

CELLIER DES CHARTREUX

Les Grands Classiques

CÔTES DU RHÔNE, CÔTES DU RHÔNE VILLAGES & CRUS

Depuis de nombreuses années, le Cellier des Chartreux élabore en exclusivité avec 2 de ses vigneron, un côtes du Rhône village et un cru d'appellation LIRAC. L'ancienneté de leur renommée et la multiplicité de leurs charmes en font de Grands Vins par excellence. En plus de ces deux grands classiques, vient s'ajouter un côtes du Rhône régional issue d'une sélection de raisins particulière et

élevé en barriques : le MAS SAINT-HUGUES. Ces vins sont vinifiés dans la pure tradition et ne demandent qu'à vieillir tranquillement dans votre cave.



CELLIER DES CHARTREUX

Les Grands Classiques

CÔTES DU RHÔNE, CÔTES DU RHÔNE VILLAGES & CRUS

Saint Vérédème

CÔTES DU RHÔNE VILLAGE

MÉDAILLE D'OR CGA PARIS 2010 ET

CONCOURS DES FÉDÉRATIONS DES

CAVES 2010

CÉPAGES

Grenache (50%),
Syrah (50%).

Densité de 4000 ceps / ha.

VINIFICATION

Vinification traditionnelle avec une récolte issue de sélection parcellaire rigoureuse. Cuvaison 21 à 28 jours.

TERROIR

Sols argilo-calcaires à galets roulés.

NOTE DE DÉGUSTATION

Vin rouge rubis. Nez riche, arômes profonds de fruits noirs et d'épices : cassis, myrtille, mûre, poivre.

Bouche puissante avec en finale les tanins qui se fondent aux arômes de fruits rouges confits. Belle longueur en bouche.

ACCORDS METS / VIN

Parfait pour viandes en sauce, gibier et civet.

Domaine des Colombettes

CRU LIRAC AOC

CÉPAGES

Grenache, Syrah.

VINIFICATION

Un grand soin est porté à la qualité de la vendange, cette cuvée est issue d'une sélection de terroir. Vinification traditionnelle, avec une macération de 3 semaines. Ecoulage et pressurage à froid.

TERROIR

Sols argilo-calcaires à galets roulés.

NOTE DE DÉGUSTATION

Vin rouge grenat. Nez riche, arômes profonds de fruits mûrs, d'épices et de cuir. Charpenté, généreux, équilibré, il s'affirme avec l'âge pour devenir ample et charnu.

Un vin de longue garde

ACCORDS METS / VIN

Viandes en sauce, gibier, civet, fromages.

Le Mas Saint Hugues

CÔTES DU RHÔNE AOC

CÉPAGES

Grenache, Syrah,
Mourvèdre.

VINIFICATION

Vinification traditionnelle avec cuvaision longue de 21 jours. Elevage en fûts de chêne.

TERROIR

Sols "argilo-calcaires".

NOTE DE DÉGUSTATION

Robe d'un beau rubis soutenu. Nez complexe où se mêlent épices, notes boisées, vanille et café. L'élevage en barriques marque ce vin.

Les tanins sont fondus et donnent une matière ample. La structure est complexe, ce qui rend ce vin séduisant et facile à conserver 3 ou 4 années. Réglissée et épicée.

ACCORDS METS / VIN

Déguster avec viandes grillées, gibier, fromages, convient également avec un fromage fort ou un plat épicé.



CELLIER DES CHARTREUX

SCA Cellier des Chartreux

D 6580 - 30131 Pujaut - France

Tél 33(0)4 90 26 39 40

Fax 33(0)4 90 26 46 83

www.cellierdeschartreux.fr

contact@cellierdeschartreux.fr

VOTRE CONTACT COMMERCIAL