

Domaine de Montcalm

Vignobles
JEANJACQUES

EARL VIGNOBLES JEANJACQUES

197, rue du château

30600 MONTCALM

FRANCE

Tél. : 04 66 73 51 52

Fax : 04 66 73 51 26

E-Mail : domainedemontcalm@hotmail.fr



Gris

(Cuvée Sérigraphie)

IGP SABLE DE CAMARGUE

Vin issu de raisins de l'agriculture biologique

CEPAGES

- 80% GRENACHE (Cépage très aromatique, il confère au vin gris sa souplesse et sa rondeur).
- 10% MERLOT (Ce cépage mondialement connu, typique du Bordelais s'est très bien acclimaté à l'ensoleillement de notre région et aux sols sableux. Dans nos terroirs il donne souvent des arômes de fruits mûrs : pruneau, figues, cassis,...). Il permet au vin gris de vieillir plus longtemps.
- 10% SYRAH (Cépage originaire des Côtes du Rhône Nord, son acclimatation remarquable dans les sols sableux apporte ses arômes de violette et le bleuté du vin gris jeune).

CARACTERISTIQUES

- ☐ Ce vin ayant pour spécificité sa couleur saumonée est l'emblème du « Vin des Sables » À l'image de ses origines ensoleillées, il séduit par sa rondeur et sa finesse.

COULEUR : Robe pâle, très belle teinte.

NEZ : Nez agréable, frais, note de fraise et de fleur blancheur

BOUCHE : Bouche ample et agréable

GASTRONOMIE

DEGRE : 12,5% vol.

ACCOMPAGNEMENT : Tout le repas, de l'apéritif au dessert.

SERVICE : Environ + 10°C

CONSERVATION : Dans un endroit tempéré et à l'abri de la lumière, ce vin peut être bu dès à présent ou conservé environ de 6 mois à 1 an.

TECHNIQUES DE PRODUCTION

Agriculture biologique qui a abouti en 2011, assurant la maîtrise et le contrôle des normes d'hygiène et de sécurité ainsi que le respect de l'environnement. (Contrôle tout au long des étapes d'élaboration).

VIGNOBLES :

- *Situation* : Dans le Sud de la France ; en bordure de la mer Méditerranée. Au cœur de la petite Camargue et de la zone de production *des vins de sable de Camargue*.
- *Superficie* : 40 hectares.
- *Encépagement* : Encépagement : Viognier, Sauvignon, chardonnay, Syrah, Grenache, Cabernet Franc, Merlot. Marsellan
- *Terroir* : Sables purs (éoliens et marins) apportés il y a des millions d'années par le Rhône, la mer et le vent.

VENDANGES :

Pour obtenir une meilleure qualité de raisins, les vendanges sont conduites mécaniquement et de nuit.

VINIFICATION :

Pressurage direct, Fermentation à basse température, sélection de cuves et de cépages.

MISE EN BOUTEILLE :

- Au Domaine.
- Bouchons de qualité. Respect des cadences et du cahier des charges des bouchonniers.
- Contrôles qualité tout au long de l'embouteillage.

PRESENTATION

- Bouteille Bordeaux.
- Carton de 6 bouteilles.
- Valisettes de 3 bouteilles.

Domaine de Montcalm

Vignobles JEANJACQUES

EARL VIGNOBLES JEANJACQUES

197, rue du château

30600 MONTCALM

FRANCE

Tél. : 04 66 73 51 52

Fax : 04 66 73 51 26

E-Mail : domainedemontcalm@hotmail.fr



Rouge

(Cuvée Sérigraphie)

IGP SABLE DE CAMARGUE

Vin issu de raisins de l'agriculture biologique

CEPAGES

- 100% MERLOT (Ce cépage mondialement connu, typique du Bordelais s'est très bien acclimaté à l'ensoleillement de notre région et aux sols sableux. Dans nos terroirs il donne souvent des arômes de fruits mûrs : pruneaux, figes, cassis,...).

CARACTERISTIQUES

COULEUR : Belle robe, reflets violines
NEZ : Nez ouvert, de fruits noirs mûrs
BOUCHE : Bouche ample, concentrée, finale épicée

GASTRONOMIE

DEGRE : 12.5% vol.
ACCOMPAGNEMENT : Gibiers, viandes rouges et fromages.
SERVICE : Environ + 16/ 17°C.
CONSERVATION : Dans un endroit tempéré et à l'abri de la lumière, ce vin est apte à vieillir 2 à 3 ans, il peut néanmoins être bu dès à présent. Le temps assoupli les tanins et les rend plus souples et soyeux.

