



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

Côtes du Rhône Villages
VALREAS



Vins Biologiques
Certifié par Ecocert-France



BEL1

Monsieur Hanoun SAAD
rue Christine 25
B-1000 BRUXELLES
Belgique

Valréas le 1er novembre 2022

Chers amis du vin

Cette année encore nous viendrons avec un très grand plaisir vous retrouver en Belgique pour une :

Dégustation-vente

Pour la région de Liège,

Vendredi 18 novembre de 10 à 20 heures à **Tilff**

chez Dominique JAMART-GERARD chemin du Grand Maître, 27 tel : 495 53 95 02

Pour la région bruxelloise

Samedi 19 novembre de 10 à 20 heures à **Wavre**

chez Anne et Paul Guiot, rue Brison 2 tel : 495 27 31 46

Cette année est un tournant. En effet, vu notre âge avançant et réfléchissant à l'avenir de notre domaine, nous nous sommes associés avec le domaine voisin travaillant également en Agriculture Biologique..

Vous trouverez donc quelques-unes de nos cuvées que vous connaissez sur des millésimes antérieurs et également les cuvées du Clos Bellane et de La Ferme du Mont. Cette association élargit la gamme des vins des Côtes du Rhône à des appellations prestigieuses.

Trouvez ci-joint un bon de commande et le descriptif des vins disponibles à la vente. Vous pouvez le renvoyer par poste, par mail ou par téléphone. Vous pouvez aussi attendre de les déguster lors de notre visite

Au dos de cette lettre vous trouverez une liste de produits gourmands que Erika prépare ou sélectionne et que vous pouvez également commander

Nous espérons vous revoir très bientôt et en attendant recevez, chers amis du vin, nos meilleures salutations vigneronnes

Emmanuel Bouchard, Erika Meyer



BOURBOULEUC

Les Allards
au Naturel

Valréas
Signature

L'Enclave

VAL
des ROIS
blanc

VINSOBRES

GIGONDAS

CHATEAU
NEUF
du PAPE

CROZES-
HERMITAGE

Domaine du Val des Rois – 201 route de Vinsobres – 84600 VALREAS (Vaucluse)

Tel 04 90 35 04 35 – 06 51 76 84 48 - Fax : 04 90 35 24 14

www.valdesrois.com - Email : info@valdesrois.com



Profitez de notre venue pour commander quelques produits gourmands qu'Erika prépare ou sélectionne

Les confitures



**450gr
5,0 €**

Confitures cuisinées par Erika à partir de nos propres fruits ou sélectionnés par chez des producteurs de Provence
Figues – Figues et noix - -Eglantine – Abricot – Abricot lavande

Coulis de Grenache



**450gr
8,0 €**

Cueillette de grappes de vieilles vignes de Grenache en surmaturité, puis réduction lente pour obtenir un très concentré et parfumé. Le dessert de choix : un fromage de chèvre très frais avec une cuillère de coulis :+++ ou sur une crêpe, une glace,...

Lavande



**15ml 2,50€
30ml 4,50€
50ml 6,50€
125ml 12,0€
250ml 21,00€**

Huile essentielle de Lavandin de notre production

Antiseptique, analgésique, antispasmodique, tonique, cicatrisante, anti-inflammatoire, anti-parasitaire, relaxant musculaire, astringente, bénéfique pour la peau, antidépressive, désodorisante, sudorifique, hypotensive, sédative (<https://www.mr-plantes.com/2016/01/huile-essentielle-de-lavande/>)

Miel



**500 gr
9,5€**

*Miel récoltée par une apicultrice proche du Val des Rois.
Lavande – Toute Fleurs – Terroir – Chataigner -Accacia*

Crème de marron



**350gr
7,0 €**

Récolté et confectionné par un producteur ardéchois.