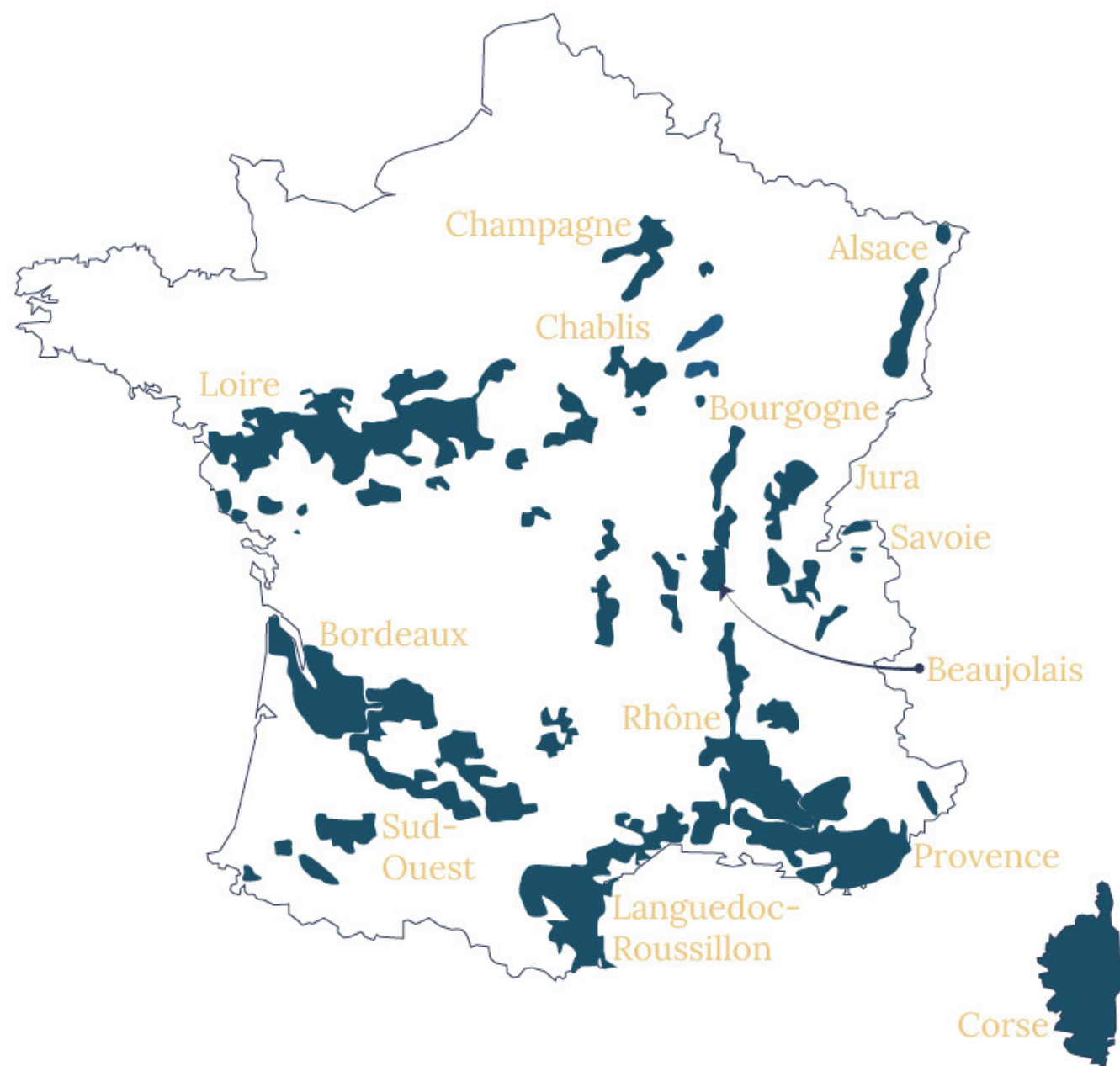




LA CARTE DES VINS



ÉDITO



Robin GRENAT

Dégustations privées

Distributeur des vins de France

06 29 87 15 89

grenat.robin@invinodistribution.com

Chers amateurs de grands crus,

Bienvenue dans cette nouvelle édition de notre catalogue de sélection de vins, un voyage au cœur des terroirs les plus emblématiques et des cuvées les plus inspirantes.

