



Côtes-du-Rhône “Belleruche”

Les cépages

Grenache blanc, Roussanne, Viognier, Clairette et Bourboulenc.

Le terroir

Implantés pour l'essentiel sur des marnes caillouteuses et des coteaux argilo-calcaires, ces sols sont drainants, avec une alimentation hydrique régulière et sans excès.

Ils se réchauffent rapidement au printemps et favorisent ainsi une maturité aboutie.

Les vendanges

Récolte mécanique de nuit pour limiter l'oxydation des jus et préserver les substances aromatiques.

La vinification

Égrappage total suivi d'une légère macération pelliculaire notamment pour le Viognier, pressurage doux. Débourage statique par le froid. Fermentation alcoolique à basse température et en cuve inox. Protection du vin contre l'oxygène pour préserver son potentiel aromatique.

L'élevage

Élevage sur lies fines pendant 5 mois.

La dégustation

Robe: jaune doré brillant.

Nez: intense et expressif.

Arômes d'abricot, de fenouil et des parfums floraux (iris...).

Bouche: complexe et d'une grande élégance. La rondeur du vin s'accorde parfaitement avec sa fraîcheur. Et la finale s'exprime sur des notes subtilement anisées.

Avec ce vin nous avons aimé: sardines grillées, daurade à la plancha.

Température de dégustation: 10-12 °C.

La garde: prêt à être dégusté.

Grape varieties

Grenache blanc, Roussanne, Viognier, Clairette and Bourboulenc.

Terroir

Planted mainly in stony-marl soils and on clay-limestone slopes, these soils are porous with a steady and regular water supply. They warm up quickly in the spring and help the grapes to reach perfect maturity.

Harvest

Harvest is carried out at night by machine to prevent and limit oxidation of the juices and to preserve the aromatic components.

Vinification

Total destemming followed by a light skin maceration particularly for the Viognier, gentle pressing. Cold static settling. Alcoholic fermentation at low temperature in stainless steel vats. The wine is protected from oxygen to preserve its aromatic potential.

Maturing

5-months ageing on the fine lees.

Tasting

Colour: bright golden yellow hue.

Nose: intense and expressive.

Aromas of apricot, fennel and floral scents (iris, etc.).

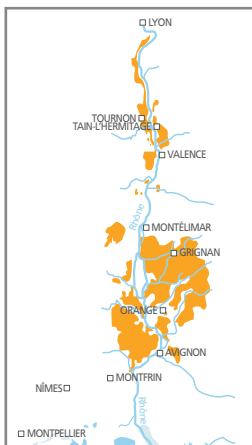
Palate: complex and very elegant.

The wine's roundness is a perfect match for its freshness. And the finish reveals subtle notes of aniseed.

Recommended food pairing: grilled sardines, sea bream "à la plancha".

Serving temperature: 10-12 °C.

Ageing potential: ready to drink now.





Côtes-du-Rhône “Belleruche”

Les cépages

Majorité Grenache et Syrah.

Le terroir

Il est composé de plusieurs grands types de terroirs dont parmi eux des sols à galets roulés aux terres argileuses, des sols d'épandages caillouteux, des terrasses argilo-caillouteuses, des sables limono caillouteux... Tous ces sols offrent à la vigne une alimentation hydrique régulière et une restitution, durant la nuit, de la chaleur emmagasinée le jour par les cailloux.

Les vendanges

Les raisins sont récoltés à maturité phénolique et vendangés essentiellement à la machine.

La vinification

Après un égrappage total, les raisins sont vinifiés dans des cuves bétons et inox pendant 3 à 4 semaines. Des remontages sont réalisés quotidiennement pour extraire en douceur les substances aromatiques, les anthocyanes et les tanins. La température de fermentation alcoolique est contrôlée et régulée à 28 °C.

En toute fin de fermentation alcoolique, on laisse monter la température entre 30 et 33 °C pour favoriser la polymérisation des tanins.

