



## VIN ROUGE

Appellation d'Origine Garantie Coteaux de Mascara  
Cépages : Grenache - Cinsault  
Médaille d'Or au Concours Mondial de Bruxelles 2015



## DÉGUSTATION

Le Koutoubia présente une belle couleur intense et profonde.  
Le nez offre des parfums de fruits rouges bien mûrs.  
La bouche est élégante et révèle des tanins souples exprimant le caractère du terroir.  
La richesse du grenache et le fruité du cinsault donnent une typicité unique à un grand vin d'Algérie.



## L'ORIGINE

Les coteaux de Mascara sont situés à 90 km au sud-est d'Oran à une altitude de 750m sur un sol limono-argilo-sableux. Ce terroir exposé favorablement à l'ensoleillement des vignes est idéal pour l'obtention de grappes concentrées et aromatiques.



## LA VINIFICATION

Toute la vendange est ramassée et triée à la main. La cuvaison dure 20 jours environ. Plusieurs remontages sont effectués pour extraire la couleur, les tanins et oxygéner les levures. Le Koutoubia sera élevé 15 mois avant la mise en bouteilles.



## SERVICE

Aérer ce vin jeune afin qu'il puisse s'étoffer et s'assagir.  
Servir entre 16° et 18°C  
Conservation : à boire dans l'année



## ACCORD METS ET VIN

Grillades de bœuf, d'agneau. Cuisine du monde

CONTENANCE : 75cl - 50cl

LIVRAISON : Carton de 6 ou 12 bouteilles



La Société des Grands Crus de l'Ouest a été créée en 2001. Elle produit ses propres vins avec la volonté de positionner le vin algérien à un haut niveau de qualité.

Nos terroirs se situent dans l'ouest algérien, où nos équipes accompagnent les vignerons dans la création de leur vignoble.





## VIN ROSÉ

Cépages : Grenache - Cinsault



## DÉGUSTATION

Koutoubia rosé présente une belle et brillante couleur rose pâle. Il développe des arômes de framboise, d'agrumes (mandarine) avec une pointe de fleurs blanches. Sa bouche savoureuse possède une finale toute en vivacité et persistance.



## L'ORIGINE

Provenant du sud est oranais, ce vin est issu de terroirs sablonneux sur fond calcaire et bénéficie d'un climat méditerranéen.



## LA VINIFICATION

Vendangé manuellement, ce rosé est obtenu par pressurage direct, dès l'entrée en cave. La fermentation s'opère à basse température (16-18°C) afin d'exprimer toute la palette aromatique de cette cuvée.



## SERVICE

Servir entre 9 et 11 °C



## ACCORD METS ET VIN

Salade, viande blanche et couscous végétarien

CONTENANCE : 75cl - 50cl

LIVRAISON : Carton de 6 ou 12 bouteilles



La Société des Grands Crus de l'Ouest a été créée en 2001. Elle produit ses propres vins avec la volonté de positionner le vin algérien à un haut niveau de qualité.

Nos terroirs se situent dans l'ouest algérien, où nos équipes accompagnent les vignerons dans la création de leur vignoble.





## VIN ROUGE

Appellation d'Origine Garantie Coteaux de Tlemcen  
Cépages : Grenache, Alicante, Cinsault



## DÉGUSTATION

La couleur est d'un pourpre profond et d'une belle brillance. Des arômes de cassis et de cerise s'expriment pleinement avec Raïs, avec une pointe épicée (réglisse) qui apporte toute son intensité à ce vin. La bouche est ample et généreuse, avec ses tanins soyeux, pour une grande finale toute en élégance.



## L'ORIGINE

La région de Tlemcen est située à 150 Km à l'Ouest d'Oran, la vigne est cultivée en montagne à une altitude allant de 700 à 800 m. Le climat est frais et sec. Les sols sont gréseux mélangés à des marnes, et reposent sur une roche mère calcaire.



