



## GUIDE HACHETTE 2025

De belles récompenses étoilées.

### Muscat de Rivesaltes 2023 - 2 étoiles

Jaune pâle aux étincelants reflets argentés, ce muscat livre un bouquet très expressif et bien muscaté de fruits exotiques. L'exotisme est aussi de mise dans une bouche fraîche, souple, délicate et longue, relevée par une agréable touche poivrée en finale. Parfait avec des crêpes Suzette.

### Collioure rosé - Le Rosé de mon Père - 1 étoile

Grenache noir, syrah et mourvedre associés dans ce rosé très pâle de robe, très floral au nez, agrémenté d'une touche fruitée et iodée. La bouche, à l'unisson du bouquet, est harmonieuse, délicate, longue, stimulée par une jolie finale saline.

### Banyuls Joseph Géraud 2015 - 1 étoile

Pour trouver l'oxydation recherchée dans les VDN, ce vin a affronté le temps pendant 7ans, en foudres, et pour une partie plus infime, en bonbonnes au soleil. Cela apporte au tuilé de la robe des reflets bruns cuivrés, ainsi qu'une belle complexité au nez : cerise à l'eau-de-vie, cacao, orange confite, abricot. Arômes qui se poursuivent dans une bouche à la sucrosité marquée en attaque, puis l'oxydation s'impose à travers une note soutenue de fruits secs et la vivacité de fruits à l'eau-de-vie.

## Un bel article de l'Indépendant

A lire sur notre site internet !

### Laëtitia Piétri-Géraud : « Je ne fais pas des vins de femmes mais des vins faits par une femme »

#### COLLIOURE

Magnifique de l'année du Guide Hachette 2024, Laëtitia Piétri-Géraud élève ses vins au cœur de Collioure, un petit village. Amoureuse gourmande de son terroir, elle a bousculé la tradition française alors qu'elle était élève de vins - et ne fait pas des vins de femmes mais des vins faits par une femme - pour rendre cette maîtrise du cru colliouren-banyuls.



Une femme viticole en AOP, Laëtitia Piétri-Géraud est une viticultrice de talent d'une rareté en France. Elle élève ses vins au cœur de Collioure, un petit village. Amoureuse gourmande de son terroir, elle a bousculé la tradition française alors qu'elle était élève de vins - et ne fait pas des vins de femmes mais des vins faits par une femme - pour rendre cette maîtrise du cru colliouren-banyuls.



Collioure Rosé de mon père: "La bouche est harmonieuse, délicate, longue, stimulée par une jolie finale saline."  
Muscat de Rivesaltes: "Étincelants reflets argentés, un bouquet très expressif et bien muscaté de fruits exotiques."  
Banyuls Joseph Géraud: "Belle complexité au nez - cerise à l'eau-de-vie, cacao, orange confite, abricot."



22, rue Pasteur - 66190 COLLIOURE  
Tél : 04 68 82 07 42 - 04 68 82 34 81  
E-mail : domaine.pietri-geraud@orange.fr  
www.domaine-pietri-geraud.com



Bon de commande





Nos vendanges 2024 :

*Quand l'exceptionnel devient habituel ou le miracle de la Côte Vermeille.*



Vous le savez tous, les Pyrénées Orientales sont en vigilance sécheresse depuis 2 ans, et cela fait 4 ans maintenant que je vous compte nos pluviométries alarmistes. Protéger et nourrir le végétal a été notre devise tout le long de l'année, débroussailler sans cesse pour ne pas faire de concurrence à la vigne ; et puis, le miracle c'est produit : 100 ml d'eau début mai, au moment de la naissance des feuilles et de la sortie des grappes.

Les raisins se sont nourris pas l'humidité marine captée par les feuilles. De plus, à Collioure, la vigne est habituée à souffrir et les racines plongent à plus de 15 mètres dans le sol pour capter la fraîcheur et la minéralité : et voilà comment, uniquement sur le terroir de la Côte Vermeille, nous avons réussi à avoir de beaux raisins bien pulpés. Comme 2023, le millésime s'annonce frais et délicat, avec de belles aromatiques et des degrés plus bas que d'habitude : tout pour vous séduire !

