

A DÉCOUVRIR UNE SÉLECTION DE VINS ROSES, BLANCS ET ROUGES POUR CET ÉTÉ

AOP Côtes du Rhône village Saint-Andéol

CHÂTEAU DE ROCHECOLOMBE

CHEMIN ROCHECOLOMBE – 07700 BOURG SAINT ANDEOL

Téléphone : 04 75 54 50 47

Mail : rochecolombe@aol.com

Site internet : www.chateau-rochecolombe.fr

Cuvée : 2017 – ROUGE

Cépages en pourcentage : 50 % GRENACHE / 50 % SYRAH

Prix de vente TTC la bouteille de 75cl particulier départ caveau : 10,60 €

LA DEGUSTATION

Robe : Très coloré, violacé, limpide, pourpre

Nez : nez très intense pain d'épices, chocolat, boisé, garrigues et épices

Bouche : Bouche volumineuse aux notes balsamique de garrigue et d'épices.

Accompagnement : Viandes préparées, fromages

Température de service : 18°C

Garde : 5 à 7 ans



IGP Ardèche

CAVE COOPÉRATIVE DE VALVIGNÈRES

LE VILLAGE – 07400 VALVIGNÈRES

Téléphone : 04 75 72 60 60

Mail : caveauvalvignerres07@gmail.com

Site internet : www.cavevalvignerres.fr

Facebook : @cavevalvignerres.fr

Cuvée : SYRACUSE – 2018 – ROUGE

Cépages en pourcentage : 100 % SYRAH

Prix de vente TTC la bouteille de 75cl particulier départ caveau : 7,40 €

LA DEGUSTATION

Robe : Vin très coloré, violacé, limpide et brillant

Nez : Très intense, violette, cannelle

Bouche : bouche ronde, souple, tanins présents



DOMAINE DE PEYREBRUNE

PLÉOUX - 07460 BEAULIEU

Téléphone : 04 75 39 29 01 / 06 14 87 48 95

Mail : contact@peyrebrune.com

Site internet : www.peyrebrune.com

Facebook : @DomaineDePeyreBrune

Instagram : @domainedepyrebrune

Cuvée : LES CHÊNES - ROUGE - 2016

Cépages en pourcentage : Syrah (45%), Grenache (45%), Carignan (10%)

Prix de vente TTC la bouteille de 75cl particulier départ caveau : 9,60 €

Circuit de distribution : caveau, CHR



LA DEGUSTATION

Robe : couleur moyenne, encore vive, limpide

Nez : nez intense chocolat, fruit noir, cassis, notes grillées

Bouche : bouche ample et persistance, bon équilibre entre fraîcheur et structure

Accompagnement : viandes rouges, plats en sauce, fromages

Température de service : 18°C

Garde : 1 an

CHÂTEAU DES LÈBRES

07 460 BANNE

Téléphone : 04 75 36 34 14

Mail : domainedeslebres@gmail.com

Site internet : www.domainedeslebres.com

Facebook : @chateaudeslebres

Instagram : @chateaudeslebres

Cuvée : 1799 – ROUGE – 2017

Cépages en pourcentage : 50 % SYRAH / 30 % MERLOT / 20 % CABERNET-SAUVIGNON

Prix de vente TTC la bouteille de 75cl particulier départ caveau : 11,50 €

LA DEGUSTATION

Robe : robe profonde à la teinte rubis

Nez : nez puissant dans un registre frais d'eucalyptus, de camphre, de cade, de poivre noir avec un soupçon de suie.

Bouche : bouche volumineuse aux notes balsamiques de garrigues et d'épices

Accompagnement : Côte de Bœuf, carré d'agneau au thym, fromages fermiers

Température de service : entre 16 et 20°C

Garde : 5 à 7 ans



VIGNERONS ARDÉCHOIS

107 ROUTE DE VALLON – 07120 RUOMS

Téléphone : 04 75 39 98 00

Mail : uvica@uvica.fr

Site internet : www.uvica.fr

Facebook : @neovinum

Instagram : @neovinum_vigneronsardechois

Cuvée : VIOGNIER GRES DU TRIAS – BLANC – 2018

Cépages en pourcentage : 100% Viognier

Prix de vente TTC la bouteille de 75cl particulier départ caveau : 8,10 €

LA DEGUSTATION

Robe : Pâle, vert, limpide, brillant

Nez : nez intense, ananas, très floral, muscaté.

