

## Châteauneuf-du-Pape “Barbe Rac”

### Le cépage

Grenache.

### Le terroir

Terrasse du quaternaire avec en surface de gros cailloux roulés issus de l’ancien lit du Rhône. La parcelle, produisant cette sélection parcellaire, a une géologie très complexe et variée. Les vignes sont âgées de 90 ans.

### Les vendanges

Un tri sévère est effectué à la récolte. Ce tri, obligatoire pour prétendre à l’appellation, permet de sélectionner les meilleures grappes.

### La vinification

Le grenache étant sensible à l’oxydation, les vinifications sont faites dans des cuves en béton fermées. La cuvaison dure environ 3 semaines (ce qui permet une polymérisation des tanins) à une température comprise entre 30 et 33° C. Seul le vin d’écoulage est mis dans cette sélection parcellaire.

### L’élevage

En cuve environ 16 mois.

### La dégustation

**Robe** : grenat intense.

**Nes** : impressionnante palette d’herbes, d’épices (réglisse), de chocolat et de fruits (fraise).

**Bouche** : ample, charnue, chaude et ronde. Densité exceptionnelle, longueur remarquable.

Selon le millésime, le vin peut être conservé de 30 à 60 ans, voire même de 50 à 75 ans.

### Grape variety

Grenache

### Terroir

Quaternary terrace with a surface of shingles coming from the former bed of the Rhône. The parcel producing this single vineyard has a complex and various geological composition. Vines are 90 years old.

### Harvest

The grapes are carefully selected during the harvest. This sorting is compulsory and allows the selection of the best bunches of grapes.

### Vinification

Grenache, being sensitive to oxidation, vinifications are made in concrete tanks. Fermenting lasts about 3 weeks (which allows a polymerization of tannins) with a temperature which varies between 30 and 33°C. Only the free-run wine is used in this single vineyard.

### Maturing

In vats for around 16 months.

### Tasting

**Colour**: intense garnet.

**Nose**: herbacy, spices (liquorice), chocolate, fruits (strawberry).

**Palate**: ample, fleshy, hot and round. Outstanding density with an impressive length.

According to the vintage, the wine can be kept from 30 to 60 years, indeed from 50 to 75 years.

Pour connaître les certifications par millésime des vins :



Issus de raisins provenant de l’agriculture biologique



Vins biologiques certifiés par FR-BIO-01



Issus de raisins Demeter  
Certifiés agriculture biodynamique par Demeter

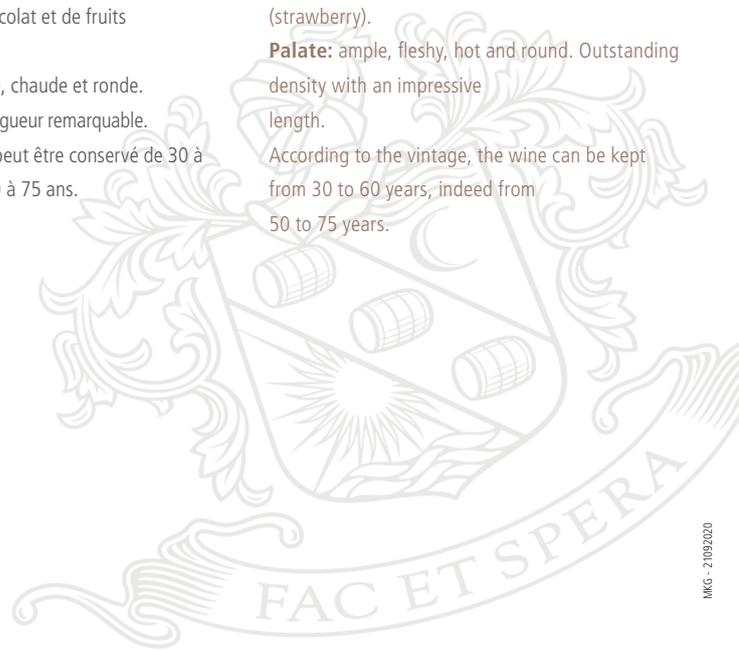
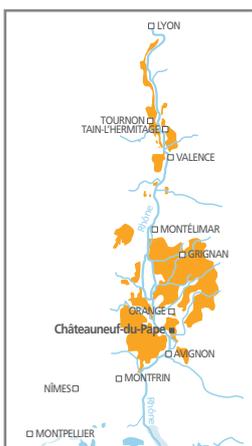


