

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



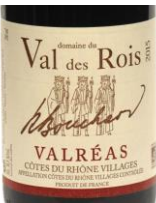
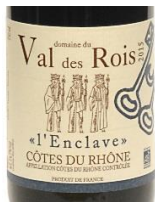


Tous nos vins sont certifiés
AB par France Ecocert

Veillez inscrire ou corriger vos coordonnées postales
Votre email :

Tarif Fraisses 2022

Email :
Tel :

Les millésimes du Domaine		(suite au verso)	
	Bourboulenc	Les bulles du Pape	Vin Mousseux de Qualité – Brut
	<p><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></p>		
	Les Allards au Naturel 2019	Sans sulfites ajoutés	Côtes du Rhône Rouge
	<p>« 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>		
	Signature 2019	Notre grand vin	CDR Villages Valréas Rouge
	<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>		
	L'Enclave 2018	cuvée d'exception	Côtes du Rhône rouge
	<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>		

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

TARIF ET BON DE COMMANDE Automne 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		
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		
VAL DES ROIS – CDR Blanc 2021	0,75 l	13,20		
CLOS BELLANE – Saint Jacques 2020 - Vinsobres	0,75 l	16,00		
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 de Fraisses <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 – automne 2022(suite)

	<p>Clos Bellane VAL des ROIS BLANC 2021 CDR Blanc</p> <p><i>Issus des mêmes parcelles qu'avant l'association des deux domaines, cette cuvée se caractérise par une belle intensité aromatique et une fraîcheur caractéristique du terroir. A rafraîchir modérément pour l'apéritif, les terrines de poissons, les salades fraîches, ...</i></p>	
	<p>Clos Bellane Saint Jacques Vinsobres</p> <p><i>Vinsobres juxta Valréas et bénéficie d'un climat plus solaire. Planté de vieux ceps de Grenache et de Syrah ce terroir situé sur des coteaux Est et Sud produit une cuvée sur les épices, avec une bouche déjà ronde.</i></p>	
	<p>La Ferme du Mont Jugunda Gigondas</p> <p><i>Sous les dentelles de Montmirail, Gigondas jouit d'une réputation méritée de vins du soleil : Nez généreux sur les fruits rouges bien mûrs, épicé, ce vin est généreux en bouche, il accompagne les plats relevés.</i></p>	
	<p>La Ferme du Mont Vendange Châteauneuf-du-Pape</p> <p><i>Châteauneuf a aussi une belle réputation. Cette cuvée est issu d'une petite parcelle de Grenache et de mourvedre. Son nez exprime déjà des arômes d'élevage ou tertiaires avec des notes de garrigues.</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