chenin



À boire ou à garder 2 à 3 ans



6/8 °C

75 cl Réf. 29010..... 10,00 €
 les 6 bouteilles..... 60,00 €

Des bulles fines se dégagent d'une robe dorée, formant une mousse légère et raffinée. Les arômes de pomme reinette dominant, enrobant les notes de miel et les épices douces. Ses arômes miellés sont bien présents et sa douceur est unique.

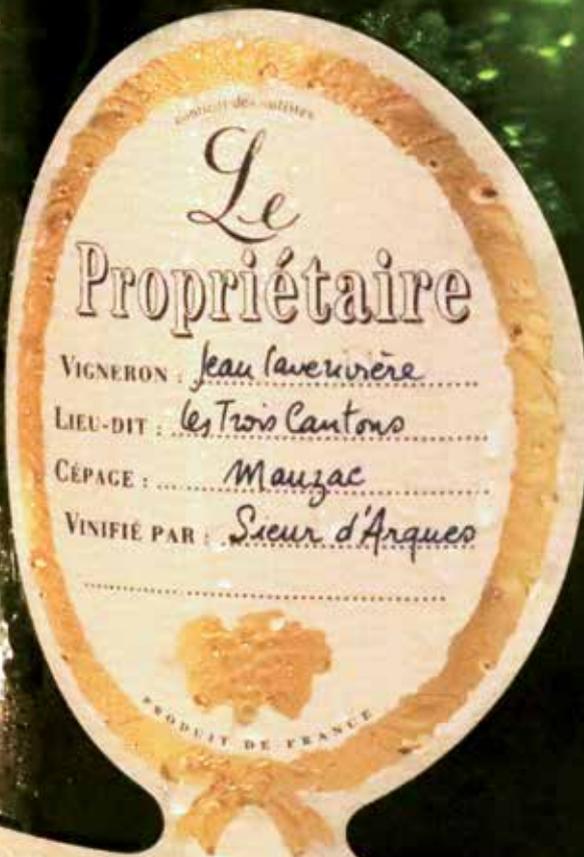
LE PROPRIÉTAIRE, DOUX ET FRUITÉ,
POUR ACCOMPAGNER TOUS VOS DESSERTS

MÉTHODE ANCESTRALE

Ces blanquettes sont le fruit d'une tradition, d'un savoir-faire et d'une technologie qui a su évoluer sans renier son origine.

Composés à 100 % de mauzac, cépage traditionnel de Limoux, ces vins effervescents sont faiblement alcoolisés : 6 %. Ils sont élaborés suivant le processus totalement naturel de la méthode ancestrale, au cours duquel seuls le sucre contenu dans le mauzac vendangé et les conditions climatiques interviennent.

SIEUR D'ARQUES
France



LIMOUX
Appellation d'Origine Contrôlée
Méthode Ancestrale
FRUITÉ
Élaboré par les Vignerons du Sieur d'Arques à F-11300
75 cl

75 cl Réf 27981..... 8,40 €
les 6 bouteilles..... 50,40 €



Mauzac



À boire ou à garder 2 à 3 ans



6/8 °C

LA CUVÉE À VOTRE NOM...

Pour des moments inoubliables

MARIAGES, COMMUNIONS, ÉVÉNEMENTS FAMILIAUX OU PROFESSIONNELS, ANNIVERSAIRES...

Pour tous ceux que vous aimez : un cadeau original, une attention toute particulière.



Étiquette personnalisée
BOUTEILLE 75 cl

Crémant Sieur d'Arques
AOC Crémant de Limoux, Brut



75 cl Réf. 25905 11,50 €
les 6 bouteilles 69,00 €

À vous de créer la surprise en inscrivant sur les étiquettes de ces cuvées exceptionnelles les dates des événements qui vous tiennent à cœur, les noms ou les anniversaires de ceux que vous aimez.

Confiez-nous les messages que vous souhaitez faire imprimer sur vos étiquettes pour fêter dignement les moments importants de votre vie, et nous personnalisons vos "Cuvées Spéciales".