Contrôlés par Ecocert France SAS

BIODYVIN



Veuillez vous référer à notre fiche « Certifications & normes biologiques »





## Hermitage “Chante-Alouette”

**Le cépage**  
Marsanne.

### Le terroir

Les raisins dont ce vin est issu, proviennent de trois vignobles différents :

- “Le Méal” : caractérisé par un sol d’alluvions fluvioglaciaires très anciennes avec de nombreux galets.
- “Les Murets” : dont le sol est argilo-graveleux. Ses argiles rouges, confèrent richesse et générosité au vin.
- “Chante-Alouette” : un terroir d’altitude dont les sols mêlent les loess aux granites très finement décomposés. Il donne de la fraîcheur, de la salinité et de l’acidité au vin.

### Les parcelles

Les différentes parcelles (Méa, Murets et Chante-Alouette) sont situées essentiellement sur le secteur du lieu-dit l’Ermitage, sur des hauts plateaux et plaines avec de belles expositions.

### Les vendanges

Récolte manuelle à maturité.

### La vinification

Les moûts sont obtenus à l’issue d’un pressurage long et sont légèrement déboués avant fermentation. Une partie de la fermentation se fait en cuves inox et une partie en demi-muids. Les bâtonnages se font les 2-3 premiers mois, sur lies, ce qui apporte de la texture au vin.

### L’élevage

Il est réalisé à 40-30 % en cuves inox. Les 60-70 % restants correspondent à un élevage en demi-muids avec 10 % de bois neuf et de 90 % de bois d’un à trois vins.

### La dégustation

“Chante-Alouette” est une très belle représentation de l’Hermitage.

**Robe** : or vert, brillant.

**Nez** : complexe et subtil ; arômes de coing, noix, miel, gingembre, acacia avec une note de tilleul.

**Bouche** : attaque franche, sans agressivité, finale d’amande, très élégante et très longue.

**Avec ce vin nous avons aimé** :

foie gras, langouste, homard, poissons volailles en sauce, viande blanche, chèvre, bleu, plats épicés (excellent avec le curry) et sans oublier les volailles cuisinées aux champignons ou aux truffes sur un vieux millésime.

**Température de service** : 12-14 °C.

**Potential de garde** : de 5 à 10 ans.

### L’anecdote

Au sommet de Chante-Alouette se trouve une maison qui, autrefois, était un abri pour les chasseurs de gibiers à plume, en particulier des Alouettes. Cet abri présente un fort magnétisme, car il croise les lignes Hartmann (lignes magnétiques).

**Grape variety**  
Marsanne.

### Terroir

The grapes from which this wine is produced come from three different vineyards :

- “Le Méal” : characterized by a soil of very old fluvioglacial alluvial deposits with a high pebble content.
- “Les Murets” : whose soil is clay-gravel. Its red clays give the wines a full, rich character.
- “Chante-Alouette” : a high-lying terroir whose soil is a mixture of loess and very finely decomposed granite. It gives the wine freshness, salinity and acidity.

### Parcels

The different plots (Méa, Murets and Chante-Alouette) are mainly located in the Ermitage lieu-dit area, on high plateaus and plains with excellent exposure.

### Harvest

Hand-harvested at maturity.

### Vinification

The musts are obtained after a long pressing and are lightly settled before fermentation. Part of the fermentation is carried out in stainless steel tanks and part in demi-muids. The lees are stirred up (bâtonnage) for the first 2-3 months adding texture to the wine.

### Maturing

40-30% takes place in stainless steel vats. The remaining 60-70% is aged in demi-muids (600 litres) barrels, 10% of which are made of new wood and 90% of wood previously used for one to three wines.

### Tasting

“Chante-Alouette” is a beautiful example of a Hermitage wine.

