



domaine du
Val des Rois
CÔTES DU RHÔNE VILLAGES
VALREAS

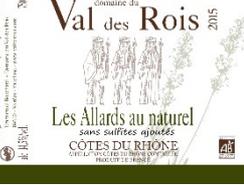
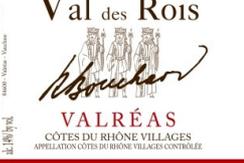
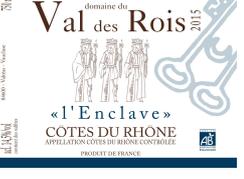
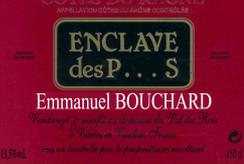


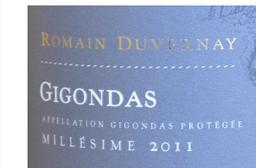
Tarif Belgique automne 2017

Étiquette et cuvée

bouteille
€TTC

Commentaires

	<p>Vin Mousseux de Qualité Méthode Traditionnelle Bourboulenc</p>	<p>11,50</p>	<p>La Bulle des Rois Vin blanc vinifié à partir du cépage Bourboulenc. Une prise de mousse est effectué 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.</p>
	<p>BLANC Côté Lance CÔTES DU RHÔNE 2015</p>	<p>7,50</p>	<p>Arômes du nez à la bouche 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.</p>
	<p>Roi Rosé CÔTES DU RHÔNE 2015</p>	<p>7,00</p>	<p>Fraîcheur d'été Saignée de Grenache noir après une courte macération. Puis vinification à base température comme un vin blanc. Servir frais mais pas glacé dès l'apéritif, et pour tous les repas d'été : entrées froides, crudités, grillades, volailles, ... Rosé soutenu, nez griotte discret. Bouche fraîche, un peu acidulée, accompagnant toute la dégustation, gommant la chaleur de l'alcool.</p>
	<p>Petit Roy CÔTES DU RHÔNE 2016</p>	<p>7,00</p>	<p>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 noir, fruits frais. En bouche, les tanins sont encore bien présents mais sans agressivité et accompagnent la dégustation. La finale est assez longue et fraîche.</p>
	<p>Les Allards au Naturel CÔTES DU RHÔNE rouge 2016</p>	<p>8,50</p>	<p>Sans sulfites ajoutés Vendangé à l'abri de toute oxydation et de toute contamination, cette cuvée issue principalement de grenache aux tanins biens 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. Notre expérience de 6 millésimes a montré une excellente stabilité malgré l'absence de conservateur. Les tanins vont se fondre régulièrement pour un optimum entre 2 et 3 ans</p>
	<p>Signature CDR Villages VALREAS</p>	<p>2014 9,50 --- 2015 9,50</p>	<p>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, ...</p>
	<p>L'Enclave CÔTES DU RHÔNE rouge 2015</p>	<p>12,50</p>	<p>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..</p>
	<p>Enclave des P...S Côtes du Rhône Magnum (1,5 litre) 2014</p>	<p>22</p>	<p>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</p>

	<p>Eau de vie de Marc des CDR Hors d'âge</p> <p>25</p>	<p>Arômes du temps</p> <p>Marc du domaine distillé dans un vieil alambic puis élevé en fût de chêne pendant au moins 10 ans.</p>				
	<p>GIGONDAS 2011</p> <p>17,00 - 15,00 par 6</p>	<p>Cru du Sud</p> <p>Ce village est à 30 km au sud De Valréas et présente des caractéristiques très différentes : Charpenté, c'est de plus un millésime chaleureux. Cette cuvée n'est pas notre production mais est digne de figurer sur notre liste de vin. Pour les amateurs vins plus puissant pour des plats relevés. Garde d'au moins 10 ans</p>				
<p>Fontaines à vin</p>	<p>Côtes du Rhône</p> <table border="1"> <tr> <td><i>Rouge 10l</i></td> <td>38</td> </tr> <tr> <td><i>Rouge 5 l Blanc 5l</i></td> <td>20</td> </tr> </table>	<i>Rouge 10l</i>	38	<i>Rouge 5 l Blanc 5l</i>	20	<p>Pour tous les jours</p> <p>Stable plus de 6 mois dans son emballage intact, 3 semaines après ouverture ce conditionnement est idéal pour une consommation quotidienne.</p>
<i>Rouge 10l</i>	38					
<i>Rouge 5 l Blanc 5l</i>	20					
<p>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</p>						

Nos récentes distinctions

Signature 2014 :	Médaille d'or au concours des vins d'Orange 2015
	1 étoile au Guide Hachette des vins 2017
Signature 2015 :	2 étoiles au Guide Hachette des vins 2018, Médaille d'Argent Concours Général Agricole Paris 2017
Petit Roy 2015 :	1 étoile au Guide Hachette des vins 2018
Les Allards au Naturel 2015 :	Médaille de Bronze au concours général Agricole Paris 2017
	Ces fabuleux Côtes du Rhône : La revue des Vins de France avril 2017
L'Enclave 2015 :	Médaille d'Argent au concours général Agricole Paris 2017