Blanquette : Mauzac, Chardonnay, Chenin



Crémant : Chardonnay, Chenin, Mauzac, Pinot noir



À boire ou à garder 2 à 3 ans



6/8 °C

Blanquette Sieur d'Arques
AOC Limoux, Blanquette de Limoux, Brut

150 cl Réf. 25906 20,00 €
les 6 magnums 120,00 €



Étiquette personnalisée
BOUTEILLE 150 cl

COFFRET DE 3 PREMIÈRE BULLE MILLÉSIMÉE

Découverte effervescente

■ PREMIÈRE BULLE

AOC LIMOUX, BLANQUETTE DE LIMOUX - BRUT 75 cl

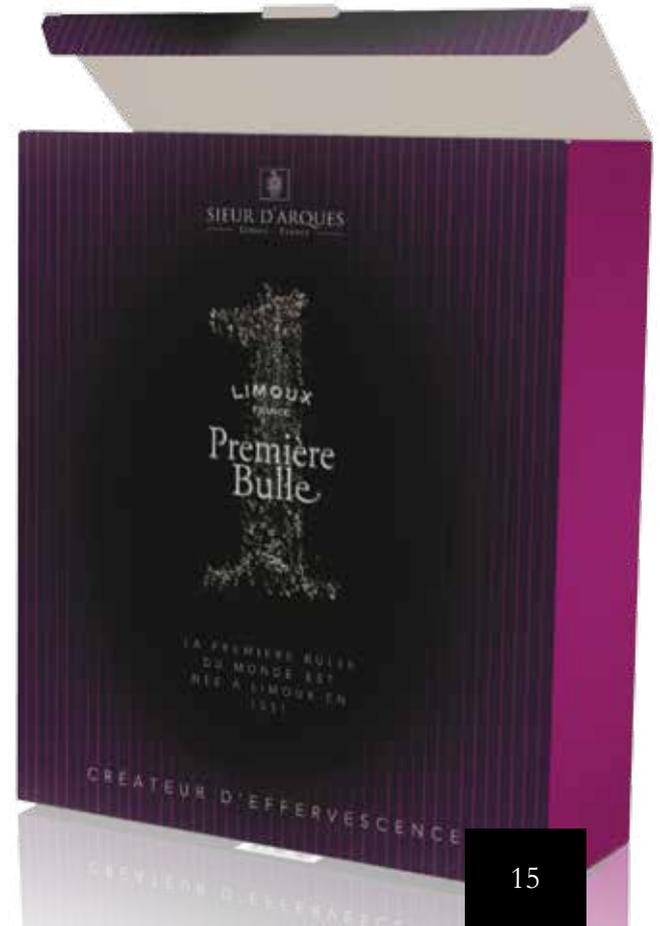
■ PREMIÈRE BULLE PREMIUM

AOC CRÉMANT DE LIMOUX - BRUT 75 cl

■ PREMIÈRE BULLE ROSÉ

AOC CRÉMANT DE LIMOUX - BRUT 75 cl

75 cl Réf. 22521 34,00 €





LES CLOCHERS, EMBLÈMES DE NOS VILLAGES,
SONT NOS MEILLEURES PARCELLES, NOS PLUS
BEAUX CHARDONNAYS.



Millésime
CLOCHER 2011 RÉSERVÉ

CLOCHER
DE SAINT-MARTIN

CLOCHER
DE SAINT-POLYCARPE

CLOCHER
DE LOUFFE

TOQUES
ET
CLOCHERS

TOQUES
ET
CLOCHERS

TOQUES
ET
CLOCHERS

SIEUR D'ARQUES
LIMOUX
APPELLATION LIMOUX CONTRÔLÉE

Sœur d'Arques
LIBOUX - FRANCE

SIEUR D'ARQUES
LIMOUX
APPELLATION LIMOUX CONTRÔLÉE

LIMOUX
APPELLATION LIMOUX CONTRÔLÉE

Vigneron N° 269
Frédéric et Didier Tailhan

MIS EN BOUTEILLE A LA PROPRIÉTÉ
LES VIGNERONS DU SIEUR D'ARQUES - 11300 LIMOUX - PRODUIT DE FRANCE

TOQUES ET CLOCHERS

une histoire d'Hommes et de passion

L'ORIGINE ET LE CONCEPT

En 1989 et 1990, les vignerons du Sieur d'Arques, soucieux d'associer le patrimoine local à la richesse du terroir limouxin, décidèrent la création de "Toques et Clochers". Une poignée d'hommes et de femmes volontaires et solidaires ouvrirent le chemin. Depuis le début de l'élaboration des AOC de Limoux, les "Grands Chefs" ont toujours donné leur avis précieux sur l'association *mets et vins*, et les plus grands sommeliers nous ont également apporté leurs connaissances et leur jugement éclairé. Leurs

compétences indiscutables conjuguées ont permis une amélioration sur le plan qualitatif. La recherche des arômes et des goûts, en collaboration avec nos œnologues, a donné à ces grands vins la finesse qu'ils possèdent aujourd'hui.

Chaque année, un "Grand Chef", trois macarons au guide Michelin, préside la vente aux enchères du dimanche des Rameaux. Pierre Troisgros fut le premier "Président" et, depuis, les toques se succèdent.

LA DÉGUSTATION ET LA VENTE AUX ENCHÈRES

Après la dégustation du dimanche matin, où chaque vigneron propose le fruit de son travail, les professionnels du monde entier, un millier, sont conviés à la vente aux enchères, programmée chaque année le dimanche après-midi lors du week-end des

Rameaux.

Les fûts atteignent des niveaux de prix qui confirment un gage de qualité et la reconnaissance d'un cru unique.

LES FESTIVITÉS ET LE GALA

Le samedi permet de réunir curieux et professionnels autour des caveaux de dégustation et des animations musicales organisées dans les rues d'un « clocher », l'un des villages typiques de l'appellation.

Le dimanche soir a lieu cette fameuse soirée de gala réservée à mille personnes. Elle clôturé un week-end

consacré à l'association des meilleurs vins de la région de Limoux et de son patrimoine. Les plus "Grands Chefs" y préparent le repas dans la plus pure tradition de la gastronomie française.



