

Côtes du Rhône Rosé 2021

Cépages

30 % Grenache
30 % Clairette rose
40 % Cinsault

Terroir

Sol Argilo-calcaire
Age moyen des vignes : 25 ans

Rendement

40 Hl / Ha

Vendanges

Mécanique de nuit

Vinification

Les grains sont encuvés tôt le matin pour éviter l'oxydation. Macération de 8 à 10 heures, saignée, débouillage à froid (5°C), et fermentation pendant deux semaines à 18°C. Elevé 5 mois en cuve inox et mis en bouteille en janvier.

Production et Conditionnement

8500 bouteilles de 75 cl.
Bouteille de forme bourgogne
Bouchon synthétique.

Dégustation

Une belle robe brillante, aux reflets rose nacré.
Nez fin et délicat sur des notes de cerise et fraise fraîches.
En bouche, de la sucrosité, avec une longue persistance aromatique.
Rosé équilibré avec une finale élégante sur les fruits rouges croquants.

Accord mets et vins

Il est parfait pour les entrées et les grillades en été, mais aussi avec les poissons grillées.
Servir entre 8 et 10°C. A consommer pendant deux ans.



Rosé Zen

Cépages

100 % Clairette rose

Terroir

Terre Argilo-calcaire

Age de la vigne : 15 ans

Rendement

55 Hl / Ha

Vendanges

Mécanique

Vinification

Les raisins sont cueillis tôt le matin pour éviter l'oxydation.

Après égrappage ils macèrent 48 heures dans une cuve à basse température.

Séparation des jus de goutte et de presse et fermentation à basse températures.

La fermentation est bloquée par le froid et la mise au propre, afin de conserver une sucrosité naturellement présente dans le raisin.

Production et Conditionnement

5000 bouteilles de 75 cl.

Bouteille originale « kendo », blanche.

Bouchon en verre « vino-lok ».

Dégustation

Belle robe lumineuse aux reflets framboise pâle.

Le nez séducteur dégage des arômes de fleur, d'agrumes avec une pointe de kiwi et une touche amylique.

La bouche gourmande et sucrée mais également fraîche s'étire sur des notes de kumquat et d'orange.

Accord mets et vins

Il convient parfaitement pour l'apéritif, mais aussi sur des mets plus exotiques.

Servir frais à 7 / 8° C.



Côtes du Rhône Blanc 2021

Cépages

75 % Roussanne

25 % Viognier

Terroir

Terrasses Argilo-Graveleuse

Age moyen des vignes : 20 ans

Rendement

30 Hl / Ha

Vendanges

Très tôt le matin, pour les températures

Vinification

Pressurage après quelques heures de

Macération. Débourage à froid (5°C).

Fermentation alcoolique à 15°C sur lies fines pendant 25 jours, pour conserver les arômes.

Elevé en cuve inox 5 mois.

Production et Conditionnement

5000 bouteilles de 75 cl.

Bouteille de forme bourguignonne.

Bouchon synthétique.

Dégustation

Belle robe brillante et limpide aux reflets verts et or pâle.

Nez complexe et élégant d'abricot et de calisson.

En bouche une attaque vive et équilibré entre fraîcheur et onctuosité.

Les arômes de salade de fruits frais se mêlent aux notes miellée et florale.

Accord mets et vins

A servir avec coquillages, crustacés et poissons grillées. Entre 7 et 9°C.

A déguster jeune pour profiter des arômes et du fruit.



Viognier 2021

Cépages

100 % Viognier

Terroir

Coteaux Argilo-calcaire
Age moyen des vignes : 25 ans

Rendement

23 Hl / Ha

Vendanges

Manuelles, très tôt le matin

Vinification

Pressurage après quelques heures de macération.
Débouillage à froid (5°C). Fermentation alcoolique à 15°C
sur lies fines pendant 25 jours, pour conserver les arômes.
Elevé cuve inox.

Production et Conditionnement

2500 bouteilles de 75 cl.
Bouteille de forme bordelaise lourde.
Bouchon synthétique.

Dégustation

Belle robe cristalline aux reflets jaune doré.
Le nez s'ouvre délicatement sur une palette de fruits (banane, ananas, et pêche blanche)
mêlée à une pointe florale.
La bouche ronde en attaque offre du volume, un bel équilibre et de la fraîcheur. La finale
légèrement citronnée est plaisante, toute en subtilité.

Accord mets et vins

Ce vin accompagne poissons de mer et de rivières, mais aussi la volaille. Entre 10 à 12°C.



