

L'abonnement aux "Dits-Vins"

Chers gourmets,

Du nouveau du côté de la marque **Provence Délicieuse** !

En marge de la gamme permanente, que vous pouvez retrouver sur le site, j'ai décidé de vous proposer un nouveau concept qui vous permettra de faire **une tournée de cave sans vous déplacer**.

Par le biais d'un abonnement mensuel, dégustez ou faites découvrir les « dits-vins » sélectionnés pour vous chaque mois en partenariat avec deux sommeliers conseils.

Découvrez ou redécouvrez les richesses viticoles de nos régions : Petits vignobles du sud de la France, vins de caractère au goût surprenant, cuvées de prestige ou cépages oubliés etc., mais aussi des vins du monde.

Que vous ayez envie de partager entre amis autour d'une bonne bouteille, de vous constituer une cave, sans forcément avoir le temps de partir à la recherche des trésors de nos campagnes, ou bien encore de surprendre vos collègues ou **vos clients par un cadeau original**, ce concept s'adresse à vous.

1. Dans un premier temps, choisissez le type d'abonnement qui vous intéresse :
 - a. Découverte (1 mois)
 - b. Plaisir (3 mois)
 - c. Passion (6 mois)
 - d. Folie douce (9 mois)
2. Privilégiez un règlement par prélèvement, chèque ; mensuel ou en une seule fois
3. Recevez votre sélection et découvrez les richesses de nos vignobles

Par la suite, si vous souhaitez commander un des vins en particulier, celui-ci sera disponible sur le site www.provencedelicieuse.com en carton de 6 bouteilles.

Les "Dits-vins"	<i>Découverte</i>	<i>Plaisir</i>	<i>Passion</i>	<i>Folie Douce</i>
Durée	1 mois	3 mois	6 mois	9 mois
Abonnement 3 bouteilles 25€ / mois*	25€	75€	150€	225€
Avantages	#	#	2 bouteilles offertes	3 bouteilles offertes
Total bouteilles	3 bouteilles	9 bouteilles	20 bouteilles	30 bouteilles

* Franco de port pour Lyon, Valence et leur périphérie (rayon de 50kms)

Chaque abonnement donnera lieu à **5% de remise** sur l'ensemble des produits Provence Délicieuse (Hors vins et spiritueux)

Envoyer du vin coûte cher ; c'est pourquoi j'ai décidé qu'il n'y aura **pas de frais de port sur Lyon, Valence** et leur périphérie (Rayon de 50kms).

Pour toute information complémentaire, n'hésitez pas à me contacter :

- Par mail à l'adresse : stephane@provencedelicieuse.com
- Par téléphone au **06.10.66.22.43**

Je vous souhaite une excellente dégustation,
Délicieusement votre,

Stéphane DELMON
Directeur



Les sélections Divines depuis la création !

Les Dits-Vins du mois de mars

Beaujolais-Village rouge cuvée "La Bachasse" 2006

Domaine Frédéric AUBLANC

10,00 € la bouteille

Un vin complètement atypique !

Nez légèrement vanillé, arômes de groseille, rond et gras en bouche, persistance très longue...

A l'aveugle, ce vin est souvent placé en Côtes de Beaune ou confondu avec d'excellentes syrahs

Epuisé

Gigondas Raspail 2005

Domaine Raspail-Ay

15,00 € la bouteille

Une des meilleures maisons à Gigondas...

Vin de Pays de l'Aude "Capucine" 2007

Château Ollieux Romanis

6,00 € la bouteille

Un vin de plaisir, gourmand à souhait !

Epuisé

Les Dits-Vins du mois d'avril

Beaujolais Villages Porc Tout Gai 2007

Domaine de l'Ancestra - Beaujolais

7,00 € la bouteille

Ah, le Beaujolais comme on l'aime, charnu mais fruité, puissant et léger à la fois, arômes de gamay bien mûr, à croquer, vous dis-je, à croquer !

Epuisé

Coteaux du Tricastin "Tissu de Syrah" 2006

Cave des Alyssas - Rhône

8,50 € la bouteille

Un 100% Syrah du sud d'une élégance folle !

Deuxième millésime pour Laurent Bès et sa cuvée "Tissu de Syrah", un vin 100% Syrah comme vous vous en doutez, issu de vignes plantées à 300m d'altitude. La parcelle ceinte de garrigue est travaillée au sol régulièrement pour éviter que le vent bien présent ne sèche trop rapidement la vigne. On a ici un Coteaux du Tricastin tout en finesse, mais aussi tout en épices, notamment au nez avec le poivre typique de la Syrah qui vient se mêler aux arômes de rose et d'eucalyptus. En bouche, le vin se fait velours, et s'affirme avec l'aération. Un vin à déguster sur des volailles épicées, à boire d'ici 3ans.

Bugé Chardonnay 2006

Domaine Thierry TISSOT

8,00 € la bouteille

A Vaux en Bugé, Thierry a repris le domaine familial en 2001, son diplôme d'œnologue tout frais en poche. Les vieux parlaient du coteau de Mataret, là où poussait alors les châtaigniers, comme d'un lieu donnant des vins de légende... Il n'en fallut pas plus à Thierry pour défricher ces 3 Ha de pente raide et y planter 18.000 pieds de Roussette et de Mondeuse. Les vignes sont jeunes, mais expriment déjà une complexité que la marne bleue affleurante apporte...

