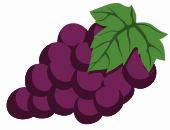


LE PRINTEMPS FAIT SON GRAND RETOUR, POURTANT LES TEMPÉRATURES SONT ENCORE ASSEZ FRAÎCHE....



LE RETOUR DES "BEAUX JOURS"



En théorie, le printemps rime avec bourgeons, température douce ... mais en cette année 2022 tout est différent. Le printemps et le retour des beaux jours se font désirer !

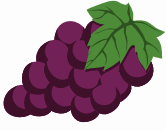
Si vous avez trop froid ou que vous n'avez pas envie de braver les ramades de pluie, venez nous retrouver dans notre caveau de dégustation. Nous aurons le plaisir de vous faire déguster nos vins, nos huiles, mais aussi de vous présenter nos différents produits issus de producteurs locaux.

Nos produits


- **Nos vins** : Venez déguster notre gamme de vins en AOP FITOU, AOP MUSCAT DE RIVESALTES, AOP RIVESALTES et nos SIGNATURES VIGNERONNES.
- **Nos huiles** : Nous aurons le plaisir de vous faire découvrir, notre huile multi-variétale au goût fruité et légèrement épicé ; mais aussi nos trois huiles monovariétale : l'Olivière, l'Arbéquine et la Verdale

Les produits BIENVENUE A LA FERME

- **Les confitures de Nathalie** : Nathalie FRANCES prépare ses confitures avec les fruits produits et mûris au soleil du Minervois et préparés en confiture selon des recettes locales traditionnelles.
- **Domaine de Périès** : Le domaine de Périès fabrique ses pâtes fermière avec sa culture de blé dur qu'il développe sur des parcelles minutieusement sélectionnées. Il cultive leurs céréales dans une démarche responsable ; respectueuse de bonnes pratiques agricoles, pour offrir au consommateur des produits sains de grande qualité.



LE RETOUR DES "BEAUX JOURS"



(SUITE)



Les produits issus de production locale

- **Conserverie Laroque** : C'est au creux des cimes des Corbières, dans le petit village de Laroque de Fa dans l'Aude que cette conserverie confectionne des préparations charcutières de qualité.
- **Les sels de Gruissan** : De mars à octobre, l'eau de mer, guidée par les sauniers sur le salin de l'île Saint Martin, donne naissance au sel de Gruissan.
- **Les croquants de Saint Paul de Fenouillet - Biscuiterie l'Authentique** : Pascale MARCOS prépare ce biscuit dans le respect du travail de ces aînés afin de poursuivre la tradition de ce biscuit sec à l'ancienne.
- **Les rousquilles du palais** : Joyaux de la gastronomie catalane, les rousquilles de Bourg Madame un délice pour les palais.
- **Le miel d'Emeline** : Agricultrice, récoltante, Emeline GUILLAUME élabore différents miels issus des fleurs des Corbières.
- **Distillerie générale de l'Aude - J.Cabanel&Cie** : Liquoriste depuis 1868, les crèmes de Cabanel sont recherchées dans toute la région Occitanie pour leur qualité, leur caractère, la tradition et la modernité.
- **L'arborescence** : Jeune exploitation qui produit des plantes aromatiques dans une petite vallée préservée des Hautes Corbières, près du village de Cucugnan.

A très vite !