

CATALOGUE



Originaux, les apéritifs

Seuls les prix indiqués sur les sites www.produitsregionaux.fr sont valables au jour de la commande.

Nous nous réservons le droit à tout moment de supprimer des articles de ce catalogue.

La rubrique "Les bonnes affaires" n'est pas incluse dans ce catalogue, les prix promotionnels ne sont valables que pour une commande sur les sites www.produitsregionaux.fr



ORIGINAUX LES APERITIFS

Apéritif à la Châtaigne - 75 cl

Apéritif à la Chataigne - 11,5°;

Cet apéritif original marie le vin de **liqueur** avec la **châtaigne**. C'est le coté marron glacé qui domine : vanille et marron.

A déguster avec des châtaignes grillées.

9.95 € - 13.27 €/Litre

Apéritif à la Noix - 75 cl

Apéritif à la Noix - 16°;

L'Apéritif aux **noix** est dans nos régions l'apéritif que chaque fermière réalisait pour sa consommation personnelle. A la St Jean, le 21 juin, les noix sont encore laiteuses et coupables au couteau. Mises à macérer dans l'alcool puis mêlées au vin de liqueur elles donneront un parfum faisant penser au vieux Porto. Le vin de liqueur **plus souple** affine l'apéritif.

Il sera délicieux dans un demi-melon. Apéritif à déguster très frais.

9.95 € - 13.27 €/Litre

Apéritif à la Pêche de Vigne - 75 cl

Apéritif à la pêche de vigne - 11,5°;

Premier nez caractéristique de la Pêche de vigne puis un côté amande/noyaux de pêches. Cet apéritif apporte par sa **fraîcheur** et sa faible teneur en sucre tout le fruité d'une pêche de pleine saison.

A boire très frais et si possible sans glaçons.

9.95 € - 13.27 €/Litre

Apéritif à la Truffe - 70 cl

Apéritif à la truffe - 16°;

Cet apéritif original est composé de **jus de truffe noire** (la fabuleuse tuber-mélanosporum) et de jus de raisins blancs muté à l'eau de vie, un arôme vient compléter l'équilibre.

Vous pourrez déguster très frais en **apéritif** ou bien en déglçage de plaques à rôtir ou sauces.

13.60 € - 19.43 €/Litre

Apéritif au Melon - 75 cl

Apéritif au Melon - 11,5°;

Premier nez très fruité du melon bien mûr . En bouche la sensation de croquer du melon est bien présente . L'équilibre du produit en bouche est même **rafraichissant**, la persistance arômatique est importante.

A servir très frais

9.95 € - 13.27 €/Litre

Apéritif aux Figues - 75 cl

Apéritif aux figues - 17°;

Macération de figues sèches bien parfumées mêlé au vin de liqueur doré . La **concentration aromatique** du jus de figue est mise en valeur par le coté ' miel ' du vin de liqueur.

Accompagne parfaitement un **foie gras**.

13.80 € - 18.40 €/Litre



Apéritif aux Myrtilles - 75 cl

Apéritif aux Myrtilles - 11,5°;

Le premier nez est très **fruité** : on retrouve les arômes de la myrtille bien mûre en mariage parfait avec les caractéristiques du vin blanc. Cet apéritif est vraiment un **«Kir»** à la myrtille. Très intéressant c'est fruits frais mêlés au vin comme un cocktail frais. La bouche ne ressent aucun manque d'alcool.

9.95 € - 13.27 €/Litre

Apéritif Pêche-Abricot - 75 cl

Apéritif Pêche-Abricot 11,5°;

La **pulpe de Pêches** et **pulpe d'abricot** se marient à merveille. Cet apéritif rassemble les deux fruits d'été pour un équilibre et un goût naturel très agréable.

A boire très frais et si possible sans glaçons après avoir agité la bouteille pour mélanger la pulpe.