Les Dits-Vins du mois de mai

Saint-Joseph rouge cuvée "Le Prieuré d'Arras" 2005

Domaine Etienne BECHERAS

14,50€ la bouteille

A la dégustation de ce St Joseph, vous retrouverez toutes les caractéristiques aromatiques de la Syrah : poivre, violette, minéralité discrète...

Tout en élégance, dégustez-le avec une belle côte de bœuf au poivre blanc, divin !!!

Minervois rouge "Peyralbe" 2005

Domaine du prieuré de St Martin de Laure

7,00€ la bouteille

Malgré sa puissance, ce Minervois garde de la finesse en réserve, des tanins soyeux.

N'hésitez pas à l'ouvrir avec une viande d'agneau au romarin saisie au barbecue, l'accord sera parfait...

Epuisé

Coteaux du Vendômois AOC, vieilles vignes 2008

Domaine Patrice COLIN

8,00€ la bouteille

Ce vin de Loire (cépage Chenin) vous surprendra par sa fraîcheur, sa brillance et son gras.

Il accompagnera parfaitement des mets tels que des poissons en sauce, type turbot aux câpres sauce beurre blanc, ou bien conviendra simplement en apéritif.

Les Dits-Vins du mois de Juin

Cote de Provence rosé "No Question" 2008

9,50 € la bouteille

Domaine Croix Rousse - Christophe DURDILLY

Christophe Durdilly, ancien sommelier, se pose en 2005 sur ce petit domaine à Puget Ville, au cœur de la Provence. Il sait la direction qu'il veut donner à ses vins et il vise haut. La culture des 4,5ha se fait en Biodynamie, et curieusement, il vendange en moyenne 3 semaines après ses voisins, sans pour autant ramasser ses raisins en surmaturité. Mais ses vignes aiment prendre leur temps pour donner le meilleur d'elles-mêmes. Avec cette cuvée "No Question", Christophe a voulu faire un vin de plaisir immédiat. La robe de ce rosé est claire, presque désaltérante à la vue. Au nez, on savoure déjà les fruits rouges mûrs, mais aussi les épices, la Provence, presque... En bouche, la fraîcheur du vin étonne. Très désaltérant, très digeste, ce rosé de plaisir est une véritable réussite!

Coteaux du Languedoc "Le Clos" 2007

7,50 € la bouteille

Domaine le Clos de Serre – Sébastien FILLON

Sébastien Fillon commence dès 2006 sur ces terrasses du Larzac où la fraîcheur du climat se retrouve dans les vins. La culture des vignes est en route vers le label AB, et chaque parcelle est cultivée séparément, pour procéder ensuite aux assemblages les plus cohérents. Et cette cuvée d'entrée de gamme est fraîche, légère. La bouche gourmande se termine par une petite touche de cerise noire qui donne envie de remplir les verres. N'hésitez pas à mettre la bouteille 1/2h au réfrigérateur avant consommation pour exalter le fruit de ce vin, qui sera parfait pour vos barbecues de l'été!

Côtes du Rhône Villages Signargues rouge "Le Roussignac" 2005

8,00 € la bouteille

Domaine Haut-Musiel, Jean-Marie POPELIN

Il faut aller flâner dans la vingtaine de parcelles cultivées par Jean-Marie pour mieux comprendre cette cuvée. En première approche, on goûte un Côtes du Rhône bien fait, plutôt souple, bien agréable. C'est en y revenant qu'on va sentir une certaine complexité, en se rappelant cette parcelle de Syrah située plutôt dans le bas des coteaux entourant Domazan. Et cette vieille parcelle de Grenaches sur ce sol de galets roulés qui rappelle celui de Chateauneuf, quelques dizaines de kilomètres plus au nord. Ou bien encore ces vignes de Carignan plantées sur ce sol lunaire de caillasse blanche écrasé de soleil, génie de tache blanche au milieu de la pierre rouge de minerai de fer qu'on voit partout ailleurs. Tout le Jean-Marie est là : trouver l'accord parfait entre ces différentes parcelles, et en faire un vin harmonieux, qui se marie fort bien avec la viande de canard ou d'agneau. Un vin à boire d'ici 5 ans.

Les Dits-Vins du mois de Juillet

Vin de pays des collines Rhodaniennes "Syrah" 2008

6,50 € la bouteille

Domaine La Croix du Verre, Oliver DUMAINE

Situé en bordure du Crozes-Hermitage, ce domaine propose un vin rouge 100% Syrah, vieilli en fûts. Un vin de copain, idéal pour cet été : du fruit, encore du fruit !!! (A servir à 14 °).

AOC Minervois "Esprit d'automne" 2007

8,00 € la bouteille

Domaine Borie de Morel

Un grand Minervois à petit prix. Une attaque minérale, aux parfums d'olive noire, de tabac et d'épices typique des terroirs argilo-calcaires du petit Causse, qui laisse place aux fruits et par la suite, et à ses arômes de griotte et de fruits rouges. Un vin d'une élaboré à partir de syrah (40 %), carignan (30 %) et grenache (30 %) cueillis à la main, et vinifié délicatement suivant une ancestrale méthode locale.

Ce vin sera servi à 16° C. et pourra être légèrement rafraîchi l'été (14° C.).

Accords : A marier avec une épaule d'agneau au grill.

AOC Ventoux "R'osé" 2008

7,00 € la bouteille

Domaine des Cambades

Voilà encore un rosé qui en surprendra plus d'un. Des parcelles exposées au soleil sur les coteaux du Ventoux, des vendanges manuelles et le savoir-faire un petit vigneron passionné par la vigne, donne à ce « R'Osé » charpenté, une puissance toute particulière !

Un vin à déguster frais sur les grillades de cet été !