

LA ROUGEANTE

AOP Corbières Rouge



TERROIR:

Les vignes sont implantées sur les Terrasses de l'Orbieu, sur les vignobles de Montséret et de Boutenac représentant ainsi les plus beaux terroirs des Corbières Méridionales

CÉPAGES:

Syrah
Grenache
Carignan
Mourvèdre

VINIFICATION:

Vendanges manuelles à maturité optimale, égrappées et triées avant encuvage. L'extraction douce est recherchée à l'aide de pigeage quotidien et de maîtrise des températures. Durée de cuvaison de 3 à 4 semaines. Afin d'éviter toute trituration mécanique, la vendange est extraite des cuves et versée par gravité dans le pressoir.

L'ÉLEVAGE:

L'élevage est effectué en cuve durant 10 mois avant mise en bouteille

DÉGUSTATION:

Robe rubis intense et profonde. Le nez est complexe, à la fois épice, poivre, cannelle, mûre et cassis frais. La bouche est continue, d'un équilibre remarquable avec une très belle profondeur.

Idéal compagnon d'un sanglier à la broche.

A boire dans les 5 ans.

Servir à 16 C°.



CHATEAU DU PAS D'OZELLE

BLAYE CÔTES DE BORDEAUX ROUGE

Terroir

Argilo-graveleux

Age du vignoble

15 ans et plus

Cépages

90% merlot, 10% cabernet-sauvignon

Vinification & élevage

Macération pré-fermentaire à froid. Trois semaines en chars. Vinification de 12 mois en fûts de chêne et en cuves.

Température de dégustation

18°C



Dégustation

Couleur rubis avec des reflets violacés.

Nez avec des notes de fruits rouges équilibrés avec ces fûts grillés. Bouche souple aux tanins soyeux et au boisé équilibré.

Accords mets & vins

Idéal servi en toute occasion avec tapas, charcuteries, viandes blanches, volailles, fromages.

Garde

3 à 6 ans



VIGNOBLES TERRIGEOL
WINE & SPIRIT



QUE L'ART DE NOTRE SAVOIR-FAIRE
VOUS TRANSPORTE AU 7^{ÈME} CIEL !



CHAKRA 2017

AOC CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES VALRÉAS

Rouge - Grenache, Syrah

La robe de ce vin est d'une jolie couleur sombre et soutenue avec des reflets violines. Le nez fin et complexe est mené par des arômes de mûres, de fenouil et d'épices douces. L'attaque fraîche, charnue et saline, est d'une belle intensité. La bouche évolue vers des tanins raffinés et soyeux accompagnés de fruits rouges et de réglisse. Il présente une magnifique onctuosité avec une belle texture. La finale présente une belle longueur et se termine avec de belles notes de garrigue et de poivre blanc.

QUI SUIS-JE ?

- Nom du domaine : Au 7^{ème} Clos
- Nom de la cuvée : Chakra
- Appellation : Côtes-du-Rhône Villages Valréas
- Labels : AOC, Vin biologique
- Localité : Visan (Vaucluse)
- Millésime : 2017
- Couleur : Rouge
- Degré d'alcool : 14 % vol.
- Contenance : Bouteille 0,75 l
- À déguster : Entre 16 ° C et 18 ° C
- Temps de garde : 8 à 10 ans

UNE HISTOIRE DE CULTURE

- Climat : Méditerranéen
- Encépagement : 60 % Grenache, 40 % Syrah
- Âge des vignes : 30 ans
- Sol : Très varié, certaines parcelles au sol sablo-argileux et d'autres en galets roulés, exposés sud-ouest
- Surface : 5 ha
- Rendement : 35 hl

LES SECRETS DE LA VINIFICATION ET DE L'ÉLEVAGE

- Vinification : Vendange éraflée à 100 %. Macération préfermentaire de 3 jours. Fermentation en cuve inox thermo-régulée (28 - 29 °C). 2 à 3 délestages durant la fermentation et remontage. Cuvaison entre 3 et 4 semaines.
- Élevage : En cuve béton - 6 à 8 mois
- Mise en bouteille : La totalité de la production est mise en bouteille par le domaine Au 7^{ème} Clos
- L'œnologue : Guenael Kessler en collaboration avec David Peyron, le propriétaire

ACCORDS METS & VINS

Ce vin accompagne idéalement des petits farcis, une viande grillée, un gigot d'agneau ou des fromages à pâte molle.

