



Des fêtes sous le signe
du durable...

Collection des fêtes 2014
by
Vignerons en Développement Durable

CONTACT PRESSE : Louise Massaux 06 45 79 24 91
louise.massaux@vinorealys.com



1

1

Cave de Lugny

Crémant de Bourgogne millésimé 2011

2

Vignerons des Terres Secrètes

Le secret de la Vigneronne

3

Cave de Tain

Crozes Hermitage Grand Classique 2011

4

Cave de Buxy

Givry Clos des Chevris 2012

5

Dom Brial

Corpus

6

Vignerons de Caractère

Absolu d'éternité

7

Cave de Saint Maurice

Marimont IGP Cévennes



2



7



3



4



5



6

Les fiches techniques, photos HD et échantillons vous seront envoyés sur simple demande par retour de courriel



1

Cave de Lugny

Crémant de Bourgogne millésimé 2011

Issu de Chardonnay & Pinot Noir sur des sols argilo-calcaire, ce crémant de caractère est le convive naturel des tables de fêtes.

Une robe brillante, des bulles fines comme une soirée qui se prolonge encore et toujours.

Au nez, des arômes complexes de fruits et de fleurs blanches accompagnés de cette note élégante de noisette et de pain grillé, la bouche dense et profonde accompagnera à merveille un foie gras poêlé, une volaille.



2

Vignerons des Terres Secrètes

Le secret de la Vigneronne

Vendangé manuellement après les premières gelées, ce liqueux issu de Chardonnay, véritable bijou de la cave, offre au verre toute sa richesse.

La bouche est ample sur des arômes d'abricot bien mûrs, de pâte à coings et de fruits confits. La belle acidité permet de compenser la sucrosité pour une longue finale, très suave. Un vin parfait pour les moelleux au chocolat ou pourquoi pas sur un plateau de fromage à pâtes persillées.



3

Cave de Tain

Jeroboam Crozes Hermitage Grand Classique 2011

Ce cru emblématique des Côtes du Rhône septentrionales saura séduire les grandes tablées lors des fêtes. Cette syrah dévoile de jolis arômes de fruits rouges et noirs, des notes de poivre blanc. En bouche, la structure tannique est serrée mais fine. La finale est longue, épicée.

Un Grand Classique qui ravira assurément vos viandes rouges.



4

Cave de Buxy

Givry Clos des Chevris 2012

Témoignage vibrant des Climats de la Bourgogne, ce vin vous offre une véritable dimension de pureté du Pinot Noir. Issu d'un sol argilo-calcaire, sur une parcelle protégée des vents, il présente au nez des arômes de petits fruits rouges. En bouche, il prend son ampleur et dévoile des notes pain toasté et d'épice. Sur vos tables, il sera le compagnon idéal des volailles rôties.



5

Dom Brial

Corpus

Une sélection parcellaire, des vendanges manuelles en cagette, trois passages sur table de tri : c'est le strict minimum pour arriver à une telle qualité de savoir-faire. Corpus est la cuvée d'exception de chez Dom Brial.

Une superbe matière déjà portée sur le fruit, des tanins fins et fondus, une bouche voluptueuse et un équilibre tout en dentelle. Un accord tout en puissance sur les gibiers.



6

Vignerons de Caractère

Absolu d'éternité

Quoi de mieux sur votre table pour les fêtes, qu'un vin d'exception ?

Ce Vacqueyras, issu de sélection parcellaire est réservé uniquement aux millésimes d'exception.

Assemblage de Grenache, Mourvèdre, Syrah, ce vin offre une explosion aromatique, des parfums de fruits noirs, de myrtilles et d'épices soulignés par un boisé fin. La bouche ample et profonde laisse une finale mêlée de réglisse et d'épices.



7

Cave de Saint Maurice

Marimont IGP Cévennes

Cuvée Bio issue d'une sélection parcellaire, Marimont a tout d'un grand !

Au nez, ce sont d'abord les parfums puissants des fruits noirs confiturés, de caramel et de café. En bouche, le vin surprend par la fraîcheur de sa structure et laisse longtemps en bouche sa trace. Une belle gourmandise pour les fêtes qui accompagnera à merveille une côte de bœuf grillée ou un canard à l'orange.

