



Producteur de vins et huile d'olive à Azille dans le Minervois.

Une production de **Blanc ,Rosé ,Rouge**, en AOP minervois ,IGP pays d'oc, uniquement en bouteilles

(environ 3000 par an),

également du **Vin Passerillé** (muscat petit grain et assemblage de Grenache, vermentino, roussanne).

Depuis peu, une gamme de **Vins Antiques** élaborés à partir de recettes Romaines issues de textes traduits.

Et enfin, de la **Cartagène** , vin de liqueur, apéritif traditionnel du Languedoc.

Une production de **Jus de pomme, huile d'olive, olives Lucques et fruits & légumes du jardin.**

En ce qui concerne le vin, je fais tout jusqu'au produit fini:

travail de la vigne de manière raisonnée, taille aux ciseaux manuels, limitation de produits phytosanitaires (avec utilisation de produits homologués en bio),

pas d'irrigation des parcelles, vendange en partie manuelle, travail de cave avec un petit pressoir.

Vinification traditionnelle sans apport de levures exogènes, dans le but d'avoir un produit authentique et non standardisé;

Vin mis en bouteille à la cave avec la petite machine oenol matic 1 bec, bouchonnage et étiquetage à la main.

Vente sur les marchés et au caveau sur rendez-vous.

DOMAINE LA PARRA 06-67-45-47-19 domainelaparra11@gmail.com





Pour un anniversaire,
un mariage, un baptême,
un départ à la retraite...

Particuliers, Comité des
Fêtes, Associations...
Quelque soit l'événement
à fêter

Faites personnaliser
vos étiquettes...

Vins Blanc, Rosé, Rouge
Vins passerillés...

Choisissez votre cuvée
parmi les vins du
Domaine La Parra
et demandez votre étiquette
personnalisée.

Renseignement et devis
sur simple demande au
domainelaparra11@gmail.com
ou au 06 67 45 47 19

10, av des Cathares - 11700 Azille - Tél. 04 68 91 45 23 - 06 67 45 47 19
www.de-la-parra.com domainelaparra11@gmail.com



Tarifs 2016 (juillet-décembre)

Tarifs bouteilles TTC départ cave

(transport en sus pour les expéditions)

BLANC

ROUSSANNE.....75cl.....5,00 €

Blanc sec Original, il est apprécié des curieux en recherche de vins non standardisés. Apéritif ou fromages.

BLANC PASSERILLE

Le vin passerillé est vinifié à partir d'un raisin "surmûri" sur souche.

Cela donne des vins moelleux, naturels, pas trop sucrés, aux saveurs particulières,

pour apéritifs ou desserts et bien sûr le foie gras !

LE TRESOR DE MON GRAND-PERE...50cl.....5 ans d'âge.....13,20 €

Grenache , vermentino, roussanne, « passerillés »

GRAIN DE SOLEIL.....50cl.....6 ans d'âge.....13,50€

Muscat petit grain « passerillé »

75cl.....2015.....19,50€

ROSE.....75cl.....2015.....5,00€

ROUGE

Ce rouge Minervois, s'accordera bien avec des plats de viande, mais également au cours d'un apéritif dînatoire.

Sans ajout de levures ,il est vinifié traditionnellement.

AOP MINERVOIS 2012...75cl.....7,00€

Syrah,Grenache

IGP pays d'oc75cl.....13,00€

VIN ANTIQUE : NOUVEAU PRODUIT, **sans sulfites**.

Nos vins Antiques sont élaborés à partir de RECETTES ROMAINES, issues de recherches faites dans des textes latins et traduits.

Le **DEFRUTUM** est un vin moelleux sans sulfite ; le rosé **IRIS**, a des vertus digestives, le rosé **BIGARADE** sans sulfites est original par sa légère amertume, le rouge **PIPERATA** est élevé au poivre noir.

Produits rares vinifiés avec des fruits frais de notre jardin !!!

DEFRUTUM 201575cl.....15,00€

ROSE IRIS 2015.....75cl.....6,00€

ROSE BIGARADE 2015.....75cl.....6,00€

ROUGE PIPERATA 2015.....75cl.....9,00€

CARTAGENE : NOUVEAU PRODUIT

Ce **VIN de LIQUEUR** est un « petit nectar » très apprécié ! le produit « du coin » que l'on sert en toute occasion, mais aussi sur des desserts peu sucrés ou pourquoi pas,

plus osé, sur du foie gras ?! à vous de tester !

.....75cl.....15,00€

JUS de POMME4,00€

HUILE D'OLIVE50cl.....10,50€

75cl.....15,50€

OLIVES LUCQUES.....200gr4,50€

500gr.....11,00€

Marchés où vous pourrez nous retrouver cet été !

13 juillet CARCASSONNE place Carnot (journée)

Et NARBONNE Clos de la Lombarde (site de fouilles romaines) matinée

14 juillet CARCASSONNE square André Chénier (journée)

20 juillet : REVEL

23 juillet : CAUNES-MINERVOIS : nocturnes « les Samedis Vignerons », animation musicale

24 juillet : FANJEAUX : Marché de Producteurs de Pays (MPP)

27 juillet : LAGRASSE (journée) Village des Producteurs

28 juillet : DURFORT (nocturne) Village des Producteurs

31 juillet : SAURAT journée

03 aout : REVEL Marché de Producteurs de Pays (MPP)

04 aout : AZILLE Marché de Producteurs de Pays (MPP) nocturne

05 aout : OLONZAC : vernissage

07 aout : VABRE en nocturne

9 aout : LAGRASSE en journée Village des producteurs

10 aout : NARBONNE Le clos de la Lombarde (site de fouilles romaines) en matinée

10 aout : HOMPS Marché de Producteurs de Pays (MPP) en nocturne

13 et 14 aout LIMOUX en journée Village des Producteurs

14 aout :ROUBIA en nocturne Marché de Producteurs de Pays (MPP)

15 aout : ST-PIERRE-DE –TRIVISY en journée

17 aout : NARBONNE Clos de la Lombarde en matinée

Et MURAT SUR VEBRE marché nocturne

19 aout : ST-SEVER-DU-MOUSTIER

21 aout : SAURAT

24 aout : NARBONNE Clos de la Lombarde

25 aout : La TRIVALLE

Tous les LUNDIS en nocturne : MAZAMET Marché de Producteurs de Pays (MPP)

Tous les MARDIS en matinée : OLONZAC

Tous les MARDIS en nocturne : CASTRES Marché de Producteurs de Pays (MPP)

VENDREDIS tous les 15 jours : ST-AMANS-SOULT Marché de Producteurs de Pays (MPP)

DOMAINE LA PARRA – CELIAN PARRA ET SONIA PAKHOMOFF

10, AVENUE DES CATHARES 11700 AZILLE

04-68-91-45-23 / 06-67-45-47-19

domainelaparra11@gmail.com

<http://de-la-parra.com>