## LA VINIFICATION

Les raisins sont ramassés à la main. Après un éraflage complet, la fermentation se déroule à température maîtrisée et la longue macération en cuve permet d'exprimer tout le potentiel de ce vin d'exception.



## SERVICE

Servir entre 18 et 19 °C



## ACCORD METS ET VIN

Côte de boeuf grillée, rognons de veau, aubergine grillée

CONTENANCE : 75cl

LIVRAISON : Carton de 6 ou 12 bouteilles



La Société des Grands Crus de l'Ouest a été créée en 2001. Elle produit ses propres vins avec la volonté de positionner le vin algérien à un haut niveau de qualité.

Nos terroirs se situent dans l'ouest algérien, où nos équipes accompagnent les vignerons dans la création de leur vignoble.





## VIN ROUGE

Cépages : Cinsault, Alicante



## DÉGUSTATION

Ce vin possède une belle couleur rubis profond, des arômes de fruits rouges bien mûrs et des tanins croquants. La finale est longue et savoureuse.



## L'ORIGINE

Provenant d'une région située à une centaine de kilomètres à l'Ouest d'Oran, ce vin bénéficie d'un climat méditerranéen avec des influences maritimes et d'un sol sablonneux sur fond calcaire.



## LA VINIFICATION

Les raisins sont ramassés à la main. Après un éraflage complet, la fermentation se déroule à température maîtrisée et la macération en cuve permet d'exprimer tout le potentiel de cette Cuvée.



## SERVICE

Servir entre 16° et 18°C



## ACCORD METS ET VIN

Pièce du boucher, magret de canard, émincé de poulet

CONTENANCE : 75cl

LIVRAISON : Carton de 6 ou 12 bouteilles



La Société des Grands Crus de l'Ouest a été créée en 2001. Elle produit ses propres vins avec la volonté de positionner le vin algérien à un haut niveau de qualité.

Nos terroirs se situent dans l'ouest algérien, où nos équipes accompagnent les vignerons dans la création de leur vignoble.





## VIN ROSÉ

Cépages : Cinsault



## DÉGUSTATION

Sahara rosé présente une couleur rose pâle d'une belle brillance. Il développe des arômes d'agrumes comme le pamplemousse avec une pointe citronnée en fin de bouche.



## L'ORIGINE

Provenant de l'Ouest oranais, ce vin est issu de terroirs sablonneux sur fond calcaire et bénéficie d'un climat méditerranéen.



## LA VINIFICATION

Vendangé manuellement, ce rosé est obtenu par pressurage direct. La fermentation s'opère à basse température pour une expression optimale des arômes.



## SERVICE

Servir entre 9 et 11 °C



## ACCORD METS ET VIN

Filet de dorade grillé, filet de rouget, boeuf grillé

CONTENANCE : 75cl

LIVRAISON : Carton de 6 ou 12 bouteilles



La Société des Grands Crus de l'Ouest a été créée en 2001. Elle produit ses propres vins avec la volonté de positionner le vin algérien à un haut niveau de qualité.

Nos terroirs se situent dans l'ouest algérien, où nos équipes accompagnent les vignerons dans la création de leur vignoble.





## VIN ROUGE

Appellation d'Origine Garantie Dahra  
Cépages : Grenache - Cinsault



## DÉGUSTATION

Cet assemblage de Grenache et de Cinsault confère à ce vin souplesse et fruité. Fleur d'Aboukir est très équilibré avec une finale d'une grande élégance. C'est un vin approprié pour découvrir la douceur des vins d'Algérie



## L'ORIGINE

L'appellation Dahra se situe à une centaine de kilomètres à l'est d'Oran, entre les Monts du Zaccar et Mostaganem. Ce terroir se caractérise par des sols sablonneux sur fond calcaire et une altitude moyenne de 300m.



## LA VINIFICATION

Après des vendanges et un tri manuels, les raisins sont mis en cuves et vinifiés avec la maîtrise des températures de fermentation.