L'élevage

6 mois en cuve béton et en cuve inox.

La dégustation

Robe : rouge grenat profond.

Nez : intense, fruité (notes de cassis/framboise) et agrémenté par des notes de poivre blanc.

Bouche : la bouche est juteuse, puissante, fruitée (notes de fruits rouges) et accompagnée par de jolies notes de torrification.

Les tanins présents sont soyeux et délicats.

Avec ce vin nous avons aimé :

agneau de lait.

Température de dégustation : 16-18 °C.

La garde : de 3 à 5 ans.

Grape varieties

Mainly Grenache and Syrah.

Terroir

It is made up of several major types of terroirs including pebbly clay soils, soils with layers of stones, stony clay terraces, stony silty-sand... All these soils provide the vine with a constant water supply and, at night, release the heat stored up by the pebbles during the day.

Harvest

The grapes are picked at phenolic maturity and are mainly harvested by machine.

Vinification

After a total destemming, the grapes are vinified in concrete and stainless steel tanks for 3 to 4 weeks. Pumping over operations are carried out each day to gently extract the aromatic components, anthocyanins and tannins.

The fermentation temperature is regulated and set at 28°C. At the end of alcoholic fermentation, the temperature is allowed to rise to 30-33°C to assist the polymerization of tannins.

Maturing

6 months in concrete vats and stainless steel tanks.

Tasting

Colour : deep garnet red.

Nose : intense, fruity (blackcurrant/raspberry) and complemented by notes of white pepper.

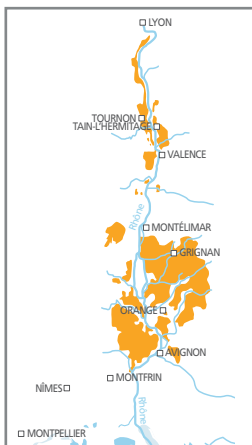
Palate : this wine is juicy, powerful and fruity (red fruits notes) on the palate, with lovely roasted notes. There are silky and delicate tannins.

Recommended food pairing :

young milk-fed lamb.

Serving temperature : 16-18°C.

Ageing potential : 3-5 years.





Cornas “Les Arènes”

Le cépage

Syrah.

Le potentiel de garde

De 10 à 15 ans.

Le sol

Une partie du vignoble est situé sur du granit en décomposition, appelé localement “gore”, l’autre se trouve sur des sols argilo-calcaires d’alluvions. Ce type de sol confère des vins puissants et charnus avec des tanins bien enrobés. Les granites de ce type donnent également de la puissance et de la tension au vin.

Les parcelles

“Les Arènes” est une combinaison de plusieurs parcelles en coteaux sur différents secteurs précoces et tardifs qui synthétisent tout ce qui se fait en Cornas : Les Reynards, Patou, Champelrose, Mazards, Les Côtes.

Les vendanges

Récolte manuelle.

La vinification

Traditionnelle, vendange éraflée. La fermentation dure 10 jours en cuves béton, cela permet une polymérisation aboutie des tanins. Elle est ensuite suivie d’une macération d’environ 3 semaines.

L’élevage

Après les vinifications, commence l’élevage qui dure de 14 à 16 mois. Celui-ci est réalisé à 80 % en fûts de chêne (100 % français). Les 20 % restants correspondent à un élevage en cuves béton, ce qui permet de préserver le fruit et la minéralité qui s’expriment sur ces terroirs granitiques.

La dégustation

“Les Arènes” est une belle représentation de l’appellation Cornas.

Robe : rouge intense, avec quelques reflets violacés.

Nez : fruits très mûrs, confitures de framboise et cassis.

Bouche : mûres, épices, griottes.

Tanins denses et serrés avec une bonne persistance en bouche.

L’anecdote

Le nom de ce vin, “Les Arènes” vient du terme “Arènes granitiques”.

C’est un phénomène géologique qui apparaît avec la décomposition du granit causée par le passage de l’eau et du vent, le sol prend alors la forme d’arènes.

