

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



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 Printemps 2021

Tarif salons et expéditions en
France métropolitaine
Valable jusqu'au 31 juin 2021

Les millésimes du Domaine

(suite au verso)

	Bourboulenc	Les bulles du Pape	Vin Mousseux de Qualité – Brut
	<p><i>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.</i></p>		
	Côte Lance 2019	Gorgée de fruits	Côtes du Rhône Blanc
	<p><i>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...</i></p>		
	Roi Rosé 2020	Soleil et fraîcheur	Côtes du Rhône Rosé
	<p><i>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 2020. A déguster rafraîchi, en apéritif, sur des grillades, sur des plats froids.</i></p>		
	Petit Roy 2019	Le compagnon de vos repas d'amis	Côtes du Rhône Rouge
	<p>« Médaille de Bronze Concours Général Agricole Paris 2020 » <i>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.</i></p>		

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 site : www.valdesrois.com

TARIF ET BON DE COMMANDE Printemps 2021 (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 Euros	
Bourboulenc (Vin mousseux, méthode traditionnelle)	0,75 l	12,50			Report total ligne A			A
Coté Lance 2019 (Côtes du Rhône Blanc)	0,75 l	9,00			Fontaines à vin		Quantité	
Roi Rosé 2020 (Côtes du Rhône Rosé)	0,75 l	8,00			Côtes du Rhône Rouge (5l)	5 l	21,00	
Petit Roy 2019 (Côtes du Rhône Rouge)	0,75 l	8,00			Côtes du Rhône Rosé (5l)	3 l	13,00	
Les Allards au naturel 2019 (Côtes du Rhône Rouge)	0,75 l	9,50				5 l	21,00	
	Signature 2018 (CDR Villages VALREAS)	0,75 l	10,50			3 l	16,00	
	Enclave 2018 (Côtes du Rhône Rouge)	0,75 l	14,50			5 l	25,00	
Magnum l'Enclave 2015 (Côtes du Rhône Rouge)	1,50 l	32,00			Total fontaines		B	
EAU DE VIE DE MARC hors d'âge la bouteille dans un étui	0,70 l	26,00			Frais de port en France métropolitaine :		C	
					<ul style="list-style-type: none"> • 1,50 €/bouteille pour 6 bouteilles • 1,00 €/bouteille pour 12 à 24 bouteilles • 0.50 €/bouteille pour 30 à 60 bouteilles • Franco au-delà de 60 bouteilles 			
TOTAL ligne A (à reporter à droite)			N	A	MONTANT DE VOTRE COMMANDE : A-B+C			

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 – printemps 2021(suite)

	Les Allards au Naturel 2019 Sans sulfites ajoutés Côtes du Rhône Rouge « Médaille de Bronze Concours Général Agricole Paris 2020 » <i>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.</i>
	Signature 2018 Notre grand vin CDR Villages Valréas Rouge <i>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, ...</i>
	L'Enclave 2018 cuvée d'exception Côtes du Rhône rouge <i>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.</i>
	Enclave des P...S 2015 Un magnum pour une grande cuvée Côtes du Rhône rouge <i>« 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. »</i>
	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

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 site : www.valdesrois.com