

## Côtes du Rhône

**Domaine du Pesquier** : Situé au cœur de l'appellation GIGONDAS, le Domaine du Pesquier est une exploitation familiale depuis 4 générations. Guy et Mathieu BOUTIERE exploitent 24 hectares de vignes (17 ha en AOP GIGONDAS, 1 ha en AOP VACQUEYRAS, 2 ha en AOP Côtes du Rhône dans le plus grand respect du terroir et des traditions ; ils produisent uniquement des vins rouges.

**Gigondas** Cépages : 75 % grenache, 20 % syrah , 5 % mourvèdre. Garde 5 à 8 ans

**Vacqueyras** Cépages : 60 % grenache , 40 % syrah. Garde 5 à 8 ans

**Côtes du Rhône** Cépages : 56 % grenache, 30 % mourvèdre, 14 % carignan. Garde 3 à 5 ans

**Domaine Gigondan** : Le Domaine GIGONDAN, propriété familiale depuis sept générations, s'étend sur les communes de Saint Pantaléon les Vignes en Drôme Provençale et de Valréas partie de l'Enclave des Papes en Vaucluse. Le vignoble conduit à l'ancienne, en culture raisonnée, couvre 35 hectares

**Côtes du Rhône Village Saint Pantaléon les Vignes Grande Réserve** : Ce vin est issu de très vieilles vignes de 90 ans d'âge. La Grande Réserve est un vin tannique. Il accompagnera : civets, viandes en sauce, fromages forts. Apte à un long vieillissement.

**Côtes du Rhône Valréas** : Ce vin à prédominance de Syrah de 40 ans sur sol argileux associé au grenache de 50 ans sur un terroir caillouteux. Accompagnera omelette aux truffes, côte de bœuf. Garde jusqu'à 15 ans.

**Côtes du Rhône Village Saint Pantaléon les Vignes** : Ce vin est issu de vieilles vignes de 40 à 60 ans d'âge, de cépage Grenache 85% et Mourvèdre 15%. Il accompagnera viandes rouges, petits gibiers et fromages secs. Apte à vieillir.

**Côtes du Rhône Réserve Saint Just** : Issu de vignes de 25 ans d'âge, de cépage Grenache 80% et Syrah 20%, situées sur un coteau en terrasses. Il porte le cachet de son terroir. Il accompagnera grillades et viandes rouges rôties. Garde : dès maintenant et jusqu'à 8 ans.

**Côtes du Rhône** : Issu de jeunes vignes, de cépage Grenache 65%, Carignan 25% et Syrah 10%. Il accompagnera viandes blanches et volailles. Garde : dès maintenant et jusqu'à 5 ans.

**Cuvée de la différence** : Parure profonde d'un grenat presque noir. Expression des arômes sauvages et puissants sans retenue des senteurs de fruits noirs presque confits Cette nouvelle cuvée est le fruit d'une indignation contre la volonté d'uniformiser le goût.

**Vin de Pays du comté de Grignan -Grenache -** : 100% grenache. Nez fruité, bouche soyeuse et douce sur le fruit rouge, framboise. A boire jeune, en pique nique ou avec un barbecue.

**Vin de Pays du comté de Grignan -Syrah-** : 100% Syrah. Vineux, charpenté, agréable en bouche, fruité de cerise noire. A boire jeune ou à garder quelques années.

**Côtes du Rhône blanc** : assemblage de trois cépages: Roussane, Clairette et Grenache blanc. A boire frais avec modération dans les 2 à 3 ans.

**Vin de Pays du Comté de Grignan Viognier** : 100% viognier. Nez fruité. A boire frais à l'apéritif.

**Côtes du Rhône rosé** : Ce vin à boire frais et à consommer avec modération dans les 2 à 3 ans vous apportera la chaleur de la Drôme provençale et sera votre compagnon à l'apéritif ou avec vos grillades.

Rhône	Prix Uni.	Nb bout.	Prix total
<b>Domaine du Pesquier</b>			
Gigondas 2012√	11,20€		
Vacqueyras 2012√	8,40€		
Côtes du Rhône 2012√	5,00€		
Gigondas 2012 Magnum	28,20€		
<b>Domaine Gigondan</b>			
Côtes du Rhône Village Grande Réserve 2011√	7,10€		
Côtes du Rhône Valréas 2011√	6,50€		
Côtes du Rhône Village Saint Pantaléon les Vignes 2010√	5,90€		
Côtes du Rhône Réserve Saint Just 2011√	4,80€		
Côtes du Rhône 2012√	3,90€		
Vin de table de France Le Droit a La différence (2013) √	5,00€		
Vin de Pays du Comté de Grignan-Grenache-2013√	5,00€		
Vin de Pays du comté de Grignan-Syrah-2013√	5,00€		
Côtes du Rhône rosé 2013√	4,70€		
Côtes du Rhône blanc 2014√	4,70€		
Vin de Pays du Comté de Grignan Viognier√	5,00€		
Côtes du Rhône Village Grande Réserve 2010 Magnum	16,70€		
Côtes du Rhône Valréas 2011 Magnum	15,70€		
<b>TOTAL GENERAL</b>			

(En bouteilles de 750 ml si non spécifié)

**Dégustation:** Avant de passer votre commande, vous êtes invités à venir déguster (vins marqués du signe √) **vendredi 6 mars de 12h15 à 13h45** au local du COS au 29 rue d'ULM.

**Commande:** à retourner à Nicole MARC, 45 rue d'Ulm, au plus tard le **mercredi 11 mars 2015, accompagnée de votre règlement par chèque** à l'ordre du "COS de l'ENS" (un seul chèque par commande SVP, et avec le même nom que la commande, pour simplifier la comptabilité, en vous remerciant de votre compréhension. Les chèques ne seront encaissés qu'après la livraison). Possibilité de panachage, de préférence par quantité totale multiple de 6. **Distribution prévue fin mars de 12h15 à 13h30 au nouveau local du COS : 29 rue d'Ulm, au RDC à droite après la loge.**

NOM:

Prénom:

Laboratoire:

Téléphone:

Chèque n°:

Banque:

e-mail:

Correspondance:

Si vous souhaitez faire modifier l'enregistrement vous concernant dans notre fichier, ou le supprimer, ou au contraire si vous n'y êtes pas encore, retournez nous cette feuille (même sans commande !) en utilisant la place ci-dessus. **Si vous souhaitez recevoir nos prochaines propositions par email indiquez-le.**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.