Cornas, l’appellation vient du Celte qui signifie “Terre Brulée”.

Grape variety

Syrah.

Ageing potential

10 to 15 years.

Soil

Part of the vineyard is located on decomposing granite, known locally as “gore”, the other is on alluvial clay-limestone soil. This kind of soil produces powerful, meaty wines with good tannin. This type of granite also gives the wine power and a nice taut acidity.

Parcels

“Les Arènes” is a combination of several parcels growing on slopes in different early and late ripening areas which synthesize the best of Cornas: Les Reynards, Patou, Champelrose, Mazards, Les Côtes.

Harvest

The grapes are entirely hand-harvested.

Vinification

Traditional, destemmed grapes. Fermentation lasts 10 days in concrete tanks, which results in a perfect polymerization of tannins. It is then followed by maceration lasting around 3 weeks.

Ageing

After vinification, the ageing process starts and lasts 14-16 months. 80% of the wine goes into oak barrels (100% French). The remaining 20% are aged in concrete tanks, which preserves the fruit and minerality expressed on these granitic soils.

Tasting

“Les Arènes” is a beautiful example of the Cornas appellation.

Colour: intense red colour with purple lights.

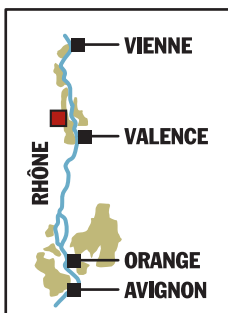
Nose: very ripe fruits, raspberry and blackcurrant jams.

Palate: blackberries, spices, morello cherry. Dense and tight tannins with a great persistency in mouth.

Anecdote

The name of this wine, “Les Arènes” (sands) comes from the term “Arènes granitiques” (granitic sands). This is a geological phenomenon that arises with the decomposition of granite caused by water and wind, giving the soil a sandy nature.

The Cornas appellation name comes from the Celtic for “Burnt Land”.





Châteauneuf-du-Pape Collection Bio

Les cépages

Principalement élaboré avec du Grenache.

Grape varieties

Mainly made with Grenache.

Le Terroir

Ce sol est constitué d'une terrasse de gros galets roulés issus de l'ancien lit du Rhône avec de l'argile rouge sableuse.

Terroir

This soil is composed of large smooth pebbles terrace (from old Rhône riverbed) with sandy red clay.

Les vendanges

La récolte est vendangée manuellement avec tri lorsque la maturité est à son niveau optimum.

Harvesting

The crop is hand-harvested and sorted out when maturity is to its optimum level.

La vinification

Le vin est vinifié en cuves béton. La période de cuvaison est de 3 à 4 semaines, avec une température qui ne dépasse pas 32 °C.

Vinification

The wine is vinified in concrete tanks. Vatting lasts between 3 and 4 weeks with a fermenting temperature which does not exceed 32°C.

L'élevage

Le vin est élevé en cuves et en demi-muids de 15 à 18 mois.

Maturing

This wine is aged in vats and in big wooden casks from 15 to 18 months.

La dégustation

Robe: rouge foncé tirant vers le violet.

Nez: arômes complexes de fruits rouges très mûrs.

Bouche: beaucoup de gras et de puissance avec des notes d'épices et de cuir.

Température de dégustation: 16-17 °C.

Conseil du sommelier: nous vous invitons à carafa ce vin quelques minutes avant dégustation.

La garde: de 8 à 10 ans.

Tasting

Colour: bright, deep, dark garnet.

Nose: cintense with notes of ripe fruit (blackcurrants/raspberries).

Palate: it has a lot of fatness and strength with spicy aromas developing into leather.

Serving temperature: 16-17°C.

Sommelier's recommendation: best decanted a few minutes before drinking.

Ageing potential: 8-10 years.

