

domaine du
Val des Rois



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

**Côtes du Rhône Villages
VALRÉAS**



Vins Biologiques

Emmanuel BOUCHARD
Vigneron
201 route de Vinsobres
84600 VALREAS
www.valdesrois.com



Veillez inscrire ou corriger vos coordonnées postales
Votre email :

FR-547

Tarif Printemps 2018

20^{ème} salon des Vins de Villefranche en Beaujolais

Samedi 24 mars de 10H à 19H

Dimanche 25 mars de 10h à 18h

Salle des fêtes d'Arnas

*Vous ne pouvez
pas venir ?
Frais d'envoi
offerts à partir de
18 bouteilles en
France
métropolitaine*

Les millésimes du Domaine

(suite au verso)



Bourboulenc

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.

Les bulles du Pape

Vin Mousseux de Qualité – Brut



Côte Lance 2017

Gorgée de fruits

Côtes du Rhône Blanc

La Lance est une belle montagne fermant la plaine de Valréas. Les vignes poussent à son pied. Assemblage de Grenache blanc, de Bourboulenc et de 15% de Viognier. Fermentation à basse température. Nez très fin entre fleurs, agrumes et fruits exotiques, la bouche conjugue souplesse et fraîcheur. Rafraîchir sans glacer (8-12°) ; A boire en apéritif, en entrée sur poisson froid, terrine...



Roi Rosé 2017

Soleil et fraîcheur

Côtes du Rhône Rosé

« Saignée » de Grenache noir après une courte macération. Puis vinification à basse 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...



Petit Roy 2016

Le compagnon de vos repas d'amis **Côtes du Rhône Rouge**

Une étoile Guide hachette des vins 2018

Assemblage à 90% de Syrah de la plaine de Valréas et de Grenache. Rouge grenat, nez aux effluves violets et fruits noirs, fruits frais. En bouche, les tanins sont encore bien présents mais sans agressivité et accompagnent la dégustation. A boire « sorti de cave » 13-15° sur la cuisine traditionnelle, familiale.



La Fontaine à vin

Blanc – rosé - rouge

Côtes du Rhône

Economique, écologique, facile à ranger, il permet une très bonne conservation du vin : plus de 6 mois avant ouverture, 3 semaines après. Tirez en votre carafe du jour ou présentez-les à l'occasion d'un buffet. Les vins y sont plus légers, plus souples

TARIF ET BON DE COMMANDE – Printemps 2018

(caisses de 6 bouteilles sauf magnum caisse de 3)

Nom de Cuvée (appellation)	Type bouteille	Prix € par bouteille	Quan tité	Total euros		Prix € par unité	Total bouteilles	Total euros	
Bourboulenc (Vin mousseux, méthode traditionnelle)	0,75 l	11,00			Report total ligne A			N	A
Coté Lance 2017 (Côtes du Rhône Blanc)	0,75 l	7.50							
Roi Rosé 2017 (Côtes du Rhône Rosé)	0,75 l	7.00			Fontaines à vin			quantité	
Petit Roy 2016 (Côtes du Rhône Rouge)	0,75 l	7.00			Côtes du Rhône Blanc, Rosé (5 l), Rouge (5 ou 10 l)	5 l	21,00		
Les Allards au naturel 2016 (Côtes du Rhône Rouge)	0,75 l	8,50				10 l	37,00		B
Signature 2015 (CDR Villages VALREAS)	0,75 l	9,50			Total fontaines			C	
Signature 2016 (CDR Villages VALREAS)	0,75 l	9,50			<input type="checkbox"/> Je viendrai récupérer ma commande à Arnas les 24 ou 25 novembre			D	
L'Enclave 2015 (Côtes du Rhône Rouge)	0,75	12,50			<input type="checkbox"/> Je désire être livré à cette adresse :				
Magnum l'Enclave 2015 (Côtes du Rhône Rouge)	0,75	24,00			<i>Adresse email :</i> <i>n° de téléphone :</i> Participation aux frais d'envoi : <ul style="list-style-type: none"> • 6 ou 12 bouteilles : 15 €, à récupérer en point relai-colis • 18 bouteilles ou + : offerts jusqu'au 30 juin 2018 				
EAU DE VIE DE MARC hors d'âge la bouteille dans un étui	0,70	26,00							
TOTAL ligne A (à reporter à droite)				N	A	MONTANT DE VOTRE COMMANDE : A-B+C+D			

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

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 – Printemps 2018 (suite)

	<p>Les Allards au Naturel 2016 Sans sulfites ajoutés Côtes du Rhône Rouge</p> <p>Médaille de Bronze au Concours Général Agricole Paris 2017 – Sélection la Revue des Vins de France Avril 2017</p> <p>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.</p> <p>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 Notre grand vin CDR Villages Valréas Rouge</p> <p>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>2015 : deux étoiles Guide Hachette des vins 2018 : « <i>Un vin remarquable, ouvert sur le cassis, l'olive noire et la réglisse, intensément fruité et parfaitement équilibré en bouche, entre fraîcheur et légère sucrosité. Avec ses tanins fondus, il est déjà fort harmonieux, tout en étant prêt à affronter un séjour en cave. De l'ampleur, de la générosité et du style</i> »</p> <p>2016 : Ce millésime, généreux, nous a offert un vin fin, élégant, typique de Valréas, pour celles et ceux qui préfèrent la finesse des tanins et un alcool modéré. Laissez-le encore quelques temps en cave, ce sera un grand millésime</p>
	<p>L'Enclave 2015 cuvée d'exception Côtes du Rhône rouge</p> <p>Médaille d'Argent au Concours Général Agricole Paris 2017</p> <p>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.</p>
	<p>Enclave des P...S 2015 Un magnum pour une grande cuvée Côtes du Rhône rouge</p> <p>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.</p>

Domaine du Val des Rois – Emmanuel Bouchard – 201 route de Vinsobres – 84600 Valréas
 tel 04 90 35 04 35 mob : 06 51 76 84 48 e.mail : info@valdesrois.com site : www.valdesrois.com