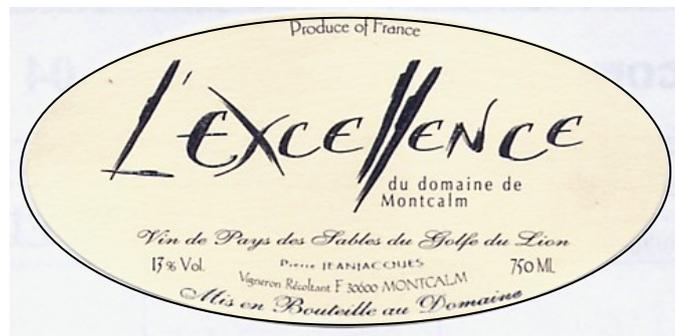


Domaine de Montcalm
Vignobles
JEANJACQUES

IGP SABLE DE CAMARGUE

Blanc
«L'Excellence»



CEPAGES

- 100% VIOGNIER (Cépage blanc originaire des coteaux de la vallée du RHONE très bien acclimaté dans le terroir des Sables, il apporte au vin des arômes d'abricot et de fruits exotiques ainsi que du « gras » et de la rondeur).

CARACTERISTIQUES

Vin blanc légèrement boisé élaboré à partir de levures naturelles. Ces dernières ont conférées au vin des arômes dit amyliques (bonbons anglais) très prononcés sur les fruits exotiques et la vanille. Elevage en fût de chêne.

COULEUR : Robe or pâle, reflets paille.
NEZ : Nez de lavande, muscat, vanille, berlingot.
BOUCHE : Bouche ronde, pleine, grasse.

GASTRONOMIE

DEGRE : 13.5 % vol.
ACCOMPAGNEMENT : Produits de la mer (poissons en sauce, ...) ou en apéritif. Accompagne idéalement les plats légèrement relevés, ou du foie gras
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 1 an à 3 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 et vinification en barriques (fût de chêne français).

MISE EN BOUTEILLE :

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

PRESENTATION

- Bouteille tastevine
- Carton de 6 bouteilles couchées.

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

Domaine de Montcalm
Vignobles
JEANJACQUES

IGP SABLE DE CAMARGUE

GRIS
L'EXCELLENCE



CEPAGES

- 100% MARSELAN (Ce cépage crée par l'INRA 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,...).

CARACTERISTIQUES

- Vin légèrement boisé sur des tons d'abricot sec et de fleurs blanches.
Ce vin souple et généreux apporte une note aromatique est originale pour un vin gris

COULEUR : Robe saumonée.

NEZ : Nez puissant aux notes de d'amandes et d'abricots secs.

BOUCHE : Bonne longueur en bouche, avec des tanins soyeux et aromatique.

GASTRONOMIE

DEGRE : 13.5 % vol.

ACCOMPAGNEMENT : Poissons, grillades, viandes blanches, fromage.

SERVICE : Environ + 10°C.

CONSERVATION : Dans un endroit tempéré et à l'abri de la lumière, ce vin est apte à vieillir 18 mois, il peut néanmoins être bu dès à présent.

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 :

Fermentation avec contrôle de la température, macération de 3 a 5 semaines, écoulage des cuves et pressurage. Mise en barrique pour l'élevage.

MISE EN BOUTEILLE :

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

PRESENTATION

- Bouteille tastevine
- Carton de 6 bouteilles couchées.

Domaine de Montcalm
Vignobles
JEANJACQUES

IGP SABLE DE CAMARGUE

Rouge
L'EXCELLENCE



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 : pruneau, figues, cassis,...).

CARACTERISTIQUES

- Vin légèrement boisé sur des tons de pain toasté, grillé. Elevé en fût de chêne pendant 12 mois, ce vin puissant et généreux apporte une touche de noblesse au repas qu'il accompagne.

COULEUR : Robe sombre, reflets pourpres.

NEZ : Nez puissant aux notes de myrtilles, vanille, torréfié.

BOUCHE : Bouche très riche, tanins à la trame serrée, soyeux.

GASTRONOMIE

DEGRE : 14.5 % 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 3 à 4 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, 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 de 3 a 5 semaines, écoulage des cuves et pressurage. Mise en barrique pour l'élevage.

MISE EN BOUTEILLE :

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

PRESENTATION

- Bouteille tastevine
- Carton de 6 bouteilles couchées.