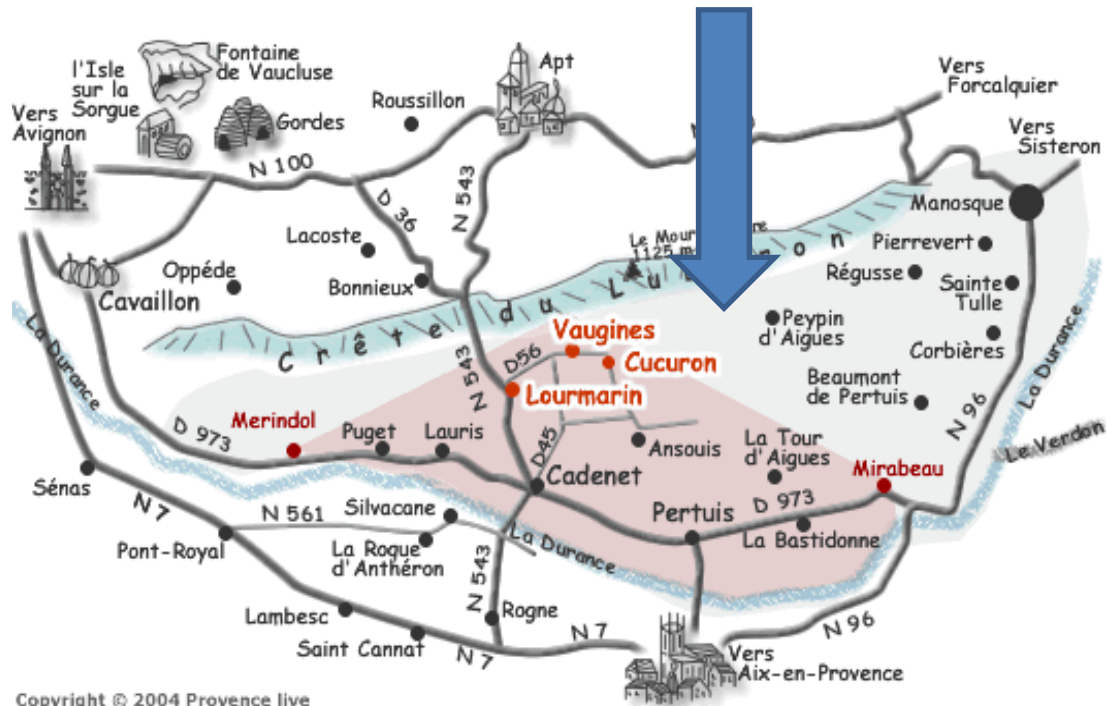




Le Temps des Sages

Vignobles du Grand Lubéron

*Cave des vignerons réunis
84240 Cabrières d'agen*



	<p>« Sous l'ormeau », IGP 2015, Rosé, (12,5deg), tarif: 9,9€</p> <p>Récolte matinale Pressurage direct, inerté</p> <p><u>Cépage</u> : 100% Merlot</p> <p><u>Robe</u> : Belle couleur limpide saumonée, larme qui se forme lentement, belle brillance,</p> <p><u>Nez</u> : 1ere nez franc, arôme de fruit acidulé, intensité moyenne, peu de tanins</p> <p><u>Bouche</u> : Bouche franche avec bel équilibre d'acidité, attaque nette avec du gras en milieu de bouche → plaisir immédiat</p> <p><u>Accompagnement</u> : avec grillades, viandes blanches, fromage acidulé chèvre</p>
	<p>« Ultime Secret » 2014, Blanc (14 deg) tarif : 12,9€</p> <p>Argilo Calcaire, Raisins sur maturés, vinification traditionnelle en blanc, macération pelliculaire à froid, Elevage 6 mois en barrique.</p> <p><u>Cépage</u> : 100% Viognier.</p> <p><u>Robe</u> : Robe gris argent, reflets or pâle pas très intense.</p> <p><u>Nez</u> : Premier nez fermé, Ensuite s'ouvre sur une note floral de violette et de musk → Viognier.</p> <p><u>Bouche</u> : acidité maîtrisée qui amène un bel équilibre, générosité apporté par le fruit mur, note de muscat, pointe amertume en final amené par le tanin du bois mais pas gênante.</p> <p><u>Accompagnement</u> : avec poissons gras en sauce, crustacé.</p>
	<p>« Douceur d'Automne » IGP Blanc 2015 (13deg), tarif: 11,9€</p> <p>Sol argilo-calcaire, 2 parcelles exposées sud. Raisins en sur maturités, cueillette fin septembre. Fermentation lente en barrique et élevage durant 4 à 6 mois.</p> <p><u>Cépage</u> : 65% Roussanne, 35% Ugni blanc.</p> <p><u>Robe</u> : Robe pâle, reflets argent, à peine plus soutenue, brillante et limpide.</p> <p><u>Nez</u> : pas très expressif en fruits, plutôt sur la fraîcheur (côté menthol), note muscat et poire.</p> <p><u>Bouche</u> : Bouche grasse en entrée, fruits frais miellé, note de boisé, longueur moyenne, vin qui surprend positivement grâce à l'acidité et l'apport de fraîcheur du cépage ugni blanc.</p> <p><u>Accompagnement</u> : en apéritif.</p>
	<p>« La feliciane » AOP Lubéron 2014, Rouge (13deg), tarif : 9,90 €</p> <p>Sol sableux, Vinification longue: 40 jours, élevage en cuve avec rouelle de tonneau pendant 11 mois.</p> <p><u>Cépage</u> : Syrah Grenache.</p> <p><u>Robe</u> : brillante, couleur cerise, larmes présentes.</p> <p><u>Nez</u> : Notes d'élevage sur la fermentation au premier nez, ensuite fruit rouge, besoin d'aérer le vin.</p> <p><u>Bouche</u> : attaque fraîche, légère acidité lié à sa jeunesse tanins enrobés, final vive, longueur courte, vin de soif.</p> <p><u>Accompagnement</u> : grillades.</p>
	<p>« Les opiniâtres » AOC Lubéron 2012, Rouge (13,5 deg) . tarif : 11,90 €</p> <p>Epannage très caillouteux, vinification longue de 40 jours, élevage en barrique de 12 mois.</p> <p><u>Cépage</u> : Syrah Grenache.</p> <p><u>Robe</u> : rouge cerise noire, pas de trace oxydative du grenache, larmes présentes</p> <p><u>Nez</u> : Nez discret, un peu végétal, épices orientales jaunes, fruit mur.</p> <p><u>Bouche</u> : fruit concentré, plus de puissance et de longueur que le vin précédent, sur les épices. En revanche petit côté alcool et trame tannique légèrement astringente.</p> <p><u>Accompagnement</u> : viandes rouges, tajines, colombo, curry, fromages à pâtes cuites.</p>