**Colour** : brilliant and green gold.

**Nose** : complex and subtle, aromas of quince, walnut, honey, ginger, acacia with a hint of linden-tree.

**Palate** : frank attack, without aggressiveness, final of almond, very elegant Wand good length.

**Recommended food pairing** : foie gras, crayfish, lobster, fish or poultry in a sauce or stew, white meat, goat’s cheeses, blue cheeses, spicy dishes (excellent with curry), or, with an old vintage, poultry cooked with mushrooms or truffles.

**Serving temperature** : 12-14 °C.

**Ageing potential** : 5-10 years.

### Anecdote

At the summit of Chante-Alouette stands a house that was once a shelter for hunters hunting game birds and larks in particular (“alouette” in French). This shelter has strong magnetism as it straddles the Hartmann lines (magnetic lines).

Pour connaître les certifications par millésime des vins :



Issus de raisins provenant de l’agriculture biologique



Vins biologiques certifiés par FR-BIO-01



Issus de raisins Demeter  
Certifiés agriculture biodynamique par Demeter



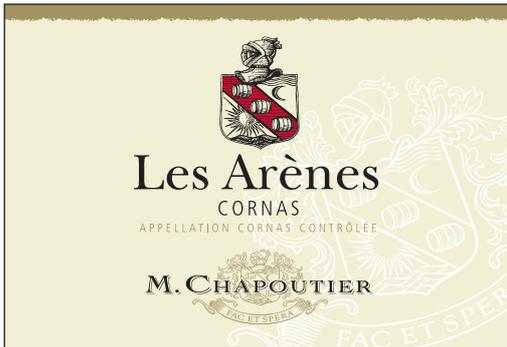
Contrôlés par Ecocert France SAS

BIODYVIN



Veillez vous référer à notre fiche « Certifications & normes biologiques »





# Cornas “Les Arènes”

## Le cépage

Syrah.

## Le potentiel de garde

De 10 à 15 ans.

## Le sol

Une partie du vignoble est situé sur du granit en décomposition, appelé localement “gore”, l’autre se trouve sur des sols argilo-calcaires d’alluvions. Ce type de sol confère des vins puissants et charnus avec des tanins bien enrobés. Les granites de ce type donnent également de la puissance et de la tension au vin.

## Les parcelles

“Les Arènes” est une combinaison de plusieurs parcelles en coteaux sur différents secteurs précoces et tardifs qui synthétisent tout ce qui se fait en Cornas : Les Reynards, Patou, Champelrose, Mazards, Les Côtes.

## Les vendanges

Récolte manuelle.

## La vinification

Traditionnelle, vendange éraflée. La fermentation dure 10 jours en cuves béton, cela permet une polymérisation aboutie des tanins. Elle est ensuite suivie d’une macération d’environ 3 semaines.

## L’élevage

Après les vinifications, commence l’élevage qui dure de 14 à 16 mois. Celui-ci est réalisé à 80 % en fûts de chêne (100 % français). Les 20 % restants correspondent à un élevage en cuves béton, ce qui permet de préserver le fruit et la minéralité qui s’expriment sur ces terroirs granitiques.

## La dégustation

“Les Arènes” est une belle représentation de l’appellation Cornas.

**Robe :** rouge intense, avec quelques reflets violacés.

**Nez :** fruits très mûrs, confitures de framboise et cassis.

**Bouche :** mûres, épices, griottes.

Tanins denses et serrés avec une bonne persistance en bouche.

## L’anecdote

Le nom de ce vin, “Les Arènes” vient du terme “Arènes granitiques”.

C’est un phénomène géologique qui apparaît avec la décomposition du granit causée par le passage de l’eau et du vent, le sol prend alors la forme d’arènes.

Cornas, l’appellation vient du Celte qui signifie “Terre Brulée”.

## Grape variety

Syrah.

## Ageing potential

10 to 15 years.

## Soil

Part of the vineyard is located on decomposing granite, known locally as “gore”, the other is on alluvial clay-limestone soil. This kind of soil produces powerful, meaty wines with good tannin. This type of granite also gives the wine power and a nice taut acidity.

