

CELLIER DES CHARTREUX

Les Côtes du Rhône

AOC CÔTES DU RHÔNE

LE CELLIER DES CHARTREUX à travers ses Côtes du Rhône "Chevalier d'Anthelme" Rouge, Rosé et Blanc, vous invite à la découverte des terroirs et traditions de la Vallée du Rhône. Cette grande Appellation impose de rigoureuses contraintes de production qui participent à la qualité de ces vins sélectionnés par notre maître de chai. Typicité et caractère sont à découvrir...



CELLIER DES CHARTREUX

Les Côtes du Rhône

AOC CÔTES DU RHÔNE

CÔTES DU RHÔNE ROUGE

CÉPAGES

Grenache, Syrah, Carignan,
Mourvèdre, Cinsault.

VINIFICATION

Vinification traditionnelle
et 7 jours de macération.

TERROIR

Sols "argilo-calcaires"
à galets roulés.

NOTE DE DÉGUSTATION

Vin rouge grenat.

Au nez, ce vin révèle
des notes de fruits noirs
confiturés, de cerise,
de réglisse et d'épices.
Bouche ronde avec une
finale dominée par des
notes confites, épicées
et surtout poivrée.

Tanins bien fondus.

ACCORDS METS / VIN

Agrémente parfaitement
la charcuterie, les viandes
grillées, le gibier,
la volaille ainsi que les
fromages.

CÔTES DU RHÔNE ROSÉ

CÉPAGES

Grenache, Cinsault.

VINIFICATION

Rosé de saignée.
Fermentation à froid.

TERROIR

Sols "argilo-calcaires"
à galets roulés.

NOTE DE DÉGUSTATION

Vin de couleur rose pâle,
aux reflets saumon.

Nez riche aux arômes
de pâtisserie et de fruits
rouges : cerise, cassis,
mûre, fraise ainsi que des
notes de caramel.

Bouche très fraîche et
fruitée, une minéralité
intense et des notes
de raisin croquant.

ACCORD METS / VIN

Cuisine aux aromates,
viandes blanches grillées,
charcuterie.

CÔTES DU RHÔNE BLANC

CÉPAGES

Roussane, Viognier,
Grenache blanc.

VINIFICATION

Pressurage direct
pneumatique.
Fermentation à froid.

TERROIR

Sols argilo-calcaires.

NOTE DE DÉGUSTATION

Robe claire et franche.
Nez très frais et ouvert
qui évoque des arômes
de fleurs d'acacia,
de pêche et de fruits
exotiques.

Vin chaleureux, bien
équilibré en bouche.

ACCORDS METS / VIN

Très apprécié en apéritif
mais également avec
du poisson grillé,
de la viande blanche
ou du fromage de chèvre.



CELLIER DES CHARTREUX

SCA Cellier des Chartreux
RN 580 - 30131 Pujaut - France
Tél 33(0)4 90 26 39 40
Fax 33(0)4 90 26 46 83
cellier.des.chartreux@wanadoo.fr

VOTRE CONTACT COMMERCIAL