Côtes du Rhône Rouge 2019

Cépages

65 % Grenache
25 % Syrah
10% Mourvèdre

Terroir

Coteaux Argilo-calcaire
Age moyen des vignes : 35 ans

Rendement

40 Hl / Ha

Vendanges

Manuelles

Vinification

Raisin égrappé. Macération de 24 heures. Fermentation avec pigeage au début, et remontage doux sur la fin. Température comprise entre 27 et 31°C. Elevé 10 mois dont 20 % en barriques de chêne Français.

Production et Conditionnement

18000 bouteilles de 75 cl.
Bouteille de forme bourguignonne.
Bouchon en liège reconstitué du Portugal.

Dégustation

Belle robe pourpre soutenue.
Nez élégant et expressif où se succèdent des notes suaves de fruits rouges au sirop, d'épices (girofle) et une pointe de caramel.
La bouche opulente et subtile s'exprime sur des notes de tarte aux fruits, et une pointe de cannelle.
La finale de ce vin charmeur, supportée par des tanins élégants, allie délicatesse et richesse.

Accord mets et vins

A servir avec des viandes rouges, du gibier ou du fromage. Entre 16 à 18°C.



Marselan 2019

Cépages

100 % Marselan

Terroir

Terrasses Argilo-Sabloneuse
Age moyen des vignes : 13ans

Rendement

50 Hl / Ha

Vendanges

Mécaniques

Vinification

Raisins égrappés en totalité.
Fermentation avec pigeage, et léger remontage.
Température maintenue entre 26 et 28°C.
Elevé pour 1/3 en barriques de chêne Français de 400L.

Production et Conditionnement

9000 bouteilles de 75 cl.
Bouteille de forme bordelaise, lourde.
Bouchon en liège reconstitué.

Dégustation

Robe très profonde aux reflets cerise noire.
Le nez généreux et complexe est ponctué de notes de fruits confiturés, de sureau et genièvre.
La bouche ronde et charnue est portée par une belle maturité. Les tanins présents laissent place à une sucrosité réglissée en finale.

Accord mets et vins

Servir entre 16 et 18°C, avec les viandes rouge et blanche ainsi que le fromage.
Vin à déguster ou à attendre quelques années.



Côtes du Rhône Rouge Vieilles Vignes « 1888 » 2019

Cépages

50 % Syrah
40 % Grenache
10 % Marselan

Terroir

Terrasses Argilo-calcaire
Age moyen des vignes : 55 ans

Rendement

30 Hl / Ha

Vendanges

Manuelles

Vinification

Sélection de nos plus vieilles parcelles.
Raisin très mûr, égrappé et foulé.
Fermentation à températures évolutives, de 24 à 30°C.
Pigeage, délestage et remontage quotidien.
Cuvaision longue, 28/30 jours. Elevé 18 mois en barriques de 500 litres (demi-muid).

Production et Conditionnement

8000 bouteilles de 75 cl.
Bouteille de forme bourguignonne, lourde.
Bouchon en liège naturel de Sardaigne.

Dégustation

Belle robe veloutée aux reflets cerise noire.
Le nez d'une grande richesse est un panier de senteur : fruits noirs mûrs, truffe, vanille, coco.
La bouche d'une exceptionnelle concentration offre une texture voluptueuse. Des notes musquées se mêlent à des pointes briochées et fumées. La finale est persistante et les tanins élégants.

Accord mets et vins

A servir dans des grands verres sur du gibier, viande rouge et fromage.
Entre 17 et 18°C.
Sa garde sera de 6 à 8 ans.



Tarif Vignerons-sur-Vesdre 2022

Côtes du Rhône - Domaine de la Catherinette

		Tvac	Nombre	Total
Rosé	AOC Côtes du Rhône 2021	9,00 €		
Rosé	Zen	11,00 €		
Rosé	Zen - MAGNUM	23,00 €		
Blanc	AOC Côtes du Rhône 2021	9,50 €		
Blanc	Viognier 2021	11,00 €		
Rouge	AOC Côtes du Rhône 2019	9,00 €		
Rouge	Marselan 2019	11,00 €		
Rouge	Marselan 2019 - Magnum	23,00 €		
Rouge	Cuvée 1888 - Vieilles vignes 2019	14,50 €		
Rouge	Cuvée 1888 - Vieilles vignes 2019 - Magnum	29,00 €		

TOTAL	
--------------	--

NOM		
SOCIETE		TVA :
ADRESSE		
EMAIL		
TELEPHONE		

Bon de commande à renvoyer à : contact@lesbelgiens.be