

# le Fruité



## Frisson

Elevé sur lies et bâtonné afin de développer son côté aromatique et soyeux, ce vin dévoile de riches arômes d'agrumes, de fleurs, de fruits exotiques et de fruits à noyau. Son bel équilibre en bouche entre fraîcheur et douceur restitue tout le plaisir de la dégustation, particulièrement à l'apéritif.

Cépages : Vioignier, Roussanne, Marsanne

Garde : 1 à 3 ans

Température de dégustation : 10° à 13°

Accords mets-vin : apéritif, coquillages, poissons grillés, saumon fumé, fromages de chèvre frais ou peu affinés.

## Plaisir des Bruyères

Vin d'apéritif par excellence qui rappelle les champs de fleurs de la Drôme Provençale au printemps, il développe un joli fruité tout en préservant sa fraîcheur qui désaltère et sa rondeur qui enrobe la bouche.

Cépages : Grenache, Cinsault

Garde : 1 à 3 ans

Température de dégustation : 10° à 13°

Accords mets-vin : apéritif, grillades d'été.



## Terroir de Rabaste

Vin généreux, souple et typique de la Drôme Provençale et des Coteaux du Tricastin, il dégage des arômes de fruits noirs et rouges agrémentés par des notes de garrigue. Il est très polyvalent, facile et plaisant à déguster en diverses occasions (petit casse-croûte gastronomique).

Cépages : Grenache, Syrah

Garde : 1 à 4 ans

Température de dégustation : 14° à 16°

Accords mets-vin : charcuterie, viandes blanches, gratins, fromages onctueux.

# l'Élégance



## Vertige

Marsanne pur issu d'une sélection massale provenant de Chante Alouette (Hermitage) et planté sur l'un des meilleurs terroirs de l'appellation. Vendangée en légère sur-maturité et fermentée en fût de chêne neuf pour partie, elle est travaillée sur lies fines. Au bout de quelques mois elle est assemblée avec l'autre partie travaillée en cuve. Le dosage de l'assemblage dépend de la richesse et de la puissance du millésime. Elle comporte d'intense arômes d'agrumes, de fruits à noyau et des saveurs grillées.

Cépages : Marsanne

Garde : 5 ans et plus

Température de dégustation : 10° à 13°

Accords mets-vin : charcuterie, viandes blanches à la crème, les plats à base de champignons, fromages de caractère à pâte dure (savoie, suisse).

domaine des  
**Agates**

## Grand Luas

Assemblage unique dans la Vallée du Rhône, la grande présence de Cinsault confère à cette cuvée souplesse et finesse, et arrondit ainsi le caractère et la puissance des deux autres cépages. Il est partiellement élevé en vieux fûts afin d'enrichir sa palette aromatique sans apporter les senteurs de bois neuf. Un vin racé et élégant aux riches arômes de fruits des bois, de fruits noirs et d'épices de Provence.

Cépages : Syrah, Cinsault, Grenache

Garde : 2 à 8 ans

Température de dégustation : 15° à 17°

Accords mets-vin : charcuterie, viandes rouges, viandes en sauce, fromages de caractère.



# la Puissance



## Montagut

Entièrement élevée en fûts de chêne et sur lies fines, cette cuvée est mise en bouteille sans filtration afin de préserver toute sa richesse aromatique. Elle est issue de nos meilleures parcelles, essentiellement les plus vieilles

Cépages : Grenache, Syrah, Mourvèdre

Garde : 3 à 12 ans

Température de dégustation : 15° à 17°

Accords mets-vin : gibiers, civets, confits, fromages forts, chocolat noir.

## Les Joyaux

Lorsque le millésime est excellent, nous mettons de côté une partie des vieilles Grenaches qui composent "Montagut", pour réguler son niveau de qualité. La cuvée "Les Joyaux", est donc une réserve qualitative, un vin de grande garde produit en petite quantité. Ce vin, élevé deux ans en foudre, est riche et puissant. Il est réservé aux "bons clients, du domaine."

Cépage : Grenache

Garde : 5 à 20 ans

Température de dégustation : 16° à 18°

Accords mets-vin : apéritif, gibiers, civets, foies gras, fromages forts.