Pour connaître les certifications par millésime des vins :



Vins biologiques certifiés par FR-BIO-01



Issus de raisins Demeter
Certifiés agriculture biodynamique par Demeter

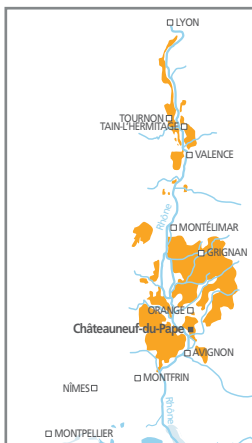


Contrôlés par Ecocert France SAS

BIODYVIN



Veillez vous référer à notre fiche « Certifications & normes biologiques »





LES VARONNIERS™

CROZES-ERMITAGE

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

Terroir : roche fracturée de granites porphyroïdes à biotites. Facteurs roch. et pédrolog. ; botte granite.

M. CHAPOUTIER

VIN ROUGE, RED WINE MS EN BOUTEILLE À 26600 PAR M. CHAPOUTIER, TAIN, FRANCE. PRODUIT DE FRANCE / PRODUCT OF FRANCE

750 ml

Crozes-Ermitage “Les Varonniers”

Le cépage

Syrah.

Pour élaborer les “Varonniers”, nous avons choisi nos plus vieilles vignes de Crozes-Hermitage (plus de 60 ans en moyenne).

Le terroir

Coteaux granitiques orientés sud-ouest à l'extrémité de la colline de l'Hermitage et terrasses fluviales sur les Chassis.

Les vendanges

Récolte manuelle à maturité.

La vinification

Vinification en petite cuve béton fermée. La cuvaison est longue et dure près d'un mois, pour polymériser les tanins. Seul le vin d'écoulage est utilisé.

L'élevage

100 % en fûts de chêne, avec un pourcentage de fûts neufs, de 14 à 18 mois.

La dégustation

Robe : grenat très foncé.

Nez : fruits rouges très mûrs, cassis et framboise, puis réglisse.

Bouche : ample et ferme, tanins puissants, finale confiturée et vanillée.

Selon le millésime, le vin peut être conservé de 30 à 60 ans, voire même de 50 à 75 ans.

Grape variety

Syrah.

To elaborate our “Varonniers” wine, we have chosen our oldest Crozes-Hermitage vines (more than 60 years old on average).

Terroir

The granitic slopes are oriented South-West at the end of the Hermitage hill and on fluvial terraces on the “Chassis” plot.

Harvest

Hand-harvested at maturity.

Vinification

Vinification is made in small concrete tank. Fermenting is long and lasts around one month to polymerize tannins. Only free-run juice is used.

Maturing

This wine is entirely matured in oak casks (with a percentage of new ones) from 14 to 18 months.

Tasting

Colour : deep garnet red.

Nose : very ripe red fruits, blackcurrant and raspberry, then liquorice.

Palate : ample and solid, vanilla and jam final.

According to the vintage, the wine can be kept from 30 to 60 years, indeed from 50 to 75 years.

Pour connaître les certifications par millésime des vins :