J'ai toujours cru en mon terroir et cette année, très difficile, j'ai l'impression qu'il me donne raison : un cru d'exception avec un brin de magie, c'est ensorcelant !

**Pour tous renseignements, vous pouvez me contacter !**

Par téléphone (04.68.82.34.81) ou par courriel [domaine.pietri-geraud@orange.fr](mailto:domaine.pietri-geraud@orange.fr)

Merci.

Bien amicalement,

Laetitia Piétri-Clara.

## BON DE COMMANDE



	Prix	Quantité	Total
Banyuls «Maguy» 2023 <i>Blanc</i>	23 €		
Banyuls «Soleil» 2018 <i>Bouteille de 50cl</i>	30 €		
Banyuls «Eléore» 2023 <i>Rosé</i>	18 €	épuisé	
Banyuls «Melle O» 2023 <i>Rimage</i>	20 €		
Banyuls «J.Géraud» 2016 <i>Traditionnel</i>	23 €		
Banyuls «Méditerranée» 2018	25 €		
Banyuls «Flagrant Désir» 2019	41 €		
Banyuls Grand Cru Hors d'Age <i>Médaille d'Or VI</i> <i>Barriques de 15 à 20 ans</i>	47 €		
Banyuls «1951» <i>Traditionnel</i>	147 €		
Orange Vermeille <i>Bouteille de 50cl</i>	21 €		
Muscats de Rivesaltes 2023 <i>2 étoiles au Guide Hachette</i>	15 €		
Muscats de Noël 2024	15 €	dispo le 19/11	
Collioure Rouge 2023 «Sine Nomine»	19 €		
Collioure Rouge 2022 «Moulin de la Cortine»	21 €		
Collioure Rouge 2023 «Douy» <i>Sans soufre</i>	20 €		
Collioure Rouge 2023 «Miss Miss»	16 €		
Collioure Rouge 2020 «Trousse chemise» <i>24 mois en barriques</i>	31 €		
Collioure Blanc 2023 «L'Écume»	21 €		
Collioure Blanc 2022 «Ressac»	32 €		
Collioure Rosé 2023 «Le Rosé de mon Père» <i>1 étoile G.H.</i>	15 €		
FRAIS D'EXPEDITION	<i>pour la France Métropolitaine</i>		
Gratuit à partir de 12 Bouteilles	20 €		
<b>TOTAL:</b>			

## CONDITIONS

\* Boutique en ligne  
Scannez-moi

### ADRESSE DE LIVRAISON :

Nom :  
Prénom :  
Adresse :



Code Postal :  
Ville :  
Tél :  
E-mail :

### ADRESSE DE FACTURATION :

(si différente de l'adresse de livraison)

Nom :  
Prénom :  
Adresse :

Code Postal :  
Ville :  
Tél :  
E-mail :

**Toute expédition est payable à la commande**

**Soit en Chèque** bancaire ou Postal :  
à l'ordre de DOMAINE PIÉTRI GÉRAUD

**Soit par virement :**  
SNC DOMAINE PIÉTRI GÉRAUD  
**IBAN** FR76 1710 6000 3918 0180 3300 019  
**BIC** AGRIFRPP871

**Soit via Boutique en Ligne\* :**  
[www.domaine-pietri-geraud.com/boutique](http://www.domaine-pietri-geraud.com/boutique)

Les expéditions se font par carton de 6 bouteilles ; vous avez la possibilité de panacher plusieurs cuvées dans chaque carton.

Pour vos colis cadeaux, nous adresser une carte de visite ou lettre qui sera jointe à l'envoi ; le destinataire sera prévenu par nos soins.

A la réception du colis, vérifiez son état ; en cas d'avarie ou de casse, effectuez immédiatement toute réserve auprès du livreur.

Nous nous réservons la propriété de la marchandise jusqu'au paiement intégral de la facture (loi n°80335 du 12 mai 1980).