

## CELLIER DES CHARTREUX

*Les Grands Classiques*

CÔTES DU RHÔNE, CÔTES DU RHÔNE VILLAGES &amp; CRUS

DEPUIS DE NOMBREUSES ANNÉES, le Cellier des Chartreux élabore en exclusivité avec deux de ses Vignerons, un Côtes du Rhône Village avec nom de commune "Laudun" et un vin d'appellation "Lirac". L'ancienneté de leur renommée et la multiplicité de leurs charmes en font de Grands Vins par excellence. En plus de ces deux grands classiques viennent s'ajouter un Côtes du Rhône régional élevé en barrique et une cuvée spéciale "Prieuré Saint Vérédème" qui marque l'attachement

du Cellier des Chartreux à l'histoire et à la renaissance de ce Prieuré Pujolais, lieu de recueillement entouré par les vignes et les oliviers. Ces vins sont vinifiés dans la pure tradition et ne demandent qu'à vieillir tranquillement dans votre cave.



## CELLIER DES CHARTREUX

# Les Grands Classiques

## CÔTES DU RHÔNE, CÔTES DU RHÔNE VILLAGES & CRUS

### DOMAINE DE LA ROUYEYROLLE

COTES DU RHONE  
VILLAGES LAUDUN AOC  
**CÉPAGES**

Grenache, Syrah.

#### VINIFICATION

Vinification traditionnelle avec une récolte issue d'une sélection de terroir. Cuvaison de 12 à 18 jours en vendange entière. Ecoulage et pressurage à froid.

#### TERROIR

Sols argilo-calcaires à galets roulés.

#### NOTE DE DÉGUSTATION

Vin rouge rubis. Nez riche, arômes profonds de fruits noirs et d'épices : cassis frais, myrtille, mûre, poivre. Bouche puissante avec en finale les tanins qui se fondent aux arômes des fruits rouges confits. Persistance aromatique, fin et long en bouche.

#### ACCORDS METS / VIN

Parfait pour viandes en sauce, gibier et civet.

### DOMAINE DES COLOMBETTES

CRU LIRAC AOC  
**CÉPAGES**

Grenache, Syrah, Mourvèdre.

#### VINIFICATION

Un grand soin est porté à la qualité de la vendange, cette cuvée est issue d'une sélection de terroir.

Vinification traditionnelle, avec une macération de 3 semaines. Ecoulage et pressurage à froid.

#### TERROIR

Sols argilo-calcaires à galets roulés.

#### NOTE DE DÉGUSTATION

Vin rouge grenat. Nez riche, arômes profonds de fruits mûrs, d'épices et de cuir. Charpenté, généreux, équilibré, il s'affirme avec l'âge pour devenir ample et charnu.

#### ACCORDS METS / VIN

Viandes en sauce, gibier, civet, fromages.

### PRIEURÉ SAINT VEREDEME

COTES DU RHÔNE AOC  
**CÉPAGES**

Grenache, Syrah, Mourvèdre.

#### VINIFICATION

Vinification traditionnelle, 15 jours de macération

#### TERROIR

Sols argilo-calcaires à galets roulés.

#### NOTE DE DÉGUSTATION

Couleur rouge franc. Le nez est complexe, les fruits rouges se mêlent à des notes florales de violettes, puis à des notes de fruits mûrs, et de cuir en final. La bouche ronde, laisse une finale notes confites sur des tanins fondus.

#### ACCORDS METS / VIN

Viandes grillées, gibiers, volailles, fromages.

### GRANDE RÉSERVE

COTES DU RHÔNE AOC  
**CÉPAGES**

Grenache, Syrah, Mourvèdre.

#### VINIFICATION

Vinification traditionnelle avec une récolte issue d'une sélection de terroir. Macération de 12 jours. Ecoulage et pressurage à froid. Elevage 12 mois en barrique de chêne.

#### TERROIR

Sols argilo-calcaires à galets roulés.

#### NOTE DE DÉGUSTATION

Vin rouge rubis aux reflets violacés. Nez complexe où se mêlent épices, notes boisées, vanille et café. L'élevage en barriques marque ce vin. Les tanins sont fondus et donnent une matière ample. La structure est complexe, ce qui rend ce vin séduisant et facile à conserver 3 ou 4 années.

#### ACCORDS METS / VIN

A déguster avec viandes grillées, gibier, fromages.



### 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