TOQUES
ET
CLOCHERS

SIEUR D'ARQUES

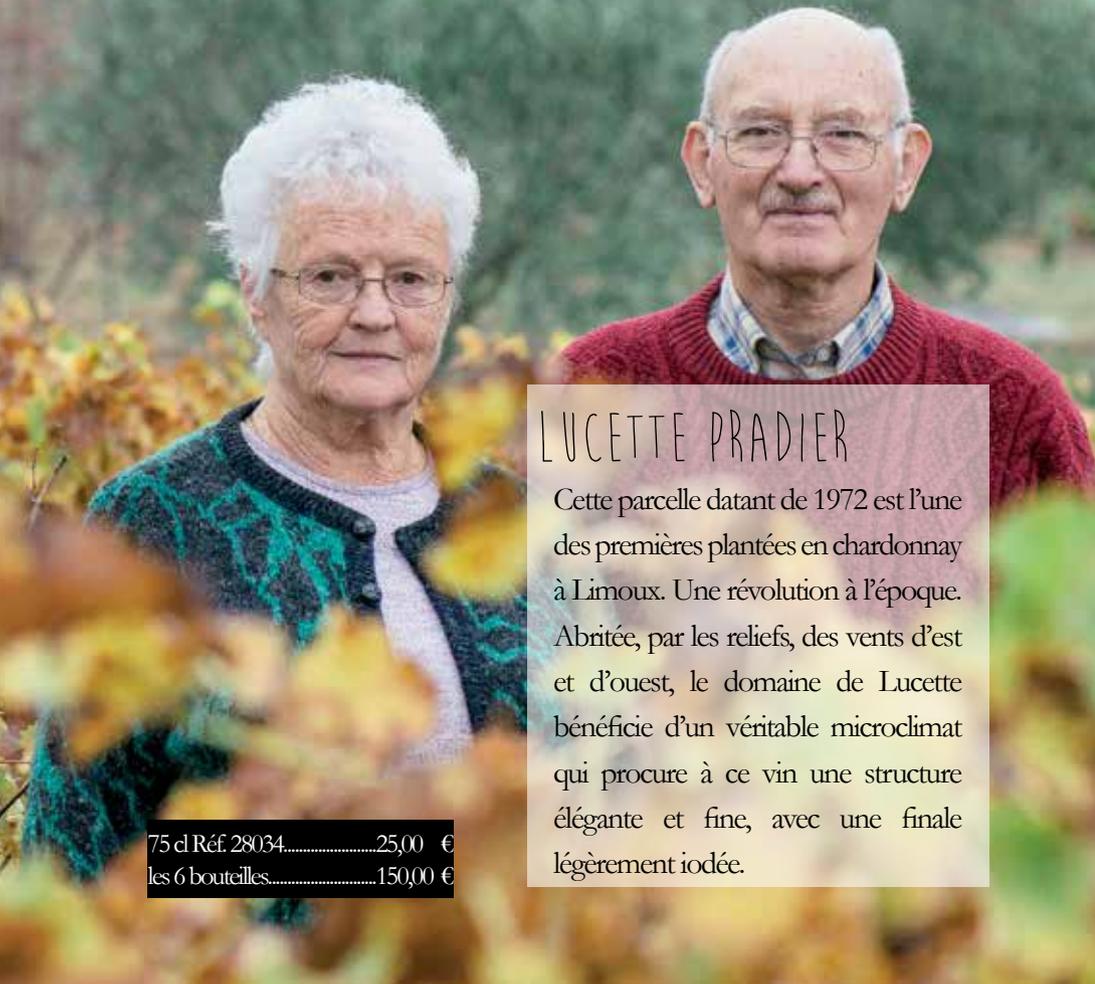
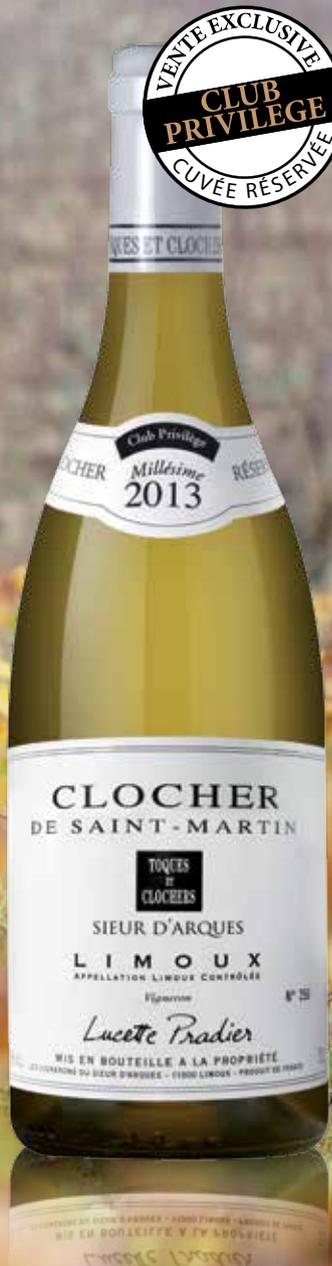
— Limoux - France —



LES CLOCHERS

Gastronomie et patrimoine

TERROIR AUTAN



LUCETTE PRADIER

Cette parcelle datant de 1972 est l'une des premières plantées en chardonnay à Limoux. Une révolution à l'époque. Abritée, par les reliefs, des vents d'est et d'ouest, le domaine de Lucette bénéficie d'un véritable microclimat qui procure à ce vin une structure élégante et fine, avec une finale légèrement iodée.

75 cl Réf. 28034.....25,00 €
les 6 bouteilles.....150,00 €



LES CLOCHERS

Gastronomie et patrimoine

TERROIR MÉDITERRANÉEN



LAURENT LACUBE

Laurent représente la 5^e génération à exploiter le domaine familial à Gardie. Cette parcelle implantée en 1985 est travaillée selon le souhait de Laurent, de façon raisonnée et respectueuse de l'environnement. Un vin très concentré et complexe, évoluant vers des notes de fruits exotiques.

75 cl Réf. 25253.....24,00 €
les 6 bouteilles.....144,00 €



Chardonnay



À boire ou à garder 4 à 5 ans



12/14 °C

LES CLOCHERS

Gastronomie et patrimoine

TERROIR HAUTE VALLÉE



FRÉDÉRIC TAILHAN

Depuis plus de 150 ans, la famille Tailhan cultive la vigne dans la commune de Saint-Polycarpe. L'altitude élevée a pour conséquence une maturité tardive du chardonnay sur cette parcelle. Ce terroir apporte à cette cuvée une grande fraîcheur, des notes de noisette, ainsi qu'une finale sur les épices.

75 cl Réf. 25427 26,00 €
les 6 bouteilles 156,00 €



LES CLOCHERS

Gastronomie et patrimoine

TERROIR OCÉANIQUE



BERNARD JULIA

La famille Julia, depuis l'arrière-grand-père de Bernard, cultive des vignes dans la commune de Loupia. Cette parcelle, encerclée de pins et de chênes verts, produit un vin complexe et riche, très frais. On ressent l'influence océanique, ainsi que les effets d'une pluviométrie importante et d'une maturité plus tardive.

75 cl Réf. 28035.....28,00 €
les 6 bouteilles.....168,00 €



Chardonnay



À boire ou à garder 4 à 5 ans



12/14 °C



ÉMETTRE L'IDÉE DE FAIRE LE
MEILLEUR CRÉMANT POSSIBLE

«Ce crémant me séduit par sa finesse et sa complexité aromatique. J'apprécie sa bouche à la fois fraîche et fruitée, puis riche et toastée, avec une mousse délicate : à découvrir et à faire découvrir.»

Viviane Giancesini, œnologue

Une cuvée prestigieuse, tout en fraîcheur, où la délicatesse du chardonnay concourt à l'élégance et l'harmonie. Reconnu par les plus grands sommeliers, ce crémant est très apprécié des femmes.

Disponible en étui.

