

Domaine des Enchanteurs

SONGE D'OR

750 ML

IGP VAUCLUSE 2018

CEPAGES : 50 % VIOGNIER
50% GRENACHE BLANC

RENDEMENTS : 40 à 45 HL/HA

TERROIR : Argilo sableux avec des cailloutis de grès et de silex, entre 160 et 200 m d'altitude.

VINIFICATION ET ELEVAGE :

Vendanges manuelles, le matin de bonne heure, en caissettes de 15 kg.

Le Viognier et le Grenache sont vinifiés séparément.

Tri sélectif de la vendange, puis pressurage.

Fermentation et élevage de 8 à 10 mois en fûts de chêne Français de la tonnellerie REMOND.

DEGUSTATION :

Robe : Jaune or très brillante.

Nez : Puissant et complexe. Arômes de fruits à chair blanche rôtis (poire et pêche de vignes) soutenus par des notes de truffe blanche et cèpes.

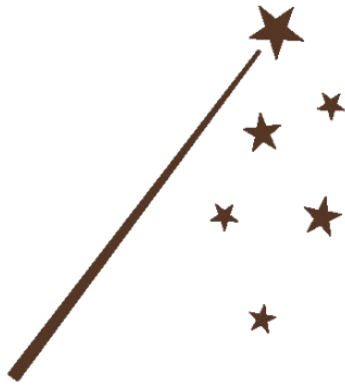
Bouche : Ample et équilibrée. Forte intensité des arômes en fin de bouche.

Servir frais autour de 12°C.

Domaine des Enchanteurs
52, Chemin d'Aubignan
84330 St Hippolyte-le-Graveyron

Bertrand Seube (Œnologue)
06 73 99 98 26
bertrand@domainedesenchanteurs.fr

Reynald Marin (Service Commercial)
06 80 88 06 08
reynald@domainedesenchanteurs.fr



Domaine des Enchanteurs

REVE DE RUBIS

750 ML

AOC VENTOUX 2015

CEPAGES : 50% SYRAH
50% GRENACHE NOIR

RENDEMENTS : 25 à 30 HL/HA

TERROIR : Argilo sableux avec cailloutis des grès et de silex à 200 mètres d'altitude.

VINIFICATION ET ELEVAGE :

Vendanges en caissettes de 15 kg, tri sélectif, égrappage total.

Vinification séparée des deux cépages.

Elevage de 14 mois environ dans des fûts de chêne Français de la tonnellerie REMOND

DEGUSTATION :

Robe : Rouge sombre très intense.

Nez : Puissant et complexe. Arômes de petits fruits noirs (myrtille, griotte) s'ouvrant sur des notes épicées (girofle et réglisse).

Bouche : Attaque ample et charnue. Vin puissant et élégant à la fois, racé.

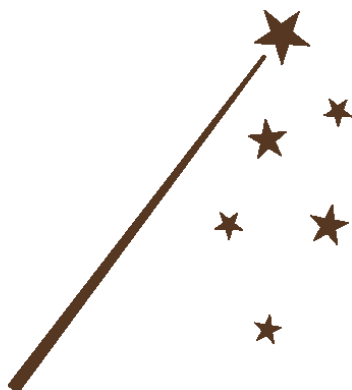
Les tannins d'une grande finesse contribuent à une structure d'un équilibre parfait.

Nous recommandons de servir ce vin autour de 17°C.

Domaine des Enchanteurs
52, Chemin d'Aubignan
84330 St Hippolyte-le-Graveyron

Bertrand Seube (CEnologue)
06 73 99 98 26
bertrand@domainedesenchanteurs.fr

Reynald Marin (Service Commercial)
06 80 88 06 08
reynald@domainedesenchanteurs.fr



Domaine des Enchanteurs

AMBRE CELESTE 750 ML

AOC MUSCAT DE BEAUMES DE VENISE 2017

CEPAGES : 100% MUSCAT A PETITS GRAINS

RENDEMENTS : 25 HL/HA

TERROIR : Sur la commune de Beaumes de Venise à 190 m d'altitude. Sol composé de concrétions de sable (safre).

VINIFICATION ET ELEVAGE :

Vendanges le matin en caissettes de 15 kg ; tri sélectif ; pressurage ; débouillage puis fermentation à basse température.

Mise en bouteilles très précoce pour préserver les arômes.

DEGUSTATION :

Robe : Or pâle très brillante.

Nez : Puissant et complexe ; Arômes floraux de lys et de rose, complétés par des notes d'agrumes comme la mandarine et des fruits exotiques.

Bouche : Vin frais et équilibré, la saveur très légèrement sucrée soutient la fraîcheur de la gamme fruitée. Vin d'une grande élégance.

Ce vin est idéal pour accompagner les desserts.

Servir très frais entre 8 et 10°C.

Domaine des Enchanteurs

52, Chemin d'Aubignan

84330 St Hippolyte-le-Graveyron

Bertrand Seube (Œnologue)

06 73 99 98 26

bertrand@domainedesenchanteurs.fr

Reynald Marin (Service Commercial)

06 80 88 06 08

reynald@domainedesenchanteurs.fr