

domaine du  
**Val des Rois**



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

Côtes du Rhône Villages  
VALREAS



Certifié par Ecocert FR BIO 01

**Emmanuel BOUCHARD**  
Vigneron  
[www.valdesrois.com](http://www.valdesrois.com)

LE GUIDE  
HACHETTE  
DES VINS

## Tarif Belgique Novembre 2022

à l'occasion de notre passage  
Tilff le 18 novembre  
Wavre le 19 novembre

**Nom :**  
**Prénom :**  
**Société :**  
**Adresse postale :**

**Code postal :**  
**Ville :**  
**Email :**  
**Tel :**

Veuillez inscrire ou corriger vos coordonnées postales  
Votre email :

### Les millésimes du Domaine

(suite au verso)

	<b>Bourboulenc</b> <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 !</i>	<b>Les bulles du Pape</b> <b>Vin Mousseux de Qualité – Brut</b>
	<b>Les Allards au Naturel 2019</b> <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>	<b>Sans sulfites ajoutés</b> <b>Côtes du Rhône Rouge</b>
	<b>Signature 2019</b> <b>« Médaille de Bronze Concours Général Agricole Paris 2019 »</b> <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>	<b>Notre grand vin</b> <b>CDR Villages Valréas Rouge</b>
	<b>L'Enclave 2018</b> <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>	<b>cuvée d'exception</b> <b>Côtes du Rhône rouge</b>
	<b>Eau de vie de Marc</b> <i>Quand les vins sont finis, il reste le marc dans le pressoir, gâteau de peaux et de pépins de raisin. Celui-ci est distillé dans un vieil alambic d'où sort un alcool blanc. Il mûrit ensuite plusieurs années dans des futs en chêne qui vont lui transmettre ses tanins, sa couleur et ses arômes de noix, d'essences de tous bois. Produit d'exception qui nous est transmis à travers les générations...</i>	<b>Hors d'Âge</b>

Domaine du Val des Rois – Emmanuel Bouchard – 201 route de Vinsobres – 84600 Valréas  
tel 04 90 35 04 35 fax 04 90 35 24 14 email : [info@valdesrois.com](mailto:info@valdesrois.com) site : [www.valdesrois.com](http://www.valdesrois.com)

# TARIF ET BON DE COMMANDE Belgique Novembre 2022 (caisses de 6 bouteilles)

Nom de Cuvée (appellation)	Type bouteille	Prix € par bouteille	Quantité	Total euros	Prix € par unité	nombre	Total Euros	
<b>Bourboulenc</b> (Vin mousseux, méthode traditionnelle)	0,75 l	<b>14,00</b>			<b>Report total ligne A</b>			
<b>Les Allards au naturel 2019</b> (Côtes du Rhône Rouge)	0,75 l	<b>10,50</b>			<b>Les confitures d'Erika</b>	<b>5,0</b>		
<b>Signature 2019</b> (CDR Villages VALREAS)	0,75 l	<b>11,50</b>			Indiquez le(s) fruit(s) :			
<b>Enclave 2018</b> (Côtes du Rhône Rouge)	0,75 l	<b>15,50</b>			<b>Coulis de Grenache</b>	<b>8,0</b>		
<b>EAU DE VIE DE MARC hors d'âge</b> la bouteille dans un étui	0,70 l	<b>26,00</b>			<b>Miel</b> indiquez la fleur :	450g	<b>9,5</b>	
<b>VAL DES ROIS BLANC</b> (Côtes du Rhône blanc)	0,75 l	<b>14,20</b>			<b>Lavande</b>	15	<b>2,5</b>	
<b>Clos Bellane « St Jacques »</b> Vinsobres (rouge)	0,75 l	<b>17,60</b>				30	<b>4,50</b>	
<b>La Ferme du Mont « Jugunda »</b> Vacqueyras (rouge)	0,75 l	<b>22,20</b>				50	<b>6,50</b>	
						100	<b>12,0</b>	
<b>La Ferme du Mont « Vendange »</b> (Châteauneuf du Pape Rouge)	0,75 l	<b>39,00</b>			<b>Crème de marron</b>	<b>350g</b>	<b>9,0</b>	
<b>J Boutin «Les Hauts Granites»</b> Crozes-Hermitage rouge	0,75 l	<b>22,60</b>			<b>MONTANT DE VOTRE COMMANDE :</b>			
<b>TOTAL ligne A (à reporter à droite)</b>								<ul style="list-style-type: none"> <li>• Retiraison à Tilff le 18 novembre <input type="checkbox"/></li> <li>• Retiraison à Wavre le 19 novembre <input type="checkbox"/></li> <li>• Autre (préciser): <input type="checkbox"/></li> </ul>