2011

TOQUES
ET
CLOCHERS

Crémant de Limoux
Sieur d'Arques

75 cl Réf 28564.....15,00 €
les 6 bouteilles.....90,00 €



Chardonnay, Chenin, Mauzac



À boire ou à garder 2 à 3 ans



6/8 °C



COFFRET BOIS 4 TERROIRS
4 x 75 cl Réf. 25578 53,80 €

UNE SÉLECTION QUI LAISSE LE
TERROIR S'EXPRIMER





2008
LE VALLEE
TOQUES
ET
CLOCHERS
LIMOUX
APPELLATION LIMOUX CONTROLEE
Château de la Vallée
MIS EN BOUTEILLE PAR
SICA LES CAVES DU SIEUR D'ANGUES
8, P. 17000, LIMOUX
PRODUCE OF FRANCE
Sieur d'Angues

2009
MEDITERRANEEN
TOQUES
ET
CLOCHERS
LIMOUX
APPELLATION LIMOUX CONTROLEE
Château de la Vallée
MIS EN BOUTEILLE PAR
SICA LES CAVES DU SIEUR D'ANGUES
8, P. 17000, LIMOUX
PRODUCE OF FRANCE
Sieur d'Angues

2008
OCEANIQUE
TOQUES
ET
CLOCHERS
LIMOUX
APPELLATION LIMOUX CONTROLEE
Château de la Vallée
MIS EN BOUTEILLE PAR
SICA LES CAVES DU SIEUR D'ANGUES
8, P. 17000, LIMOUX
PRODUCE OF FRANCE
Sieur d'Angues

2009
AUTAN
TOQUES
ET
CLOCHERS
LIMOUX
APPELLATION LIMOUX CONTROLEE
Château de la Vallée
MIS EN BOUTEILLE PAR
SICA LES CAVES DU SIEUR D'ANGUES
8, P. 17000, LIMOUX
PRODUCE OF FRANCE
Sieur d'Angues

ÉQUILIBRE

Terroir Océanique

AOC Limoux, 100 % Chardonnay

VINIFIÉS ET ÉLEVÉS EN BARRIQUES

Un équilibre rare pour ce chardonnay du terroir océanique de Limoux. Un vin hors norme qui réunit richesse, gras, fraîcheur et longueur. Splendide vin blanc de garde, qui peut s'apprécier dès maintenant.

Œil : Jaune pâle.

Nez : Le nez d'agrumes, très fin et élégant, est caractéristique de ce terroir.

Bouche : Fruitée avec des notes iodées, bois discret, bonne vivacité en finale.



Chardonnay



À boire ou à garder 2 à 3 ans



12 °C



75 cl Réf. 28270 12,20 €
les 6 bouteilles..... 73,20 €



HARMONIE



Terroir Méditerranéen

AOC Limoux, 100 % Chardonnay

VINIFIÉS ET ÉLEVÉS EN BARRIQUES

Un superbe chardonnay élaboré sous un climat méditerranéen, offrant des vins ronds en bouche et fruités. Sa robe jaune et or nous rappelle le soleil du Languedoc. Un très grand vin blanc reconnu par les sommeliers du monde entier.

Œil : Jaune à reflets or.

Nez : Parfums soutenus et épanouis avec des notes grillées et épicées.

Bouche : Beaucoup de gras, une finale très longue, éblouissante et charmense.



Chardonnay



À boire ou à garder 2 à 3 ans



12 °C



75 cl Réf. 28273..... 12,20 €
les 6 bouteilles..... 73,20 €

SUBTILITÉ

Terroir Haute Vallée

AOC Limoux, 100 % Chardonnay

VINIFIÉS ET ÉLEVÉS EN BARRIQUES

Ce Chardonnay est tout simplement éblouissant. Équilibré, avec des notes minérales, il fleure bon la proximité des Pyrénées. Une véritable œuvre d'art à classer parmi les très grands vins blancs.

Ceil : Jaune or.

Nez : Floral (fleur blanche), assez discret pendant les trois premières années.

Bouche : Belle harmonie, rondeur et acidité, avec une finale d'une grande complexité.



Chardonnay



À boire ou à garder 2 à 4 ans



12 °C



75 cl Réf. 29674..... 12,20 €
les 6 bouteilles..... 73,20 €



GÉNÉROSITÉ



Terroir Autan

AOC Limoux, 100 % Chardonnay

VINIFIÉS ET ÉLEVÉS EN BARRIQUES

Un Chardonnay prestigieux provenant des coteaux ceinturant Limoux au cœur du Languedoc. Très riche et magnifique de fraîcheur, ce grand vin blanc sera apprécié des plus fins connaisseurs.

Œil : Jaune à reflets or.

Nez : Bouquet intense et riche avec des notes de fruits confits.

Bouche : La bouche est ample. Ce vin est rond, fruité, ouvert et généreux.



Chardonnay



À boire ou à garder 1 à 2 ans



12 °C



75 cl Réf. 29673..... 12,20 €

les 6 bouteilles..... 73,20 €

OCCURSUS, UN CARACTÈRE RICHE ET EXPRESSIF... PARTEZ À LA RENCONTRE DE CE VIN D'EXCEPTION

La rencontre de cépages très expressifs comme la syrah et le grenache avec le merlot, le cabernet sauvignon, le cabernet franc et le malbec nous offre un vin de caractère.

«Sa robe grenat foncé, très engageante, est signe de caractère. En bouche, les tanins sont fins, précis et charmeurs. Des arômes de fruits noirs, de réglisse et de cacao s'allongent sur une finale légèrement truffée.»

Clément Gallois

75 cl Réf. 2968216,00 €
les 6 bouteilles96,00 €



Merlot, Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Syrah, Grenache, Malbec