Bouche : Bouche ronde, puissante et fraîche, très typée, légère amertume en finale

Accompagnement : ravioles, sauce asperge blanche et noisette fraîche

Garde : 2 ans

Cuvée : SYRAH LES CLASSIQUES – ROSÉ – 2018

Cépages en pourcentage : 100% Syrah

Prix de vente TTC la bouteille de 75cl particulier départ caveau : 4,80 €

LA DEGUSTATION

Robe : Rosé très soutenu, nuances vives, limpide

Nez : Nez très intense cassis, floral, confiture de myrtille

Bouche : Bouche ample, riche, acidulé et longue

Garde : A boire



Cuvée : CUVÉE D'UNE NUIT - ROSÉ - 2018

Cépages en pourcentage : Grenache et Cabernet-sauvignon

Prix de vente TTC la bouteille de 75cl particulier départ caveau : 5,10 €

LA DEGUSTATION

Robe : rosé clair, reflets saumonés, limpide et brillant

Nez : Nez intense, pêche, agrumes, citron confit

Bouche : Bouche ronde, riche, bonne fraîcheur et bonne longueur

Accompagnement : brochette de cuisse de caille, mariné miel/soja, confiture de groseille

Garde : 1 an



DOMAINE DU PÈRE LÉON

LA VERNADE - 07110 VINEZAC

Téléphone : 06 48 55 89 29

Mail : nathaliesoboul@hotmail.fr

Facebook : @DomaineduPereLeon

Instagram : @DomaineduPereLeon

Cuvée : DOMAINE DU PÈRE LÉON – ROSÉ – 2018

Cépages : Grenache, Syrah, Cinsault

Prix de vente TTC la bouteille de 75cl particulier départ caveau : 6 €

LA DEGUSTATION

Robe : Gris avec des belles nuances fraîches

Nez : Nez intense fleur et pêche blanche

Bouche : Bouche ample, riche, puissante

Accompagnement : pissaladière

Garde : 1 AN



CAVES VIVARAISES

BP 116 07200 ST ETIENNE DE FONTBELLON

Téléphone : 04 75 35 17 58

Fax : 04 75 35 54 98

Mail : caves.vivaraises@wanadoo.fr

Site internet : www.caves-vivaraises.fr

Cuvée : VIOGNIER - BLANC - 2018

Cépages : 100% Viognier

Prix de vente TTC la bouteille de 75cl particulier départ caveau : 5,60 €

LA DEGUSTATION

Robe : Très pâle, vert, limpide et brillant

Nez : Nez intense, papaye, pêche blanche, acacia

Bouche : Ample et frais, délicat et tendre

Accompagnement : Volaille en gelée de pamplemousse, coulis de poivron rouge confit

Garde : 2 ans



AOP COTES DU VIVARAIS

DOMAINE DE VIGIER

VALLÉE DE L'IBIE- 07 150 LAGORCE

Téléphone : 04 75 88 01 18

Mail : duprefils@wanadoo.fr

Site internet : www.domaine-de-vigier.com

Facebook : @DomainedeVigier

Instagram : @domainedevigier

Cuvée : ALBIN – BLANC – 2018

Cépages en pourcentage : Grenache blanc 85 %, Marsanne 15%

Prix de vente TTC la bouteille de 75cl particulier départ caveau : 6,95 €

LA DEGUSTATION

Robe : Robe pâle, vert

Nez : Nez expressif floral et fruité, belle finesse, 1er nez anisé (haricots vert) puis fruit blanc, pêche

Bouche : Bouche équilibrée, agréable, ronde, souple, facile



Sélection issue de la dégustation annuelle de 2000 Vins d'Ardèche réalisée par des professionnels du vin (œnologue, sommelier, vignerons)