

**Du 1er octobre 1897 au 1er octobre 1898 : spécialité de vins de Banyuls pour la pharmacie : vins rouges de table et de bouteille : pureté et fermentation garanties / Maison J. Monich Ainé.**

**Contributors**

Maison J. Monich Ainé.

**Publication/Creation**

Banyuls-sur-Mer : Maison J. Monich Ainé, 1897.

**Persistent URL**

<https://wellcomecollection.org/works/nd8efzpd>

**License and attribution**

This work has been identified as being free of known restrictions under copyright law, including all related and neighbouring rights and is being made available under the Creative Commons, Public Domain Mark.

You can copy, modify, distribute and perform the work, even for commercial purposes, without asking permission.



Wellcome Collection  
183 Euston Road  
London NW1 2BE UK  
T +44 (0)20 7611 8722  
E [library@wellcomecollection.org](mailto:library@wellcomecollection.org)  
<https://wellcomecollection.org>

**BANYULS**  
A Messieurs les Pharmaciens

Du 1<sup>er</sup> Octobre 1897 au 1<sup>er</sup> Octobre 1898

SPÉCIALITÉ DE VINS DE BANYULS  
POUR LA PHARMACIE  
VINS ROUGES DE TABLE ET DE BOUTEILLE  
*Pureté et fermentation garanties*

MAISON  
**J. MONICH AINÉ**

PROPRIÉTAIRE-VITICULTEUR  
à BANYULS-SUR-MER (Pyrénées-Orientales)

**LES PLUS HAUTES RÉCOMPENSES**

Aux derniers Concours généraux des Expositions Internationales de Paris  
ANNÉE 1896

2 Médailles Or, Diplôme d'Honneur, GRAND PRIX  
2 GRANDS PRIX D'HONNEUR — HORS CONCOURS  
MEMBRE DU JURY

**NOTA.** — La Maison ne vend que ses produits dont elle garantit l'origine et la pureté absolue.

Elle reprend à ses frais, risques et périls, tout envoi qui ne donnerait pas entière satisfaction.

T. S. V. P.



## VINS ROUGES DE TABLE

Vendus logés et franco de port, droits de régie en plus.

1 <sup>er</sup> choix, la pièce de 220 litres .....	90 fr.
Supérieur, id. ....	100 fr.
Extra, id. ....	110 fr.

Nous comptons toujours 5 fr. de plus pour les envois en demi-pièce.

Ces vins, au point de vue de la qualité, peuvent avantageusement lutter avec les Bons ordinaires du Bordelais et ont, sur eux, l'avantage d'un extrême bon marché.

---

## VIN BLANC SEC DE PICPOUL (*Excellent pour la Table*)

Vendu logé franco de port, droits de régie en plus.

La pièce de 220 litres.....	110 fr.
La demi-pièce de 110 litres.....	60 fr.

---

## VIN BLANC SEC DE PINOT (*Grand Vin de Bouteille*)

Vendu logé et franco de port, droits de régie en plus.

Suivant âge, la pièce de 220 litres, de ..... 150 à 300 fr.

Nous livrons par demi-pièce avec augmentation de 5 fr.

Nos vins blancs de **Pinot** réunissent toutes les conditions d'un Grand Vin de Bouteille.

---

## PINOT ROUGE (Clos Armagnac)

Cru classé et appartenant en entier à la Maison.

GRAND VIN DE BOUTEILLE (Stock au 1<sup>er</sup> Octobre 1897 : 415 pièces).

MÉDAILLE D'OR au dernier Concours général de Paris.

Vendu logé et franco de port, droits de régie en plus.

Suivant qualité et âge, la pièce de 220 litres, de... 175 à 400 fr.

Nous livrons par demi-pièce avec augmentation de 5 fr.

