



## Les Vins Rouges

### **CIEL D'ORAGE 2013 - Rouge**

*Cépages : Gamay/Syrah — Vignes de 15 ans en moyenne.— Elevage : 9 mois en cuve — Rend. : 25 hecto/ha*

Robe burlat à reflet mauve. Nez à l'expression friande, enrichie de notes fleuries et épicées: piment d'Ampuis et poivre, cassis et fraise, églantine. Bouche charnue et fraîche. Vin friand qui s'allie avec une cuisine familiale.

### **LE SOUFFLE DU VENT - 2012**

*Cépage : Gamay — Vignes de plus de 30 ans — Elevage : 8 mois en cuve et fût — Rendement : 35 hecto/ha*

Couleur framboise à reflet mauve. Nez fumé à l'expression friande et fleurie : pivoine, fraise et prune. Bouche pétulante et équilibrée à la texture croquante. Accompagne parfaitement un casse-croûte entre copains à base de charcuterie et de fromage

### **HOP'LA- 2013 Rouge**

*Cépage : Gamay — Vignes de plus de 30 ans — Elevage : 8 mois en cuve et fût — Rendement : 20 hecto/ha*

Couleur soutenue à la robe rubis sombre. à reflet mauve. Nez de fruit frais, entouré de notes épicées et fleuries: cailloux et fumée, fraise et cerise, pivoine et poivre. Bouche équilibrée et charnue à la texture agréablement fraîche. Même type d'accompagnement que le Souffle du vent.

### **TOUT COMPTE FAIT 2013 - Rouge**

*Cépages : Pinot/Syrah — Jeunes vignes — Elevage : 9 mois en fût de chêne — Rendement : 18 hecto/ha*

Couleur framboise. Nez offrant des notes bouquetées, épicées et crémeuse pour accompagner le fruit chocolaté et kirsché : quatre épices et cacao, kirsch, griotte et pruneau. Bouche ronde à la saveur confite et à la texture souple. A tester sur un dessert au chocolat.

### **LA CHANSE- Rouge**

*Cépage : Syrah — Jeunes vignes — Elevage : 11 mois en ½ muids et fût de chêne — Rendement : 45 hecto/ha*

#### **2012 :**

Couleur framboise. Nimbé d'une touche minérale et fumée, nez frais aux notes fruitées, fleuries et épicées : prune, mûres, ardoise et suie, pivoine, genièvre et poivre. Bouche dodue et rebondie à la texture fine et souple. Recommandé sur des viandes grillées.

#### **2013 :**

Robe rubis sombre. Nez où le fruit compoté et confit bénéficie d'épices et d'une touche de fraîcheur agreste : chocolat et piment d'Ampuis, grappe de raisin et noyau de cerise, églantine et sarment. Bouche à la texture croquante et à l'aromatique fraîche et réglissée. Recommandé sur des viandes grillées.



## Les Vins blancs et rosés

### **POUSSIERE D'ETOILES 2013- Blanc**

*Cépages : Chardonnay/Viognier — Jeunes vignes — Elevage 9 mois en cuve — Rendement : 18 hecto/ha*

Couleur dorée à reflet vert et argenté. Beurré dans l'approche, nez montre un fruit compoté et crémeux bénéficiant de la fraîcheur de notes, fleuries et citronnées : beurre noisette, bergamote ananas au sirop, citron confit et amande, mélisse. Bouche grasse et épicée au grain fin portée par une minéralité saline. A vous de jouer pour les accords mets et vins !

### **FLEUR DE PIERRE 2013- Blanc**

*Cépage : Viognier — Jeunes vignes en coteaux — Elevage de 9 mois en cuve — Rendement : 20 hecto/ha*

Couleur profonde à teinte dorée. Nez fleuri et fumé à l'expression très mûre, enrichie d'une touche minérale : brioche, violette, vanille et cumin, reine-claude, graphite. Bouche chaleureuse au grain fin et à la minéralité précise. Idéal en apéritif, sur un foie gras ou un fromage de chèvre.

### **L'ECUME DES JOURS 2013- Blanc**

*Cépages : Roussanne/Jacquère/Clairette/Viognier — Jeunes vignes— 9 mois en cuve — Rend. : 20 hecto/ha.*

Couleur profonde à teinte dorée. Nez beurré et compoté à la minéralité iodée : allumette et coquille d'huitre, zeste d'agrumes et poire cuite. Bouche grasse à la fraîcheur citronnée, mentholée et carbonique. Idéal en apéritif, une volaille ou un poisson à la crème.

### **CLAIR DE LUNE 2013— Rosé**

*Cépages : Gamay/Syrah — Jeunes vignes en coteaux — Elevage 9 mois en cuve — Rend. : 25 hecto/ha*

Couleur profonde à la teinte framboise. Nez de fruit compoté, entouré de notes fleuries et agrestes: fraise et cerise, fumée et pivoine. Bouche ronde et crémeuse bénéficiant d'un grain minéral discret. Un vin à boire toute l'année en apéritif, sur des entrées simples (quiche pizza, salade composée...) et des viandes grillées.