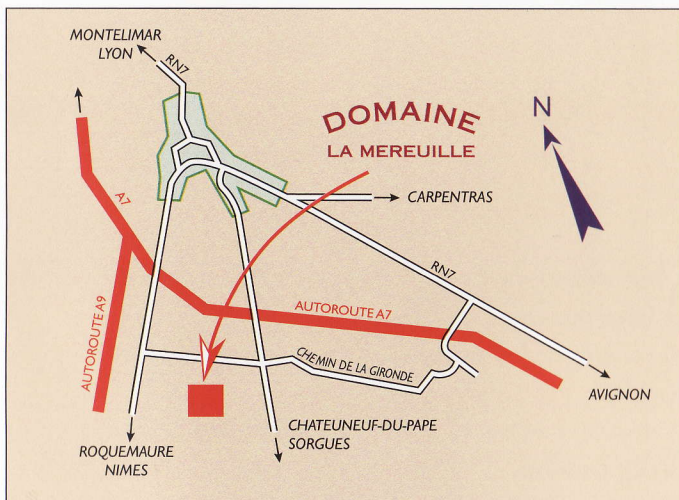




DOMAINE LA MEREUILLE

M. et Mme Michel BOUYER

Quartier le Grès - 84100 ORANGE

Tél. 04 90 34 10 68

Fax 04 90 34 27 77

domaine-la-mereuille.com - micbouyer@wanadoo.fr

GPS : 44°06'45,15" N - 4°48'07,68" E

Visite et dégustation au Domaine



CHATEAUNEUF-DU-PAPE
CÔTES DU RHÔNE-VILLAGES

Agé de deux siècles, issu de vieilles traditions, succédant à plusieurs générations. LE DOMAINE LA MEREUILLE est situé au cœur du vignoble Côtes du Rhône et Châteauneuf-du-Pape.

Site exceptionnel, cette terre est constituée d'argile et de gros galets roulés, arrachés par le Rhône aux contreforts des Alpes. Ces cailloux accumulent la chaleur du soleil le jour pour la restituer la nuit aux pieds des ceps de vignes.

Le Domaine comprend 16 hectares de vigne dont 4 ha en Châteauneuf-du-Pape et 12 ha en Côtes du Rhône. Le vignoble est constitué de plusieurs cépages ; Grenache 80%, Cinsault 5%, Syrah 5%, Carignan 5%, Clairette et Bourboulenc 5% dont la moyenne d'âge est d'environ 75 ans.



Cueilli, trié à la main, le raisin est vinifié traditionnellement dans nos chais durant 15 jours minimum avec surveillance de la température.

L'hiver écoulé, le vin dépouillé de ses lies vieillira dans nos foudres de chênes, pendant 24 à 30 mois, pour les Châteauneuf-du-Pape et 6 mois pour les Côtes du Rhône, avant d'être mis en bouteille au Domaine.

Notre Châteauneuf-du-Pape atteint sa plénitude vers la 5^e année, mais il peut se faire désirer pendant 10 ans et plus suivant le millésime et les conditions de conservation.

Notre Côtes du Rhône rouge arrive à maturité après 2 à 5 ans.

Nos Côtes du Rhône rosé et blanc se dégustent dans les 3 premières années.



Châteauneuf-du-Pape : robe pourpre puis rubis avec des arômes puissants de fruits rouges.

Parfait avec les viandes rouges, les gibiers et fromages corsés.

A déguster entre 16 et 18°. A déboucher 2 heures avant la dégustation.

Côtes du Rhône rouge : reflets pourpres.

A servir entre 14 et 16°. A déboucher 1 heure avant.

Côtes du Rhône rosé : vin d'été et de détente.

A servir entre 8 et 10° en accompagnement de charcuteries, entrées, grillades.

Côtes du Rhône blanc : bien équilibré, avec des arômes très fruités. S'accordera parfaitement avec tous les poissons, coquillages et à l'apéritif.

BON DE COMMANDE

	Btle	Prix unitaire départ cave	Prix total
Côtes du Rhône rouge			
Côtes du Rhône rosé			
Côtes du Rhône blanc			
Châteauneuf-du-Pape Rouge et Blanc			
TOTAL A PAYER			

NOM

ADRESSE

..... Tél.

Code Postal Ville

E.mail :

Prix T.T.C. Emballage compris.

Expédition à partir de 12 bouteilles.

Règlement par chèque à réception.

Délai de livraison : 8 jours après réception de la commande.

