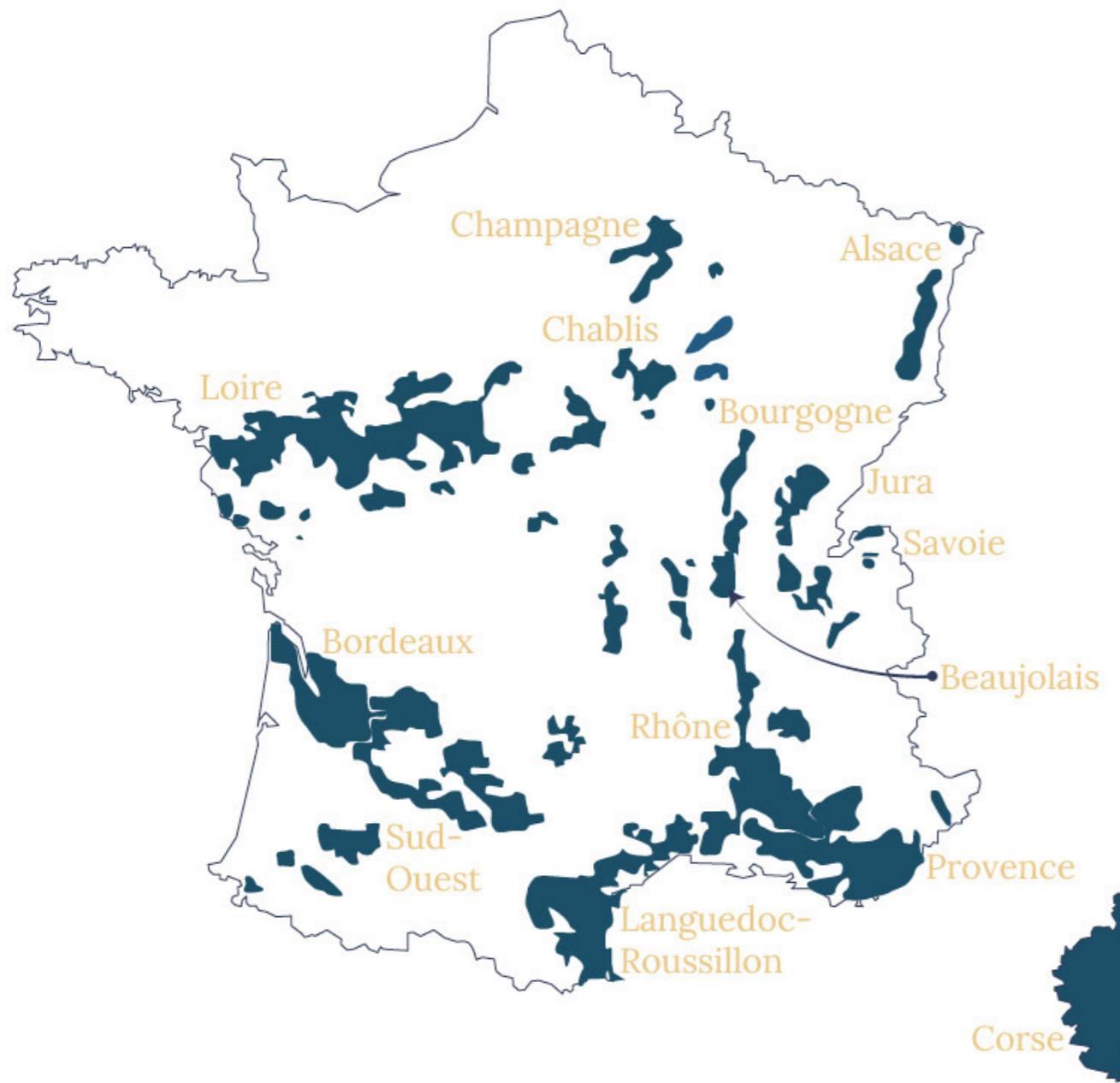




IN VINO DISTRIBUTION

# 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

<b>RHÔNE</b>	<b>6</b>
Clos des Cazaux	8
Saint-Désirat	10
Luyton-Fleury	11
<b>BOURGOGNES</b>	<b>14</b>
Jérôme Fornerot	16
<b>BORDEAUX</b>	<b>18</b>
Château Saint-Valéry	20
Château LaFleur Grangeneuve	20
Dourthe	21
Château de Ricaud	23
Château Fougéailles	23
<b>CAHORS</b>	<b>24</b>
Château Pineraie	26
<b>PROVENCE</b>	<b>28</b>
Château la Lieue	30
Domaine du Loou	31
La Roquière	33
Château Croix d'Allons	35
<b>LANGUEDOC</b>	<b>36</b>
Château Moyau	38
Domaine de l'Églisette	39
<b>LOIRE</b>	<b>42</b>
Domaine du petit Bondieu	44
<b>CHAMPAGNE</b>	<b>46</b>
Raphael Devillers	47
Pol Cochet	47
<b>VINS D'EXCEPTION</b>	<b>50</b>
<b>SPIRITUEUX</b>	<b>56</b>
Barlo Vento	58
Laferté	59
<b>COUP DE CŒUR</b>	<b>60</b>
Domaine de Vallaurie	61
<b>CADEAUX D'AFFAIRES</b>	<b>62</b>
<b>DÉGUSTATION PRIVÉE</b>	<b>67</b>
<b>DÉGUSTATION PRO</b>	<b>68</b>





O Penoer

# CLOS DES CAZAUX

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 siècle. Aussi, la plus vieille partie de la bâtisse (actuellement caveau de dégustation) date du XIIe 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 garrigue 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 rocailloux des Dentelles de Montmirail.

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

# CLOS DES CAZAUX



# SAINTE-DÉSIRAT



**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 épiciées, 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.

# LUYTON-FLEURY



# 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 épiciés.



## Les anglaises Chateauneuf du Pape 2018

**Cépages :** 100% Grenache  
**Spécificités :** Sols  
sablonneux majoritairement  
en coteaux. Elevage en cuve  
béton pendant 26 mois.

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





Bourgogne

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<sup>er</sup>  
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.



A scenic view of a vineyard at sunset. The foreground is filled with rows of grapevines. In the background, rolling hills are visible under a sky transitioning from blue to orange and yellow. The word "Bordeaux" is overlaid in a large, elegant, white script font.

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, Covernet 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 LAFLEUR GRANGENEUVE



Les Parcellaires  
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 Parcellaires  
Sémillon 54 2020

Cépages : 100% Sémillons.

Spécificités : Terrain argilo-graveleux.

Dégustation : Notes de fruits à chair 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 mures et trame  
tannique puissante.

# CHÂTEAU FOUGEAILES





Oakhurst

# 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.





Provençal