9.95 € - 13.27 €/Litre

Crème d'Orange à l'Armagnac - 70 cl

Crème d'Orange à l'Armagnac - 24°;

Elle est la base du **cocktail gascon traditionnel** à l'orange : **infusion naturelle** d'oranges amères et zeste d'orange , sucre (380g/l) , Armagnac.

Le mariage à un brut pétillant lui convient parfaitement. Elle viendra également parfumer les pâtisseries.

17.25 € - 24.64 €/Litre

Crème d'orange à l'Armagnac - 20 cl

Crème d'Armagnac à l'Orange - 24°;

Elle est la base du cocktail gascon traditionnel à l'orange : **infusion naturelle** d'oranges amères et zeste d'orange, sucre (380g/l) , Armagnac.

Le mariage à un **brut pétillant** lui convient parfaitement. Elle viendra également parfumer les pâtisseries.

11.80 € - 59.00 €/Litre

Crème de Framboises - 70 cl

Crème de Framboises - 17°;

La **Framboise** est un fruit délicat qu'il convient de respecter dans les liqueurs. Pour cela il faut faire une bonne infusion à froid en dosant à un kilo de fruits pour un litre d'eau de vie neutre. Le sucre viendra adoucir l'acidité naturelle du fruit.

Très fine **liqueur** venant parfaire un champagne très brut en **«Kir royal»**.

17.25 € - 24.64 €/Litre

Crème de Mûre à l'Armagnac - 70 cl

Crème de Mûre à l'Armagnac - 17°;

Préparée à base d'**infusion naturelle** de mûres, de sucre et d'Armagnac, sa couleur pourpre foncé prouve sa concentration prévue pour des Kirs. Elle peut se consommer seule en **digestif** ou en **apéritif** en **KIR** avec du vin blanc sec ou du brut.

17.65 € - 25.21 €/Litre

Crème de Pêche de Vigne - 70 cl

Crème de Pêche de Vigne - 20°;



Préparée à base d'**infusion naturelle** de pêches blanches. Elle restitue tout l'arôme d'un panier de pêches mûres à point. Comme la crème de Mûres à l'armagnac elle se consomme en **KIR** de préférence avec un pétillant dans les proportions 1/5 de crème 4/5 de brut.

17.25 € - 24.64 €/Litre

Crème de Violette - 20 cl

Crème de violette - 16°;

A partir d'infusion de fleurs de violettes et d'une **composition aromatique**, vous goûterez cette alléchante liqueur de couleur violette soit en Kir au vin blanc ou pétillant, mais aussi pour les plus jeunes sur une limonade ou soda. Une touche dans des **cocktails** apporte de la couleur et un complément d'arôme.

En kir au vin blanc ou Digestif : nature ou sur glaçons.

10.90 € - 54.50 €/Litre

La Vieille Noix - 70 cl

La **Vieille Noix**, fleuron spécifique du **Quercy** est sombre, pleine et ronde, elle préserve admirablement les qualités gustatives de la noix.

Elle donne aux pâtisseries et desserts glacés une **séduction** toute particulière et sait relever d'une pointe d'originalité les escalopes de foie-gras poêlées, véritable **merveille culinaire**.

34.90 € - 49.86 €/Litre

La Vieille Prune - 70 cl

La Vieille Prune est un produit du **Quercy** née d'une sélection de différentes **variétés de prunes**.

La Vieille Prune de Souillac - 42°;

C'est à la dégustation que la **Vieille Prune** laisse échapper toute la subtilité de sa conception. L'œil est tout d'abord séduit par la sensualité de sa robe ambrée. Sa rondeur en bouche, acquise durant un long sommeil en fût de chêne laisse ensuite s'exprimer un bouquet d'arômes fruités, pour n'en garder que l'**essentiel** : le goût de la prune.

38.00 € - 54.29 €/Litre

Le Quercy des îles - 70 cl

Le Quercy des Iles est produit à Moissac.

Elaboré uniquement avec des **ingrédients naturels** et de qualité, cet **apéritif 16°** est très riche en arômes :

Jus de Chasselas, Muscat, Rhum des Antilles, Vanille, Piment d'Espelette.

