

CELLIER DES CHARTREUX

Les Contemporains

VIN DE PAYS DU GARD

L'IDÉE DE CES VINS façon "Nouveau Monde" mais élaborés dans l'Ancien Monde, est une manière de répondre à la tendance actuelle de consommation.

Le Cellier des Chartreux a voulu véhiculer, à travers ces nouveaux packagings, une image fidèle de la cave en matière de technologies et de modernité.

Ces vins sont axés sur le plaisir immédiat à la dégustation et marient subtilement le coté novateur au coté qualitatif des produits.



CELLIER DES CHARTREUX

Les Contemporains

VIN DE PAYS DU GARD

CARACTÈRE

CÉPAGE

100 % Cabernet-Sauvignon

VINIFICATION

Sélection de

Cabernet- Sauvignon

à petit rendement.

Flash détente puis cuvaison

longue de 21 jours.

Immersion du chapeau

de marc par délestage.

Ecoulage et pressurage

pneumatique.

TERROIR

Sols argilo-calcaires.

NOTE DE DÉGUSTATION

Vin rouge. Belle structure,

arômes épicés torréfiés,

petits fruits rouges bien

mûrs. Structure tannique

bien fondue, vin dense

et long en bouche.

Vin de longue garde

ACCORDS METS / VIN

Parfait avec les viandes

rouges, civets, gibiers,

fromages.

SUBSTANCE

CÉPAGES

Assemblage Merlot,

Cabernet-Sauvignon

VINIFICATION

Flash détente puis cuvaison

longue de 21 jours.

Immersion du chapeau

de marc par délestage

pour favoriser l'extraction.

TERROIR

Sols argilo-calcaires.

NOTE DE DÉGUSTATION

Jolie robe de couleur

rubis foncé. Notes de

fruits rouges très mûrs,

de cerise kirsch et de cuir.

Belle concentration en

bouche, des tanins bien

fondus, bel équilibre.

ACCORDS METS / VIN

Parfait avec des grillades,

viandes rouges et

fromages affinés.

RUBAN ROSE

CÉPAGES

Syrah, Grenache,

Cinsault, Carignan.

VINIFICATION

Egouttage et pressurage

direct, maîtrise des

températures. Sélection

des premiers jus de saignée.

TERROIR

Sols argilo-calcaires.

NOTE DÉGUSTATION

Vin rosé. Une belle robe

délicate rose pivoine avec

des reflets saumonés.

Arômes très fins de fruits

frais poivrés, délicatement

épicés. Vin frais et franc

en bouche.

ACCORDS METS / VIN

Idéal avec des grillades,

de la cuisine provençale

ou exotique.



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