

domaine du
Val des Rois



De vigne en vin,
une tradition familiale
à sa neuvième génération

**Côtes du Rhône Villages
VALREAS**





Emmanuel BOUCHARD
Vigneron
www.valdesrois.com



Tous nos vins sont certifiés
AB par France Ecocert

Nom : Prénom :
Adresse :
.....
CP : Ville :
Email :@.....
Tel :

Tarif Arnas 2022

Les millésimes du Domaine		(suite au verso)
	Bourboulenc	Les bulles du Pape Vin Mousseux de Qualité – Brut <i>Le Bourboulenc est un cépage peu connu mais fréquemment retrouvé dans le sud de la France. Il donne des vins très légers. Nous l'avons vinifié puis effectué pour la première fois une prise de mousse selon le même procédé qu'un champagne. Le résultat est surprenant. La bulle est fine et laisse sortir les arômes du cépage : pamplemousse, fruit à noyau. L'attaque en bouche est soyeuse, le vin est sec sans être vif. Un bel ensemble pour toutes les occasions ou la bulle se justifie ! Servir frais dans des flûtes.</i>
	Côte Lance 2019	Gorgée de fruits Côtes du Rhône Blanc <i>La Lance est une belle montagne fermant la plaine de Valréas. Les vignes y poussent à son pied. Assemblage de Roussanne, Viognier et Grenache blanc. Fermentation à basse température. Nez très fin entre fleurs, agrumes et fruits exotiques, la bouche conjugue souplesse et fraîcheur. Rafraîchir sans glacer (8-12°) ; A boire en apéritif, en entrée sur poisson froid, terrine...</i>
	Roi Rosé 2020	Soleil et fraîcheur Côtes du Rhône Rosé <i>Sa couleur vient de son cépage, le Grenache et de son mode d'élaboration : en saignée, sans pressurage. Son fruit, sa fraîcheur sont caractéristiques du millésime 2020. A déguster rafraîchi, en apéritif, sur des grillades, sur des plats froids.</i>
	Petit Roy 2019	Le compagnon de vos repas d'amis Côtes du Rhône Rouge « Médaille de Bronze Concours Général Agricole Paris 2020 » <i>Assemblage à 90% de Syrah de la plaine de Valréas et de Grenache. Rouge grenat, nez aux effluves violets et fruits noirs, fruits frais. En bouche, les tanins sont encore bien présents mais sans agressivité et accompagnent la dégustation. A boire « sorti de cave » 13-15° sur la cuisine traditionnelle, familiale.</i>
<p>Domaine du Val des Rois – Emmanuel Bouchard – 201 route de Vinsobres – 84600 Valréas tel 04 90 35 04 35 – 06 51 76 84 48 - email : info@valdesrois.com site : www.valdesrois.com</p>		

TARIF ET BON DE COMMANDE Printemps 2022 (caisses de 6 bouteilles)

Nom de Cuvée (Appellation)	Type bouteille	Prix € par bouteille	Quantité	Total euros
Bourboulenc (Vin mousseux, méthode traditionnelle)	0,75 l	12,50		
Coté Lance 2019 (Côtes du Rhône Blanc)	0,75 l	9,00		
Roi Rosé 2020 (Côtes du Rhône Rosé)	0,75 l	8,50		
Petit Roy 2019 (Côtes du Rhône Rouge)	0,75 l	8,50		
Les Allards au naturel 2019 (Côtes du Rhône Rouge)	0,75 l	10,00		
Signature 2019 (CDR Villages VALREAS)	0,75 l	10,50		
Enclave 2018 (Côtes du Rhône Rouge)	0,75 l	14,50		
EAU DE VIE DE MARC hors d'âge la bouteille dans un étui	0,70 l	26,00		
CLOS BELLANE - Les Echalas - CDR Villages VALREAS Blanc 2017	0,75 l	27.70		
CLOS BELLANE - Les Echalas - CDR Villages VALREAS Rouge 2019	0,75 l	21.90		
La Ferme du Mont - Jugunda – GIGONDAS 2020 Rouge	0,75 l	23,00		
La Ferme du Mont - Vendange – Châteauneuf du Pape 2020 - Rouge	0,75 l	34.80		
Je récupérerai ma commande au salon d'Arnas <input type="checkbox"/>				
Je désire être livré (préciser votre N° de tel, votre adresse) <input type="checkbox"/>				
TOTAL				

Vos remarques :

Règlement :

Date :

Signature :


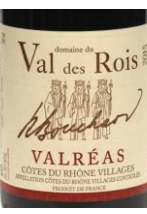


par chèque (à l'ordre de Emmanuel Bouchard) par CB (transaction immédiate en nous appelant au 04 90 35 04 35)

par virement : FR76 1130 6000 8493 5833 1100 027 AGRIFRPP813 en Espèces à la livraison

Avec nos vins, vous ne pouvez pas rester mécontents. Car nous garantissons la satisfaction. Faute de quoi vous auriez le choix, sans discussion de notre part, entre l'échange ou le remboursement intégral.



Les millésimes du Domaine – printemps 2022(suite)

	<p>Les Allards au Naturel 2019 Sans sulfites ajoutés</p> <p style="text-align: center;">Côtes du Rhône Rouge</p> <p style="text-align: center;">« Médaille de Bronze Concours Général Agricole Paris 2020 »</p> <p><i>La qualité du millésime nous a permis de vinifier cette cuvée sans addition de sulfites, ni sur la vendange, ni en vinification, ni à la mise en bouteille. Sans aucun ajout de quoi que ce soit, cette cuvée garde sa finesse pendant plusieurs années. Le secret de cette conservation se situe dans la concentration de cette cuvée en couleur et en tanins qui restent délicats. Nez intense, sur les fruits noirs. Bouche dense, aux tanins encore présents.</i></p>
	<p>Signature 2019 CDR Villages Valréas Rouge</p> <p style="text-align: center;">Notre grand vin</p> <p><i>Vinifié à la recherche de la finesse et de la complexité, cette cuvée est un assemblage des différentes cuves de grenache et de Syrah (75%/25%). Ses qualités s'améliorent avec l'âge. Mettez les jeunes millésimes quelques années en cave ou choisissez les plus anciens. Leur optimum de garde varie entre 4 et 8 ans. Cette cuvée accompagnera vos plats plus ou moins relevés, viandes, ...</i></p>
	<p>L'Enclave 2018 Côtes du Rhône rouge</p> <p style="text-align: center;">cuvée d'exception</p> <p><i>De retour sur un millésime d'une grande maturité, nous réservons à cette cuvée de vieilles vignes de Syrah dont le vin révèle des arômes uniques : le chocolat, le cuir, le cassis, la griotte s'entremêlent avec en bouche des tanins velours. Millésime de grande garde à boire soit seul, mais aussi sur de la cuisine où les épices ont le dessus.</i></p>
	<p>Clos Bellane CDR Villages Valréas rouge et Blanc</p> <p style="text-align: center;">Les Echalas</p> <p><i>Ce domaine touche le Val des Rois. Stéphane Vedeau y apporte sa propre typicité en particulier au moment de la vinification. L'élevage de ses vins apporte une complexité impressionnante dans les arômes et dans la structure de ses vins.</i></p>

Domaine du Val des Rois – Emmanuel Bouchard – 201 route de Vinsobres – 84600 Valréas
 tel 04 90 35 04 35 – 06 51 76 84 48 email : info@valdesrois.com site : www.valdesrois.com