## Parcels

“Les Arènes” is a combination of several parcels growing on slopes in different early and late ripening areas which synthesize the best of Cornas: Les Reynards, Patou, Champelrose, Mazards, Les Côtes.

## Harvest

The grapes are entirely hand-harvested.

## Vinification

Traditional, destemmed grapes. Fermentation lasts 10 days in concrete tanks, which results in a perfect polymerization of tannins. It is then followed by maceration lasting around 3 weeks.

## Ageing

After vinification, the ageing process starts and lasts 14-16 months. 80% of the wine goes into oak barrels (100% French). The remaining 20% are aged in concrete tanks, which preserves the fruit and minerality expressed on these granitic soils.

## Tasting

“Les Arènes” is a beautiful example of the Cornas appellation.

**Colour:** intense red colour with purple lights.

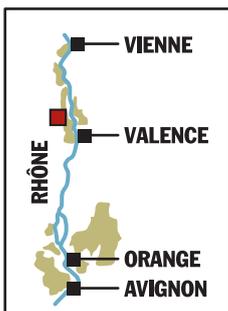
**Nose:** very ripe fruits, raspberry and blackcurrant jams.

**Palate:** blackberries, spices, morello cherry. Dense and tight tannins with a great persistency in mouth.

## Anecdote

The name of this wine, “Les Arènes” (sands) comes from the term “Arènes granitiques” (granitic sands). This is a geological phenomenon that arises with the decomposition of granite caused by water and wind, giving the soil a sandy nature.

The Cornas appellation name comes from the Celtic for “Burnt Land”.





## LES GRANITS™

SAINT-JOSEPH

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

Terroir : granite de Tournon  
partiellement albâtre.  
Partially albatross Tournon granite.

M. CHAPOUTIER

VIN ROUGE, RED WINE MS EN BOUTEILLE À 20000 PAR M. CHAPOUTIER, TAIN, FRANCE. PRODUIT DE FRANCE / PRODUCT OF FRANCE

750 ml

# Saint-Joseph “Les Granits”

## Le cépage

Syrah.

Sélection de nos plus vieilles souches de Syrah dans le berceau de l'appellation Saint Joseph.

## Le terroir

Sols granitiques, très pauvres et très pierreux.

## Les vendanges

Vendanges manuelles à très forte maturité.

## La vinification

Éraflage à 100 %. Fermentation lente en cuve béton de petit volume. La macération est très longue et dure plus d'un mois, afin de polymériser les tanins. Seul le vin de goutte est utilisé dans cette sélection parcellaire.

## L'élevage

100 % en fûts (fûts neufs et fûts de un à deux vins) durant 16 à 18 mois.

## La dégustation

**Robe** : grenat foncé.

**Nez** : confiture de fruits noirs très mûrs, notes fumées et minérales.

**Bouche** : notes fumées et poivrées. Tanins très serrés et très longue persistance en bouche.

Selon le millésime, le vin peut être conservé de 30 à 60 ans, voire même de 50 à 75 ans.

## Grape variety

Syrah.

Selection of our oldest Syrah trunks in the birthplace of the Saint Joseph appellation.

## Terroir

Very poor and very stony granitic soils.

## Harvest

The grapes are hand-harvested at very good maturity.

## Vinification

The grapes are 100% destemmed. Slow fermentation in small concrete vats. The process of fermentation is very long and lasts for more than one month, to polymerize tannins. Only the free-run wine is used in this single vineyard.

## Maturing

Entirely aged in casks (new casks and casks having matured wine once or twice before) from 16 to 18 months.

## Tasting

**Colour**: very deep garnet red.

**Nose**: black fruit jam, smoked and mineral overtones.

**Palate**: smoky and peppered aromas. Tight tannins with a long persistency in mouth.

According to the vintage, the wine can be kept from 30 to 60 years, indeed from 50 to 75 years.

Pour connaître les certifications par millésime des vins :



Issus de raisins provenant de l'agriculture biologique



Vins biologiques certifiés par FR-BIO-01



Issus de raisins Demeter  
Certifiés agriculture biodynamique par Demeter



Contrôlés par Ecocert France SAS

BIODYVIN



Veillez vous référer à notre fiche « Certifications & normes biologiques »