Chaque bouteille que nous vous proposons ici est le fruit d'un travail passionné, d'un savoir-faire ancestral et d'un amour inconditionnel pour la vigne. Des vins d'exception, soigneusement sélectionnés pour sublimer vos instants de partage et éveiller vos sens.

Que vous soyez à la recherche d'un grand millésime, d'une belle découverte ou d'un vin à déguster entre amis, nous avons réuni pour vous une sélection raffinée où chaque étiquette raconte une histoire, celle d'un terroir, d'un vigneron et d'une passion.

Nous vous souhaitons une belle découverte et d'inoubliables dégustations.

IN VINO

SOMMAIRE

RHÔNE 6

Clos des Cazaux 8

Saint-Désirat 10

Luyton-Fleury 11

BOURGOGNES 14

Jérôme Fornerot 16

BORDEAUX 18

Château Saint-Valéry 20

Château LaFleur Grangeneuve 20

Dourthe 21

Château de Ricaud 23

Château Fougailles 23

CAHORS 24

Château Pineraie 26

PROVENCE 28

Château la Lieue 30

Domaine du Loou 31

La Roquièrre 33

Château Croix d'Allons 35

LANGUEDOC 36

Château Moyau 38

Domaine de l'Églisette 39

LOIRE 42

Domaine du petit Bondieu 44

CHAMPAGNE 46

Raphael Devillers 47

Pol Cochet 47

VINS D'EXCEPTION 50

SPIRITUEUX 56

Barlo Vento 58

Laferté 59

COUP DE CŒUR 60

Domaine de Vallaurie 61

CADEAUX D'AFFAIRES 62

DÉGUSTATION PRIVÉE 67

DÉGUSTATION PRO 68





P. Moine

Les familles Vache et Archimbaud sont parmi les plus vieilles familles du village de Vacqueyras. En effet, elles sont déjà présentes sur les premiers registres Cléricaux du XVII^e siècle. Aussi, la plus vieille partie de la bâtisse (actuellement caveau de dégustation) date du XII^e siècle et aurait appartenu aux chevaliers de l'ordre des Templiers. Un fermier était alors chargé du bétail et des cultures. Ce fermier était appelé "Chasal", mot qui avec le temps devait se transformer en "Cazaux", nom actuel du domaine.



Vacqueyras Blanc Les Clefs d'Or 2023

Cépages : 50% clairette, 30% roussane, 20% grenache blanc.

Spécificités : Vendanges manuelles, macération de 6h, fermentation à 16°C, élevage 8 mois en cuve. Sols de safre et marnes du Miocène.

Dégustation : Arôme floraux et fruités avec une touche de fenouil, bouche souple et fruitée, finale minérale et fraîche.



Vacqueyras Rouge Cuvée des Templiers 2023

Cépages : Syrah, Grenache.

Spécificités : Récolte manuelle, raisins éraflés non foulés, sols sableux pour des rendements faibles et concentrés.

Dégustation : Notes de fruits rouges (mûre, cerise), épices, tanins élégants et belle matière.



Côtes-du-Rhône Rouge 2022

Cépages : 60% Grenache, 40% Syrah.

Spécificités : Récolte manuelle, vignes âgées de 20 ans minimum. Raisins éraflés, fermentation en cuves inox pendant 2 semaines. Puis élevé en cuve.

Dégustation : Notes de fruits rouges, notes de garrigues typique du cépage grenache.



Gigondas Rouge Cuvée de la Tour Sarrasine 2022

Cépages : 70% Grenache, 15% Syrah, 15% Mourvèdre.

Spécificités : Récolte manuelle, élevage 24 mois en cuve inox ou béton, terroir rocaillieux des Dentelles de Montmirail.

Dégustation : Notes de réglisse, fruits rouges à l'eau de vie, garrigue et poivre blanc, bouche ample et gourmande.





Saint Joseph
Cuvée Diane Rouge
2022

Cépages : Syrah.

Spécificités : Macération de 15 à 18 jours, élevage en fût de chêne pendant 10 mois.

