

CELLIER DES CHARTREUX

# Cuvées des Chartreux

VIN DE PAYS DU GARD

C'EST À PARTIR de vendanges et de vins sélectionnés sur des terroirs privilégiés que notre maître de chai élabore "La Cuvée" du Cellier des Chartreux. Elle fait la notoriété de notre maison. Disponibles en rouge, rosé et blanc, les "Cuvées des Chartreux" sont des Vins de Pays issus de la sélection de différents

cépages méridionaux cultivés avec passion. Vous découvrirez des vins de couleur agréable, mêlant à la fois de fines nuances et une belle concentration aromatique. A déguster pour le plaisir...



## CELLIER DES CHARTREUX

# Cuvées des Chartreux

VIN DE PAYS DU GARD

### ROUGE

#### CÉPAGES

Grenache, Syrah,  
Carignan, Cinsault.

#### VINIFICATION

Flash détente puis  
vinification traditionnelle,  
7 jours de macération.

#### TERROIR

Sols argilo-calcaires.

#### NOTE DE DÉGUSTATION

Vin rouge avec de beaux  
reflets cerise.

Nez agréable, avec des  
notes de fruits rouges.

Bon équilibre en bouche  
avec une note épicée  
en finale.

#### ACCORDS METS / VIN

Parfait pour la charcuterie,  
de la cuisine aux aromates,  
et des viandes rouges.

### ROSÉ

#### CÉPAGES

Grenache, Syrah,  
Cinsault, Carignan.

#### VINIFICATION

Egouttage et pressurage  
direct.

#### TERROIR

Sols argilo-calcaires.

#### NOTE DE DÉGUSTATION

Vin rosé, frais et fruité.

Au nez, des notes cassis,  
framboises, fraises.

Bouche fruitée et friande  
marquée par les petits  
fruits rouges.

#### ACCORDS METS / VIN

Agrémenté parfaitement  
viandes blanches, pizzas  
et cuisine provençale.

### BLANC CUVÉE ÉMILIE

#### CÉPAGES

Clairette, Bourboulenc,  
Grenache blanc,  
Roussane, Marsanne

#### VINIFICATION

Pressurage pneumatique.  
Débourbage statique à  
froid. Fermentation à froid.

#### TERROIR

sols argilo-calcaires.

#### NOTE DE DÉGUSTATION

Vin blanc jaune pâle,  
vif et frais.

Au nez, des arômes  
floraux et de fruits frais  
sont à noter.

Bouche fruitée et élégante.

Bel équilibre en bouche,  
finale souple avec une  
persistance aromatique  
remarquable.

#### ACCORDS METS / VIN

A servir à l'apéritif, avec  
du poisson, des coquillages  
ou avec un fromage doux.



### 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