DOMAINE AU 7^{ÈME} CLOS
2245 Chemin de l'Obriou 84820 VISAN
david@au7emeclos.com
www.au7emeclos.com

DAVID PEYRON / 07 63 09 23 08
VIRGINIE PEYRON / 06 64 49 32 64





LA CLAYMORE
vigneron-récoltant



Château la HAUTE CLAYMORE 2016

LUSSAC SAINT-EMILION AOC

Le nom de Claymore (grand épée écossaise) suffit à lui seul à rappeler les origines anglaises de ce lieu historique, où ferraillèrent durant la guerre de Cent Ans les soldats anglais et français.



LE VIGNOBLE



Molasse du Fronsadais à faciès argileux au sous-sol calcaire et ferrugineux, qui confèrent à ce vin, rondeur, puissance et un intense bouquet marqué par les arômes de fruits rouges.



Age des vignes: 25 ans.



MERLOT 85%, CABERNET FRANC 15%

LE VIN



Façons culturelles : Taille courte Guyot simple. Travail du sol, effeuillage et vendange en vert pour obtenir une bonne maturité des raisins.



Récolte & Vinification : Les vendanges s'effectuent mécaniquement avec précaution. Un tri rigoureux sur table vibrante est pratiqué à l'encuvage. Vinification traditionnelle en cuves thermo régulées. 5 remontages journaliers, 1 délestage à mi-fermentation et une longue macération permettent une extraction maximale des arômes et des tanins du raisin.



Elevage : Un tiers sous bois. Assemblage après 12 à 18 mois d'élevage en cuves. Décantation naturelle au froid, soutirage et filtration avant mise en bouteilles.

DEGUSTATION



Robe pourpre profond. Nez tout en finesse, aux notes de fruits noirs, cassis et mûre. En bouche, on retrouve des tanins soyeux, une finesse de tanins qui procure un sentiment d'élégance et de pureté.



Il accompagne les viandes et volailles rôties, les gigots et gibiers cuisinés, sauces au vin, fromages affinés, desserts au chocolat...



MEDAILLES INTERNATIONALES

OR, Gilbert & Gaillard 2018

ARGENT 90pts, Decanter 2018

ARGENT, Vignerons Indépendants 2018

Guide DUSSERT-GERBER 2020



LA CLAYMORE – Maison Neuve - F 33570 LUSSAC – France

Phone +33 557 746 748/ Email contact@laclaymore.fr/ Website : www.laclaymore.fr



Cépage : 100% Pinot Noir

Appellation : AOC Rully

Service : 12 à 14°

Dégustation :

La robe est rouge cerise, son bouquet composé d'arômes de fruits noirs et rouge, de réglisse, lilas qui évoluent vers le fruits cuit. Au palais, les tanins respectent le fruit et le relief de sa structure.

Accord Mets et Vin :

Il accompagnera une volaille rôtie ou en sauce, des abats poêlés. Les risottos et pâtes à la viande et à la volaille.

Fondée en 1947 par Marcel-André Goichot, les rênes de la Maison Goichot sont tenues par son fils, André-Marie Goichot, depuis 1987.

La famille Goichot possédant plusieurs vignobles, dont l'un est situé en Côte de Beaune et l'autre en Côte Chalonnaise, il lui est possible de proposer la plupart des appellations de Bourgogne.