À boire ou à garder 4 à 5 ans



15/17 °C



*Terroir de Vigne
et de*
TRUFFE

Millésime | 2013

RÉSERVE

LIMOUX

Appellation d'Origine Contrôlée

Sieur d'Arques

*Terroir de Vigne
et de*
TRUFFE

Millésime | 2012

RÉSERVE

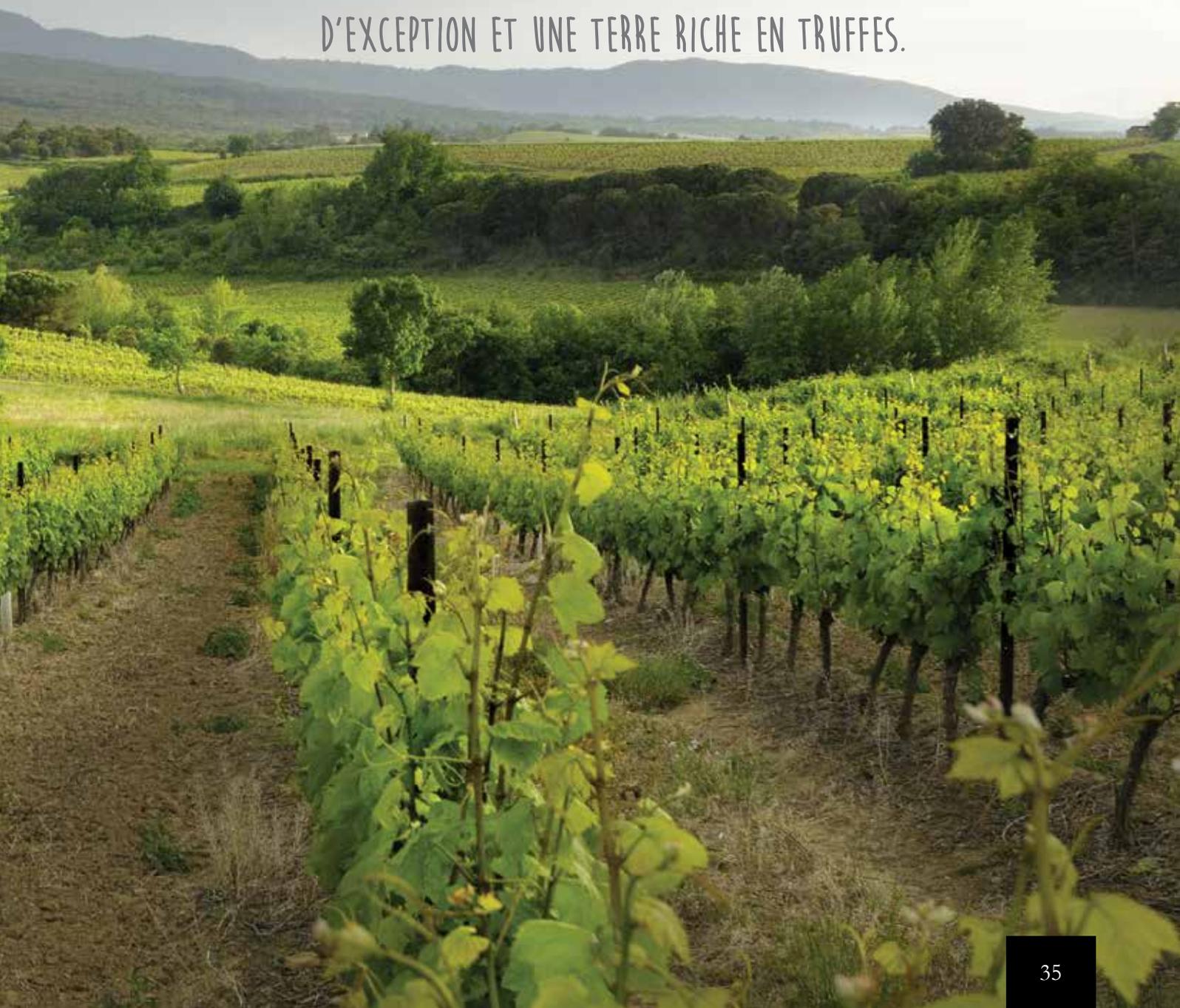
LIMOUX

Appellation Limoux Protégée

Sieur d'Arques

CHARDONNAY

ENTRE SOLEIL ET VENT, CE TERROIR HUMIDE
NOUS RÉSERVE DES TRÉSORS : DE LA VIGNE
D'EXCEPTION ET UNE TERRE RICHE EN TRUFFES.



LES BÉNÉDICTINS

Élevés en barriques

AOC Limoux, Rouge

ÉLEVÉ EN BARRIQUES

Un magnifique assemblage de cépages pour cette AOC Limoux. Élégant et structuré, le vin des Bénédictins est une belle expression du terroir de Limoux et du travail du vigneron.

Ceil : Robe d'une belle intensité aux reflets noirs.

Nez : Des notes de fruits noirs confits, de cerises, de vanille et d'épices.

Bouche : Des arômes de cacao, une bouche concentrée et structurée, aux tanins fondus.



 Merlot, Cabernet sauvignon, Syrah, Grenache

 À boire ou à garder 4 à 5 ans

 15/17 °C

75 cl Réf. 2890810,00 €
les 6 bouteilles60,00 €



AOC Limoux, Blanc

ÉLEVÉ EN BARRIQUES

Un vin blanc élégant, très harmonieux, séduisant. Un véritable ravissement pour tous les amoureux du chardonnay, qui apprécieront ses arômes fruités et floraux.

Ceil : Jaune pâle à reflets nacrés.

Nez : Des parfums de fruits confits, des notes florales et briochées.

Bouche : Un vin harmonieux, souple, d'une belle fraîcheur, et une finale complexe où se mélangent des arômes fruités, grillés et floraux.



 Chardonnay

 À boire ou à garder 2 à 4 ans

 12 °C

75 cl Réf. 2728910,00 €
les 6 bouteilles60,00 €

TERROIR DE VIGNE ET DE TRUFFE

Un vin de partage...

AOC Limoux, Rouge

Ce vin rouge est un magnifique assemblage de trois cépages cultivés sur un terroir d'exception, où se côtoient les chênes truffiers et la vigne. Un grand vin rouge, souple et élégant.

*Ceil : Pourpre aux reflets noirs.
Nez : Des notes de fruits noirs confits, de cerise, de vanille et d'épices.
Bouche : Concentrée et structurée, aux tanins fondus et soyeux, la finale longue se termine sur des notes de fruits mûrs et de cacao.*



Syrah, Merlot, Cabernet sauvignon



À boire ou à garder 2 à 3 ans



15/17 °C

75 cl Réf. 28137 8,00 €
les 6 bouteilles 48,00 €



AOC Limoux, Blanc

Terroir de vigne et de truffe blanc est l'expression parfaite du terroir de Limoux : un terroir qui apporte fraîcheur et équilibre au chardonnay, un terroir propice à la truffe, ce mets si rare et précieux. Du grand art !

