

# DOMAINE DES ROSIERS

34830 JACOU  
FRANCE  
gsm : 06 12 34 01 56  
mail : domainedesrosiers@icloud.com

Cher(e) ami(e),

Nous espérons que vous allez bien .

Nous sommes enfin heureux de repartir avec vous cette année pour une foire certes un peu particulière à la Romponpon.

Nous sommes donc de retour chez vous, à la 19ème foire les samedi 10 et dimanche 11 Avril 2021.

Voici un petit récapitulatif des tarifs 2021 de mes bouteilles et de leur contenu.

## **ROUGE:**

**Cuvée Les 3 frères 2019:** c'est toujours ma cuvée référence en rouge : syrah, grenache, carignan : expressive et franche évoquant un agréable bouquet de fruits rouges et noirs.

Nos 3 garçons grandissent eux aussi, et leur bouteille résiste de mieux en mieux !

**6,50 euros**

**Cuvée Le jardin 2019 :** assemblage syrah merlot, c'est la bouteille vendangée chaque année entre amis, avant un bon barbecue. Joli boisé aux notes fumées, vanillées, torréfiées et cuir.

**7,20 euros**

**Cuvée Le Clos des Roses 2017 :** elle est issue de raisins provenant d'un superbe terroir sur les hauteurs de Montpellier, le terroir de **la Méjanelle**, sur un sol argilo calcaire. De gros galets roulés y ont été laissés par le Rhône, il y a plusieurs millions d'années.

Assemblage de syrah et grenache, subtil mélange aux notes de cuir, de cerises confites, de coulis de framboises et de chocolat noir.

**12,00 euros**

**Afin de vous remercier plus grandement de nous être fidèles depuis 18 ans**, pour l'achat de 2 cartons de 6 bouteilles du Clos des Roses achetés, 2 bouteilles sont offertes.

## **ROSE:**

**Cuvée Rose L. 2019:** syrah, cuvée toujours très florale, notes de groseilles et de framboises.

idéale pour tous vos barbecues. Rose notre fille, est toujours aussi fière d'avoir la bouteille à son prénom.

**6,50 euros**

## **BLANC :**

**Cuvée A ma guise 2019 :** viognier, nez délicat de pêches blanches, de litchis et une touche d'acidité à la saveur de clémentines. Vin blanc recommandé avec une bonne douzaine d'huîtres.

**6,80 euros**

**Cuvée Soleil 2018 :** c'est la cuvée vendanges tardives, vendangée à la main, au mois d'Octobre, quand le raisin est en sur-maturité.

Viognier et riesling sont associés et proposent un registre exotique de coulis de mangue, de litchis, de bananes flambées, et d'ananas rôtis .

**8,50 euros**

Espérant vous faire plaisir, je vous dis à très bientôt sur la foire...

Amicalement

Charles et Martine Lançon