Dégustation : Notes de cassis et fruits rouges, bois léger, bien maîtrisé.



Saint Joseph
Cuvée Diane Blanc
2022

Cépages : 50% clairette, 30% roussane, 20% grenache blanc.

Spécificités : Vendanges manuelles, macération de 6h, fermentation à 16°C, élevage 8 mois en cuve. Sols de safre et marnes du Miocène.

Dégustation : Arôme floraux et fruités avec une touche de fenouil, bouche souple et fruitée, finale minérale et fraîche.



Viognier
2023

Cépages : Viognier.

Spécificités : Exposé Sud, Sud-Est, climat continental et aux étés chauds et ensoleillés. Vendanges manuelles.

Dégustation : Notes fruités aux arômes de pêches et de chèvrefeuille.



Terre du Sud
Crozes - Hermitage AOP
2023

Cépages : Syrah.

Spécificités : Vendanges manuelles, éraflage complet, fermentation et macération en cuve inox.

Dégustation : Arôme de fruits noirs, notes épicées, bouche souple et équilibrée.



Les Cerisiers
Saint-Joseph AOP
2022

Cépages : Syrah.

Spécificités : Vendanges manuelles, fermentation en cuves, élevage en fût de 5 à 6 vins pendant 12 mois.

Dégustation : Notes de fruits rouges et noirs, épices, bouche aromatique et longue persistance.



Saint-Péray AOP
La Source
2023

Cépages : Marsanne 75%, Roussanne 25%.

Spécificités : Fermentation en cuves inox, élevage 8 mois avec 10% de fûts neufs.

Dégustation : Arômes de fleurs blanches, bouche équilibrée, fraîche avec une finale longue et vanillée.



LA BISCARELLE



Le grand Saint Paul

Cépages :
40% Grenache 30%
Mourvèdre 30% Syrah

Dégustation : Arômes de
fruits murs d'épices et
de sève.



Le début d'une histoire 2022

Cépages : 100% Cinsault,
Spécificités : Vignes âgées
de 50 an

Dégustation : Senteur
de fruits rouges frais et
légèrement épicés.



Les anglaises Chateauneuf du Pape 2018

Cépages : 100% Grenache

Spécificités : Sols
sablonneux majoritairement
en côteaux. Elevage en cuve
béton pendant 26 mois.

Dégustation : Arômes
puissants de fruits noirs , de
régλισse et d'herbes séchées.





Bouygogne

Le nom de Fornerot raisonne, depuis plus de 500 ans dans les rues et les vignes de Saint-Aubin, dont les appellations voisines ne sont autres que Puligny-Montrachet et Chassagne-Montrachet. Aujourd'hui, nous cultivons la vigne comme nos aïeux, avec passion et tradition. Sans tomber dans la facilité et le modernisme, nous utilisons le savoir-faire bourguignon et les expérimentations du passé avec naturel et simplicité, afin de produire des vins au caractère affirmé, équilibrés et de grande qualité.



Marange Le Chamery 2022

Cépages : Pinot Noir.

Spécificités : Vendange manuelle, macération de 15 à 20 jours, élevage de 10 mois en fût, sol argilo-marneux profond, culture raisonnée.

Dégustation : Robe rouge profond, arôme de fruits rouges et d'épices, bouche riche et minérale.



Saint-Aubin 1^{er} Les Perrières 2022

Cépages : Pinot Noir.

Spécificités : Vendange manuelle, 12 mois en fût (15% bois neuf), sol argilo-calcaire, culture raisonnée.

Dégustation : Arôme de fruits mûrs, tanins soyeux, belle profondeur.



Bourgogne Pinot Noir Vieilles Vignes 2022

Cépages : Pinot Noir.

Spécificités : Vignes plantées entre 1940 et 1970 culture raisonnée, élevage de 10 mois en fûts.

Dégustation : Vin fruité et gourmand avec des tanins légers, offrant une belle fraîcheur.



Bourgogne Haute Côte de Beaune Chardonnay 2022

Cépages : 100 % Chardonnay.

Spécificités : Vendanges manuelles. Élevage entièrement en fût de chêne pendant 10 mois.

Dégustation : Notes fleuries.



Santenay Les Charrons 2022

Cépages : 100% Chardonnay.