## SERVICE

Aérer ce vin jeune afin qu'il puisse s'étoffer et s'assagir.  
Servir entre 16° et 18°C



## ACCORD METS ET VIN

Mouton, agneau et viande rouge

CONTENANCE : 75cl

LIVRAISON : Carton de 6 ou 12 bouteilles



La Société des Grands Crus de l'Ouest a été créée en 2001. Elle produit ses propres vins avec la volonté de positionner le vin algérien à un haut niveau de qualité.

Nos terroirs se situent dans l'ouest algérien, où nos équipes accompagnent les vignerons dans la création de leur vignoble.



## VIN ROSÉ

Cépages : Cinsault



## DÉGUSTATION

La couleur de Fleur d'Aboukir rosé est rose pâle brillante. Son nez d'agrumes (citron, pamplemousse) est d'une belle intensité. Sa bouche acidulée, d'une grande longueur, et sa finale savoureuse font de ce vin un grand rosé.



## L'ORIGINE

Terroir maritime, les vignes sont situées dans la région de Mesra (ex Aboukir). Le climat est caractérisé par une grande amplitude thermique en été.



## LA VINIFICATION

Vendangé manuellement, ce rosé est obtenu par pressurage direct. La fermentation s'opère à basse température pour une expression optimale des arômes.



## SERVICE

Servir entre 9 et 11 °C



## ACCORD METS ET VIN

Salade, viande blanche et couscous végétarien

CONTENANCE : 75cl - 50cl

LIVRAISON : Carton de 6 ou 12 bouteilles



La Société des Grands Crus de l'Ouest a été créée en 2001. Elle produit ses propres vins avec la volonté de positionner le vin algérien à un haut niveau de qualité.

Nos terroirs se situent dans l'ouest algérien, où nos équipes accompagnent les vignerons dans la création de leur vignoble.





## VIN ROUGE

Appellation d'Origine Garantie Monts du Tessala  
Cépages : Grenache - Cinsault - Alicante  
Médaille d'argent Vinalis 2014



## DÉGUSTATION

La couleur de Saint Augustin est d'un rouge profond et d'une belle brillance. Les arômes de fruits noirs s'expriment pleinement avec une pointe mentholée qui apporte toute sa fraîcheur à ce vin. La bouche est ample et généreuse, avec ses tanins soyeux, pour une finale persistante.



## L'ORIGINE

Ce vin est issu d'un terroir situé aux portes de Sidi Bel Abbés dans l'ouest algérien. Le climat particulier des Montagnes de Tessala ainsi que les sols silico-calcaires s'expriment par l'excellente maturité et la fraîcheur de ce vin.



## LA VINIFICATION

La méthode de vinification mêle tradition et modernité. Après des vendanges manuelles, la fermentation se déroule dans des cuves thermorégulées de petites capacités. Le temps de macération est relativement long afin de donner plus de profondeur à ce vin.



## SERVICE

Ouvrir la bouteille une heure à l'avance.  
Servir à 18-19 °C



## ACCORD METS ET VIN

Mouton, agneau et viande rouge

CONTENANCE : 75cl - 50cl

LIVRAISON : Carton de 6 ou 12 bouteilles



La Société des Grands Crus de l'Ouest a été créée en 2001. Elle produit ses propres vins avec la volonté de positionner le vin algérien à un haut niveau de qualité.

Nos terroirs se situent dans l'ouest algérien, où nos équipes accompagnent les vignerons dans la création de leur vignoble.





## VIN BLANC

Cépages : Merseguera, Clairette



## DÉGUSTATION

Les arômes de fleurs blanches s'expriment pleinement dans ce vin, avec une délicieuse pointe citronnée. Le Blanc d'Aboukir possède une belle vivacité en bouche et sa finale intense lui confère tous les atouts d'un grand vin blanc.



## L'ORIGINE

Le terroir de production de ce vin connaît un climat maritime et des sols sablonneux sur fond calcaire.



## LA VINIFICATION

Les vendanges se font manuellement et les raisins sont triés à l'entrée en cave. Le jus est vinifié à une température maîtrisée comprise entre 15 et 17 °C afin de préserver au maximum les arômes variétaux.



