



domaine du
Val des Rois
CÔTES DU RHÔNE VILLAGES
VALREAS



Tarif Cave Printemps 2017

Étiquette et cuvée

bouteille
€TTC

Commentaires

	<p>Vin Mousseux de Qualité Méthode Traditionnelle Bourboulenc</p>	<p>11,00</p>	<p>La Bulle des Rois Vin blanc vinifié à partir du cépage Bourboulenc. Une prise de mousse est effectuée dans un deuxième temps. Le nez respecte le fruit du Bourboulenc, l'attaque est soyeuse, sans acidité, très progressive. Les bulles sont fines, relevant cette légèreté caractéristique du Cépage. Accompagne tous les bons moments, en apéritif sur des toasts ou en dessert.</p>
	<p>BLANC Côté Lance CÔTES DU RHÔNE 2015</p>	<p>7,00</p>	<p>Arômes du nez à la bouche Assemblage de 3 cépages: Grenache blanc, Bourboulenc, Viognier. A boire rafraîchi mais pas glacé pour apéritif, entrées froides, terrines, poissons, desserts. Robe claire aux reflets or. Nez amande, puis fruits exotiques et agrumes. Bouche très ronde, avec un équilibre entre le gras du vin et sa fraîcheur accompagnant toute la dégustation. Sensation de finesse, de rondeur.</p>
	<p>Roi Rosé CÔTES DU RHÔNE 2015</p>	<p>6,50</p>	<p>Fraîcheur d'été Saignée de Grenache noir après une courte macération. Puis vinification à base température comme un vin blanc. Servir frais mais pas glacé dès l'apéritif, et pour tous les repas d'été: entrées froides, crudités, grillades, volailles, ... Rosé soutenu, nez griotte discret. Bouche fraîche, un peu acidulée, accompagnant toute la dégustation, gommant la chaleur de l'alcool.</p>
	<p>Petit Roy CÔTES DU RHÔNE 2015</p>	<p>6,50</p>	<p>Fruité, tendresse, plaisir Assemblage à 90% de Syrah de la plaine de Valréas et de Grenache. A boire « sorti de cave » 13-15° sur la cuisine traditionnelle, familiale. Rouge grenat, nez aux effluves violette et fruits noirs, fruits frais. En bouche, les tanins sont encore bien présents mais sans agressivité et accompagnent la dégustation. La finale est assez longue et fraîche.</p>
	<p>Les Allards CÔTES DU RHÔNE 2014</p> <p>* au Guide Hachette des vins 2017</p>	<p>7,00</p>	<p>« les petits fruits rouges » une * au Guide Hachette des vins 2017: « Il est malheureusement probable que cette petite production soit vendue à la sortie du Guide. La chose est heureuse pour le vigneron, plus regrettable pour les œnologues. Les plus chanceux apprécieront sans nul doute ce vin onctueux, tendre et souple, aux arômes nets et gourmands de fruits rouges, au nez comme en bouche. Un fruité recherché par Romain Bouchard qui a pratiqué une cuvaison courte. »</p>
	<p>Les Allards au Naturel CÔTES DU RHÔNE rouge 2015</p>	<p>8,00</p>	<p>Sans sulfites ajoutés Vendangé à l'abri de toute oxydation et de toute contamination, cette cuvée issue principalement de grenache aux tanins bien présents a été vinifiée sans aucune addition de sulfites, ni même au moment de la mise en bouteille. Nez aux arômes de vendanges fraîches, bouche riche et puissante, vin s'alliant avec les plats relevés. Notre expérience de 5 millésimes a montré une excellente stabilité malgré l'absence de conservateur. Les tanins vont se fondre régulièrement pour un optimum entre 2 et 3 ans</p>
	<p>Signature CDR Villages VALREAS</p> <p>* au Guide Hachette des vins 2017</p>	<p>2014 9,00 --- 2015 9,00</p>	<p>Notre grand vin 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, ...</p>
	<p>L'Enclave CÔTES DU RHÔNE rouge 2015</p>	<p>12,00</p>	<p>Exception, densité, concentration Nous réservons ce nom pour les cuvées d'exception, lorsque la vigne et les vendanges nous le permettent: Assemblage où domine la Syrah sur un coteau, au rendement très limité et de vieilles vignes de Grenache. « La densité, la structure et la complexité s'associent dans ce 2009 à l'ampleur et au fruité du Grenache. Framboise, cassis, raisin mûr et épices ponctuent de leurs saveurs ce nectar fin et soyeux, d'une longueur infinie. » extrait du Guide hachette Sa garde dépassera les 10 ans, mais déjà aujourd'hui ses caractéristiques sont exceptionnelles.</p>



Enclave des P...S

Côtes du Rhône
Magnum 2014

20

Un magnum pour une grande cuvée

Double plaisir: Celui d'un grand vin: Sélection rigoureuse des deux cépages à quantité égale Grenache et Syrah. Celui de la garde: laissez s'épanouir les arômes pendant au moins 5, voire 8-10 ans



Eau de vie de Marc des CDR Hors d'âge

25

Arômes du temps

Marc du domaine distillé dans un vieil alambic puis élevé en fût de chêne pendant au moins 10 ans.

Fontaines à vin

**Côtes du
Rhône**

Rouge 10 l 35

**Rouge 5 l
Blanc 5 l 18,5**

Blanc 3 l 12

Pour tous les jours

Stable plus de 6 mois dans son emballage intact, 3 semaines après ouverture ce conditionnement est idéal pour une consommation quotidienne.

Domaine du Val des Rois - Emmanuel Bouchard – 84600 VALREAS (Vaucluse)

Tel 04 90 35 04 35 - Fax : 04 90 35 24 14 - Site Web : www.valdesrois.com - Email : info@valdesrois.com