Spécificités : Vendange manuelle, fermentation en levure indigènes, élevage 12 mois en fût (15% bois neuf), sol caillouteux argilo-calcaire.

Dégustation : Arôme floraux, bouche fraîche et tonique, belle ampleur.





Bordeaux

CHÂTEAU SAINT-VALÉRY



**Saint-Émilion
Grand Cru 2019**

Cépages : 80% Merlot, 20% Cabernet Franc.

Spécificités : Élevé 12 mois en barriques de chênes, vin souple et généreux.

Dégustation : Arôme de fruits mûrs, texture ronde et équilibrée.



**Pomerol
2020**

Cépages : Merlot, Cavernet Franc.

Spécificités : Vinification en cuves inox et béton, élevage 50% en barriques neuves.

Dégustation : Belle cohésion d'ensemble entre la maturité du fruit et une fraîcheur tonique qui lui donne de l'allonge.

CHÂTEAU LA FLEUR GRANGENEUVE



**Les Parcelles
Peykem 2020**

Cépages : 100% Cabernet Franc.

Spécificités : Terrain argilo-calcaire.

Dégustation : Notes de fruits rouges, arômes sublimés par une trame mentholée et des notes d'épices.



**Les Parcelles
Sémillon 54 2020**

Cépages : 100% Sémillons.

Spécificités : Terrain argilo-graveleux.

Dégustation : Notes de fruits à clair blanche et de délicates saveurs exotiques.



**Château le Boscq
Saint-Estèphe 2018**

Cépages : 63% Cabernet Sauvignon, 33% Merlot, 4% Petit Verdot.

Spécificités : Vendanges manuelles en cagettes et tri optique. Élevage en barriques de chêne français sur lies fines pendant 12 à 14 mois.

Dégustation : Notes boisées, fruitées et épicées.

DOURTHE



DOURTHE



Château Belgrave
Grand cru classe 2018

Cépages : 64% Cabernet et 36% Merlot.

Spécificités : Élevage en fut de chêne sur lies fines.

Dégustation : Notes de fruits noirs mûrs, de réglisse et d'épices.



Château La Garde
Pessac-Léognan 2018

Cépages : 57% Cabernet Sauvignon, 43% Merlot.

Spécificités : Une des plus belles croupes de graves de l'appellation Pessac-Léognan.

Dégustation : Arômes de fruits rouges et notes torréfiées.



Promesse de Dourthe

Cépages : 100% Merlot.

Spécificités : Élevage en cuve inox.

Dégustation : Parfum d'un panier de fruit mûrs avec notes de framboise, de fraise et de cerises noires..

CHÂTEAU DE RICAUD



Loupiac

Cépages : 100% sémillon.

Spécificités : Élevage de 12 mois en fût de chêne.

Dégustation : Saveur de pêche rôtie et d'écorces d'oranges.



Lalande de pomerol

Cépages : Merlot et Cabernet.

Spécificités : Vieilles vignes de merlot.

Dégustation : Fruits rouges bien mûres et trame tannique puissante.

CHÂTEAU FOUGEAILLES





Pavlovi



CHÂTEAU PINERAIE



Cahors Malbec 2022

Cépages : 85% Malbec,
15% Merlot.

Spécificités : Vin ample,
élevé pour une structure
généreuse.

Dégustation : Arôme
de fruits confits et de
vanille. Bouche ronde et
harmonieuse.





Provence



**Batilde Philomène
Rouge 2019**

Cépages : Grenache, Carignan, Mourvèdre, Cabernet Sauvignon, Syrah.

Spécificités : Élevage en barrique.

Dégustation : Bouquet complexe, épices chaudes et torrefactions tanins soyeux de fruits confits. Bouche intense et profonde.



**Tradition Rosé
2024**

Cépages : Cinsault, grenache, Mourvèdre, Syrah.

Spécificités : Vendanges de nuit, courte macération pelliculaire pour l'extraction des arômes.

Dégustation : Bouche fraîche, élégant avec un fruit persistant.



**Tradition Blanc
2024**

Cépages : Rolle, Ugni Blanc.

Spécificités : Domaine certifié en Agriculture Biologique depuis le millésime 1999.