# CHÂTEAU LA LIEUE



**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, Mouvèdre, 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 Louu 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.

# DOMAINE DU LOOU



# DOMAINE DU LOOU



## 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 boeuf 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 permettront d'accompagner un foie gras poêlé, par exemple.



## La Roquière Rouge 2024

**Cépages :** Merlot, syrah.

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

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



## La Roquière 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 Roquière Blanc 2024

**Cépages :** Ugni blanc, colombard, rolle, floréal, sauvignon.

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

**Dégustation :** Bouche fruitée, notes d'agrumes citronnés.

# LA ROQUIÈRE



# LA ROQUIÈRE



**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 : Complex, puissante et grasse, notes d'agrumé 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 : Vieillissement de 18 mois en barrique.

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

# CHÂTEAU CROIX D'ALLONS





*Languedoc*

# CHÂTEAU MOYAU



**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.

# DOMAINE DE L'ÉGLISE



# DOMAINE DE L'ÉGLISETTE



## 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.

# DOMAINE D'HOND RAT



## Chardonnay 2024

**Cépages :** 100 % Chardonnay.

**Spécificités :** Pressurage direct. Débourbage 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. Débourbage 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 D'HOND RAT





# 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.





## 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 sulfitee.

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*



# 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 genévrier.



**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 coteaux. 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.



Privateer

A row of various bottles of alcohol, including rum and beer, in a bar setting with blurred lights in the background. The bottles are arranged in a slightly staggered line, with some in the foreground and others receding into the background. The lighting is warm and focused on the bottles, creating a cozy atmosphere. The word "Privateer" is written in a large, elegant, gold-colored script font across the center of the image, partially overlapping the bottles.

# 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





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<sup>ème</sup> 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



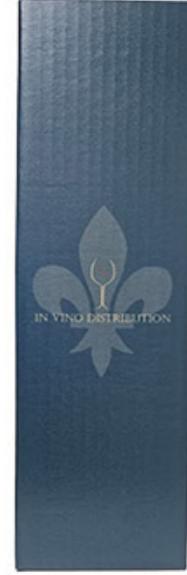
*Cadeaux d'Appareils*



# CADEUX D'AFFAIRES



Coffret  
bouteille  
de vin



Coffret  
champagne



COMPOSITION SUR DEMANDE  
AVEC VINS ET PRODUITS DU TERROIR LOCAUX





**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.



Degustazione Pro





## 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](mailto:grenat.robin@invinodistribution.com)