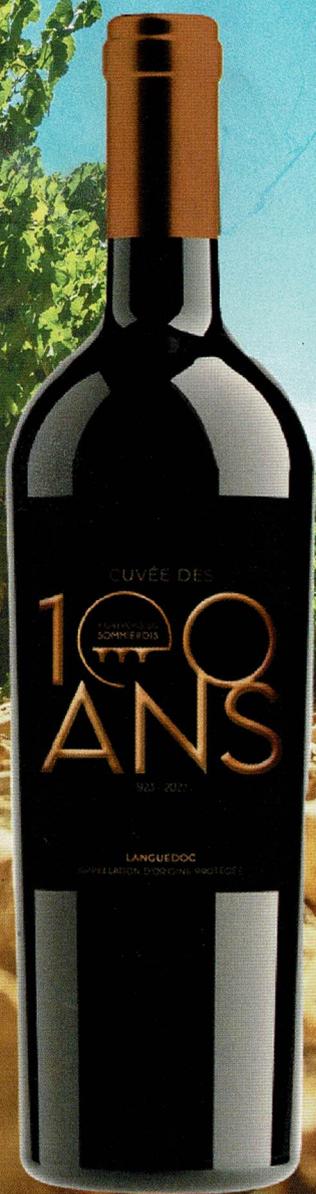




Vignerons passionnés depuis 1923

Depuis 100 ans, nos vignerons transmettent le savoir-faire de la vigne ainsi que leur passion du vin. Fruit d'un engagement coopératif centenaire, cette cuvée d'exception à quantité limitée est le résultat d'une sélection parcellaire des vieilles vignes de Syrah et de Grenache Noir.



Disponible en édition limitée

Les Vignerons du Sommiérois - 30250 Sommières
04 66 80 03 31 - contact@vin-vds.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

RHÔNE NORD

Maison M. Chapoutier

522 €

L'Ermite 2013

HERMITAGE **BIODYNAMIE**

Un vin exceptionnel issu des vignes autour de la chapelle de la colline de l'Hermitage, certaines de plus de 120 ans. Une puissance retenue, une minéralité sur des arômes de cassis, graphite, bois brûlé, des tanins soyeux et une longueur interminable. À (s')offrir et à oublier en cave au moins vingt ans.

● Une côte d'agneau grillée.

Stéphane Montez du Monteillet

75 €

Bons Arrêts 2021

CÔTE-RÔTIE

Une syrah teintée de viognier pour un grand vin de garde, racé et profond, aux tanins fins et soyeux, sélection parcellaire au nom du lieu-dit que Stéphane Montez travaille en monopole sur la Côte blonde. Intense sur les fruits noirs et les épices, sublimés par un long élevage en demi-muids.

● Un filet de bœuf à la truffe.

Domaine Christophe Pichon & Fils

45 €

Pur 100 2022

CONDRIEU

Un viognier nouvelle génération, vinifié sans sulfites en levures indigènes à partir de moûts hyper-oxygénés. Une première imaginée par Corentin Pichon et une excellente idée au vu du résultat : un vin salin et salivant, minéral sur des fleurs blanches, des fruits jaunes et des agrumes confits.

● Des gambas sautées au poivre

Domaine Les Quatre Vents

28 €

Saint Jaimés 2019

CROZES-HERMITAGE **AB**

Les deux sœurs Fourel, Nancy et Lucie, ont choisi les plus vieilles vignes autour de leur cave de Mercuriol pour élaborer cette cuvée du nom du lieu-dit. Un vin de garde déjà très expressif, concentré sur les fruits noirs, les épices, cassis et réglisse, mariant puissance et finesse...

● Un gratin d'aubergines.



Domaine Jolivet

23 €

La Clef de Sol 2021

SAINT-JOSEPH

Bastien Jolivet a sorti le domaine familial de la coopérative pour créer ses propres cuvées, essentiellement en Saint-Joseph. Il affectionne la marsanne pour ses amers « et parce qu'elle donne toujours une belle expression ». Cette cuvée issue de vignes presque cinquantenaires en terrasses, complétée de quelques pourcentages de roussanne, est vinifiée en levures indigènes et élevée un an en barriques. Un blanc floral (acacia, chèvrefeuille) harmonieux sur un beau volume, des notes d'amande et de miel et un millésime particulièrement équilibré en blanc. Certifié bio en 2023.

● Un filet mignon de porc aux abricots secs.