

Château la Belotte Saint-Guirons

Blaye côtes de Bordeaux 2020

Terroir

Les sols sont majoritairement argilo-calcaires et permettent au cépage merlot de révéler tout son potentiel aromatique.

Cépage

100% Merlot

Vinification et élevage

Macération préfermentaire à froid.
Fermentation de 2 à 3 semaines.
Elevage de 6 mois en cuve inox.



Dégustation

Robe rubis avec des reflets violacés.
Nez fruité combinant un ensemble de fruits rouges, prune, mûre.
Bouche souple avec une belle fraîcheur aromatique, des arômes concentrés, gouleyants.

Accord mets /vin

Idéal servi en apéritif, plateau de fromages ou avec de la charcuterie.

Age de la vigne

Entre 10 et 15 ans

Température de dégustation

18°C



VIGNOBLES TERRIGEOL
WINE & SPIRIT

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°.



Cuvée Perle d'Osiris

Appellation : Plan de Dieu Côtes du Rhône Village rouge.

Cépages : grenache 50%, Syrah 20%, Mourvèdre 15%, Carignan 15%.

Conduite du vignoble : Taille en cordon de Royat. Densité de plantation 4000 pieds/ha. Sur le domaine nous pratiquons la culture raisonnée avec travail du sol mécanique.

Vignification : Cette cuvée d'élégance issue de nos plus vieilles vignes se vendange très tôt le matin, à température fraîche pour la préservation d'un maximum d'arômes puis totalement égrappée. Aucun levurage lors de la vinification. La fermentation s'effectue par la présence des levures naturelles sur le raisin. Cuvaision longue de 3 à 4 semaines avec maîtrise des températures (25 à 28 °). Remontages journaliers et délestages

Dégustation

Couleur : rouge rubis intense, elle possède un bel éclat.

Nez : c'est un régal, de merveilleuses notes de fruits rouges.

Bouche : vin équilibré, fin avec une belle longueur en bouche où l'on retrouve les fruits rouges mûrs avec une délicate note réglisse en fin de bouche. Les tanins sont fins et soyeux. Ce vin s'exprime pleinement après 30 minutes en carafe.

Accords mets et vins : viandes rouges, volailles, gibiers et fromages. Les grands amateurs de vin rouge le dégusteront de l'apéritif jusqu'au fromage

Millebuis

BOURGOGNE

CÔTE CHALONNAISE

PINOT NOIR

Les Demi-Hottes



CÉPAGE

Le Pinot Noir, cépage emblématique des grands vins rouges de Bourgogne.

VIGNES

Le vignoble de l'appellation Bourgogne Côte Chalonnaise se présente sous forme d'îlots entre Chagny au Nord, à la limite de la Côte de Beaune, et Saint-Gengoux-le-National au Sud, à la limite du Mâconnais. Situées sur plusieurs petites parcelles des communes de Saules et Cully-les-Roches, les vignes de notre sélection parcellaire « Les Demi-Hottes » sont exposées Est/Sud-Est, majoritairement en milieu de coteau. Elles puisent dans des sols marneux et calcaires, toute la gourmandise qui caractérise notre Bourgogne Côte Chalonnaise « Les Demi-Hottes ».