*Ceil : Jaune pâle nuancé de reflets verts.
Nez : Bouquet d'arômes d'aubépine, de pêche blanche et de vanille.
Bouche : Attaque fraîche suivie d'un beau volume et de notes complexes de fruits blancs. Arômes fruités, grillés et floraux.*



Chardonnay



À boire ou à garder 2 à 3 ans



12 °C

75 cl Réf. 27941 8,00 €
les 6 bouteilles 48,00 €



VENDANGES
DE NUIT
CHARDONNAY
PAYS D'OC
INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE
Sébastien Aguiar
DU NEUF D'ARROS

VENDANGES
DE NUIT
MERLOT
PAYS D'OC
INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE
Sébastien Aguiar

RÉCOLTÉS LA NUIT, LES RAISINS BIEN MÛRS S'OXYDENT MOINS QUE SOUS L'EFFET DU SOLEIL. ILS DONNERONT DES VINS DE GRANDE QUALITÉ, SUR LESQUELS LA LUNE AURA PROJETÉ SA DOUCE LUMIÈRE.

VENDANGES DE NUIT

Merlot, IGP Pays d'Oc

Un vin parfaitement équilibré, frais, subtil et facile à boire. Une cuvée d'exception.

Ceil : Rouge profond et brillant.

Nez : Fruits rouges mêlés aux épices et à la sensation de fumé.

Bouche : Ronde et bien équilibrée, tanins légers, un vin fruité.



 Merlot

 À boire ou à garder 1 à 2 ans

 15/17 °C

75 cl Réf. 29024 7,00 €
les 6 bouteilles 42,00 €



VENDANGES DE NUIT

Chardonnay, IGP Pays d'Oc

Un chardonnay très frais et aromatique. Une cuvée d'exception très équilibrée.

Ceil : Jaune très clair avec une belle brillance.

Nez : Arômes d'agrumes et de fleurs blanches avec des notes de grillé.

Bouche : Attaque fraîche et fruitée, finesse des arômes.



 Chardonnay

 À boire ou à garder 1 an

 12 °C

75 cl Réf. 28714 8,00 €
les 6 bouteilles 48,00 €

A close-up photograph of a wine glass filled with red wine, positioned on a wooden table. The background is a blurred restaurant interior with warm lighting, wooden furniture, and a bar area. The text is overlaid on the right side of the image.

PARCE QUE LE REPAS EST LE PLUS
NOBLE MOMENT DE LA JOURNÉE.



VICOMTE E. H. DE COUSSENGUE

100 % Pinot noir, IGP Pays d'Oc

Superbe pinot noir ensoleillé, fruité, très expressif et raffiné. Un vin apprécié des fins connaisseurs.

À faire découvrir à vos amis.

*Œil : Une belle couleur rubis soutenue.
Nez : Très expressif, des parfums de cerise et de pain grillé, des notes de cuir et de vanille.*

Bouche : Ample, veloutée et corsée, des tanins soyeux, une finale raffinée et harmonieuse.



 Pinot noir

 À boire ou à garder 1 à 2 ans

 15/17 °C

75 cl Réf. 28913 9,80 €

les 6 bouteilles 58,80 €

ROI DE MARI

100 % Merlot, IGP Pays d'Oc

Un splendide merlot de couleur intense tout en nuances aromatiques, mêlant avec bonheur des saveurs de fruits rouges à des notes boisées. Le roi des merlots !

Œil : Rouge profond à reflets violacés.

Nez : Des parfums de fruits rouges (cerise et cassis), de vanille et de réglisse.

Bouche : Des tanins doux, des saveurs de fruits confits et de réglisse.



Merlot



À boire ou à garder 2 à 3 ans



15/17 °C

75 cl Réf. 29813 12,50 €

les 6 bouteilles 75,00 €

COMTESSE ÉLODIE T. D'ORSARIEUX

Merlot - Grenache, IGP Pays d'Oc

La rondeur du grenache et la puissance du merlot offrent un vin rouge élégant et aromatique. Un mariage séduisant pour les papilles. Un vin original, très réussi, à découvrir avec des amis.

Œil : Une robe intense, étoffée, d'une belle couleur violette foncée.

Nez : Un nez fin et riche, des parfums poivrés, de garrigue, de café et de réglisse.

Bouche : Rond et généreux, une belle texture, des tanins soyeux et veloutés.



Merlot, Grenache



À boire ou à garder 2 à 3 ans



15/17 °C

75 cl Réf. 28619 8,80 €

les 6 bouteilles 52,80 €



LES CUVÉES NOBLES
Splendeur de saveur...

LA CUVÉE DU SOLEIL

Syrah rosé, IGP Pays d'Oc

Un vin rosé aux accents du sud issu du cépage syrah. Une fraîcheur éblouissante à apprécier au cours de vos repas d'été. Un parfum de vacances.

Œil : Rose lumineux.

Nez : Parfums de fruits rouges, de fruits confits, de caramel tendre et d'épices.

Bouche : Vive et équilibrée, avec une finale fruitée douce et rafraîchissante.



Syrah



À boire dans l'année



10/12 °C

75 cl Réf. 28663 6,00 €
les 6 bouteilles 36,00 €



CUVÉE LACUSTRE

Chardonnay, IGP Pays d'Oc

Ce vin est issu de nos terroirs limouxins les plus frais. Les parties Haute Vallée et Océanique sont les plus élevées en altitude. La récolte, plus tardive, y développe une acidité très intéressante. Ce chardonnay, qui se singularise par sa fraîcheur et sa minéralité, est issu de vignes plongeant profondément leurs racines dans un calcaire d'origine lacustre.

Œil : Robe jaune pâle, brillante, lumineuse et limpide.

Nez : Complexe, mêlant des notes florales d'acacia et d'aubépine, avec une dominante minérale presque iodée.

Bouche : En accord avec le nez, elle exprime toute la fraîcheur aromatique des agrumes. L'équilibre minéral de ce Chardonnay soutient une belle acidité et une finale complexe.



