



IGP SABLE DE

CAMARGUE

(Cuvée Prestige)

## CEPAGES

- 85% VIOGNIER 15% SAUVIGNON (Cépage blanc originaire des coteaux de la vallée du Rhone et cépage bordelais très bien acclimatés dans le terroir des Sables, ils apportent au vin des arômes d'abricot et de fruits exotiques ainsi que du « gras » et de la rondeur) le sauvignon apportant le côté acidulé.

## CARACTERISTIQUES

Vin blanc légèrement boisé réalisé à partir de cépages nobles aux arômes délicats et fruités. Sa souplesse en bouche et sa finesse sont exceptionnelles.

**COULEUR** : Robe jaune pâle, reflets verts

**NEZ** : Nez tendres sur du fruits mûres, poire fraîche, tarte citron.

**BOUCHE** : Bouche est grasse, ample, volumineuse et chaleureuse

## GASTRONOMIE

**DEGRE** : 13,5% vol.

**ACCOMPAGNEMENT** : Produits de la mer (coquillages, crustacés, poissons, ...) ou en apéritif.

**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 2 ans.

## 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 des sables du golfe du Lion*.
- **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** :

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

### **MISE EN BOUTEILLE** :

- Au Domaine grâce à des techniques innovantes.
- Bouchons NOMACORC. 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*



**E.A.R.L. VIGNOBLES JEANJACQUES**

VIGNERON RECOLTANT

DOMAINE DE MONTCALM

197, rue du château

30600 MONTCALM

FRANCE

☎ : 04 66 73 51 52

☎ : 04 66 73 51 26

E-Mail : [domainedemontcalm@hotmail.fr](mailto:domainedemontcalm@hotmail.fr)

*IGP SABLE DE CAMARGUE*

Gris

(Cuvée Prestige)

## CEPAGES

- 70% GRENACHE (Cépage très aromatique, il confère au gris de gris une grande partie de ses arômes).
- 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,...).
- 20% SYRAH (Cépage originaire des Côtes du Rhône Nord, son acclimatation remarquable dans les sols sableux fait qu'il entre en bonne proportion dans la composition du Gris de Gris).

## 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 son authenticité et sa finesse.

**COULEUR** : Belle couleur, pâle, gris saumon.  
**NEZ** : Nez typé et expressif, note de grillé fraise framboise  
**BOUCHE** : Bouche vive, rafraîchissante et souple

## GASTRONOMIE

**DEGRE** : 13.00% 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 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 des sables du golfe du Lion*.
- **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** :

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

### **MISE EN BOUTEILLE** :

- Au Domaine grâce à des techniques innovantes.
- Bouchons NOMACORC. 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.



*IGP SABLE DE CAMARGUE*

Rouge

(Cuvée Prestige)

## CEPAGES

- 85% 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,...).
- 15% CABERNET FRANC (Cépage utilisé pour l'élaboration de vins bordelais apporte des arômes intenses de fruits noirs et de jolis tanins).

## CARACTERISTIQUES

- Vin légèrement boisé sur des tons de pain toasté, grillé. Puissant et généreux il apporte une touche de noblesse au repas qu'il accompagne.

**COULEUR :** Robe grenat

**NEZ :** Nez boisé, vanillé, fruits cuits, note d'épices et de poivre

**BOUCHE :** bouche concentrée, pleine

## GASTRONOMIE

**DEGRE :** 13.5% 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 assouplit 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 des sables du golfe du Lion*.
- *Superficie* : 40 hectares.
- *Encépagement* : Encépagement : Viognier, chardonnay Sauvignon, 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 grâce à des techniques innovantes.
- Bouchons NOMACORC. 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