TECHNIQUES DE PRODUCTION

Agriculture biologique assurant la maîtrise et le contrôle des normes d'hygiène et de sécurité ainsi que le respect de l'environnement. (Contrôle tout au long des étapes d'élaboration).

VIGNOBLES :

- *Situation* : Dans le Sud de la France ; en bordure de la mer Méditerranée. Au cœur de la petite Camargue et de la zone de production *des vins de sable de Camargue*.
- *Superficie* : 40 hectares.
- *Encépagement* : Encépagement : Viognier, Sauvignon, chardonnay Carignan, Syrah, Grenache, Cabernet Franc, Merlot. Marsellan
- *Terroir* : Sables purs (éoliens et marins) apportés il y a des millions d'années par le Rhône, la mer et le vent.

VENDANGES :

Pour obtenir une meilleure qualité de raisins, les vendanges sont conduites mécaniquement et de nuit.

VINIFICATION :

Fermentation avec contrôle de la température, macération, écoulage des cuves et pressurage.

MISE EN BOUTEILLE :

- Au Domaine.
- Bouchons de qualité. Respect des cadences et du cahier des charges des bouchonniers.
- Contrôles qualité tout au long de l'embouteillage.

PRESENTATION

- Bouteille Bordeaux.
- Carton de 6 bouteilles.
- Valisettes de 3 bouteilles.

« Domaine de Montcalm »
Mise en bouteille à la propriété

Domaine de Montcalm

Vignobles
JEANJACQUES

EARL VIGNOBLES JEANJACQUES

197, rue du château
30600 MONTCALM
FRANCE

Tél. : 04 66 73 51 52

Fax : 04 66 73 51 26

E-Mail : domainedemontcalm@hotmail.fr



Blanc

(Cuvée Sérigraphie)

IGP SABLE DE CAMARGUE

Vin issu de raisins de l'agriculture biologique

CEPAGES

- 100% SAUVIGNON (Cépage blanc apportant au vin une pointe d'acidité et de fraîcheur ainsi que des arômes fruités notamment d'agrumes et de fleur blanches).

CARACTERISTIQUES

Vin blanc très léger. Sa fraîcheur et sa finesse font de ce vin un partenaire idéal pour déguster des plats de la mer.

COULEUR : Belle couleur, jaune pale, reflets verts

NEZ : Nez intense, zeste de citron vert, note de buis et d'acacias

BOUCHE : Bouche est rafraîchissante acidulée avec note de pamplemousse

GASTRONOMIE

DEGRE : 12.5 % vol.

ACCOMPAGNEMENT : Produits de la mer (coquillages, crustacés, poissons, ...).

SERVICE : Environ + 10°C

CONSERVATION : Dans un endroit tempéré et à l'abri de la lumière, ce vin peut être bu dès à présent ou conservé environ de 6 mois à 1 an.

TECHNIQUES DE PRODUCTION

Agriculture biologique assurant la maîtrise et le contrôle des normes d'hygiène et de sécurité ainsi que le respect de l'environnement. (Contrôle tout au long des étapes d'élaboration).

VIGNOBLES :

- *Situation* : Dans le Sud de la France ; en bordure de la mer Méditerranée. Au cœur de la petite Camargue et de la zone de production *des vins de sable de Camargue*.
- *Superficie* : 40 hectares.
- *Encépagement* : Encépagement : Viognier, Sauvignon, chardonnay, Syrah, Grenache, Cabernet Franc, Merlot Marsellan.
- *Terroir* : Sables purs (éoliens et marins) apportés il y a des millions d'années par le Rhône, la mer et le vent.

VENDANGES :

Pour obtenir une meilleure qualité de raisins, les vendanges sont conduites mécaniquement et de nuit.

VINIFICATION :

Pressurage direct, Fermentation à basse température, sélection de cuves et de cépages.

MISE EN BOUTEILLE :

- Au Domaine.
- Bouchons de qualité. Respect des cadences et du cahier des charges des bouchonniers.
- Contrôles qualité tout au long de l'embouteillage.

PRESENTATION

- Bouteille Bordeaux.
- Carton de 6 bouteilles.
- Valisettes de 3 bouteilles.

« **Domaine de Montcalm** »
Mise en bouteille à la propriété