Chardonnay



À boire dans l'année



10/12 °C

75 cl Réf. 26423 6,90 €
les 6 bouteilles 41,40 €



LE PETIT TOQUÉ

Un vin de partage...

Pinot noir Rosé – IGP Haute Vallée, Rosé

Ce pinot noir rosé est une création originale en terre languedocienne. Le pressurage direct et la vinification à froid préservent les arômes les plus valorisants.

*Œil : Rose clair parfaitement limpide.
Nez : Fraîcheur et fruité.
Bouche : Tout en souplesse et vivacité.
Elle s'accompagne d'une incomparable et délicate sensation de notes florales.*



Pinot noir



À boire ou à garder 1 an



12 °C

75 cl Réf. 28238 5,20 €
les 6 bouteilles 31,20 €

Pinot noir Rouge – IGP Haute Vallée, Rouge

Le pinot noir s'est magnifiquement adapté à notre terroir limouxin le plus haut en altitude. Subtil et fruité, ce vin fera l'unanimité

*Œil : Une jolie robe rubis.
Nez : Parfum de cassis et notes finement boisées.
Bouche : Bien structurée et équilibrée elle abonde en tanins, où persistent en finale des saveurs de griottes avec des notes de réglisse.*



Pinot noir



À boire ou à garder 1 an



16 °C

75 cl Réf. 28237 5,20 €
les 6 bouteilles 31,20 €

Chardonnay – IGP Haute Vallée, Blanc

Ce chardonnay est issu d'une sélection parcellaire en terroir Haute Vallée de l'Aude. L'altitude et la proximité des Pyrénées lui apportent fraîcheur et minéralité.

*Œil : Jaune pâle, brillant et limpide.
Nez : Complexe, mêlant des notes florales à une dominante minérale.
Bouche : Exprime toute la fraîcheur et la minéralité de ce chardonnay.*



Chardonnay



À boire ou à garder 1 an



12 °C

75 cl Réf. 28236 4,90 €
les 6 bouteilles 29,40 €



LES CADEAUX...

... pour frapper les vins effervescents



6 flûtes Sieur d'Arques 17 cl
Réf. 23661 17,00 €



La vasque Première Bulle (Tonic)
Réf. 2727135,00 €



La vasque Nice Sieur d'Arques
Réf. 2904535,00 €



6 flûtes Sieur d'Arques 10 cl
Réf. 96269,50 €



Seau à glace Nice Sieur d'Arques
Réf. 2898217,00 €



Tablier de sommelier professionnel
Réf. 2030526,50 €

LES CADEAUX...

... pour les vins tranquilles



Le bouchon stoppeur
Première Bulle
Réf. 173444,20 €



Le bouchon stoppeur
noir/chrome
Réf. 23663 4,20 €



Coffret de sommelier - 4 pièces
Réf. 2070419,00 €



Couteau de sommelier professionnel
Réf. 16911,00 €



6 verres Sieur d'Arques 21,5 cl
Réf. 70629,50 €



6 verres Sieur d'Arques 47 cl
Réf. A2030416,00 €

LES BULLES DE LIMOUX...

Découverte effervescente

Toute la renommée des bulles de Limoux dans cet assortiment de panache. Ces cuvées exceptionnelles aiment les apéritifs, les fruits de mer et les poissons, et subliment tous les desserts.

■ SIEUR D'ARQUES

AOC CRÉMANT DE LIMOUX - EXTRA BRUT 75 cl

■ PREMIÈRE BULLE ROSÉ

AOC CRÉMANT DE LIMOUX - BRUT 75 cl

■ BLASON ROUGE

AOC CRÉMANT DE LIMOUX - BRUT 75 cl

■ DIAPHANE GRANDE CUVÉE

AOC LIMOUX, BLANQUETTE DE LIMOUX - BRUT 75 cl

□ DIAPHANE **OFFERT**

AOC LIMOUX, BLANQUETTE DE LIMOUX - BRUT 75 cl

□ LE PROPRIÉTAIRE **OFFERT**

AOC LIMOUX, MÉTHODE ANCESTRALE - DOUX 75 cl

-27 %

75 cl Réf. 12305 ~~60,40 €~~ 43,90 €



OFFERTES



LES BULLES DE LIMOUX PRESTIGIEUSES...

Découverte effervescente

Découvrez les bulles de Limoux avec cette sélection de nos meilleurs vins effervescents ! Toutes ces cuvées feront partie de vos plus beaux instants de fête.

■ PREMIÈRE BULLE PREMIUM
AOC CRÉMANT DE LIMOUX - BRUT 75 cl

■ PREMIÈRE BULLE ROSÉ
AOC CRÉMANT DE LIMOUX - BRUT 75 cl

■ TOQUES ET CLOCHERS
AOC CRÉMANT DE LIMOUX - BRUT 75 cl

■ BLASON ROUGE
AOC CRÉMANT DE LIMOUX - BRUT 75 cl

□ PREMIÈRE BULLE OFFERT
AOC LIMOUX, BLANQUETTE DE LIMOUX - BRUT 75 cl

□ LE PROPRIÉTAIRE OFFERT
AOC LIMOUX, MÉTHODE ANCESTRALE - DOUX 75 cl

-27 %

75 cl Réf. 22227 ~~69,40 €~~ 51,00 €



OFFERTES



LES VINS ROUGES PRESTIGIEUX...

découverte tranquille

Découvrez des vins de caractère aux arômes fruités, à la robe d'un rouge profond et aux reflets violacés. Appréciez l'audace, en bouche, de ces vins, qui nous parlent de leurs cépages nobles. Ils accompagnent les viandes de caractère, comme un savoureux civet de sanglier.

■ COMTESSE ÉLODIE T. D'ORSARIEUX

MERLOT - GRENACHE - IGP PAYS D'OC 75 cl

■ LES BÉNÉDICTINS ROUGE

AOC LIMOUX 75 cl

■ ROI DE MARI MERLOT - IGP PAYS D'OC 75 cl

■ VICOMTE EDMOND H. DE COUSSERGUE

PINOT NOIR - IGP PAYS D'OC 75 cl

■ TERROIR DE VIGNE ET DE TRUFFE RÉSERVE

AOC LIMOUX ROUGE 75 cl

□ OCCURSUS

AOC LIMOUX, ROUGE 75 cl

OFFERT

-27 %

75 cl Réf. 11788.....~~67,50 €~~.....49,10 €



OFFERTE



LES GRANDS VINS BLANCS ET ROUGES...

découverte tranquille

Nos plus beaux vignobles sont rassemblés dans ce coffret. Laissez-vous porter par cette collection de raffinements. Ces vins accompagneront tous vos moments importants, aux côtés d'une gastronomie à la hauteur de leur notoriété.

