

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](http://www.valdesrois.com)







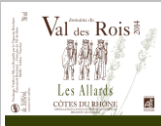
Tous nos vins sont certifiés  
AB par France Ecocert

**Nom :**  
**Prénom :**  
**Société :**  
**Adresse postale :**  
**Code postal :**  
**Ville :**  
**Email :**  
**Tel :**

Veuillez inscrire ou corriger vos coordonnées postales  
Votre email :

## Tarif Automne 2020

Tarif salons et expéditions en  
France métropolitaine  
Valable jusqu'au 31 décembre 2020

Les millésimes du Domaine		(suite au verso)	
	<b>Bourboulenc</b>	<b>Les bulles du Pape</b>	<b>Vin Mousseux de Qualité – Brut</b>
	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.		
	<b>Côte Lance 2019</b>	<b>Gorgée de fruits</b>	<b>Côtes du Rhône Blanc</b>
	La Lance est une belle montagne fermant la plaine de Valréas. Les vignes poussent à son pied. Assemblage de Roussanne, Viognier et Grenache blanc. 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...		
	<b>Roi Rosé 2019</b>	<b>Soleil et fraîcheur</b>	<b>Côtes du Rhône Rosé</b>
	Sa couleur vient de son cépage, le Grenache et de son mode d'élaboration : en saignée, sans pressurage. Son fruit, sa fraîcheur sont caractéristiques du millésime 2019. A déguster rafraîchi, en apéritif, sur des grillades, sur des plats froids.		
	<b>Petit Roy 2019</b>	<b>Le compagnon de vos repas d'amis</b>	<b>Côtes du Rhône Rouge</b>
	« Médaille de Bronze Concours Général Agricole Paris 2019 » 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.		
	<b>Les Allards 2014</b>	<b>Un vin à son apogée</b>	<b>Côtes du Rhône Rouge</b>
	<b>Une étoile Guide hachette des vins 2016</b> 6 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.		

Domaine du Val des Rois – Emmanuel Bouchard – 201 route de Vinsobres – 84600 Valréas  
tel 04 90 35 04 35 fax 04 90 35 24 14 email : [info@valdesrois.com](mailto:info@valdesrois.com) site : [www.valdesrois.com](http://www.valdesrois.com)

# TARIF ET BON DE COMMANDE – Automne 2020

(caisses de 6 bouteilles sauf magnum caisse de 3)

Nom de Cuvée (appellation)	Type bouteille	Prix € par bouteille	Quantité	Total euros	Prix € par unité	Total bouteilles	Total Euros
<b>Bourboulenc</b> (Vin mousseux, méthode traditionnelle)	0,75 l	<b>12,50</b>			<b>Report total ligne A</b>		N A
<b>Coté Lance 2019</b> (Côtes du Rhône Blanc)	0,75 l	<b>9,00</b>			<b>Fontaines à vin</b>	Quantité	
<b>Roi Rosé 2019</b> (Côtes du Rhône Rosé)	0,75 l	<b>8,00</b>			<b>Côtes du Rhône Rouge (5l)</b>	5 l	<b>21,00</b>
<b>Petit Roy 2019</b> (Côtes du Rhône Rouge)	0,75 l	<b>8,00</b>			<b>Côtes du Rhône Rosé (5l)</b>	3 l	<b>13,00</b> rupture
<b>Les Allards 2014</b> (Côtes du Rhône Rouge)	0,75 l	<b>8,00</b>			<b>Côtes du Rhône Rosé (5l)</b>	5 l	<b>21,00</b> rupture
<b>Les Allards au naturel 2019</b> (Côtes du Rhône Rouge)	0,75 l	<b>9,50</b>			<b>Côtes du Rhône Blanc (5l)</b>	3 l	<b>15,00</b>
<b>Signature 2018</b> (CDR Villages VALREAS)	0,75 l	<b>10,50</b>			<b>Côtes du Rhône Blanc (5l)</b>	5 l	<b>25,00</b> rupture
<b>Enclave 2018</b> (Côtes du Rhône Rouge)	0,75 l	<b>14,50</b>			<b>Total fontaines</b>		C +
<b>Magnum l'Enclave 2015</b> (Côtes du Rhône Rouge)	1,50 l	<b>32,00</b>			<b>Offre spéciale « confinement » 2020</b> <b>Port gratuit en France Métropolitaine ( à partir</b> <b>de 12 bouteilles jusqu'au 30 novembre et hors</b> <b>fontaines à vin (Au-delà nous consulter).</b> <b>Livraison par nos soins ou par transporteur.</b> <b>Merci de préciser votre tel et votre email.</b>		D +
<b>EAU DE VIE DE MARC hors d'âge</b> la bouteille dans un étui	0,70 l	<b>26,00</b>			<b>TOTAL ligne A (à reporter à droite)</b>		N A
					<b>MONTANT DE VOTRE COMMANDE : A-B+C+D</b>		

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)


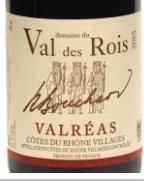



**par virement** : FR76 1130 6000 8493 5833 1100 027 AGRIFRPP813 **en Espèces** à la livraison

*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 2020

(suite)

	<b>Les Allards au Naturel 2019</b> Sans sulfites ajoutés <b>« Médaille de Bronze Concours Général Agricole Paris 2019 »</b> 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.	<b>Côtes du Rhône Rouge</b>
	<b>Signature 2018</b> 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, ...	<b>CDR Villages Valréas Rouge</b>
	<b>L'Enclave 2018</b> cuvée d'exception 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.	<b>Côtes du Rhône rouge</b>
	<b>Enclave des P...S 2015</b> Un magnum pour une grande cuvée Le nom de cette cuvée raconte une histoire à ne pas écrire sous peine d'être condamné pour usurpation d'appellation. Aussi le vigneron vous laisse deviner les lettres manquantes. Mais le contenu de ce Magnum est digne d'exception: par son millésime: 2015 est une des grandes années des Côtes du Rhône, et par la sélection des vieilles vignes de Grenache et de Syrah du terroir d'origine. Son optimum de garde est de 4 à 8 ans, voire plus à en croire les P...S qui l'ont sélectionné.	<b>Côtes du Rhône rouge</b>
	<b>La Fontaine à vin</b> Blanc – rosé - rouge 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	<b>Côtes du Rhône</b>

**Domaine du Val des Rois – Emmanuel Bouchard – 201 route de Vinsobres – 84600 Valréas**  
tel 04 90 35 04 35 fax 04 90 35 24 14 email : [info@valdesrois.com](mailto:info@valdesrois.com) site : [www.valdesrois.com](http://www.valdesrois.com)