



les bouteilles

THALES Section Viniphile

AOC Costières de Nîmes blanc 2009 « Les Galets Dorés »

Domaine Mourgues du Grès

Du Grenache pour la rondeur, du Vermentino pour les fleurs et les fruits, de la Roussanne pour la finesse et une pointe de Clairette. Voici un vin d'une belle complexité, soyeux, minéral et frais.

AOC Costières de Nîmes rouge 2008 « Les Galets Rouges »

Cassis, épices et cacao ; ce vin est une pure gourmandise ! Généreux à souhait sur des tannins souples, il est issu en majorité de Syrah associée aux Grenache, Carignan et Mourvèdre.

AOC Costières de Nîmes rosé 2009 « Les Galets Rosés »

Sur des notes de fraises, ce rosé fait pour la table est très soyeux en bouche sans aucune lourdeur. Il est issu d'un assemblage classique de la région : Syrah/Grenache.

AOC Costières de Nîmes rouge 2009 « Bien Luné »

Domaine Terre des Chardons

Ce vin issu de 60% de Syrah et 40% de Grenache est issu de l'agriculture biodynamique. Un nez d'olives noires et de confiture de cassis, une bouche ronde sur des tannins souples le caractérise.

VDP des Cévennes rosé 2009 « Myriades »

Domaine de Cressance

Assemblage original de Tempranillo et de Chenanson, ce rosé est élaboré entre Uzès et Alès. Le chenanson est un croisement de Grenache et de Jurançon noir qui apporte beaucoup de fruité aux vins. Ce vin sait rester rafraîchissant avec de la structure.

VDP de Vaucluse « Cuvée Spéciale »

Domaine de Durban

Ce Viognier de Beaumes de Venise est très aromatique et son terroir d'altitude lui apporte beaucoup de fraîcheur. C'est le blanc d'apéritif par excellence sans aucune lourdeur.

8 RUE VERNOUX ○ 26000 ○ VALENCE

04 75 41 46 77 ○ 06 83 94 99 86