








La Villatade : de Grands Vins élaborés avec Soleil, Vent et Passion

Vin	Visuel	Cépage / Terroir	Vinification	Caractéristiques, dégustation	Garde
« V » Rosé IGP Pays d'Oc		Cépages : Assemblage Grenache, Carignan Terroir : Schistes	Vendange pressée, vinification traditionnelle à froid	Une jolie couleur Rosé aux reflets tuilés. Le nez est fin sur de belles senteurs de verveine citron de cerise à l'alcool et d'épices de la garrigue. Passé une attaque fraîche on découvre une bouche chaleureuse et ronde aux saveurs étonnantes de bergamote et de résineux.	A boire jeune
« V » Blanc IGP Pays d'Oc		Cépages : Assemblage Sauvignon, Vermentino Terroir : argilo-calcaire	Vendange pressée, vinification traditionnelle à froid	Belle couleur jaune pâle franche. Le nez est discret sur des fruits exotiques jaunes (mangue...) et pamplemousse... Belle fraîcheur minérale en bouche qui prolonge les notes fruitées.	4 à 5 ans
« V » Rouge IGP Vin de France		Cépages : Assemblage Merlot, Syrah, Grenache Terroir : argilo-calcaire	Vendange éraflée, vinification classique, Fermentation 12 jours, élevage en cuves	Robe d'une jolie rouge grenat, teintée framboise. Le nez est intense et croquant avec des notes de torréfaction. Élégant et frais, la bouche ronde et harmonieuse est marquée par des arômes de fruits rouges et d'épices, puissant au palais, avec des tanins délicieux.	5 à 6 ans
Le Vin de Sophie IGP Pays d'Oc Rouge		Cépages : Assemblage Syrah majoritaire Terroir : Schistes	Vendange éraflée, vinification classique, 8 jours avec remontées quotidiennes ; Fermentation 14 jours, élevage en cuves	Vin friand et fruité, robe rubis profonde. Bouche fruitée aux arômes éclatants en fruits rouges, légèrement poivrée. Le vin est chaleureux et enveloppe bien le palais. Une finale longue et soyeuse, très légèrement poivrée donnera envie de s'en servir un deuxième verre !	5 à 6 ans
L'Occitan IGP Pays d'Oc Rouge		Cépages : Assemblage Syrah majoritaire Terroir : Schistes	Vendange éraflée, vinification classique, 14 jours avec remontées quotidiennes; élevage en cuves	Robe d'une jolie couleur rubis. Le bouquet dévoile un croquant mûr et des notes onctueuses de fruits. Élégant et frais, la bouche ronde et harmonieuse est marquée par des arômes de fruits rouges et d'épices, puissant au palais, avec des tanins délicieux.	5 à 6 ans
Côtes Noires AOP Minervois Rouge		Cépages : 50% Syrah, 50% Grenache Terroir : Syrah sur schistes, Grenache sur argilo-calcaire	Vendange éraflée, vinification par macération et fermentation 23 jours, élevage en cuves	Une robe d'un rouge rubis éclatant, teintée de reflets pourpres Un bouquet envoûtant de fruits rouges et de notes florales, équilibré à la perfection par les notes herbacées, si typiques d'une cuvée de Grenache et de Syrah. En bouche des arômes explosifs, des tannins veloutés, un fruit intense et subtil, de la fraîcheur minérale, de la puissance et de la structure et à nouveau une note herbacée en fin de bouche.	10 ans
Côtes Noires Réserve – AOP Minervois Rouge		Cépages : 50% Syrah, 50% Grenache Terroir : Syrah sur schistes, Grenache sur argilo-calcaire	Vendange éraflée, Macération et fermentation 23 jours, élevage 6 mois en cuves en cuves, affinage 5 mois en futs de chêne français.	La couleur est d'un beau rouge grenat soutenu. Le nez est marqué par les fruits rouges, puis des notes épicées, pour finir sur une touche mentholée. La bouche est marquée par un très bel équilibre, avec une harmonie très réussie. Les fruits rouges très mûrs se marient à merveille avec le bois très bien dosé; les tanins sont soyeux et veloutés. On retrouve en finale des fruits rouges toujours intenses et subtils qui viennent bien prolonger la bouche.	15 ans



www.villatade.com
+33 468 77 57 51
wine@villatade.com

Tarif / Bon de commande à renvoyer à wine@villatade.com

Prénom Nom	
Email :	

	Prix TTC	Qté	Total
'V' Rosé	10€		
'V' Blanc	12€		
'V' Rouge	10€		
Le Vin de Sophie	12€		
L'Occitan	12€		
Côtes Noires	18€		
Côtes Noires Réserve	26€		
Pack dégustation (12 bouteilles) 2 V Rosé, 2 V Blanc, 2 V Rouges, 2 Vin de Sophie, 2 Côtes Noires, 2 Côtes Noires Réserve	170€		
	Total TTC		

Adresse de livraison :

Prénom Nom	
Adresse	
CP/Ville	
Tel	

Frais de Livraison en France métropolitaine :

3 bouteilles : 12 € - 6 bouteilles : 21€

Livraison Offerte à partir de 12 bouteilles

Total TTC	Frais de livraison	Total

Château La Villatade - 11600 - Sallèles Cabardès - France
Earl au capital de 170 000€ - SIRET 489 490 623 000 19 - TVA FR36489190623

Si vous souhaitez participer à notre aventure et partager notre passion pour un moment, nous avons 3 belles offres de packages pour vous ou pour offrir, permettant de recevoir chaque année les vins qui ont grandi sur nos terres de **La Villatade**, vinifiés dans notre cave, et élevés durant des mois dans nos chais. Ce sera un plaisir unique pour vous que de boire, partager et offrir un vin qui est un peu le vôtre, en ayant eu la chance de voir fleurir et grandir ses grappes, et de participer aux vendanges ou à la vinification.

Il vous suffit de choisir l'un de nos packages ...

Package DECOUVERTE	850€
<ul style="list-style-type: none">• 300€ de vin par an pendant 3 ans• 10% de remise sur notre tarif des vins• 1 WE de 2 nuits pour 2 personnes avec petit déjeuner*	

Package PASSION	1.600€
<ul style="list-style-type: none">• 350€ de vin par an pendant 5 ans• 15% de remise sur notre tarif des vins• 2 WE de 2 nuits pour 2 personnes avec petit déjeuner*	

Package PARTENAIRE	3.200€
<ul style="list-style-type: none">• 400€ vin par an pendant 8 ans• 20% de remise sur notre tarif des vins• 4 WE de 2 nuits pour 2 personnes avec petit déjeuner*	

* pour assister/participer aux vendanges, à la vinification, ou simplement observer la fleuraison ou la croissance des vignes au printemps. W.E. au choix (d'une valeur de 240€ par WE) dans nos gîtes 'La Forge' ou 'La Suite du Promeneur' en Avril/Mai/Juin ou Sept/Oct/Nov

Pour en savoir plus appelez nous au 04 68 77 57 51