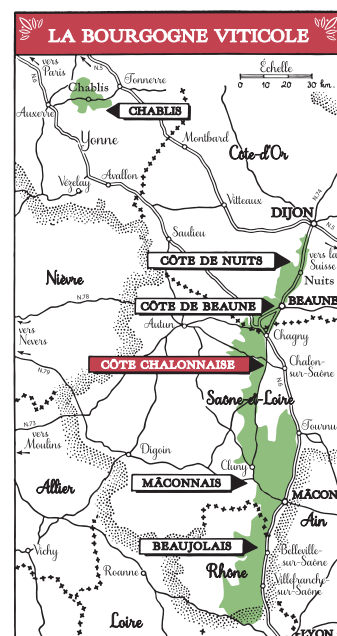
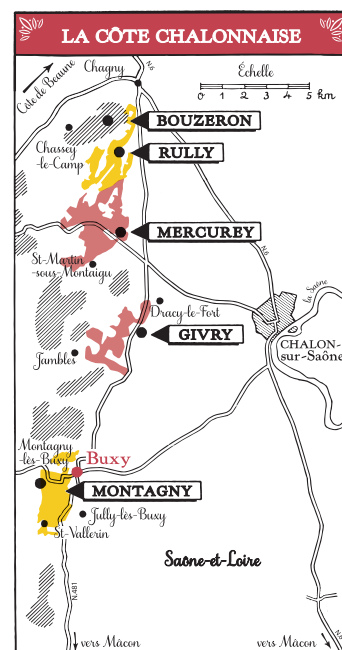
VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Récolte des raisins à parfaite maturité. Tri sélectif à l'encuvage. Cuvaison longue, entre 15 et 20 jours. Pressurage pneumatique afin de préserver la qualité des jus. Fermentation malo-lactique en fûts. Élevage en fûts (fûts neufs et fûts de 5 ans d'âge) pendant 12 mois. Mise en bouteille au moment optimal et repos du vin avant la commercialisation.

NOTES DE DÉGUSTATION

Ce vin à la robe pourpre profonde révèle une belle minéralité avec des notes de fruits rouges et d'épices. La bouche est fruitée et croquante avec une chair ferme. Une expression gourmande du Pinot Noir.

Température de service : 16 - 18°C



Millebuis est l'expression fidèle des mille et une facettes de nos terroirs de la Côte Chalonnaise, située en plein cœur de la Bourgogne. Montagny, Givry, Mercurey, Rully... les noms de nos crus révèlent nos charmants villages, véritables écrins. Ici, dans cet environnement, nos vins puisent leur jolie gourmandise.

Vins fins de la Côte Chalonnaise

CHÂTEAU LA GRANDE CLOTTE



La Grande Clotte Rouge 2019

Le vignoble du Château La Grande Clotte, d'un seul tenant, est situé sur un très beau terroir argilo-calcaire de l'appellation Lussac Saint-Emilion. Sur ces 6,5 hectares de vignes rouges, tous les soins sont apportés par les exploitants : effeuillages, vendanges vertes, récolte à pleine maturité parcelle par parcelle, passage sur table de tri, ainsi que des macérations en cuves thermo-régulées. Cette cuvée fruitée, complexe, puissante et soyeuse reflète l'expression du savoir-faire et du respect d'un terroir exceptionnel.

Notes des Exploitants

Le millésime présente une couleur grenat profonde. Le nez est gourmand, avec des notes de fruits pâtisseries, et de réglisse. En bouche le vin exprime beaucoup de volume, les fruits sont croquants et bien mûrs, l'équilibre est parfait entre gras, charnu et puissance. Les notes boisées sont bien fondues.

Potentiel de garde

Le vin sera à son apogée en 2024 - 2025. Son potentiel de garde est d'environ 5 à 8 ans.

Vinification

Nous avons vendangé en sélectionnant soigneusement chaque zone homogène pour apporter au chai de la propriété des raisins de même maturité. Les grappes sont triées puis éraflées dès leur arrivée à la cave. Les vinifications se déroulent dans des cuves thermo-régulées. Tous les lots sont dégustés chaque jour pour pouvoir adapter le temps de contact des pellicules et déterminer la concentration optimale en fonction du type de vin recherché et des fruits récoltés. Nous préférons faire de petits remontages très régulièrement afin d'extraire seulement les tanins les plus fins qui vont apporter élégance et structure à cette cuvée. De même une longue cuvaison est mise en place afin d'obtenir la concentration souhaitée.

Adresse siège social et postale : Château La Grande Clotte, Lieu dit la Clotte, 33570, LUSSAC.

