

LE DIVIDENDE EN BOUTEILLES

Coffret 12 bouteilles « 2/3 VACQUEYRAS, 1/3 CÔTES DU RHÔNE »,
d'une valeur au prix caveau de 180,50 €

APPELLATION	CUVÉE	PRIX CAVEAU	NOMBRE BOUTEILLES
Vacqueyras Rouge	Les Ondines	14,50 €	3
	Passion, Vieilles Vignes	19,00 €	1
	G (100% Grenache), Vieilles Vignes	30,00 €	1
	Le Clos des Frères, parcellaire	19,00 €	1
Vacqueyras Blanc	Passion	17,00 €	1
	Le Clos des Frères, parcellaire	17,00 €	1
Côtes du Rhône	Côtes du Rhône Plan de dieu (Rouge)	9,00 €	2
	Côtes du Rhône (Blanc)	8,50 €	2

TOTAL	12 bouteilles
Rendement indicatif	6,3 %



VACQUEYRAS ROUGE Les Ondines

68 % Grenache – 27 % Syrah – 5 % Cinsault

Magnifique couleur Pourpre. Au nez des notes de cerise, cassis et de fruits rouges dominant et sont accompagnées de nuances de poivre, fleur d'oranger et de jasmin. Ce vin présente des tanins agréables, un arôme intense et une finale longue.

VACQUEYRAS ROUGE Passion

68 % Grenache – 27 % Syrah – 5 % Cinsault

Robe d'un rouge profond accompagnée d'un nez aux notes de fruits noirs, mûres, de réglisse et de vanille. La bouche est ronde et soutenue par des tanins présents et serrés. A la dégustation, une très grande longueur accompagné de notes de moka.



CUVÉE G

100 % Grenache

Vin délicat aux arômes complexes, proche de la finesse du pinot noir et du nebbiolo. Belle acidité avec des tanins soyeux, vin de bouche suave et velouté.

VACQUEYRAS ROUGE Clos des Frères

66 % Grenache – 31 % Syrah – 3 % Cinsault

Robe d'un rouge profond accompagnée d'un nez aux notes de fruits noirs, mûres, de réglisse et de vanille. La bouche est ronde et soutenue par des tanins présents et serrés. A la dégustation, une très grande longueur accompagné de notes de moka.



VACQUEYRAS BLANC Passion

50% Clairette - 30% Roussanne - 20% Bourboulenc, Grenache blanc,

Vin d'une grande intensité aux notes de florales et de garrigues. La bouche est pleine de profondeur, et de finesse sur le fruit mur terminant sur une note de toasté

VACQUEYRAS BLANC Clos des Frères

30% Clairette - 40 % Viognier - 30% Roussanne

Nez discret, très floral : camomille, tilleul et pétales de rose. A la dégustation ce vin est très complexe : des notes de poires, coings et fruits blancs dominant. La finale est puissante et persistante.



CÔTE DU RHÔNE PLAN DE DIEU Rouge

80 % Grenache noir – 20 % Syrah

Note de fruits rouges domine ce joli nez avec de la griotte et groseille. Nez très gourmand et flatteur. La bouche est ample, généreuse avec une explosion de fruits. Les tanins sont soyeux et laissent une belle longueur en bouche.

CÔTE DU RHÔNE Blanc

92 % Viognier – 8 % Clairette

Nez de fruits jaunes, abricot, pêche et floral. La bouche est aromatique et ample en début de bouche puis le milieu de bouche est dominé par la fraîcheur de la Clairette.