Vous apprécierez l'apéritif pour son originalité !

14.80 € - 21.14 €/Litre

Liqueur de Pommes Vertes - 70 cl

Liqueur de pommes vertes - 18°;

Premier nez puissant de pomme verte variété Gany Smith. Bouche très équilibrée, le rapport entre sucre-acidité-alcool fait bien valoir les arômes. **Explosion aromatique** en bouche et **belle persistance**. Pas de brûlure d'alcool mais une sensation d'agréable chaleur.

A servir sur glaçons en fin de repas ou en apéritif allongée de jus de fruit.

17.25 € - 24.64 €/Litre

Liqueur de Violette - 70 cl

Liqueur de violette - 16°;



A partir d'infusion de fleurs de violettes et d'une **composition aromatique**, vous goûterez cette alléchante liqueur de couleur violette soit en Kir au vin blanc ou pétillant, mais aussi pour les plus jeunes sur une limonade ou soda. Une touche dans des **cocktails** apporte de la couleur et un complément d'arôme.

En kir au vin blanc ou Digestif : nature ou sur glaçons.

17.20 € - 24.57 €/Litre

Muscat Beaumes de Venise 2004 - Laurus - 75 cl

Vin de la Vallée du Rhône

Laurus

: Gamme prestigieuse de Gabriel Meffre, les vins LAURUS ont été créés pour la quintessence des **Crus des Côtes du Rhône & de la Vallée du Rhône**. Ces vins sont issus uniquement de parcelles de vieilles vignes sélectionnées avec le plus grand soin. La vinification est effectuée sous strict contrôle des températures et l'élevage se fait en barriques de chêne neuf **«Laurus»** d'une contenance unique de 275 litres, capacité de l'ancienne **«Demi-Queue de Vacluse»**. La gamme se décline en Côtes du Rhône, Rasteau, Cairanne, Gigondas, Séguret, Vinsobres, Châteauneuf-du-Pape, Vacqueyras, Lirac, Cornas, Crozes-Hermitage, Hermitage, Condrieu, Saint-Joseph, Côte Rôtie et Tavel.

Cépage

: Muscat

Caractéristiques

: Belle robe or vert, limpide et brillante. Un nez très expressif sur les fleurs blanches, le litchee, la pêche et le miel. En bouche, l'attaque est ronde, la douceur prenante puis l'équilibre est rétabli par une acidité qui lui donne beaucoup de fraîcheur et d'élégance.

Accords Culinaires

: A servir en apéritif, sur des desserts à base d'ananas, de coings, de litchee...

29.10 € - 38.80 €/Litre

Muscat de Rivesaltes blanc - 75 cl

L'accompagnement parfait des **desserts à base de chocolat** !

13.30 € - 17.73 €/Litre

Rivesaltes Ambré 1994 - 75 cl

Vin de Rivesaltes

Caractéristiques

: Sa robe ambrée invite à découvrir ses arômes complexes de fruits secs et d'écorce d'agrumes.

Accords Culinaires

: Servir à 15 °C pour accompagner tous les desserts à bases de noix, d'amandes et de caramel.

14.40 € - 19.20 €/Litre

Rivesaltes Ambré Hors d'Age - 75 cl

Vin doux naturel de 15.5°.

Cépages

: Assemblage Maccabeu, Grenache blanc et gris.

Vinification en méthode traditionnelle, égrappé.

Caractéristiques

: belle robe ambrée, brillante. Nez intense de noix, de fruits secs, de zeste d'orange confite En bouche gras en attaque, bon équilibre, belle longueur.

Accords Culinaires



: A servir à l'apéritif, sur des plats exotiques, sur les fromages à pâtes persillées, sur les desserts. Température 10 - 12°C

13.40 € - 17.87 €/Litre

Rivesaltes Ambré Hors d'Age cuvée Puig - 75 cl

Vin doux naturel de 15.5°C;

Cépages

: Assemblage Maccabeu, Grenache blanc et gris.

