

domaine du
Val des Rois



STET 1

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

**Côtes du Rhône Villages
VALREAS**



*Vins Biologiques
Certifié par Ecocert-France*

Valréas, 12 février 2018

Chers amis du vin

Comme chaque année nous vous invitons à nous retrouver :

Vendredi 23 Février de 17h à 22h
Samedi 24 février 2018 de 10h à 19h
au 25° Salon des Vins de Producteurs
organisé par le Kiwanis club de St-Etienne
à Andrézieux-Bouthéon
Complexe d'animation des bords de la Loire (CABL), rue des Garennes
Invitation jointe, entrée libre

Vous pourrez déguster et emporter nos cuvées élaborées dans le strict respect du cahier des charges de l'Agriculture Biologique et dans la recherche de l'expression du terroir :

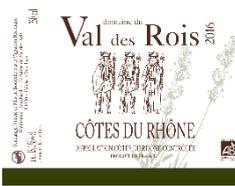
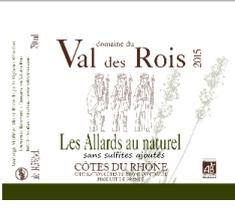
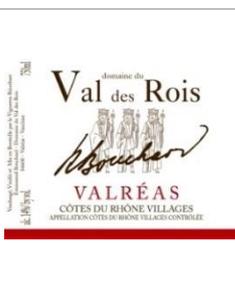
- **Coté Lance 2017** (Côtes du Rhône Blanc) : Ce millésime plus mûr que son prédécesseur, retrouve cet équilibre entre gras et fraîcheur qui le caractérise, tout en conservant ses arômes et sa finesse.
- **Roi Rosé 2017** (Côtes du Rhône Rosé) : Tout fraîchement mis en bouteille. Vivement les beaux jours de printemps et d'été pour apprécier sa texture soyeuse et son fruit frais.
- **Petit Roy 2016** (Côtes du Rhône Rouge) : Cette cuvée est notre image du vin plaisir, un vin tout en fruit, peu d'alcool, aux tanins souples et à boire sur sa jeunesse.
- **Les Allards au Naturel 2016** (Côtes du Rhône Rouge) : De retour cette année, ce vin a été vendangé, vinifié et mis en bouteilles sans aucune addition de sulfites.
- **Signature 2015 et 2016** (VALREAS) : Notre grande cuvée de garde avec deux étoiles sur le guide Hachette des vins 2018.
- **L'Enclave 2015** (Côtes du Rhône Rouge) : Une cuvée d'exception pour un millésime d'exceptionnel.
- Sans oublier notre **Bourboulenc, Magnum d'Enclave des P...s, eau de vie de Marc, et les fontaines à vins**

Vous pouvez réserver par mail, fax ou téléphone afin de garantir votre commande.

Nous espérons votre visite très prochainement et en attendant, recevez, chers amis du vin, nos salutations vigneronnes.

Emmanuel Bouchard, Erika Meyer

Tarif Printemps 2018

Étiquette et cuvée	Bouteille €TTC	Commentaires
 <p>Bourboulenc Vin Mousseux de Qualité Méthode Traditionnelle</p>	11,00	<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>Côté Lance Côtes du Rhône blanc 2017</p>	7,50	<p>Gorgée de fruits Assemblage de 3 cépages: Grenache blanc, Bourboulenc, Viognier. A boire rafraîchi mais non glacé pour apéritif, entrées froides, terrines, poissons, desserts. Robe claire aux reflets or. Nez poire puis fruits exotiques et agrumes. Bouche 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 Rosé 2017</p>	7,00	<p>Fraîcheur d'été « Saignée » de Grenache noir après une courte macération. Puis vinification à base température comme un vin blanc. D'un rose pastel, le nez est sur la fraise et la cerise, la bouche est rafraichissante et exhale les arômes fruités. Servir frais mais non glacé dès l'apéritif, et pour tous les repas d'été : entrées froides, crudités, grillades, volailles,...</p>
 <p>Petit Roy Côtes du Rhône rouge 2016</p>	7,00	<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 noir, fruits frais. La bouche est ronde, les tanins sont souples, sans effet d'alcool.</p>
 <p>Côtes du Rhône rouge 2016</p>	7,50	<p>Gourmand L'année 2016 fut généreuse et les vins en profitent : Cette cuvée a été élaborée dans l'idée d'un vin gourmand, typique de notre appellation : Robe rouge cerise, nez très aromatique sur des notes de fruits noirs, bouche ample, aux tanins tendres, très souples. A boire « sorti de cave » 13-15° sur la cuisine traditionnelle, familiale. Assemblage Grenache et Syrah (50-50).</p>
 <p>Les Allards au Naturel Côtes du Rhône rouge 2016</p>	8,50	<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 2015 deux étoiles au Guide hachette des vins 2018 2016</p>	9,50	<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, ... 2015 Millésime d'exception, très solaire, ce vin en profite : Arômes épicés et torréfiés, bouche plus puissante et tanins encore présents. Si vous savez le garder deux ans de plus, ce sera un grand vin. 2016 : Année plus généreuse, c'est l'élégance et la finesse qui le caractérise. Encore jeune, ces tanins sont déjà soyeux</p>
 <p>L'Enclave Côtes du Rhône rouge 2015 Médaille d'Argent Paris 2017</p>	12,00	<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>