## SERVICE

Servir entre 10 et 12 °C



## ACCORD METS ET VIN

Crevette sautée, brochette de poulet, beignet d'aubergine

CONTENANCE : 75cl - 50cl

LIVRAISON : Carton de 6 ou 12 bouteilles



La Société des Grands Crus de l'Ouest a été créée en 2001. Elle produit ses propres vins avec la volonté de positionner le vin algérien à un haut niveau de qualité.

Nos terroirs se situent dans l'ouest algérien, où nos équipes accompagnent les vignerons dans la création de leur vignoble.





## VIN ROSÉ

Cépages : Cinsault



## DÉGUSTATION

Ce vin gris possède un profil original, avec des nuances de gris et de blanc. Au nez, se mêlent des arômes très friands de petits fruits rouges. Grâce à sa vivacité, le Gris d'Aboukir est savoureux et la finale, élégante, se développe sur une note fraîche et minérale.



## L'ORIGINE

Le terroir de production de ce vin connaît un climat maritime, des sols sablonneux sur fond calcaire et une altitude moyenne de 300m.



## LA VINIFICATION

Les vendanges se font manuellement et les raisins sont triés à l'entrée en cave. Le jus est vinifié à une température comprise entre 16 et 18 °C afin de préserver au maximum les arômes.



## SERVICE

Servir entre 10 et 12 °C



## ACCORD METS ET VIN

épaule d'agneau au four, tajine d'agneau aux citrons confits, gambas à l'armoricaine

CONTENANCE : 75cl

LIVRAISON : Carton de 6 ou 12 bouteilles



La Société des Grands Crus de l'Ouest a été créée en 2001. Elle produit ses propres vins avec la volonté de positionner le vin algérien à un haut niveau de qualité.

Nos terroirs se situent dans l'ouest algérien, où nos équipes accompagnent les vignerons dans la création de leur vignoble.





## VIN BLANC

Cépages : Muscat



## DÉGUSTATION

Ce vin blanc, unique en Algérie, se caractérise par des arômes de litchi, de fruits exotiques et d'agrumes. Grâce à sa vivacité, le Muscat d'Aboukir est d'une saveur intense et d'une grande persistance.



## L'ORIGINE

Le terroir de production de ce vin connaît un climat maritime et des sols sablonneux sur fond calcaire.



## LA VINIFICATION

Les vendanges se font manuellement et les raisins sont triés à l'entrée en cave. Le jus est vinifié à une température comprise entre 16 et 18 °C afin de préserver au maximum les arômes.



## SERVICE

Servir entre 10 et 12 °C



## ACCORD METS ET VIN

En apéritif ou pour accompagner crustacés, poissons ou tapas

CONTENANCE : 75cl

LIVRAISON : Carton de 6 ou 12 bouteilles



La Société des Grands Crus de l'Ouest a été créée en 2001. Elle produit ses propres vins avec la volonté de positionner le vin algérien à un haut niveau de qualité.

Nos terroirs se situent dans l'ouest algérien, où nos équipes accompagnent les vignerons dans la création de leur vignoble.





## VIN ROUGE

Cépages : Cinsault, Carignan, Alicante



## DÉGUSTATION

Tout en fruits rouges, cette Cuvée possède des tanins tout en souplesse pour un maximum de plaisir.



## L'ORIGINE

Cette Cuvée est issue de l'assemblage de terroirs de l'Ouest oranais, caractérisés par des sols sablonneux sur grès. Le climat méditerranéen est assagi par les influences maritimes, les vignes se situant à moins de kilomètres de la mer.



## LA VINIFICATION

Les vendanges sont manuelles et la vinification est traditionnelle, opérée dans des cuves à débordement. Le temps de macération est moyen afin de conserver le fruité qui caractérise ce vin.