Vinification en méthode traditionnelle, égrappé.

Caractéristiques

 : belle robe ambrée, brillante. Nez intense de noix, de fruits secs, de zeste d'orange confite En bouche gras en attaque, bon équilibre, belle longueur.

Accords Culinaires

: A servir à l'apéritif, sur des plats exotiques, sur les fromages à pâtes persillées, sur les desserts. Température 10 - 12°C

10.80 € - 14.40 €/Litre

Rivesaltes Grenat Château Pollestres - 75 cl

Vin doux naturel de 15.5°C;

Cépage

: Grenache noir.

Caractéristiques

 : sélection au terroir, vendange manuelle. Egrappage puis foulage. Vinification traditionnelle avec maîtrise des températures de fermentation.

Accords Culinaires

 : Robe d'un grenat très intense. Nez intense tout sur les fruits rouges avec des notes très marquées de cerise, de cassis. En bouche une belle charpente avec des tanins veloutés et toujours une explosion de fruits rouges..

Température 10 - 12°C

14.00 € - 18.67 €/Litre

Rivesaltes Tuilé - 75 cl

Vin doux naturel de 15.5°C;

Cépage

: Grenache noir.

Vinification en macération traditionnelle, égrappé.

Caractéristiques

 : belle robe tuilée, brillante. Nez intense de fruits rouges, de pruneaux. En bouche bon équilibre, belle longueur.

Accords Culinaires

: A servir à l'apéritif, sur des plats exotiques, sur les fromages à pâtes persillées, sur les desserts à base de café ou chocolat. Température 10 - 12°C

10.80 € - 14.40 €/Litre

Rivesaltes Vin Doux Naturel - 75 cl

Vin de Rivesaltes

Caractéristiques



: Robe rouge grenat. Agréable mariage de fraîcheur et des sucres naturels, fin, soyeux, arômes de fruits rouges et cacao, belle finale en bouche.

Accords Culinaires

foie gras, charcuteries, soupe de fruits rouges, gâteaux secs, fin de repas accompagné d'un cigare.

9.60 € - 12.80 €/Litre

Rouge Safran - 50 cl

Un **apéritif** d'une douceur et d'un arôme incroyable.

Sur une base de **vin de Cahors**, cet apéritif est très doux et persistant, il finit sur une touche de **safran** qui vous préparera à un grand festin.

15.40 € - 30.80 €/Litre

Safranille (safran-vanille) - 50 cl

Infusion de **safran** et infusion de **vanille** sur une base de vin blanc. Très particulier, d'une saveur très fine, un produit d'exception.

A découvrir.

15.40 € - 30.80 €/Litre

Trinquet à l'Orange - 75 cl

Trinquet à l'Orange - 17°

L'Apéritif le Trinquet fait partie des produits dont on ne se lasse jamais. Le côté **très naturel** de cet apéritif y est pour beaucoup. Rien de très exubérant mais le classicisme rassurant de l'orange amère. Il n'empâte pas la bouche et on a plaisir à se resservir.

Apéritif à déguster très frais.

12.20 € - 16.27 €/Litre



Bon de commande du / /2008

Adresse de livraison	Adresse de facturation

Bon de commande à renvoyer à l'adresse ci-dessous, accompagné du règlement :
Segur Obier - 83, avenue de Toulouse - BP n° 20035 - 46200 Souillac (LOT)

N'hésitez pas à nous contacter par téléphone pour de plus amples informations

Nom du produit	Poids/volume	Prix TTC	Quantité	Montant
Frais de port (France métropolitaine et Monaco)				7,00 €uros
Frais de port gratuit au delà de 100€ d'achat				
Pour les livraisons à l'extérieur de la France, nous consulter ; le prix sera calculé en fonction du poids du colis et du pays de destination				
Montant total à régler :				

Votre commande vous sera expédiée dès réception du paiement

Commentaires ou message à joindre au colis :

Signature du client :