Dégustation : Élégant sur des notes fleuries, bouche riche et fraîche.



**Terre du Loou Rosé
2024**

Cépages : Grenache, Syrah, Cinsault.

Spécificités : Vendanges réalisées de nuit pour conserver une température fraîche entre 10 et 12°.

Dégustation : Bouche complexe, associant fruits blancs, épices et agrumes.



**Rosée de Printemps
2024**

Cépages : 70% Syrah, 30% Grenache.

Spécificités : Vendanges réalisées de nuit pour conserver une température fraîche entre 10 et 12°.

Dégustation : Beaucoup de fraîcheur et de finesse, une finale enrichie par des notes d'agrumes et de fruits exotiques.



**Esprit de Blanc
2024**

Cépages : 60% Rolle, 60% Sémillon.

Spécificités : Vignes de 15 ans en rolle et 10 ans en sémillon.

Dégustation : Attaque gourmande, notes de fruits exotiques mêlée d'agrumes.





Vieilles Vignes 2021

Cépages : Mourvèdre 90%,
Grenache noir 10%

Spécificités : Vignes de 50
ans pour les Mourvèdres, 30
ans pour les Grenaches.

Dégustation : A servir en
accompagnement d'une côte
de bœuf ou un filet de bœuf
à la truffe fraîche.



Terres du Loou Rouge 2021

Cépages : Syrah 65%,
Grenache noir 30%,
Cabernet sauvignon 5%

Spécificités : Vignes de 15
ans en Syrah, de 20 ans
en Grenache et Cabernet
Sauvignon.

Dégustation : Sa
présence en bouche lui
permet d'accompagner
favorablement une viande
grillée au barbecue.



Cuvée Clémence 2020

Cépages : Syrah 70%,
Cabernet sauvignon 20%,
Grenache noir 10%

Spécificités : Elevage en
barriques.

Dégustation : Sa complexité
et sa présence en bouche
permettrons d'accompagner
un foie gras poêlé,
par exemple.



La Roquiére Rouge 2024

Cépages :
Merlot, syrah.

Spécificités : Vendange à
maturité contrôlée, éraflée
et foulée avec légèreté.

Dégustation : Bouche souple,
légère, notes de fruits
rouges.



La Roquiére Rosé 2024

Cépages : Grenache,
cinsault, carignan.

Spécificités : Vendange de
nuit pour bénéficier des
températures fraîches et
conserver le potentiel
aromatique des baies.

Dégustation : Bouche fraîche
et élégante, note de fruits
rouges persistante.



La Roquiére Blanc 2024

Cépages : Ugni blanc,
colombard, rolle, floral,
sauvignon.

Spécificités : Vendange de
nuit, égrappée et foulée.
Courte macération
pelliculaire.

Dégustation : Bouche
fruitée, notes d'agrumes
citronnés.





**Roque'N'Rolle
2024**

Cépages : Rolle.

Spécificités : Vendange éraflée et foulée.

Dégustation : Bouche gourmande et complexe sur le pamplemousse et fruits blancs.



**Laoucien Rouge
2024**

Cépages : Syrah, grenache.

Spécificités : Vendange soigneuse, égrappée et foulée.

Dégustation : Élégant sur des notes fleuries, bouche riche et fraîche.



**Laoucien Rosé
2024**

Cépages : Grenache, Syrah, Cinsault.

Spécificités : Sélection parcellaire, terroir en coteau autour du lac du Laoucien.

Dégustation : Complexe, puissante et grasse, notes d'agrumes persistantes.



**Château
Croix d'Allons
Sur les Terres
de Cathédra
Rosé 2024**

Cépages : Mourvèdre (60 %), Cinsault (20 %), Grenache (20 %)

Spécificités : Rosé de Gastronomie.

Dégustation : Le nez est complexe sur les fruits confits, notes fleuries et d'agrumes.



**Château
Croix d'Allons
Sur les Terres
de Cathédra
Blanc 2024**

Cépages : Clairette Blanche (60 %) et Ugni Blanc (40 %)

Spécificités : Petite production sur des vieux ugni blanc.

Dégustation : Un bandol frais, délicat et d'excellente tenue, à réserver pour des mets raffinés.