Château Valade

AOC Saint Emilion Grand Cru

Vignoble de la famille Valade

Les Valade sont établis dans le Castillonnais depuis 1878. Installé en 1979 Paul Valade est aujourd'hui épaulé par son fils Cédric. La famille a aussi mis un pied à Saint-Émilion, en 2007, avec le **château Valade**, dirigé par Cédric. Sur la propriété, tout est mis en œuvre pour assurer une qualité irréprochable. Tous les travaux sont réalisés par la famille Valade. Le savoir-faire transmis de génération en génération, ajouté à de longues heures de travail sur le vignoble et une rigueur implacable appliquée à chaque tâche, leur permettent de vous proposer des vins remarquables.

Production

- Assemblage de **95% de merlot** et de **5% de cabernet franc**
- Vignoble situé dans le village de St Christophe des Bardes
- Sélection rigoureuse des meilleures parcelles

Vinification

- Macération à froid pendant cinq jours
- Fermentation avec un contrôle strict des températures
- Pressurage doux

Vieillissement

- Barriques remplies par gravité
- Vieillissement en fûts de chêne de douze mois (80% neufs et 20% d'un an)
- Elevage sur lies
- Mis en bouteille au domaine



Guide Hachette des Vins 2016

« Ce 2012 très merlot (95 % de l'assemblage) dévoile un nez expressif de fruits mûrs, de cuir et de boisé bien dosé. Des arômes que prolonge un palais souple en attaque, rond et charnu, porté jusqu'en finale par des tanins aimables. Déjà plaisant, ce vin pourra aussi se boire plus âgé





Clos Manou 2014

MÉDOC

FRANÇOISE - STÉPHANE DIEF

Appellation : Médoc

Commune : Saint-Christoly de Médoc & Couquègues

Superficie : 18 ha

Type de sols : 40 % Argilo / Calcaire – 30 % Grave Argileuse – 30 % Grave Sableuse

Encépagement : 45 % Cabernet Sauvignon / 45 % Merlot / 6 % Cabernet Franc / 4 % Petit Verdot

Densité de plantation : entre 9 000 et 10 000 pieds / ha

Age du vignoble : Moyenne 40 ans

Pratiques culturales : Enherbement sur 60 % du vignoble, travail du sol (labour) sur une partie du vignoble, dédoubleage si besoin, effeuillage manuel systématique, éclaircissage des grappes si besoin, amendement organique, traitements phytosanitaires raisonnés et méthode de lutte biotechnique (tordeuse).

Vendange : Manuelle en cagettes, Merlot et Cabernet Franc entre le 27 septembre et le 7 octobre, Cabernet Sauvignon et Petit Verdot du 14 au 20 octobre.

Rendement hls / ha : environ 1 kg de raisin par pied de vigne (6 à 8 grappes / pied) soit 50 hls /ha.

Vinification : Bois / Béton

Partie vinifiée en cuve bois et barriques de 400 l : Tri de grappes sur table avant égrappage manuel sur clayettes en chêne, suivi d'un tri de grains avant foulage au moulin manuel puis encuvage par gravité. La vendange de chaque cuve est descendue à 10° (carboglase), pigeages, pressurage avec presse verticale.

Partie vinifiée en cuve béton : Double tri des raisins avant et après éraflage sur table vibrante et encuvage avec pompe péristaltique, la vendange de chaque cuve est descendue à 10° durant 48 à 72 heures, remontages, pressurage avec presse verticale.

Elevage : Fermentation malo-lactique en barriques et cuves. Elevage (sur lie avec bâtonnage) 88 % barriques de bois Français (70 % neuves / 18 % d'1 vin) et 12 % dans des oeufs béton de 7 hls.

Assemblage du vin : 52 % Cabernet Sauvignon, 38 % Merlot, 7 % Petit Verdot, 3 % Cabernet Franc.

Mise en bouteille : Au clos, sans collage, filtration légère, 16 à 18 mois après les vendanges.

