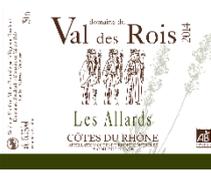
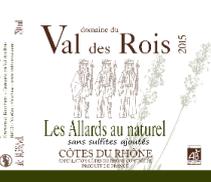
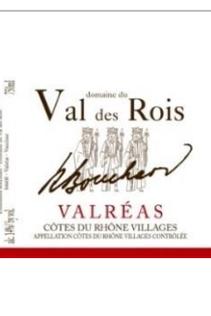
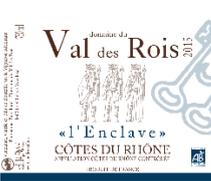
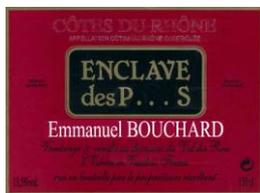




**Tarif Automne 2018**

Étiquette et cuvée	Bouteille €TTC	Commentaires
 <p><b>Bourboulenc</b> Vin Mousseux de Qualité Méthode Traditionnelle</p>	<b>11,50</b>	<p><b>La Bulle des Rois</b> 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><b>Côté Lance</b> Côtes du Rhône blanc 2017</p>	<b>7,50</b>	<p><b>Gorgée de fruits</b> 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><b>Roi Rosé</b> Côtes du Rhône Rosé 2017</p>	<b>7,00</b>	<p><b>Fraîcheur d'été</b> « 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><b>Petit Roy</b> Côtes du Rhône rouge 2016</p>	<b>7,00</b>	<p><b>Gourmand</b> 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><b>Les Allards</b> Côtes du Rhône rouge 2014</p>	<b>8,00</b>	<p><b>Un vin à son apogée</b> <b>Une étoile Guide hachette des vins 2016</b> 4 ans est un très bon délai pour que les tanins s'affinent et que les arômes de garde s'expriment. Nez sur les épices douces, bouche très ronde, idéal pour les viandes blanches et la cuisine fine.</p>
 <p><b>Les Allards au Naturel</b> Côtes du Rhône rouge 2016</p>	<b>8,50</b>	<p><b>Sans sulfites ajoutés</b> 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><b>Signature</b> CDR Villages VALREAS <b>deux étoiles au Guide hachette des vins 2018</b></p>	<p>2016 <b>9,50</b> <hr/>2015 <b>10,50</b></p>	<p><b>Notre grand vin</b> 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, ... <b>2015</b> Millésime d'exception, très solaire, ce vin en profite : Arômes épices et torréfiés, bouche plus puissante et tanins encore présents. Si vous savez le garder deux ans de plus, ce sera un grand vin. <b>2016</b> : Année plus généreuse, c'est l'élégance et la finesse qui le caractérise. Encore jeune, ces tanins sont déjà soyeux</p>
 <p><b>L'Enclave</b> Côtes du Rhône rouge 2015 <b>Médaille d'Argent Paris 2017</b></p>	<b>14,50</b>	<p><b>Exception, densité, concentration</b> 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  
2015

**29,00**

### **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 5 l**

**21**

**Rosé 3 l**

**12,50**

### **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](http://www.valdesrois.com) - Email : [info@valdesrois.com](mailto:info@valdesrois.com)