GAMME **Ultra Violet** - DOMAINE **Château Bas** - RÉGION **Provence**
PAYS **France**

**Une surprenante gamme de vins, reconnus pour leur concentration, leur intensité et leur précision.** Producteurs phares, expression du terroir, tri exigeant des raisins, harmonie des assemblages donnent aux vins leur couleur violette caractéristique.

**A range of brilliant wines noted for their concentration, intensity and precision.** Star wine producers, expression of terroir, strict grape selection and varietal harmony give the wines their characteristic violet hue.

ULTRA VIOLET PAR LE DOMAINE CHÂTEAU BAS

## LE DOMAINE

**Caractéristiques** Au cœur du pays d'Aix-en-Provence, le domaine Château Bas a trouvé le bon équilibre entre respect de la faune et de la flore, & qualité des vins. Ce domaine, certifié agriculture biologique, cultive sur les coteaux argilo-calcaires différents cépages classiques pour la région comme du Grenache ou du Cabernet Sauvignon, tous deux en rouge et blanc, mais aussi du Syrah, du Rolle et du Ugni-blanc, entre autres. Le Mistral, un vent froid très présent dans la région, est l'un des éléments clefs de la production de ces vins. Il permet une concentration plus grande du raisin, ressentie à la dégustation.

## LA CUVÉE

| | |
|---|---|
| **Cépages** | Grenache, Cabernet, Syrah. |
| **Age des vignes** | Entre 15 et 25 ans. |
| **Sol** | Substrat calcaire. Coteaux Sud de Badasset. |
| **Récolte** | Mécanique à pleine maturité, avec un rendement moyen de 45 hl/ha. |
| **Vinification** | Egrappage total. Vinification traditionnelle par cépage, macération courte. Température de fermentation alcoolique contrôlée. |
| **Élevage** | Quelques mois en cuve à température régulée. |
| **Dégustation** | Une vinification en douceur lui assure à la fois souplesse et caractère. En bouche, les tanins fondus et une bonne acidité en font un vin équilibré aux notes fruitées. Ce vin accompagne agréablement la charcuterie et les viandes blanches. |

**www.grandscrusparis.com**
**GRANDS CRUS PARIS** 1-3 rue du Plat d'Etain, 75001 Paris / Tél: +33 (0)1 45 08 51 01 / Fax : +33 (0) 1 40 26 38 24 / info@crus.fr
SIRET : 481 241 198 - TVA : FR504 8124 1198 / EURL au capital de 200 000 euros

GAMME **Ultra Violet** - DOMAINE **Château Pesquié** - RÉGION **Rhône**
PAYS **France**

**Une surprenante gamme de vins, reconnus pour leur concentration, leur intensité et leur précision.** Producteurs phares, expression du terroir, tri exigeant des raisins, harmonie des assemblages donnent aux vins leur couleur violette caractéristique.

**A range of brilliant wines noted for their concentration, intensity and precision.** Star wine producers, expression of terroir, strict grape selection and varietal harmony give the wines their characteristic violet hue.

ULTRA VIOLET PAR LE DOMAINE CHÂTEAU PESQUIÉ

## LE DOMAINE

**Caractéristiques**

Le Château Pesquié se situe sur les coteaux du Mont Ventoux, au carrefour entre 4 communes, entre Rhône nord et Rhône Sud, entre climat alpin & climat méditerranéen. Les deux cépages principaux du domaine viennent rappeler ce croisement, l'un pour le « Nord » la Syrah et l'autre pour le « Sud » la Grenache. Sept autres cépages sont aussi cultivés, en agriculture raisonnée, sur ces différentes terres. Le choix des assemblages et la grande diversité de terroirs permettent d'obtenir des vins d'une grande complexité.

## LA CUVÉE

**Description** Sélection parcellaire de Syrah auxquelles sont associés quelques vieux Grenache

**Type de sol** Les parcelles sélectionnées sont essentiellement situées dans des sols très argileux légèrement remaniés avec des terrains de galets roulés. Ces argiles très brutes et peu fertiles ne permettent une vigueur que très limitée, obligeant la vigne à puiser en profondeur avec des rendements naturellement très modérés.

**Cépages** 80 % Syrah - 20% Grenache.

**Vinification** Récolte à maturité optimale, vinification traditionnelle avec une macération de trois semaines environ, à 20-22°C. La conservation se fait ensuite en cuve béton avant une mise en bouteille sans collage ni filtration.

**Degré alcoolique** 15 %

**Bouteille** 75 cl

**Notes de dégustation** Robe violine, grâce à la Syrah sur argile qui offre à cette cuvée richesse et profondeur. Au nez les sensations fruitées se mêlent harmonieusement aux notes épicées et minérales. En bouche, la richesse tannique, puissance et persistance augurant un potentiel de garde d'une dizaine d'années.

**Accords mets & vins** Idéal avec de la viande rouge et pour des barbecues entre amis.
Servir frais à entre 15 et 18°C.

DOMAINE **Les vignerons du Sommiérois** - RÉGION **Languedoc**
PAYS **France**

**Une surprenante gamme de vins, reconnus pour leur concentration, leur intensité et leur précision.** Producteurs phares, expression du terroir, tri exigeant des raisins, harmonie des assemblages donnent aux vins leur couleur violette caractéristique.

**A range of brilliant wines noted for their concentration, intensity and precision.** Star wine producers, expression of terroir, strict grape selection and varietal harmony give the wines their characteristic violet hue.

## ULTRA VIOLET par Les Vignerons des Sommiérois (BIO)

Caractéristiques

### LE DOMAINE

Les vignerons des Sommiérois rassemblent près de 700 hectares de vignes sur plusieurs communes autour de Sommière, situé dans le Languedoc. Ces 700 hectares regroupent 4 types de sol différents, tous exposés plein Sud avec un climat méditerranéen. Les Vignerons des sommiérois proposent une large gamme de vins blancs, rouges et rosés, révélant le riche terroir sommiérois. Tous ces vins sont produits dans un grand respect du terroir et de l'environnement, tous en agriculture raisonnée et certains sont certifiés agriculture biologique.

### LA CUVÉE

| | |
|---|---|
| **Terroir** | De garrigues arides constituées de cailloux calcaire blanc et de terre rouge à silex. |
| **Cépages** | Merlot, Grenache, Cabernet |
| **Millésime** | 2013 |
| **Vignification** | Tradionnelle |
| **Dégrès alcoolique** | 13,5 % |
| **Acidité totale** | 3,55 g/l |
| **Sucre résiduel** | 1,69 g/l |
| **Bouteille** | 75 cl |
| **Dégustation** | Tanins souples et fruités. |
| **Accords mets & vin** | Vin de plaisir, aérien avec une belle structure et rondeur en bouche. |
| ***Service*** | Accompagnera parfaitement viandes blanches, salades composées... À déguster entre 15 et 17°C |

**www.grandscrusparis.com**
**GRANDS CRUS PARIS** 1-3 rue du Plat d'Etain, 75001 Paris / Tél: +33 (0)1 45 08 51 01 / Fax : +33 (0) 1 40 26 38 24 / info@crus.fr SIRET : 481 241 198 - TVA : FR504 8124 1198 / EURL au capital de 200 000 euros