

# CARTE DES VINS (valable jusque 30/06/2025)

Prix TTC pour bouteille de 75cl, Magnums (150cl) et Jéroboam (300cl)  
Plus d'info sur [www.rouge-bleu.com/nosvins](http://www.rouge-bleu.com/nosvins)

Mené en Bio depuis toujours et certifié Agriculture Biologique par ECOCERT France depuis 2021



## DENTELLE BLANC : IGP Méditerranée

Nez : Agrumes, chèvrefeuille et fruits d'été à chair blanche.  
Bouche : Arômes d'abricots et pommes, finale fraîche et délicate.

Avec ou sans nourriture. Accompagne asperges, salade de chèvre chaud, poisson ou fruits de mer, viande à chair blanches.

## DENTELLE ROSE (Carignan/Grenache/Cinsault) : Côtes du Rhône

Nez : Fruits rouge frais, pétales de rose et pamplemousse.  
Bouche : Vive et Élégante. Notes de pêches blanches et de cerises.

Avec ou sans nourriture. A déguster avec fruits de mer, salades de saison, poulet braisé, barbecue, fruits et desserts.

## DENTELLE ROUGE (Carignan/Grenache) : IGP Méditerranée

Nez : Mélange de fruits de la forêt, de cassis et de cannelle.  
Bouche : Arômes de cassis, cerises, mûres sauvages et noix de muscade.

A boire avec salades, charcuteries, pizzas, poulets rôtis, viandes rouges et barbecue. Servir à température ambiante ou légèrement frais.

## ORIGINE CARIGNAN (100% Carignan Noir) : Vin de France

Nez : Fruits de la forêt, cannelle et poivre rose.  
Bouche : Voluptueuse, aux arômes de cassis et de réglisse.

Vinification en douceur afin de conserver toute l'expression et l'élégance du CARIGNAN. A boire maintenant ou à conserver sans crainte.

## MISTRAL (Grenache/Syrah/Mourvèdre/Roussanne) : CDRV Ste Cécile

Nez : Fruits noirs et épices chaudes.  
Bouche : Corpulente, aux arômes de cerises noires et de mûres évoluant vers des notes de café fraîchement torréfié. Finale élégante et racée.



A carafier, servez avec terrines, risotto de champignons, viandes rouges rôties, tajine aux pruneaux, ou fromages.

## LUNATIQUE (100% Grenache plantée en 1910)

Nez: Fruits noirs surmûrs et épices chaudes.  
Bouche : généreuse aux arômes de fruits noirs évoluant sur des notes de café et de Forêt Noire. Excellent équilibre entre concentration, tannins et acidité.

Décanter puis servir avec une daube Provençale, un gibier, une viande marinée, un agneau braisé, fromages ou un dessert riche en chocolat !



Vignoble de la vallée du Rhône en Bio et Biodynamie depuis 2007...  

Cuvées		Année	Prix bout	Quantité bouteille	TOTAL
FRAICHEUR	Dentelle rouge	2022	12€		
		Magnum 2021	25€		
	Dentelle blanc	2023	11€		
		Magnum 2023	24€		
	Dentelle rosé	2023	11€		
		Magnum 2023	24€		
Nouveau! Orange		2024	16€		
TRADITION	Mistral rouge	2020	16.50€		
		2019	20€		
		2018	22€		
		Magnum 2020	35€		
		Jéroboam 2020	99€	SUR COMMANDE	
	Origine Carignan	2023	18€		
		Magnum 2023	36€		
PRESTIGE	Lunatique	2020	38€		
		Magnum 2019	75€		
		Jéroboam 2019	195€	SUR COMMANDE	
Nouveau! GIN		IMAGIN (50cl)	49€		
TOTAL caisse panachée					
Remise quantitative					
			PORT		
TOTAL FINAL					

**REMISE QUANTITATIVE**  
-5% à partir de 150€  
-10% à partir de 300€

**RENDEZ-NOUS VISITE !**

Caveau de dégustation ouvert du lundi au samedi de 9h à 12h et de 14h à 18h.



NOM : ..... TEL : .....

EMAIL : .....VILLE : .....

ADRESSE : .....CP : .....