■ COMTESSE ÉLODIE T. D'ORSARIEUX

MERLOT - GRENACHE - IGP PAYS D'OC 75 cl

■ TERROIR DE VIGNE ET DE TRUFFE RÉSERVE

AOC LIMOUX ROUGE 75 cl

■ OCCURSUS

AOC LIMOUX, ROUGE 75 cl

■ TOQUES ET CLOCHERS TERROIR HAUTE VALLÉE

AOC LIMOUX, BLANC 75 cl

■ ROI DE MARI **OFFERT**

MERLOT - IGP - PAYS D'OC 75 cl

■ LES BÉNÉDICTINS **OFFERT**

AOC LIMOUX, BLANC 75 cl

-32 %

75 cl Réf. 28568~~69,90 €~~.....47,40 €



SPAGHETTI ALLE VONGOLE

200 G DE SPAGHETTIS
 500 G DE PALOURDES (VONGOLE EN ITALIEN)
 6 TOMATES CERISES
 4 GOUSSES D'AIL
 1 QUART DE BOUQUET DE PERSIL
 1 BOUTEILLE DE BLASON ROUGE
 1 PIMENT OISEAU
 SEL, HUILE D'OLIVE

Faites cuire les spaghettis al dente dans de l'eau bouillante avec de l'huile et peu de sel. Salez légèrement, car le jus de palourdes est déjà salé.

Égrainez le piment oiseau, émincez-le et faites-le revenir avec l'ail dans une poêle avec un peu d'huile.

Rincez les palourdes.

Faites cuire vos palourdes dans une casserole ouverte à feu moyen pendant 10 minutes jusqu'à ce qu'elles soient ouvertes.

Retirez les coquilles et réservez la chair des palourdes. Réservez séparément le jus de cuisson, et ajoutez le persil et les tomates entières.

Égouttez vos pâtes et versez-les dans la casserole qui vous a servi à cuire les palourdes. Arrosez les pâtes avec le jus de palourdes puis rajoutez la chair. Mélangez et faites légèrement revenir.

Servez chaud en ajoutant un filet d'huile d'olive.

À consommer avec votre bouteille de Blason rouge.



SIEUR D'ARQUES
 — Limoux - France —

LE PARRAINAGE...

Vous appréciez nos vins ? Faites-les découvrir à vos amis.

Pour toute commande de 12 bouteilles minimum passée de votre part par une personne n'étant pas déjà cliente chez nous, vous recevrez 6 bouteilles de Blason Rouge gratuites, que nous joindrons au colis de votre ami ou, si vous préférez, à votre prochaine commande.

PARRAINEZ UN AMI
ET RECEVEZ UN CARTON DE
6 BOUTEILLES GRATUITES
DE BLASON ROUGE

Brut - 75 cl - AOC Crémant de Limoux
Soit un carton d'une valeur de 72,00 € TTC

OFFERTES



OFFRE DÉCOUVERTE

OFFRE SPÉCIALE DÉCOUVERTE

Nous vous offrons la possibilité de commander jusqu'à

3 BOUTEILLES DE VINS DIFFÉRENTS

que vous n'avez jamais achetés et que vous souhaitez découvrir (cela s'applique au nouveau millésime).

achat en fait partie. Si vous êtes satisfait de nos vins et que vous passez commande de 24 bouteilles de ces vins (24 bouteilles par référence dégustée en échantillon), nous vous rembourserons vos échantillons (hors frais de port). Pour bénéficier de la dégustation d'échantillons, il vous suffit de passer commande normalement des vins qui vous intéressent et de nous signaler, lors de la commande ultérieure de 24 bouteilles, que vous souhaitez être remboursé de vos échantillons.

Tous nos vins sont différents, avec un style et un caractère particuliers. Nous souhaitons vous renseigner au mieux sur notre offre de vins, mais rien ne remplacera la dégustation du produit, surtout si vous organisez un événement pour une occasion particulière (mariage, repas de gala, réveillon...).

En vous adressant directement au producteur, vous espérez un service maximal, et la dégustation avant

Contactez-nous par téléphone au 04 68 74 73 73
ou envoyez-nous un e-mail à : vpc@sieurdarques.com

1531

Brut

Doux

Blanc

PROIR

Blanquette

CREMANT

RETROUVEZ TOUTES NOS BULLES ET NOS VINS SUR NOTRE BOUTIQUE EN LIGNE

WWW.BOUTIQUE-SIEURDARQUES.COM





RENDEZ-VOUS SUR NOTRE E-BOUTIQUE
www.boutique-sieurdarques.com



SIEUR D'ARQUES

Limoux - France

SIEUR D'ARQUES - Avenue du Languedoc - BP 30 - 11303 Limoux Cedex

Tél. : 04 68 74 73 73 ou 04 68 74 63 43 - Fax : 04 68 74 63 13

E-mail : vpc@sieurdarques.com - Site web : www.boutique-sieurdarques.com

La Cave Sieur d'Arques

Avenue du Mauzac

Du lundi au samedi : 9 h 30 – 12 h 30 / 14 h – 19 h (18 h 30 l'hiver)

Dimanche : 10 h – 12 h 30

La Cave Sieur d'Arques

Avenue du Languedoc

9 h 30 – 12 h / 14 h -18 h 30

Fermé le dimanche

Maison de la Blanquette

Restaurant - vente

46 bis promenade du Tivoli

Tél. : 04 68 31 01 63

Ouvert tous les jours sauf le mardi et le dimanche soir



Rv sur le web :

Le blog : <http://sieurdarques.unblog.fr/>

Facebook : <https://fr-fr.facebook.com/sieur.darques>

Twitter : @SieurdArques