Email : julie.rapet@lagrandeclotte.com / **Tél :** 06 49 77 23 97



Le Millésime 2019

Après un débourrement précoce, l'avance a été perdue à la floraison en raison des conditions fraîches et humides du printemps. La Météo a radicalement changé dès la dernière décade de juin laissant place à des conditions estivales chaudes et sèches, seulement ponctuées de deux épisodes pluvieux fin juillet et début août. Ces pluies ont évité que les contraintes hydrique ne deviennent trop importantes. De ces conditions estivales sudiste il en résulte des vins très riches et aromatiques.

Date des vendanges

Merlot : 30 Septembre

Malbec : 29 Septembre

Cabernet Franc : 4 Octobre

Elevage

80 % cuve inox / 20 % barrique française

Assemblage

Merlot : 85 %

Cabernet Franc : 8 %

Malbec : 7 %



Château LA PERVENCHE – La Clef Lalande de Pomerol

Millésime 2020

Situé sur l'appellation Lalande de Pomerol et séparé de celle de Pomerol au sud/sud-ouest, le Château la Pervenche appartient depuis plus de 60 ans à la famille Beaudet, vigneron-récoltant.

Le millésime 2020, grande année de maturité, a produit une belle expression de l'élégance de l'appellation tout en respectant les principes de la viticulture raisonnée avec une réduction drastique de l'usage des intrants.

VIGNERON Famille BAUDET
SUPERFICIE DU VIGNOBLE 5 ha
AGE MOYEN DES VIGNES 35 ans
RENDEMENT MOYEN 40 hl/ha
DENSITÉ 6500 pieds / ha
CEPAGE
- **Merlot: 100 %**
TERROIR Argilo-graveleux



VINIFICATION -ÉLEVAGE

Vinification en cuves thermo-régulées. Cuvaion: de 15 à 20 jours. Elevage: en cuve béton minimum 12 mois. Fermentation alcoolique 8 à 10 jours. Macération de 3 à 4 semaines. Elevage en cuves.

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION – ACCORDS METS VINS

Robe grenat sombre. Le nez est intense aux arômes de fruits rouges, typé groseilles.
En bouche le vin est pleine, ronde, souple et onctueuse.
La finale est équilibrée et longue.

A marier avec des viandes rouges, type côte de bœuf ou t-bone ou encore des fromages à pâte dure.

Servir à 17°C



FLEUR DE FONPLEGADE

SAINT-EMILION GRAND CRU 2019

CERTIFIE BIO DEPUIS 2013 – CONVERSION EN BIODYNAMIE DEPUIS 2017

PROPRIETAIRES:

Denise et Stephen Adams

CONSULTANTS:

Corinne Comme et Stéphane Derenoncourt

LE VIGNOBLE:

SUPERFICIE: 18,5 hectares

SOLS: Plateau, terrasse calcaire et pieds de côte argilo-calcaire

AGE MOYEN DU VIGNOBLE: 30 ans

LA VINIFICATION ET L'ELEVAGE:

VENDANGES : du 20 septembre au 5 octobre 2019

CUVES: Bois tronconiques et cuves béton thermorégulées

TEMPS DE CUIVISON: 25 jours

ELEVAGE: 14 mois

BARRIQUES: 90 % barriques d'un an – 10% barriques neuves

LE VIN:

CEPAGES: 90% Merlot, 10% Cabernet Franc

DEGRE : 14.5%

NOTES DE DEGUSTATION:

Fleur de Fonplegade 2019 se présente sous une robe d'un rouge rubis éclatant. Le nez, marqué par des cerises fraîches, révèle en dernier instant des légères notes de vanille. La bouche laisse apparaître des teintes complexes de fruits rouges, allant d'une belle fraise fraîche à des cerises rouges, en passant par des notes de framboises croquantes. La finale se prolonge sur de subtils arômes de vanille. Les tanins se présentent souples sur ce jeune millésime rempli de fraîcheur.





Domaine de Reuilly

LES COIGNONS

AOP Reuilly Blanc - 2021



Cépage et Terroir :

100% Sauvignon
Argilo-Calcaire type Kimméridgien
Parcelle de 9 hectares « Les Coignons ».