## SERVICE

Servir entre 16 et 18 °C



## ACCORD METS ET VIN

Grillade de viande rouge, brochette d'agneau, côte de veau

CONTENANCE : 75cl

LIVRAISON : Carton de 6 bouteilles



La Société des Grands Crus de l'Ouest a été créée en 2001. Elle produit ses propres vins avec la volonté de positionner le vin algérien à un haut niveau de qualité.

Nos terroirs se situent dans l'ouest algérien, où nos équipes accompagnent les vignerons dans la création de leur vignoble.





## VIN ROUGE

Cépages : Cinsault, Grenache, Alicante



## DÉGUSTATION

La robe est brillante et couleur rubis. Le nez présente des arôme de fruits rouges mûrs. D'une grande souplesse en bouche, ce vin est d'un plaisir immédiat.



## L'ORIGINE

Bordj El Amir est issu de l'assemblage des différents terroirs et climats de l'Ouest algérien, depuis Mostaganem jusqu'à Aïn Témouchent



## LA VINIFICATION

Vendangé manuellement, la vinification s'opère dans des cuves traditionnelles à débordement avec des températures maîtrisées.



## SERVICE

Servir légèrement chambré à 15-16 °C



## ACCORD METS ET VIN

Entrecôte grillée, kefta ou magret de canard

CONTENANCE : 75cl - brick 100cl

LIVRAISON : carton de 6 ou 12 bouteilles  
carton de 12 bricks (emballage carton)



La Société des Grands Crus de l'Ouest a été créée en 2001. Elle produit ses propres vins avec la volonté de positionner le vin algérien à un haut niveau de qualité.

Nos terroirs se situent dans l'ouest algérien, où nos équipes accompagnent les vignerons dans la création de leur vignoble.





## VIN ROUGE

Cépages : Cinsault, Grenache, Alicante



## DÉGUSTATION

La robe rubis est bien brillante. Le nez présente des arôme de fruits rouges mûrs. La bouche présente une grande souplesse et une bonne persistance, le plaisir est là, en toute simplicité.



## L'ORIGINE

El Ançor est issu de l'assemblage des différents terroirs et climats de l'Ouest algérien, depuis Mostaganem jusqu'à Aïn Témouchent



## LA VINIFICATION

Vendangé manuellement, la vinification s'opère dans des cuves traditionnelles à débordement avec des températures maîtrisées.



## SERVICE

Servir légèrement chambré à 15-16 °C

CONTENANCE : 100cl

LIVRAISON : Carton de 12 Briks



La Société des Grands Crus de l'Ouest a été créée en 2001. Elle produit ses propres vins avec la volonté de positionner le vin algérien à un haut niveau de qualité.

Nos terroirs se situent dans l'ouest algérien, où nos équipes accompagnent les vignerons dans la création de leur vignoble.





## VIN ROUGE

Cépages : Carignan, Cinsault



## DÉGUSTATION

La robe brillante est d'une belle couleur rouge profond. Les Monts d'Ihrane développent des arômes de fruits noirs avec une pointe de réglisse en fin de bouche. D'une grande générosité, ce vin possède une belle longueur savoureuse.



## L'ORIGINE

Située aux portes d'Oran, la région de la Montagne des Lions, présente des sols sablonneux sur des grès profonds. Le climat y est méditerranéen mais le relief augmente les entrées maritimes.



## LA VINIFICATION

Les raisins sont ramassés à la main. Après un éraflage complet, la fermentation se déroule à température maîtrisée et la macération en cuve permet d'exprimer tout le potentiel de cette Cuvée.



## SERVICE

Servir entre 16° et 18°C



## ACCORD METS ET VIN

Viande blanche et couscous au poulet

CONTENANCE : 75cl

LIVRAISON : Carton de 6 ou 12 bouteilles



La Société des Grands Crus de l'Ouest a été créée en 2001. Elle produit ses propres vins avec la volonté de positionner le vin algérien à un haut niveau de qualité.

Nos terroirs se situent dans l'ouest algérien, où nos équipes accompagnent les vignerons dans la création de leur vignoble.