

SCEA DOMAINE DES ANNIBALS,

ROUTE DE BRAS - 83170 BRIGNOLES.

1) AOC Blanc 2012 "La Jouvencelle" Px 12.60€



Cépages : Rolle 90%, Ugni Blanc 10%.

Rendement : 50 hectolitres à l'hectare (pour 60 hl autorisés)

Conditionnement : 75 cl.

Couleur jaune paille, limpide et brillant ; nez expressif aux notes d'agrumes et fleurs blanches ; en bouche, frais et net devenant plus ample.

Agréable en apéritif ou en repas avec poissons, crustacées et viandes blanches.

« La Jouvencelle » : la Jouvencelle tire son nom de la jouvence, principe de jeunesse que contiendrait miraculeusement l'eau de jouvence, laquelle coulerait à flots de la Fontaine de Jouvence, source fabuleuse de la mythologie romaine. Telle est notre cuvée en AOC blanc, jeune et éternelle, source de pureté et de plaisir.

**Médaille d'Or Concours Général Agricole de Paris 2012; Médaille d'Or
Concours des Vins de Provence 2012.**

2)CHATEAU LEOUBE

2387, route de Léoube,
83230 Bormes-Les-Mimosas,

France

Rosés de Provence 15.30€

Vin rosé de Provence Château Léoube : un vin rosé fruité subtil

Le vin rosé de Provence Château Léoube, un vin rosé bio, un vin rosé fruité, une couleur rose pâle, une robe limpide et brillante, une finesse ... extrême !

Grenache et Cinsault, les raisins sont issus de vignes de 25 ans d'âge amoureusement surveillés en respectant la tradition. Le vin rosé de Provence Château Léoube demande une vinification lente, minutieuse et subtile.

Juste équilibré entre l'alcool et les arômes, le vin rosé de Provence Château Léoube est de toutes les saisons, de tous les instants : le rosé des bons moments ...

Deux cuvées de rosé Château Léoube à découvrir sans modération, la touche finale de l'assemblage restant le secret bien gardé du maître de chai Romain Ott !

Notre Métier

Sur un domaine protégé de Méditerranée, Château Léoube, label montant des Côtes de Provence, produit l'un des meilleurs vins de Provence fin, équilibré et élégant. Les assemblages haute-couture de Romain Ott en rosé, rouge et blanc, révèlent des vins dédiés au plaisir, en parfaite harmonie avec les éléments géo-climatiques et certifiés biologique

3) SCEA DOMAINE DES ANNIBALS,

AOC Rouge 2010 "Fesse-Mathieux" Prx 10€



Cépages : Syrah 60%, Grenache 40%

Rendement : 40 hectolitres à l'hectare (pour 55 hl autorisés)

Conditionnement : 50 cl, 75 cl, 150 cl, 300 cl.

Robe rouge grenat, nez agréable aux arômes de fruits des bois et épices ; floral sur la longueur; en bouche, frais et minéral, tanins soyeux.

« Fesse-Mathieux » : synonyme très ancien et comique d'avare, de grippe-sou. Ce mot composé vient de Saint Matthieu, patron des changeurs, fessé pour qu'il abandonne ses biens.

C'est ainsi que nos vignes de Syrah sont bien avarées de raisins, qui nous permettent d'élaborer cette cuvée fruitée.

4°) Jean-Pierre et Pascal LAFOND - Propriétaires - Récoltants

30126 TAVEL

Appellation: LIRAC Rouge ROC EPINE Prx 8€

Cépages :

Grenache 60%; syrah 30%, Carignan (en coteaux) 5%, Mourvèdre 5%.

Nature du sol :

Caillouteux, sablonneux sur des terrasses rouges de galets roulés.

Climat :

Tempéré chaud, méditerranéen et très venté, LIRAC est situé dans l'axe de la vallée du Rhône.

Pluviosité réduite, ensoleillement de 2 700 heures/an en moyenne.

Les variations climatiques étant faibles dans notre région, l'ensoleillement presque constant chaque année, la qualité est donc très égale d'un millésime à un autre.

Vendanges :

Le raisin est ramassé en totalité à la main, dans un but qualitatif. Les grappes triées par le

vendangeur, arrivent intactes à la cave évitant ainsi tout phénomène d'oxydation. En outre, le ramassage

manuel préserve l'état des souches donc l'avenir du vignoble.

Méthode de vinification et d'élevage :

Egrappage en totalité, cuvaison longue 21 jours, ce qui permet d'obtenir des tanins souples et bien présents ; pressurage, puis fin de fermentation et conservation en cuve inox jusqu'au 1ersoutirage.

Ensuite, nous procédons à un passage en barriques neuves 3 à 4 mois, afin d'assouplir les tanins et d'oxygéner le vin. Pour terminer, le vin se repose en bouteilles pendant au moins 6 mois, avant mise sur le marché.

Bouquet :

Vin puissant et charpenté, d'une couleur rubis très soutenue à nuance violette. Il offre un nez

complexe de cannelle, de fruits cuits et de griottes. Après une attaque ample et ferme, la bouche exprime des

nuances vanillées et poivrées qui persistent jusqu'au final. C'est un vin souple et riche d'une très bonne longueur.

Conservation :

Le vin aime être conservé en lieu sombre, à température et hygrométrie constante.

La fraîcheur

est son allié d'autant plus que l'altitude. Pour des conditions optimales de conservation, nous vous conseillons de garder vos bouteilles à une température maximale de 16°C, et entre 70 et 85% d'humidité.

Le Lirac rouge se bonifiera pendant 5 à 10 ans dans une bonne cave, au-delà attention !

A consommer :

Avec charcuterie, viandes rouges, gibiers et fromages. Suggestions : Civet de sangliers, pièces de bœuf grillées : tournedos Rossini, tournedos Parisien, onglet aux petits oignons...