Vinification :

Pressurage direct. Fermentation alcoolique à basse température.
Elevage en cuve inox sur lies fines pendant 4 mois.

Dégustation :

- 👁️ Robe or vert
- 🔔 Notes florales et légèrement fruités : muguet, pamplemousse, citron.
- 👄 Attaque vive et fraîche. On retrouve les arômes d'agrumes typiques du sauvignon. Une finale sur un bel équilibre des saveurs.

Accords mets-vins :

Apéritif, huîtres, poissons et fruits de mer, fromage doux.

Temp. Service : 9-11°C

Alcool : 13% Vol.



CHARDONNAY

IGP CÔTES CATALANES

Une sélection de nos meilleurs Chardonnay récoltés sur des terroirs d'altitude.

TERROIR

Les raisins sont récoltés sur nos parcelles de la Vallée de la Têt au cœur du Roussillon sur les premiers contreforts pyrénéens. Sols : galets roulés. Les vignes en treillis ont environ 20 ans et sont plantées Est/Ouest pour mieux retenir la fraîcheur.

Rendement : 45 hl/ha.

CÉPAGE

Chardonnay fermentés sur lies fines.

VINIFICATION

Vendange de nuit fin Août. Macération pré-fermentaire des baies entières, presse, soutirage et levurage. Fermentation en barriques bourguignonnes neuves pour 15% de la cuvée, et en cuves inox à 13°C pour les 85% restants.

DÉGUSTATION

Robe pâle aux reflets vert argentés. Arômes d'agrumes, de fruits exotiques et de pomme verte. Typé, minéral et d'une grande fraîcheur, ce Chardonnay très agréable en bouche se reconnaîtra instantanément. À déguster dans les trois ans.

ACCORDS METS & VINS

Parfait avec des fruits de mer, un poisson, une volaille ou une cuisine asiatique.

RÉCOMPENSES

Or Gilbert & Gaillard (millésime 2021)

90pts Gilbert & Gaillard (millésime 2020)



ALSACE

Hubert Beck

— DEPUIS 1596 —



VINS & CRÉMANTS D'ALSACE

34 rue du Maréchal Foch
67650 Dambach-la-Ville
03 88 92 41 86
vins@hubertbeck.fr
www.hubertbeck.fr



Crémant d'Alsace

Brut

Vignoble : Les vignes sont plantées en plaine et en semi-coteaux, sur un terroir alluvionnaire, qui laisse filtrer l'eau tout en retenant la chaleur.

Cépage :

- 40 % Pinot Blanc.
- 30 % Auxerrois.
- 15 % Pinot Gris.
- 15 % Riesling

Vinification : Méthode traditionnelle, avec une prise de mousse longue, en douceur, suivie d'un vieillissement sur lattes.

Dégustation :

- **Couleur :** jaune pâle, cristallin, avec de fines bulles.
- **Nez :** des arômes fins et subtils, où se mêlent des notes florales et fruitées (pêche blanche, abricot).
- **En bouche :** une effervescence élégante à très fines bulles persistantes caractérise ce Crémant. D'une attaque franche, il présente en bouche un bon équilibre plein de rondeur et d'arômes : on retrouve la pêche, et des notes de noisettes.

Nos conseils : Le Crémant Brut RUHLMANN constitue un apéritif raffiné et un vin de cocktail idéal. Sa fraîcheur discrètement fruitée rehaussera également les rencontres gastronomiques tout au long d'un repas, du foie gras aux produits de la mer, de la volaille aux desserts.

Température : Servir frappé, entre 6 et 8 °C.

HUBERT BECK | LES VIGNOBLES RUHLMANN-SCHUTZ

RUHLMANN-SCHUTZ SÀRL au capital de 400 000 € | Siège social : 34 rue du Maréchal Foch, 67650 Dambach-la-Ville, France
Siret 402 412 365 000 15 | APE 4634Z | T.V.A. FR 364 024 123 65
IBAN : FR76 3008 7332 0500 0628 9820 141 | BIC : CMCIFRPP