

# NOS VINS

**Les 3 Sœurs** : Balayé par le mistral, sous le soleil provençal notre Côtes du Rhône Rouge est un assemblage de Grenache, Syrah et Carignan. Vous vous laisserez séduire, tout au long du repas par une belle expression aromatique et beaucoup de fraîcheur.

**Les 3 Sœurs Rosé** : Les 3 Sœurs Rosé est un rosé de saignée et de pressurage directe élaboré à partir de Grenache, Syrah et Carignan. Il est vinifié à basse température pour conserver la fraîcheur et les arômes. Frais, fruité et coloré, c'est le compagnon idéal des longues journées d'été.

**Le Viognier** : Ce Côtes du Rhône blanc produit à base de Viognier se caractérise par sa fraîcheur et sa minéralité. Vinifié à froid durant toute la fermentation, on retrouve la typicité du cépage et des différents terroirs (garrigues, sol argilo-sableux ou limoneux).

**Philippine** : Ce Côtes du Rhône Villages Sainte Cécile prend racines dans les garrigues. Grenache et Syrah s'épanouissent sous le soleil provençal et notre beau mistral, pour donner un vin aromatique et ample.

**Gabrielle** : Ce Côtes du Rhône Villages Sainte Cécile est issu d'un assemblage de Grenache et Syrah, identique à la cuvée Philippine. La différence ? Un élevage en fût de chêne pendant 9 mois lui apporte de la rondeur et de la longueur en bouche.

**Maximilien** : Au pied du Mont Ventoux, Grenache, Syrah et Mourvèdre s'expriment sur le terroir de Cairanne. Puissant et délicat, ce Cairanne séduit par ses notes de fruits mûrs et d'épices. Ample et gourmand, il séduira vos papilles.

**Mireille** : Ce Cairanne provient d'un assemblage de Grenache, de Mourvèdre et de Syrah. Typique des Cairanne, c'est un vin puissant aux notes de fruits rouges et d'épices. Elevé en fût de chêne pendant 9 mois pour un tiers du volume, on retrouve une sucrosité comme nulle part ailleurs dans nos vins.

**Eloïse** : Comme nos autres Cairanne, Grenache, Mourvèdre et Syrah s'allient pour donner un vin plein de puissance et de complexité. Elevé en fût de chêne de 300L et en demi-muid (600L) pendant 11 mois, avec des notes de petits fruits rouges et d'épices, il se différencie par sa finesse et sa longueur en bouche.

**Malorie** : Cet assemblage de Viognier et de Roussanne provient d'une sélection parcellaire sur la commune de Cairanne. Puissance aromatique, rondeur et longueur en bouche caractérisent la cuvée Malorie.

**Marc** : Notre Rasteau s'identifie à la devise de l'appellation Corps & Ame. Le trio des cépages Grenache, Syrah, Mourvèdre donne un vin délicat où l'élégance et la puissance se retrouvent pour vos ravir le palais. Elevé en demi-muid pendant 11 mois, c'est un vin long et complexe que nous vous proposons.

# Bon de Commande

## ADRESSE DE FACTURATION

Nom ..... Prénom .....  
Adresse .....  
Code Postal ..... Ville .....  
Pays ..... Mail .....

## REGLEMENT

Chèque  Virement  
(à l'ordre du Domaine les Grands Bois)

## Nos Références bancaires

Crédit Agricole  
BIC : AGRIFRPP813  
IBAN : FR76 1130 6000 8492 9875 6705 087

BOUTEILLES	Qté	P.U	Montant
CDR LES 3 SŒURS ROUGE 2019		8,40 €	
CDR LE VIOGNIER 2020		10,40 €	
CDR LES 3 SŒURS ROSE 2020		8,40 €	
CDRV STE CECILE PHILIPPINE 2019		9,20 €	
CDRV STE CECILE GABRIELLE 2018		9,90 €	
CAIRANNE MAXIMILIEN 2019		10,90 €	
CAIRANNE MIREILLE 2019		11,90 €	
CAIRANNE ELOISE 2017		12,90 €	
CDR VILLAGES MALORIE 2016		13,70 €	
RASTEAU MARC 2018		15,50 €	
MAGNUM MAXIMILIEN 2016		26,00 €	
MAGNUM ELOISE 2019		30,00 €	
RASTEAU MARC 2014 OU 2015		35,00 €	
<b>Total</b>			