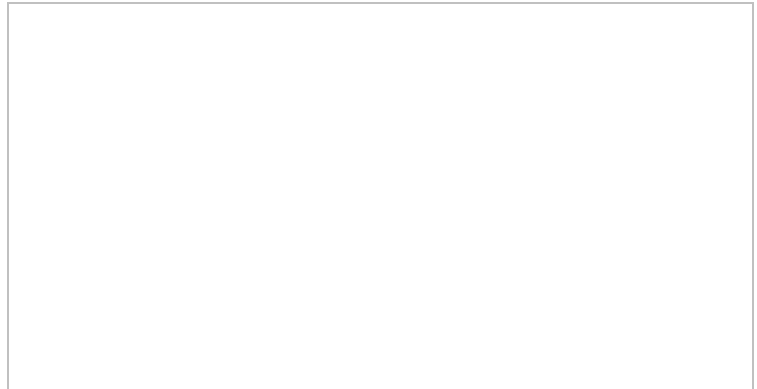




Côtes du Rhône Villages VALREAS

Emmanuel BOUCHARD
Vigneron
route de Vinsobres
84600 VALREAS



Veillez inscrire ou corriger vos coordonnées postales

1

Votre email :

Tarif Printemps 2012

**Tarif salons et franco domicile en
France métropolitaine
valable jusqu'au 31 juin 2012**



Les millésimes du Domaine – Automne 2011

(suite au verso)

Nouveau

Bourboulenc

La Bulle des Rois

Méthode traditionnelle



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.



Côté Lance 2010

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 10% 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,...

Médaille d'Argent Concours des Vins de la Vallée du Rhône 2011



Roi Rosé 2010

Soleil et fraîcheur

Côtes du Rhône Rosé

Sa couleur soutenue vient de son cépage, le Grenache et de son mode d'élaboration : en saignée. Son fruit, sa fraîcheur sont caractéristiques du millésime 2010. A déguster rafraîchi, en apéritif, sur des grillades, sur des plats froids.

Nouveau



Petit Roy 2010

Le compagnon de vos repas d'amis

Côtes du Rhône Rouge

Assemblage à 90% de Syrah de la plaine de Valréas et de Grenache. 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. A boire « sorti de cave » 13-15° sur la cuisine traditionnelle, familiale.

Emmanuel BOUCHARD
et Erika MEYER

Domaine du Val des Rois
route de Vinsobres
84600 VALREAS

Tel : 04 90 35 04 35
Fax : 04 90 35 24 14
Mob : 06 61 52 55 84

info@valdesrois.com
www.valdesrois.com

TARIF ET BON DE COMMANDE – Printemps 2012



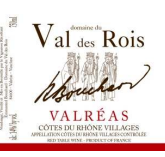


(caisses de 6 bouteilles)

Nom de Cuvée appellation	type bouteille	Prix par bouteille	Quan- -tité	Total euros		Total bouteilles	Total euros
- Coté Lance 2010 (Côtes du Rhône Blanc)	0,75 l	6,70 €			Report total ligne A	N	A
- Roi Rosé 2010 (Côtes du Rhône Rosé)	0,75 l	6,20 €					
-Petit Roy 2010 (Côtes du Rhône Rouge)	0,75 l	6,00 €					
Ces 3 cuvées existent en bouteilles de 0,50 l. Déduire 1 € par bouteille					Fontaines à vin		quantité
-Les Allards 2010 (Côtes du Rhône Rouge)	0,75 l	6,40 €			- Coté Lance 20010 (Côtes du Rhône Blanc)	3 l	14 €
-Les Allards au Naturel 2010 (Côtes du Rhône Rouge)	0,75 l	7,90 €			- Roi Rosé 2010 (Côtes du Rhône Rosé)	3 l	14 €
- Signature 2010 (Côtes du Rhône Villages VALREAS)	0,75 l	7,70 €			-Petit Roy 2010 (Côtes du Rhône Rouge)	5 l	20 €
- Signature 2009 (Côtes du Rhône Villages VALREAS)	0,75 l	7,70 €			Total fontaines		C +
-L'Enclave 2009 (Côtes du Rhône Rouge)	0,75 l	11,50 €			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
-Magnum l'Enclave 2010 (Côtes du Rhône Rouge)	1,50 l	19,00 €					
- EAU DE VIE DE MARC hors d'âge la bouteille dans un étui	0,70 l	26 €					
-Bourboulenc Vin mousseux- Méthode traditionnelle	0,75 l	9,50 €					+
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 :

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.

Les millésimes du Domaine – Janvier 2012 (suite)

	Les Allards 2010	L'expression du terroir	Côtes du Rhône Rouge
<p>Ce millésime rassemble toutes les qualités d'un Côtes du Rhône. Assemblage de Grenache (80% et Syrah). Robe rouge grenant, nez complexe de fruits secs et de fruits noirs. Bouche riche, ample, aux tanins bien présents sans agressivité. Finale assez fraîche et souple. Garde 2-3 ans. Accompagne la cuisine traditionnelle ou épicée, viandes rouges,... Servir à 13-15°</p> <p>Médaille d'Or au Concours des Vins Orange 2011</p>			
	Les Allards au Naturel	Sans sulfites ajoutés	Côtes du Rhône Rouge
<p>La qualité du millésime 2010 nous a permis de vinifier cette cuvée sans addition de sulfites, ni sur la vendange, ni en vinification, ni à la mise en bouteille.</p> <p>Nez délicat, sur les fruits noirs. Bouche dense, aux tanins encore présents.</p> <p>A conserver au frais (inf à 15°) pendant 2 ans.</p>			
	Signature	Notre grand vin	CDR Villages Valréas Rouge
<p>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, ...</p> <p>2009 : concentré, nez puissant, aux tanins denses, Médaille d'Argent Concours Lyon 2011</p> <p>2010 : bel équilibre ou la puissance s'harmonise avec notes de fruits noirs.</p>			
	l'Enclave 2009	l'exception	Côtes du Rhône Rouge
<p>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.</p> <p>« 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</p> <p>Sa garde dépassera les 10 ans, mais déjà aujourd'hui ses caractéristiques sont exceptionnelles..</p>			
	La Fontaine à vin	Blanc – rosé - rouge	Côtes du Rhône
<p>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</p>			
<p>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</p>			