

# 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](mailto: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](mailto: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](mailto: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