



LES VINS DES CÔTES DU RHÔNE MERIDIONALES

COSTIÈRES DE NÎMES

**DOMAINE
EMMANUELLE
ET MARC
KREYDENWEISS** 
30129 Manduel
- 04.66.20.60.09

TÉNOR DE L'ANNÉE

****(*) ROUGE

KA 2011

Des notes de cuir, laurier, eucalyptus, de la minéralité, du fruit noir confit. Bouche dense et veloutée, avec de beaux tanins gras et aromatiques, une finale bien fruitée, épicée. Pour un lièvre en civet. 25.00 €

**** ROUGE
PERRIERES 2011

Des notes florales, de fruits rouges rôtis, de réglisse. Bouche fruitée et charnue, avec des tanins épicés, une touche boisée. Pour une daube de taureau. 9.50 €

CHÂTEAU MOURGUES DU GRÈS

Route de St-Gilles 30300
Beaucuire - 04.66.59.46.10
www.mourguesdugres.com

****(*) BLANC SEC
CAPITELLES 2012

Un nez épicé et vanillé, avec du fruit blanc mature, des fleurs séchées. Bouche pleine et tonique, bien équilibrée entre fruit et vivacité, une finale épicée par la barrique. Attendre un peu avant un turbot grillé. 16.00 €

****(*) ROUGE
CAPITELLES 2011

Un nez réglissé, avec du fruit noir grillé, des notes de cuir, d'olive noire. Bouche aromatique, avec de la densité, des tanins très réglissés. Pour une daube gadiane. 14.00 €

**** BLANC SEC
GALETS DORÉS 2013

Un fruité frais, sur la pêche, avec des notes épicées et miellées. Bouche fruitée, vive et tonique, avec une finale expressive. Pour une brandade.

**** ROUGE
TERRE D'ARGENCE 2011

Un nez de cuir, réglisse, fruits noirs. Bouche aromatique, char-

nue, avec des tanins épicés. Pour un agneau en tapenade. 10.00 €

**** BLANC SEC
VDP/IGP GARD TERRE D'ARGENCE
2012

Un nez grillé, avec du fruit blanc rôti, des notes de miel, mangue, la bouche st pleine et fruitée, expressive, avec une finale grillée. Pour un bar au grill.

****(*) ROSÉ
GALETS ROSÉS 2013

Un nez de fraise, agrumes, des notes florales. Bouche vive et fruitée, bien équilibrée. Pour un buffet estival.

DOMAINE DE POULVAREL
110, chemin de la
Soubeyranne 30210
Sernhac - 04.66.01.67.46

****(*) ROUGE
LES AGAPANS 2010

Un nez balsamique, de menthe, de fruits rouges grillés, de cacao. Bouche ample, très aromatique, avec une trame lissée, des tanins veloutés et expressifs. Pour un rognon de veau en sauce. 20.00 €

**** ROUGE
LES PERROTTES 2012

Un nez de cuir, framboise rôtie, laurier, notes grillées. Bouche aromatique, avec du fruit épicé, des tanins poivrés. Pour une daube languedocienne. 10.70 €

**** ROUGE
TRADITION 2012

Un nez de réglisse, fruits noirs, épicés. Bouche souple et fruitée, généreuse, avec des tanins épicés et fondus. Pour une grillade aux sarments. 6.40 €

CÔTES DU RHÔNE / CÔTES DU RHÔNE VILLAGES

DOMAINE DE L'AMAUVE
Chemin du Jas 84110
Séguret - 06.10.71.26.72
www.domainelamauve.fr

****(*) ROUGE
CÔTES DU RHÔNE VILLAGES SEGU-
RET RÉSERVE 2011

De la framboise rôtie, des notes vanillées, d'épices douces.

Bouche dense, fruitée et charnue, avec des tanins épicés, qui encadrent bien le vin. Pour un perdreau en cocotte. 14.00 €

**** BLANC SEC
CÔTES DU RHÔNE VILLAGES SEGU-
RET LA DAURÈLE 2012

Du fruit blanc, des notes florales, de la finesse. Bouche bien fruitée et expressive, avec de la fraîcheur et une petite amertume tonique. Pour un calamar à la plancha. 9.50 €

**** ROUGE
CÔTES DU RHÔNE VILLAGES SEGU-
RET LAURENCES 2012

De la framboise mure, des notes balsamiques, le nez est intense. Bouche très fruitée, charnue, avec des tanins fondus et aromatiques. Pour une cote de bœuf. 9.50 €

**** ROUGE
CÔTES DU RHÔNE VILLAGES SEGU-
RET LES MERRÉLIES 2011

Du fruit rouge rôti, épicé par des notes balsamiques, d'aiguille de pin. Bouche pleine, avec du fruit grillé, des tanins fondus, aromatiques, encore boisés. Attendre un peu avant un carré d'agneau. 11.50 €

****(*) ROUGE
VDP/IGP VAUCLUSE 2012

Un nez sur le fruit rouge, franc et bien ouvert. Bouche souple et facile, un vin idéal pour un buffet estival. 4.50 €

CHÂTEAU D'AQUÉRIA
route de Pujaut 30126 Tavel
- 04.66.50.04.56
www.aqueria.com

**** ROUGE 2012
Des arômes de fruits rouges rôtis, de cacao. La bouche st aromatique, avec des notes balsamiques, de fruits rouges grillés, des tanins épicés. Pour une grillade d'agneau. 7.05 €

CHÂTEAU DES COCCINELLES
rue des écoles 30390
Domazan - 04.66.57.03.07
www.chateau-
coccinelles.com 

**** ROUGE 2012

Un nez sur le cuir, le jus de viande, avec des notes de fruits

rouges grillés. Bouche charnue et aromatique, avec un fruité rôti, des tanins épicés et bien intégrés. Ouvrir à l'avance sur des pieds et paquets. 8.00 €

**** ROUGE
CÔTES DU RHÔNE VILLAGES SEGU-
RET 2010

Des notes de cuir, laurier, fruits rouges grillés, le nez a besoin d'aération. Bouche dense et fruitée, avec des tanins aromatiques, épicés et poivrés, une finale réglissée. Pour une carbonade. 11.00 €

DOMAINE DE LA JANASSE
27 chemin du Moulin
84350 Courthezon -
04.90.70.86.29
www.lajanasse.com

**** ROUGE
LES GARRIGUES 2011

Un beau fruité framboise mature, avec des notes de cacao, de romarin. Bouche aromatique, charnue, avec des tanins épicés et cacaotés. Pour un gigot d'agneau.

**** ROUGE
CÔTES DU RHÔNE VILLAGES TERRE
D'ARGILE 2012

Du fruit rouge rôti, des épices, de la réglisse, des notes de garrigue, avec une bouche structurée. Du fruit rôti, des tanins épicés. Pour une daube.

****(*) BLANC SEC 2013

Des fleurs blanches, des notes fumées, de pêche. Bouche fruitée, avec de la nervosité, une finale expressive. Pour un saumon grillé.

**DOMAINE
MARCEL RICHAUD** 
Route de Rasteau -
84290 Cairanne -
04.90.30.85.25

****(*) ROUGE
CÔTES DU RHÔNE VILLAGES CAI-
RANNE 2012

Un beau fruité framboise, avec des notes mentholées, de garrigue, balsamiques. Bouche mature, veloutée, avec un grand fruité, des tanins très fondus, une finale généreuse. Pour un pigeon au saïmis. 12.50 €