Issus de raisins provenant de l'agriculture biologique



Vins biologiques certifiés par FR-BIO-01



Issus de raisins Demeter
Certifiés agriculture biodynamique par Demeter

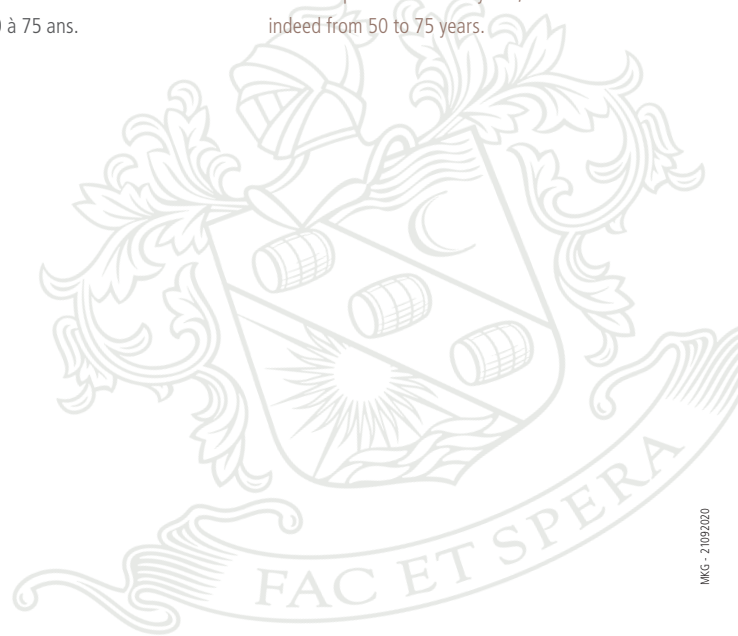
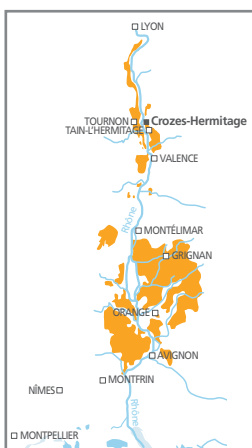


Contrôlés par Ecocert France SAS

BIODYVIN



Veuillez vous référer à notre fiche « Certifications & normes biologiques »





LES GRANITS™

SAINT-JOSEPH

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

Terroir : granite de Tournon
partiellement albâtre.
Partially albatross Tournon granite.

M. CHAPOUTIER

VIN ROUGE, RED WINE MS EN BOUTEILLE À 20000 PAR M. CHAPOUTIER, TAIN, FRANCE. PRODUIT DE FRANCE / PRODUCT OF FRANCE

750 ml

Saint-Joseph “Les Granits”

Le cépage

Syrah.

Sélection de nos plus vieilles souches de Syrah dans le berceau de l'appellation Saint Joseph.

Le terroir

Sols granitiques, très pauvres et très pierreux.

Les vendanges

Vendanges manuelles à très forte maturité.

La vinification

Éraflage à 100 %. Fermentation lente en cuve béton de petit volume. La macération est très longue et dure plus d'un mois, afin de polymériser les tanins. Seul le vin de goutte est utilisé dans cette sélection parcellaire.

L'élevage

100 % en fûts (fûts neufs et fûts de un à deux vins) durant 16 à 18 mois.

La dégustation

Robe : grenat foncé.

Nez : confiture de fruits noirs très mûrs, notes fumées et minérales.

Bouche : notes fumées et poivrées. Tanins très serrés et très longue persistance en bouche.

Selon le millésime, le vin peut être conservé de 30 à 60 ans, voire même de 50 à 75 ans.

Grape variety

Syrah.

Selection of our oldest Syrah trunks in the birthplace of the Saint Joseph appellation.

Terroir

Very poor and very stony granitic soils.

Harvest

The grapes are hand-harvested at very good maturity.

Vinification

The grapes are 100% destemmed. Slow fermentation in small concrete vats. The process of fermentation is very long and lasts for more than one month, to polymerize tannins. Only the free-run wine is used in this single vineyard.

Maturing

Entirely aged in casks (new casks and casks having matured wine once or twice before) from 16 to 18 months.

Tasting

Colour: very deep garnet red.

Nose: black fruit jam, smoked and mineral overtones.

Palate: smoky and peppered aromas. Tight tannins with a long persistency in mouth.

According to the vintage, the wine can be kept from 30 to 60 years, indeed from 50 to 75 years.

Pour connaître les certifications par millésime des vins :



Issus de raisins provenant de l'agriculture biologique



Vins biologiques certifiés par FR-BIO-01



Issus de raisins Demeter
Certifiés agriculture biodynamique par Demeter



Contrôlés par Ecocert France SAS

BIODYVIN



Veillez vous référer à notre fiche « Certifications & normes biologiques »

