

domaine du
Val des Rois
CÔTES DU RHÔNE VILLAGES
VALREAS



Tarif salon automne 2014

Étiquette et cuvée

bouteille
€ TTC

Commentaires



Vin Mousseux de Qualité
Méthode Traditionnelle
Bourboulenc 9,50

La Bulle des Rois

Vin blanc vinifié à partir du cépage Bourboulenc. Une prise de mousse est effectuée dans un deuxième temps.
Le nez respecte le fruit du Bourboulenc. L'attaque est soyeuse, sans acidité, très progressive. Les bulles sont fines, relevant cette légèreté caractéristique du Cépage. Accompagne tous les bons moments, en apéritif sur des toasts ou en dessert.



BLANC
Côté Lance
CÔTES DU RHÔNE 7,00
2013

Assemblage de 3 cépages : Grenache blanc, Bourboulenc, Viognier.
A boire rafraîchi mais pas glacé pour apéritif, entrées froides, terrines, poissons, desserts.
Robe claire aux reflets or. Nez amande, puis fruits exotiques et agrumes. Bouche très ronde, avec un équilibre entre le gras du vin et sa fraîcheur accompagnant toute la dégustation. Sensation de finesse, de rondeur.



Petit Roy
CÔTES DU RHÔNE 6,20
2012

Fruité, tendresse, plaisir

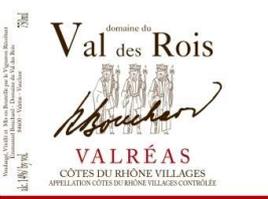
Assemblage à 90% de Syrah de la plaine de Valréas et de Grenache.
A boire « sorti de cave » 13-15° sur la cuisine traditionnelle, familiale.
Rouge grenat, nez aux effluves violette et fruits noirs, fruits frais. En bouche, les tanins sont encore bien présents mais sans agressivité et accompagnent la dégustation. La finale est assez longue et fraîche.



Les Allards au Naturel
CÔTES DU RHÔNE 8,00
2012

Sans sulfites ajoutés

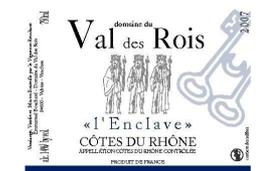
Vendangé à l'abri de toute oxydation et de toute contamination, cette cuvée issue principalement de grenache aux tanins bien présents a été vinifiée sans aucune addition de sulfites, ni même au moment de la mise en bouteille.
Nez aux arômes de vendanges fraîches, bouche riche et puissante, vin s'alliant avec les plats relevés.
A conserver moins de deux ans, à une t° inf à 15°C



Signature
CDR Villages
VALREAS 8,50
2012

Notre grand vin

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, ...
2011 : Nez intense aux notes torréfiées. La bouche est bien structurée, signe de jeunesse, ou réglisse et fruits noirs s'associent
2010 : bel équilibre ou la puissance s'harmonise avec notes de fruits noirs.
2009 : Les tanins s'arrondissent doucement, grand millésime de garde



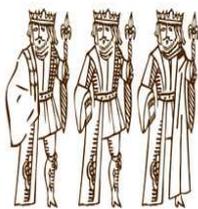
L'Enclave
CÔTES DU RHÔNE 11,00
2011

Exception, densité, concentration

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

Domaine du Val des Rois - Emmanuel Bouchard – 84600 VALREAS (Vaucluse)

Tel 04 90 35 04 35 - Fax : 04 90 35 24 14 - Site Web : www.valdesrois.com - Email : info@valdesrois.com



domaine du
Val des Rois
CÔTES DU RHÔNE VILLAGES
VALREAS



Tarif salon automne 2014



**Eau de vie de Marc
des CDR** 26,00
Hors d'âge

Arômes du temps

Marc du domaine distillé dans un vieil alambic puis élevé en fût de chêne pendant au moins 10 ans.



Enclave des P...S 20,00
Côtes du Rhône
Magnum 2010

Un magnum pour une grande cuvée

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

Fontaines à vin

Côtes du Rhône	Rouge 10l	36,00
	Rouge 5 l	21,00
	Rosé 5 l	
	Rosé 3 l	14,00
	Blanc 3 l	

Pour tous les jours

Stable plus de 6 mois dans son emballage intact, 3 semaines après ouverture ce conditionnement est idéal pour une consommation quotidienne.

Domaine du Val des Rois - Emmanuel Bouchard – 84600 VALREAS (Vaucluse)
Tel 04 90 35 04 35 - Fax : 04 90 35 24 14 - Site Web : www.valdesrois.com - Email : info@valdesrois.com