

# AOP Côtes du Rhône Blanc



## Terroir

- ◆ Vignoble orienté Nord/Sud
- ◆ Sols de sable et d'argiles clairsemés de galets roulés.
- ◆ 2 ha de vignes âgées de 35 ans.



## Cépages

- ◆ 50% Viognier
- ◆ 25% Grenache blanc
- ◆ 25% Clairette



## Vinification

Pressurage direct, par presseur pneumatique. Débourage et vinification par cépages en cuve, avec contrôle des températures (max 17°C). Elevage de quelques mois en cuve avant assemblage et mise en bouteille.



## Dégustation

Vin jaune pâle, aux reflets verts.  
Nez de pêches, de litchi et d'ananas, avec des notes d'agrumes.  
Attaque fraîche et savoureuse, avec une finale persistante de notes exotiques.



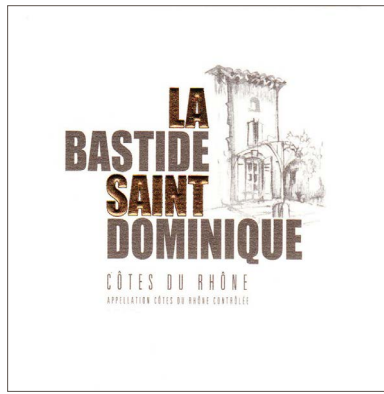
## Service

- ◆ Servir à 9-11°C:
- ◆ A déguster entre 1 et 4 ans après l'année du millésime



## Idées d'accords

- ◆ Carpaccio de thon à l'huile pimentée
- ◆ Lapin rôti aux mirabelles
- ◆ Plateau de fromages de chèvre
- ◆ Gambas grillées



# AOP Côtes du Rhône Rouge



## Terroir

- ◆ Vignoble orienté Nord/Sud.
- ◆ Sols de sables et d'argiles clairsemés de galets roulés.
- ◆ 5 ha de vignes âgées de 25 à 50 ans.



## Cépages

- ◆ 60% Grenache
- ◆ 40% Syrah



## Vinification

Cuaison de 18 à 28 jours en cuve inox. Vinifications par cépage. Extraction par pigeages et avec quelques remontages, contrôle des températures (max 28°C). Elevage de 12 mois en cuve avant assemblage et mise en bouteille.



## Dégustation

Robe grenat profond.  
Nez délicat et enivrant aux notes de fruits rouges croquants, de gelée de cassis, de framboises, qui s'aère ensuite sur des notes de cèdre. Attaque franche, soutenue par des tanins fins, charnus et une finale presque mentholée.  
Vin très net, équilibré avec de la minéralité.



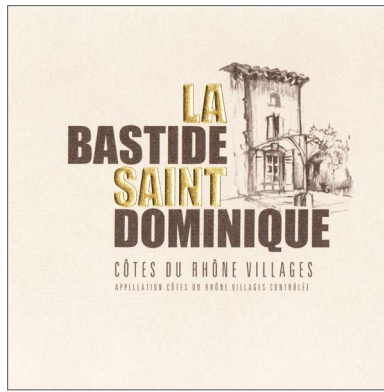
## Service

- ◆ Servir entre 15° et 16°C:
- ◆ A déguster entre 2 et 5 ans après l'année du millésime



## Idées d'accords

- ◆ Paupiettes de filet mignon au chorizo
- ◆ Lapin rôti à l'aigre doux
- ◆ Parmentier de confit de canard, purée de pois cassés



# AOP Côtes du Rhône Villages Rouge



## Terroir

- ◆ Deux côteaux orientés Nord/Sud.
- ◆ Sols d'argiles rouges et de galets roulés.
- ◆ 5 ha de vignes âgées de 20 à 60 ans.



## Cépages

- ◆ 50% Grenache
- ◆ 20% Syrah
- ◆ 15% Mourvèdre
- ◆ 15% Carignan



## Vinification

Cuaison de 20 à 28 jours en cuve inox. Vinifications par cépage. Extraction par pigeages et avec quelques remontages, contrôle des températures (max 28°C). Elevage de 12 mois en cuve avant assemblage et mise en bouteille.



## Dégustation

Robe rubis aux jolis reflets violacés. Nez riche et expressif de cacao, d'épices douces, de griottes et de figues sèches. En bouche, il se révèle fougueux et imposant. L'équilibre des saveurs met en valeur une richesse aromatique aux accents épicés et aux beaux arômes de thym et de ciste.



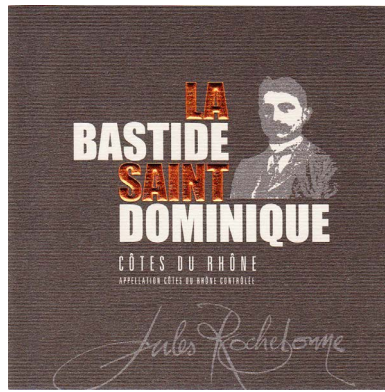
## Service

- ◆ Servir entre 15° et 16°C
- ◆ A déguster entre 2 et 8 ans après l'année du millésime



## Idées d'accords

- ◆ Mignon de porc à la tapenade
- ◆ Noisettes d'agneau au pain d'épices
- ◆ Tournedos au poivre vert



# AOP Côtes du Rhône Rouge JULES ROCHEBONNE



## Terroir

- ◆ Côteau orienté Nord. Lieu-dit Coudoulet, Champovin et Bois Lauzon
- ◆ Sols d'argiles rouges très caillouteux
- ◆ 3 ha de vignes âgées de 15 à 35 ans.



## Cépages

- ◆ 80% Syrah
- ◆ 20% Grenache



## Vinification

Cuaison de 20 à 30 jours en cuve inox. Extraction par pigeages et avec quelques remontages, contrôle des températures (max 28°C). Elevage de 15 mois en cuve pour les Grenache et en fûts de chêne pour les Syrah, puis assemblage et mise en bouteille.



## Dégustation

Vin pourpre aux reflets violacés.  
Nez de framboises confiturées, de violette, d'olives noires, puis de tubéreuse et de pivoine.  
Bouche généreuse, sur une structure ronde et gourmande mise en valeur par des tanins fondus très purs à la puissance maîtrisée.



## Service

- ◆ Servir à 17°C.
- ◆ A déguster entre 3 et 9 ans après l'année du millésime



## Idées d'accords

- ◆ Tajine d'agneau aux abricots secs
- ◆ Fricassée de canard aux pêches
- ◆ Figes rôties aux épices et glace à la cannelle