*Nous engageons nos clients désireux d'avoir un Grand Vin de Bouteille, à faire un essai de ce vin. Après un an de verre, ses qualités sont déjà développées et il peut prendre sa place à côté des Grands Vins.*



## NOS VINS DE BANYULS

pour la préparation des Vins Médicamenteux

*Ils sont tous un excellent Vin de Dessert.*

- Nos 1. Banyuls supérieur (foncé), récolte 1895, l'hectol.. 60 fr.  
2. Banyuls vieux (3 à 5 ans) l'hectolitre... 80 et 90 fr.  
Les nos 1 et 2 vendus nus, port et régie en plus,  
en fûts de toute contenance.
3. Banyuls très dépouillé (Vin des Hôpitaux),  
récolte 1891, le litre..... 1 fr.  
4. Vin de Malvoisie (5 ans), doré ou blanc, le litre. . 1 fr.  
5. Grenache-Banyuls (5 ans), doré ou foncé, le litre..... 1 fr. 20  
6. Grenache-Banyuls (très vieux), le litre.. 1 fr. 50 à 3 fr.  
7. Muscat de 1893 (très fin), Banyuls ou Rive-  
saltes, le litre..... 1 fr. 25  
8. Muscat très vieux (qualité extraordinaire), le litre..... 3 fr.  
9. Rancio doux ou sec (couleur paille), le litre.. 1 fr. 50 à 5 fr.

NOTA. — Les nos 3 et 4 sont toujours livrés logés, port et régie en plus,  
en fûts de toute contenance.

Les nos 5 à 9 sont livrés logés et rendus *franco de port*, régie en plus, en  
fût de 125 litres minimum. Par quantité inférieure à 125 litres, les frais de  
port et de régie seront à la charge de l'acheteur.

## PRODUITS ÉTRANGERS ET DE PROVENANCE SURE

Offerts à nos clients, SANS BÉNÉFICE

Vendus logés, *pris en gare de Banyuls*, droits de régie en plus,  
SAUF pour les acheteurs qui prendront par fût de 125 litres minimum,  
et auxquels nous ferons le *franco de port*.

- Vin de Malaga (Doré ou Rouge) suiv. âge, le lit., de 1 fr. 25 à 3 fr. 50  
Vin de Madère (18 degrés), le litre, de..... 1 fr. 30 à 3 fr. 50  
Rhum Bourbon (5 ans de fût) (52 degrés), le litre..... 3 fr.

NOTA. — Pour le Madère et le Rhum, les droits de surforce  
sont dûs par l'acheteur.

*C'est grâce au chiffre important de notre vente et à notre organisation  
toute spéciale que nous pouvons coter à DES PRIX AUSSI RÉDUITS nos  
vins de dessert français et étrangers, malgré leur vieil âge et leur excel-  
lente qualité.*

## RÈGLEMENT

30 jours 2 p. %, ou 90 jours net.



NOTES VINS DE BANYULS

pour la préparation des Vins Médicamenteux

- 1. Banyuls de France (1800) 100 fr.
- 2. Banyuls de France (1801) 100 fr.
- 3. Banyuls de France (1802) 100 fr.
- 4. Vin de Malvoisie (1800) 100 fr.
- 5. Grenache-Banyuls (1800) 100 fr.
- 6. Grenache-Banyuls (1801) 100 fr.
- 7. Muscat de 1800 (1800) 100 fr.
- 8. Muscat de 1801 (1801) 100 fr.
- 9. Rancio de 1800 (1800) 100 fr.

NOTA.— Les vins de France sont tous de provenance française et de qualité supérieure. Les vins de Malvoisie, Grenache-Banyuls, Muscat de 1800 et Rancio de 1800 sont de provenance française et de qualité supérieure.

PRODUITS ÉTRANGERS ET DE PROVENANCE SUISSE

- 1. Vin de Malaga (1800) 100 fr.
- 2. Vin de Madère (1800) 100 fr.
- 3. Rhum Bourbon (1800) 100 fr.

NOTA.— Les vins de Malaga, Madère et Rhum Bourbon sont de provenance étrangère et de qualité supérieure.

100 fr. 200 fr. 300 fr.