Prévision de production : 50 000 blles de 75 cl Clos Manou 2014

AVRIL 2016



Château Teramas Astruc Chardonnay 2018

Le Domaine Astruc, au pied des Pyrénées, se compose de 75 hectares, dont 25 situés sur l'appellation Limoux. Ce Terroir est unique en Languedoc, au confluent de diverses influences climatiques dont on retiendra les 2 principales, la méditerranéenne et l'océanique. Sur les versants de la vallée de l'Aude, le Chardonnay règne en maître, mais les cépages rouges ne sont pas en reste : Pinot noir, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Malbec.



Cépages : Chardonnay.

Appellation d'Origine Protégée – Limoux.



Le vignoble

Type de sol : Limoneux, sablo, argilo-calcaire.

Age moyen des vignes : 27 ans.

Vendanges : Manuelles.

Rendement moyen : 45 hl/ha.

Densité de plantation : 4 800 pieds/ha.

Taille : Guyot simple.

Altitude : 150 à 200m.

Climat : Méditerranéen.



Le vin

- Alcool : 14 %

- Sucre : 1.6 g/l

- Acidité totale : 3.5 g/l

- pH : 3.45



Vinification

Pressurage pneumatique (presseur Bucher) avec sélection des jus ; débourbage à froid. Après la fermentation alcoolique effectuée en barrique (225l) et en foudre neufs (50hl), 60% du vin fait la fermentation malolactique et est ensuite élevé en barriques et foudre pendant 9 mois (1/3 de barriques neuves, 2/3 de barriques de 2 ans). 50% chêne Français et 50% chêne Américain.



Notes de dégustation

Couleur : Jaune or brillant.

Nez : Très intense, sur des notes beurrées, vanille épicée, brioche toastée et fruits exotiques, auxquelles se mêlent de subtils arômes de tilleul.

Bouche : Riche, élégant et avec un équilibre remarquable.

Garde : Dans les 5 premières années vous apprécierez ses arômes fruités, qui évolueront par la suite vers des notes plus mûres et complexes.

Accords mets et vin : Servi entre 10 et 12° C, il s'accordera à merveille avec un risotto aux coquillages ou encore des ris de veau pommé aux parfums réglissés. Il est aussi le compagnon idéal des fromages.

PRINCE DE LISE

Méthode Traditionnelle Blanc de Blancs BRUT

Elaboration : Méthode Traditionnelle

Couleur : Blanc

Vignoble : Les vignes de 25 ans situées en altitude, sont vendangées précocement afin que les raisins conservent la fraîcheur et les caractéristiques adaptées aux vins effervescents.

Géologie : Sablonneux calcaire

Vinification : Après le pressurage, les mouts sont débourbés et stabulés à froid durant 24 h minimum. La fermentation est faite à basse température contrôlée. Pour une fraîcheur plus intense, la fermentation malolactique n'est pas réalisée. Les vins sont ensuite soutirés et élevés sur lies fines, avant d'être collés et filtrés pour les préparer à la prise de mousse.

Prise de mousse et vieillissement : Nous stabilisons les vins par le froid afin d'éviter toute précipitation tartrique. La prise de mousse, réalisée en bouteille, se fait par adjonction de levures et de sucre. Le vieillissement dure 1an sur lies dans nos caves thermo régulées.

Dégustation : Notes de pêches et d'abricots.

Accords Mets/Vins : Apéritif

Dosage : 10 g/L

Degré alcoolique : 11.5%

Pression : 5.5 bars

Acidité : entre 3.5 et 4.5g/l

Données logistiques

- Gencod bouteille : 3299641118763
Diamètre : 86mm Poids brut : 1.52kg Poids net: 0.775kg
- Gencod carton : 3299641118756
Nbr bouteilles /carton : 6 bouteilles debout Poids/carton : 10kg
- Informations palette :
Palette Europe de 570 bouteilles (180cm, 942kg, 5 couches de 19 cartons)
Palette VMF de 630 bouteilles (180cm, 1038kg, 5 couches de 21 cartons)

