



Côtes du Rhône « Le Bonheur est dans les Vignes » Rouge

Ce vin est idéal pour vos repas simples entre amis, fruité et gouleyant à boire "sans" modération.

Les cépages : Grenache, Syrah et Carignan.

Les caractéristiques de dégustation : couleur d'un rouge pourpre, nez de fruits et d'épices, bouche structurée avec présence de tanins fins et d'arômes de fruits rouges, très bel équilibre.

Le temps de garde : à boire ou à conserver jusqu'en 2017.

Côtes du Rhône « Le Bonheur est dans les Vignes » Blanc

Avant gardiste avec son bouchon en verre.

Le cépage : 100% Viognier.

Les caractéristiques de dégustation : couleur jaune or, nez d'abricot et fruité.

Le temps de garde : à boire frais dès maintenant et en toute saison.

Côtes du Rhône « Le Bonheur est dans les Vignes » Rosé

Le contenant, le contenu sont beaux l'un comme l'autre.

Idéal en apéritif, avec les viandes blanches, le poisson et les fromages de chèvre.

Les cépages : Grenache, Syrah et Carignan.

Les caractéristiques de dégustation : La technique de saignée est la plus appropriée pour obtenir un rosé souple. Ce vin possède un nez floral (rose) une bouche suave de petits fruits rouges.

Le temps de garde : à boire frais dès maintenant et en toute saison.

Côtes du Rhône « A la Gloire de nos Pères » Rouge

Belle puissance, vous aurez du plaisir à le déguster.

Parfait avec les viandes rouges et les fromages.

Les cépages : Grenache (60%), Syrah (40%) plantés sur des sols caillouteux et sableux.

Les caractéristiques de dégustation : très belle couleur d'un rouge prononcé, nez de fruits rouges et d'épices, bouche structurée avec des tanins fins et parfums de fruits rouges, d'épices très persistantes.

Le temps de garde : vous pouvez le conserver jusqu'en 2018-19.

Châteauneuf du Pape 2010 Rouge : Tout en finesse.

Une merveille avec les viandes rouges, les gibiers et les fromages.

Les cépages : 80% Grenache, 20% Syrah, Bourboulenc

Les caractéristiques de dégustation : couleur rouge soutenue, nez de fruits rouges. Bouche charpentée avec une présence d'épices. Tanins fins. Le millésime 2010 se caractérise par une bouche structurée, puissante ce qui lui permet d'être conservé en cave.

Le temps de garde : à garder jusqu'en 2019

Châteauneuf du Pape 2008 Rouge "le Vin sur Vingt"

" Le nez est surprenant, cela sent le beau végétal et le noyau de cerise plus que la pulpe de fruit.

En bouche, cela se traduit par un vin frais très septentrional dans son tempérament avec un très bel équilibre et une vie incroyable Très belle réussite." (extrait de La Revue du Vin de France N°532)