Vos remarques :

Règlement :

Date :

Signature :

en Espèces à la livraison  par CB (transaction immédiate en nous appelant au +33 490 350 435)

par virement : FR76 1130 6000 8493 5833 1100 027 AGRIFRPP813

*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 Clos Bellane et de la Ferme du Mont– automne 2022 (suite)



**Clos Bellane**

**VAL des ROIS BLANC 2021**

**CDR Blanc**

*Assemblage de Marsanne, Roussane et Viognier. Fermentation à froid dans une cuve inox à l'abri de toute oxydation. Robe claire. Nez aromatique mélangeant agrumes, fruits exotiques, fleurs blanches. Bouche onctueuse ou le gras laisse sa place à la fraîcheur. Ensemble ils accompagnent toute la dégustation. La franchise entre le nez et la bouche est remarquable. La petite amertume minérale en fin de bouche laisse un bon souvenir*



**Clos Bellane**

**Saint Jacques 2020**

**Vinsobres**

*Vinsobres juxte Valréas et bénéficie d'un climat plus solaire. Planté de vieux ceps de Grenache et de Syrah ce terroir est situé sur des coteaux Est et Sud face au Mont Ventoux. Nez de fruits noirs, d'olives, d'épices, en bouche les tanins fins laissent place à une bouche ronde ou la cerise noire domine.*



**La Ferme du Mont**

**Jugunda 2020**

**Gigondas**

*Robe soutenue, nuances de rouge carmin obscur. Nez complexe d'épices méditerranéennes et subméditerranéennes, fruits rouges confits et sol noir avec humus. Attaque en bouche opulente mais également très fraîche. Matrice des tanins serrés mais très fins de l'attaque du milieu jusqu'à la finale de façon élégante et persistante. L'élevage en pièce bourguignonne de 228 L s'intègre parfaitement et laisse une caudalie très longue sans jamais perdre de sa fraîcheur. Un Gigondas pour ceux qui aiment des jus concentrés mais féminins.*



**La Ferme du Mont**

**Vendange 2020**

**Châteauneuf-du-Pape**

*D'un rouge pourpre soutenu, ce vin propose au nez une famille aromatique fusionnelle autour de petits fruits rouges, réglisse, caramel et d'épices. L'attaque en bouche est onctueuse et racée. La fraîcheur de structure sur un volume de petits tanins imperceptibles et tapissés. La finale met en scène une belle sucrosité toujours en équilibre avec la fraîcheur et le grain fin de la matière première.*



**J. Boutin**

**Les Hauts Granites 2021**

**Crozes-Hermitage**

*Crozes Hermitage est une appellation légendaire de la zone Nord des Côtes du Rhône. Le cépage Syrah y est taillé en « Echalas ». La vinification en fût de Chêne du Tronçais dure un an. Cela donne un vin tendu, plutôt minéral mais garnis de fruits mûrs, frais mais suave à la fois et doté d'une palette et d'une longueur hors norme. La complexité aromatique de ce vin conviendra parfaitement à des viandes en sauce, daubes et fromages affinés.*

**Domaine du Val des Rois – Emmanuel Bouchard – 201 route de Vinsobres – 84600 Valréas**  
tel 04 90 35 04 35 fax 04 90 35 24 14 email : [info@valdesrois.com](mailto:info@valdesrois.com) site : [www.valdesrois.com](http://www.valdesrois.com)