Monarque Blanc- Castelas
AOP Côtes-du-Rhône

Culture	Cépages	Service	Alcool
Biologique	Viognier, Roussanne.	10°	13,5%

Beau comme un papillon !

Vaillants

Acidité
Onctuosité
Intensité

Intense | Souple | Fruité

Service

L'accord parfait
Poissons à chair blanche

Le contre-pied facile
Belle assiette de charcuterie pour un apéritif ensoleillé.

Apogée 2025 **Garde** 2028

Dégustation

Oeil
Jaune pâle aux reflets verts brillants, évoquant la fraîcheur et la vivacité.

Nez
Délicats arômes de fleurs blanches et de fruits à chair blanche, avec une touche d'agrumes.

Bouche
Attaque vive et rafraîchissante, marquée par des notes de zestes de citron vert et une finale acidulée.

Les Vignerons de Castelas

Rochefort-du-Gard doit son nom à son roc fortifié, le « Castelas », qui protège encore aujourd'hui un vignoble remarquable. En 1933, la commune intègre l'Appellation Côtes du Rhône, reconnue officiellement en 1937. En 1952, 42 vignerons décident d'unir leurs efforts en fondant la cave coopérative des Vignerons du Castelas, inaugurée en 1955 sous la devise du Baron Le Roy : « Moins de vin, mais meilleur ». Aujourd'hui, 450 hectares de vignes répartis sur 5 communes exploitent quatre typicités de sols : caillouteux, marnes, sableux et terrasses Villafranchiennes, qui subliment la richesse du terroir. Le Grenache Noir (47%) et la Syrah (15%) y règnent en maîtres, produisant des vins d'une grande finesse, emblématiques des Côtes du

Rhône.

Région
Vallée du Rhône

Appellation
AOP Côtes-du-Rhône

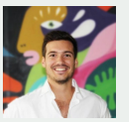
Monarque Blanc- Castelas

AOP Côtes-du-Rhône

Les alibis d'ouverture

- On passe l'hiver à l'aise !
- Premier date, on parle de culture G.
- Le nom me fait voyager et j'en ai bien besoin

L'avis de l'expert Vineaste



Ludovic.
Expert Vineaste

Votre avis

☆ ☆ ☆ ☆ ☆

Mots clés

Partagez-le en ligne !

Grain de Blanc- Château de Gragnos
Vin de France

Culture	Cépages	Service	Alcool
Biologique	Grenache blanc & Vermentino	10°	13,5%

Ca sent bon le Sud !

Éveillés

Acidité
Onctuosité
Intensité

Floral | Frais | Fruité

Service

L'accord parfait
Tian de légumes et BBQ

Le contre-pied facile
Aubergines à la provençale

Apogée	Garde
2025	2026

Dégustation

Oeil
Doré, avec quelques reflets verts.

Nez
Il offre des arômes floraux et fruités, avec des notes d'agrumes, de fleurs blanches

Bouche
Equilibré, avec une belle vivacité et une texture soyeuse, accompagnée d'une finale persistante.

Château de Gragnos

Le Château de Gragnos, situé dans la magnifique région de Saint-Chinian, a été fondé il y a 300 ans en 1710 ! Vous serez surpris d'apprendre qu'en 2021, les Limauge (famille belge) a repris la propriété pour y créer des vins qui feront chanter vos papilles ! Le Château de Gragnos est plus qu'un simple vignoble, c'est un château unique qui a connu une histoire viticole riche au cœur du vignoble occitan. Cette famille passionnée a décidé de réinventer la propriété en créant des vins qui reflètent leur passion et leurs émotions. Les vins du Château sont le fruit d'un projet familial qui met en avant leur amour pour la nature, le patrimoine et l'histoire des lieux. Alors viens découvrir les délicieux vins de cette propriété en constante évolution !

Région
Languedoc-Roussillon

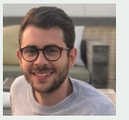
Appellation
Vin de France

Grain de Blanc- Château de Gragnos Vin de France

Les alibis d'ouverture

- Oh, un rayon de soleil !
- Allume le BBQ.
- Ca respire la Garrigue.

L'avis de l'expert Vineaste



Maxime
Expert Vineaste

Votre avis

☆ ☆ ☆ ☆ ☆

Mots clés

Partagez-le en ligne !

A La Rêverie Rouge- Château de Montfrin
AOP Côtes-du-Rhône

Culture	Cépages	Service	Alcool
Biologique	80% Grenache, 15% Syrah, 5% Carignan	17°	14,5%

Vos plus charmantes utopies dans un verre

Rondouillards

Acidité	
Amertume	
Onctuosité	
Intensité	

Épicé | Souple | Élégant | Fruité

Service

L'accord parfait
Une viande en sauce, un carré d'agneau, une côte de bœuf

Le contre-pied facile
A l'apéro mais alors un peu plus frais que d'habitude! 14°C-15°C

Apogée	Garde
2022	2027

Dégustation

Oeil
Belles nuances rouges grenat

Nez
Epicé, fruits frais et de la griotte

Bouche
Le vin est croquant, sur les fruits rouges et d'une belle amplitude

Château de Montfrin

Idéalement situé sur les costières les plus orientales et les côtes les plus méridionales du Rhône, Château de Montfrin est un des rares à élaborer cinq appellations avec origine : Côtes du Rhône Village, Côtes du Rhône, Costières de Nîmes, Pays d'oc et Coteaux du Pont du Gard. Le domaine des Captives en est la structure dédiée à la viticulture, 3 vins dans 3 couleurs, issus d'une douzaine de cépages. Le style du domaine s'affine au fil du temps : des vins aériens, très peu ou pas du tout boisé où dominent le fruit et l'expression du terroir.

Région
Vallée du Rhône

Appellation
AOP Côtes-du-Rhône

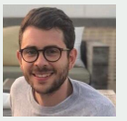
A La Rêverie Rouge- Château de Montfrin

AOP Côtes-du-Rhône

Les alibis d'ouverture

- – La grillade du siècle.
- – Entre potes et faut pas nous déranger.
- – J'ai déjà bu du rouge avant.

L'avis de l'expert Vineaste



Maxime
Expert Vineaste

Votre avis

☆ ☆ ☆ ☆ ☆

Mots clés

Partagez-le en ligne !