**Château
Croix d'Allons
Sur les Terres
de Cathédra
Rouge 2022**

Cépages : Mourvèdre (90 %) et Grenache (10 %)

Spécificités : Vieillessement de 18 mois en barrique.

Dégustation : A carafier la veille et servir à 20°C pour le découvrir pleinement.





Langueadoc



**L'Unique
2023**

Cépages : 80% Bourboulenc, 20% Grenache Blanc.

Spécificités : Les raisins proviennent d'une petite parcelle de 0,3 hectare seulement et les vignes ont un âge moyen de 40 ans.

Dégustation : Élégante couleur dorée. Arôme fruits exotiques, pamplemousse, poire, vanille, noix et amande. Bouche agrume, notes de vanille et amande.



**Sauvage
2018**

Cépages : Carignan, Grenache Noir, Syrah.

Spécificités : Les raisins sont issus de vignes qui ont jusqu'à 70 ans. Le vin est vinifié en cuve béton principalement et acier inoxydable (sauf la partie de barrique).

Dégustation : Arôme de confiture noire, framboise et tabac léger. Notes fruitées de baies, réglisse et moka.



**- 1792 -
2019**

Cépages : 95% Grenache Noir, 5% Syrah.

Spécificités : Vin ample, élevé pour une structure généreuse.

Dégustation : Arôme de cerise, de mûre, cannelle et prune séchées. Notes de tabac et chocolat. Tannins harmonieux.



**Nuit Blanche
2024**

Cépages : Grenache blanc, roussanne et viognier.

Spécificités : En cuve inox. Mise en bouteille au printemps suivant la récolte.

Dégustation : Vin expressif aux notes florales de jasmin et de bergamote. La bouche est fluide avec une belle fraîcheur.



**Raison Folle
2023**

Cépages : Grenache blanc, roussanne et viognier.

Spécificités : Fermentation et élevage en barriques neuves et d'un vin.

Dégustation : Vin élégant et fin, au nez toasté et légèrement boisé. La bouche est riche et onctueuse évoquant la vanille et la poire.



**Terre Astrale
2023**

Cépages : Syrah, grenache noir et cinsault.

Spécificités : 8 à 9 mois en cuves inox et béton.

Dégustation : Vin très expressif au nez de griotte et de garrigue avec des notes minérales et des touches épicées.





Empreinte Céleste 2020/2022

Cépages : Syrah, grenache noir et cinsault.

Spécificités : Égrappage intégral puis macération de 3 semaines en cuves inox et béton.

Dégustation : Vin puissant au nez de mûre de ronce et de réglisse avec une finale fraîche et mentholée.



Chardonnay 2024

Cépages : 100 % Chardonnay.

Spécificités : Pressurage direct. Débourage statique à froid. Fermentation alcoolique en cuve inox avec contrôle des températures.

Dégustation : Parfait si vous appréciez les fruits de mer, convient également avec des viandes blanches, des fromages à pâte dure, ou encore seul à l'apéritif.



Syrah 2024

Cépages : 100 % Syrah.

Spécificités : Pressurage, macération et fermentation en cuve avec contrôle des températures. Potentiel de garde : 5 ans.

Dégustation : Idéal sur des tapas méditerranéennes aux olives, à la tomate, mais aussi sur des viandes rouges cuites au barbecue et des plateaux de fromages à pâte dure.



Elle & lui Rosé 2023

Cépages : 80 % Grenache Gris, 20 % Mourvèdre.

Spécificités : Séparation des jus de goutte et jus de presse à la benne, au conquet de réception et au pressoir.

Dégustation : Ce vin est parfait pour accompagner vos apéritifs, légumes farcis, charcuterie et tapas, ainsi que toute cuisine méditerranéenne.



Elle & lui Blanc 2024

Cépages : 70 % Rolle, 30 % Roussanne.

Spécificités : Pressurage direct. Débourage à froid (8°). Elevage sur lies.

Dégustation : Un vin enlevé, aérien et joyeux qui vous ravira accompagné de coquillages et poissons frais, et même seul à l'occasion d'un apéritif. Véritable explosion de fraîcheur et de fruits.





