



Nathalie et Denis DAURELLE et leurs filles
2749 Chemin de la Barotte 30150 ROQUEMAURE
Propriétaire Récoltant - Tél / Fax 04 66 82 53 01



LIRAC ROUGE

TYPE DE SOL

Les parcelles sont situées en coteaux, sur un sol argilo-calcaire avec de petits galets roulés sur la commune de Roquemaure.

ENCÉPAGEMENT

Grenache 50%, syrah 25%, mourvèdre 25%

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Vendange manuelle uniquement, avec un tri très strict «avant et après égrappage». Cuvaison pré-fermentaire à froid et longue cuvaison sous marc immergé.

Vinification dans cuve pyramidale béton thermo régulée avec système de clés pour le blocage du chapeau de marc. Immersion totale.

Elevage 1 an de 60% de la cuvée en barrique et en demi-muids et 40% en cuve béton brut.

TYPICITÉ

Ces vins sont très caractéristiques grâce au terroir très bien exposé et l'âge des vignes (40 ans de moyenne).

Ils se caractérisent par les fruits rouge et noirs et des notes très épicés.

Robe rubis pourpre sombre,

Nez expressif de réglisse et épices.

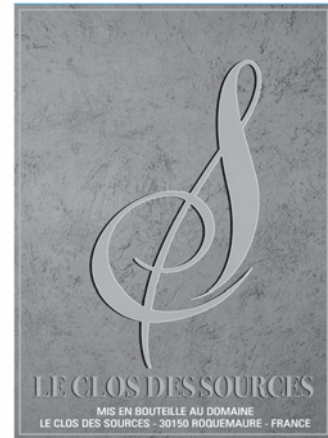
Au palais, de l'ampleur en attaque, les tannins sont fins, finale aromatique.

GARDE

Vins à consommer entre 3 et 8 ans.



Nathalie et Denis DAURELLE et leurs filles
2749 Chemin de la Barotte 30150 ROQUEMAURE
Propriétaire Récoltant - Tél / Fax 04 66 82 53 01



LIRAC ROSÉ

TYPE DE SOL

Les parcelles sont situées en coteaux, sur un sol argilo-calcaire avec de petits galets roulés sur la commune de Roquemaure.

ENCÉPAGEMENT

Grenache 50%, syrah 25%, cinsault 25%

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Vendange manuelle uniquement, avec un tri très strict «avant et après égrappage».

La pré-fermentation se fait à froid. Le volume total est un assemblage de rosé de saignée et de rosé de pressurage direct.

La fermentation se fait à 15°C maximum en cuve inox thermorégulée.

TYPICITÉ

Ce vin est charnu, c'est un rosé de table qui saura accompagner tous vos plats comme un rouge !

Robe rose violacée soutenue,

Nez rappelant les fruits rouges avec des notes grillées.

En bouche, du volume et du gras, caractère acidulé et bonne typicité.

GARDE

Vins à consommer entre 2 et 3 ans.



Nathalie et Denis DAURELLE et leurs filles
2749 Chemin de la Barotte 30150 ROQUEMAURE
Propriétaire Récoltant - Tél / Fax 04 66 82 53 01



CÔTE DU RHÔNE BLANC

TYPE DE SOL

Les parcelles sont situées en coteaux, sur un sol argilo-calcaire avec de petits galets roulés sur la commune de Roquemaure.

ENCÉPAGEMENT

Grenache blanc 55%, bourboulin 45%.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Vendange manuelle uniquement, avec un tri très strict.

Pré-fermentation pelliculaire dans un pressoir pneumatique à cage fermée.

La fermentation se fait à basse température, 14°C maximum dont une moitié fermentera en barriques et l'autre en cuve inox thermorégulée.

Elevage en barrique de 6 à 8 mois «selon la dégustation».

TYPICITÉ

Ces vins sont très minéraux, droits et francs avec beaucoup de fraîcheur.

Ils seront appréciés en apéritif.

A table avec des coquillages ou pour accompagner du poisson grillé.

Robe jaune pâle,

Nez alliant fruits blancs et fruits secs avec des notes de miel,

Au palais, bel équilibre, de la fraîcheur, caractère minéral.

GARDE

Vins à consommer entre 1 et 4 ans.