

domaine du
Val des Rois



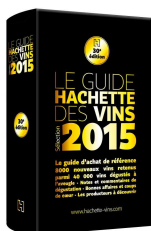
De vigne en vin,
une tradition familiale
à sa neuvième génération

Côtes du Rhône Villages VALREAS



Emmanuel BOUCHARD
Vigneron

sélectionné par :



VALREAS
2021
Terre d'Avenir

Veuillez inscrire ou corriger vos coordonnées postales
Votre email :

TARIF AUTOMNE 2014

**Tarif salons et franco domicile en
France métropolitaine
valable jusqu'au 31 décembre 2014**



Les millésimes du Domaine – automne 2014

(suite au verso)



Côté Lance 2013

Gorgée de fruits

Côtes du Rhône Blanc

La Lance est une belle montagne fermant la plaine de Valréas. Les vignes poussent à son pied. Assemblage de Grenache blanc, de Bourboulenc et de 15% de Viognier. 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,...



Roi Rosé 2013

Soleil et fraîcheur

Côtes du Rhône Rosé

Malheureusement la petite récolte 2013 ne nous a pas permis de garder du rosé pour nos salons d'automne. Veuillez nous en excuser !



Petit Roy 2012

Le compagnon de vos repas d'amis

Côtes du Rhône Rouge

Assemblage à 90% de Syrah de la plaine de Valréas et de Grenache. L'intérêt de ce vin est aussi son taux d'alcool modéré (12,8°/vol) Rouge grenat, nez aux effluves violets et fruits noirs, fruits frais. En bouche, les tanins sont maintenant fondus et accompagnent la dégustation. A boire « sorti de cave » 13-15° sur la cuisine traditionnelle, familiale.

Bourboulenc

Les bulles du Pape

Vin Mousseux de Qualité – Brut

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 où la bulle se justifie ! Servir frais dans des flûtes.



Domaine du Val des Rois – Emmanuel Bouchard – route de Vinsobres – 84600 Valréas
tel 04 90 35 04 35 fax 04 90 35 24 14 e.mail : info@valdesrois.com site : www.valdesrois.com

TARIF ET BON DE COMMANDE – automne 2014

(caisses de 6 bouteilles)

Nom de Cuvée appellation	type bouteille	Prix par bouteille	Quantité	Total euros				Total bouteilles	Total euros
- Coté Lance 2013 (Côtes du Rhône Blanc)	0,75 l	7,00 €			Report total ligne A			N	A
-Petit Roy 2012 (Côtes du Rhône Rouge)	0,75 l	6,20 €			Déduisez votre remise : 24 bouteilles achetées 36 bouteilles achetées 48 bouteilles achetées			-3%	B
					Fontaines à vin			quantité	
-Les Allards au Naturel 2012 (sans sulfites ajoutés) (Côtes du Rhône Rouge)	0,75 l	8,00 €			- Coté Lance 2013 (Côtes du Rhône Blanc)	3 l	14 €		
						5l	21 €		
- Signature 2012 (Côtes du Rhône Villages VALREAS)	0,75 l	8,50 €			-Petit Roy 2013 (Côtes du Rhône Rouge)	5 l	21 €		
						10 l	36 €		
					Total fontaines			C	+
-L'Enclave 2011 (Côtes du Rhône Rouge)	0,75 l	11,00€			Je retirerai ma commande lors du salon de..... Je désire être livré lors du salon de.....			franco	
-Magnum l'Enclave 2010 (Côtes du Rhône Rouge)	1,50 l	20,00 €			ma commande doit être livrée à l'adresse indiquée et je rajoute les frais d'expédition pour la France : 1,4 € par bouteille pour 12 ou 18 0,8 € par bouteille pour 24, 30 ou 36 0,5 € par bouteille pour plus de 40 Franco pour 100 bouteilles et plus (pour les fontaines, 1litre = 1 bouteille)			D	
- EAU DE VIE DE MARC hors d'âge la bouteille dans un étui	0,70 l	26 €							
TOTAL ligne A (à reporter à droite)				N	A	MONTANT DE VOTRE COMMANDE : A-B+C+D			
<u>Vos suggestions, appréciations, l'adresse de vos amis intéressés, écrivez-moi votre message :</u>					En cas de livraison, précisez : Nom, adresse, tel, étage, code, date...				
Ci-joint un chèque de..... €uros à l'ordre de Domaine du Val des Rois Date : Signature :									
<i>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.</i>									



Les millésimes du Domaine – Automne 2014 (suite)



Les Allards au Naturel 2012 Sans sulfites ajoutés Côtes du Rhône Rouge

La qualité du millésime 2012 nous a permis de vinifier cette cuvée sans addition de sulfites, ni sur la vendange, ni en vinification, ni à la mise en bouteille. Nos précautions pendant l'élevage de ce vin nous permet de vous garantir sa parfaite conservation pendant au moins deux ans.

Nez expressif sur des notes d'épices. Bouche dense, aux tanins encore présents. Accompagne particulièrement la cuisine végétarienne. **Le millésime 2011 était noté 2 * sur le Guide Hachette des vins 2014**

Signature 2012 Notre grand vin CDR Villages Valréas Rouge

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 rouges, ...

2012 est un millésime qui a permis d'exprimer pleinement la typicité des vins de Valréas : la finesse l'élégance, l'intensité colorante sont les meilleurs atouts de notre appellation. Le nez respire le cassis et les fruits rouges. En bouche, les tanins sont délicats et laisse la place à une véritable alliance avec les plats cuisinés.

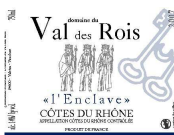
Médaille d'Argent concours des vins d'Orange – une * au Guide Hachette des vins 2015

l' Enclave 2011 l'exception Côtes du Rhône Rouge

Nous réservons ce nom pour les cuvées d'exception, lorsque la vigne et les vendanges nous le permettent. Assemblage où domine la Syrah sur un coteau, au rendement très limité et de vieilles vignes de Grenache.

« La densité, la structure et la complexité s'associent dans ce 2009 à l'ampleur et au fruité du Grenache. Framboise, cassis, raisin mûr et épices ponctuent de leurs saveurs ce nectar fin et soyeux, d'une longueur infinie. » extrait du Guide hachette pour le millésime 2009.

Sa garde dépassera les 10 ans, mais déjà aujourd'hui ses caractéristiques sont exceptionnelles..



Enclave des P...S 2010 Un magnum pour une grande cuvée Côtes du Rhône Rouge

Double plaisir : Celui d'un grand vin : Sélection rigoureuse des deux cépages à quantité égale Grenache et Syrah. Celui de la garde : laissez s'épanouir les arômes pendant au moins 5, voire 8-10 ans



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 – route de Vinsobres – 84600 Valréas
tel 04 90 35 04 35 fax 04 90 35 24 14 e.mail : info@valdesrois.com site : www.valdesrois.com