DOMAINE DU PETIT BONDIEU



**Couplets
2022**

Cépages : Cabernet franc

Spécificités : Un vin d'une grande complexité facile à apprécier sur la jeunesse mais également très prometteur pour les 4 à 5 années à venir.

Dégustation : Vin à la robe rouge profonde, nez aux arômes de fruits noirs, belle concentration pour un équilibre juste.



**Les Hauts Midi les
Coteaux 2022**

Cépages : Chenin.

Spécificités : Fermentation lente directement en barrique puis élevage minimum de 11 mois.

Dégustation : En bouche on découvre un chenin gras tout en rondeur, idéal avec des poissons nobles et viandes blanches.



**Petit Monts
2023**

Cépages : Cabernet franc.

Spécificités : Elevage en cuves ciment pendant 10 à 12 mois puis mise en bouteilles.

Un vin d'une grande complexité facile à apprécier sur la jeunesse mais également très prometteur pour les 4 à 5 années à venir.

Dégustation : Vin à la robe rouge profonde, nez aux arômes de fruits noirs, belle concentration pour un équilibre juste.



Champagne

RAPHAEL DEVILLERS



Raphael Devillers
1, 2, 3 ... Meunier !

Cépages : 100% Meunier.

Spécificités : Fermentation malolactique complète, vieillissement 3 ans, 50% vins de réserve, dosage 7g/L, liqueur maison non sulfitée.

Dégustation : Fruits jaunes et exotiques (mangues, ananas), fruits confits, tendreté, gourmandise, notes de fruits blancs au sirop.



Pol Cochet
Grande Réserve

Cépages : Pinot noir, Chardonnay.

Spécificités : Vendanges manuelles, fermentation inox, élevage 15+ mois, 20-30% vins de réserve, liqueur d'expédition 8g/L.

Dégustation : Arômes de fleurs, fruits d'été, griottes, briochées, citronnées.

POL COCHET





**Boude Baudin
Blanc de Blancs**

Cépages :
100% Chardonnay.

Spécificités : Vieillissement
en cave 4 ans minimum.

Dégustation : Arômes
d'agrumes confits et de
notes de citrons.

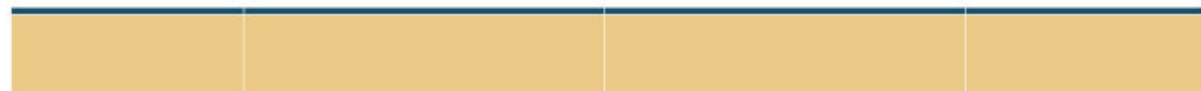


**Canard Duschêne
Blanc de Blancs**

Cépages :
100 % Chardonnay.

Spécificités :
30 % de vins de réserve.

Dégustation : Arômes purs
de fruits blancs comme le
litchi ou la poire.





Vins d'exception



Hermitage Blanc 2023

Cépages : 100% Marsanne.

Spécificités : Vieillissement en fût de chêne pendant 12 mois.

Dégustation : Arômes de coings, fleurs Blanches et miel.



Hermitage Rouge 2022

Cépages : 100% Syrah.

Spécificités : Vieillissement en fût de chêne pendant 20 mois.

Dégustation : Arômes de fruits rouges et épices, tannins soyeux.



Le Souiras 2024

Cépages : 100% Grenache.

Spécificités : Vieillissement en fût de chêne pendant 30 Mois.

Dégustation : Note de petits fruits rouge, poivres blancs, caramel et genévriers.



Saint Joseph origine 2019

Cépages : 100% Syrah.

Spécificités : Vieillissement en fût de chêne pendant 20 mois.

Dégustation : Notes de réglisse et de vanille.



Château Belgrave Grand cru classe 2018

Cépages : 64% Cabernet et 36% Merlot.

Spécificités : Élevage en fût de chêne sur lies fines

Dégustation : Notes de fruits noirs mûrs, de réglisse et d'épices.



Les anglaises Chateauneuf du Pape

Cépages : 100% Grenache.

Spécificités : Sols sablonneux majoritairement en côteaues. Elevage en cuve béton pendant 26 mois.

Dégustation : Arômes puissants de fruits noirs, de réglisse et d'herbes séchées.



VINS D'EXCEPTION



**Canard Duschêne
Blanc de Blancs**

Cépages :
100 % Chardonnay.

Spécificités :
30 % de vins de réserve.

Dégustation : Arômes purs
de fruits blancs comme le
litchi ou la poire.



Panthéon

Cépages :
100% Merlot.

Spécificités :
Élevage 22 mois en barriques
neuves

Dégustation : Parfums de
baies noires et bleus mûres,
notes boisées fumées et noix
du Brésil.





Spirituven

BARLO VENTO



Origine

Spécificités : Le temps sculpte, le bois l'affine et chaque goutte raconte une histoire de puissance et d'élégance.

Dégustation : La puissance du vieillissement dans de vieux fûts de bourbons est assouplie par les saveurs gourmandes qui s'en dégagent. Un retour poivré donne l'équilibre et la force. profondeur des fûts brûlés, offrant des notes de caramel, de cuit et torréfaction.



Spiced

Spécificités : Une rondeur gourmande de vanille et de cacao, sublimée par la puissance des fûts toastés. Un équilibre entre intensité et douceur.

Dégustation : Rondeur tout en longueur de saveurs gourmandes vanillées et de cacao torréfié. Le tout agrémenté d'épices équilibrées et caramélisées.



Collection Xo Signature + Coffret

Spécificités : Un rhum d'exception, façonné par l'excellence et l'âme du maître de chai.

Dégustation : Puissante et complexe, elle oscille entre la rondeur du bourbon, la finesse du Cognac et la profondeur des fûts brûlés, offrant des notes de caramel, de cuit et torréfaction.



Laferté

Spécificités : whisky blended malt (100% orge maltée), distillé, élevé en fûts (ex-bourbon, ex-cognac, ex-rhum) et assemblé en France.

Dégustation : Whisky adapté à toutes les occasions et modes de consommation : sec, sur glace, allongé ou en cocktails.

LAFERTÉ



Coup de Cœur



**Victorinne en
Amphore Blanc 2022**

Cépages : 70% Viognier, 20% Roussanne, 10% Marsanne.

Spécificités : Vendange manuelle. Terrain collines rocheuses. Vinifié et élevé en amphore.



**Victorinne en
Amphore Rouge 2021**

Cépages : 30% Syrah, 40% Grenache, 30% Mourvèdre.

Spécificités : Vendange manuelle. Vieilles vignes de 60 ans en gobelet. Terrain argilo-calcaire. Vinifié et élevé en amphore.

Le Domaine de Vallaurie est situé dans les Côtes du Rhône, dans le Gard, une région réputée pour produire certains des meilleurs vins de France.

Le domaine appartient à la famille depuis 1948 et est aujourd'hui géré par la 3^{ème} génération de vigneron(ne).

La propriété s'étend sur plus de 60 hectares et comprend des vignobles aux expositions variées et vignobles en terrasses.

DOMAINE DE VALLAURIE



Cadeaux d'Apparties



CADEUX D'AFFAIRES



Coffret
bouteille
de vin



Coffret
champagne



COMPOSITION SUR DEMANDE AVEC VINS ET PRODUITS DU TERROIR LOCAUX



Dégustation privée

PROFITEZ D'UNE DÉGUSTATION PRIVÉE À VOTRE DOMICILE À PARTIR DE 50€ TTC PAR PERSONNE.

Nous vous proposons de créer sur mesure cet événement exclusif à votre domicile, en sélectionnant pour vous ou avec vous des vins de notre gamme afin de vous les faire découvrir en famille ou entre amis.

Option 1 : Présentation des domaines et des cuvées, dégustation de 4 vins

Option 2 : Présentation des domaines et des cuvées, charcuterie artisanale, fromages affinés, pains spéciaux.



Dequstationrio





TEAM BUILDING AUTOUR DU VIN OU DÉGUSTATION PRIVÉE EN ENTREPRISE :

Faites profiter vos collaborateurs en organisant une dégustation aux
seins de vos locaux ou tout simplement remercier vos clients grâce à
nos événements sur mesure pour les entreprises.

Nous avons la possibilité de trouver un lieu pour vous.





IN VINO DISTRIBUTION

Robin GRENAT

Dégustations privées

Distributeur des vins de France

06 29 87 15 89

grenat.robin@invinodistribution.com