



L'Antre Deux Verres

09 86 69 56 36

www.le-grand-restaurant.com

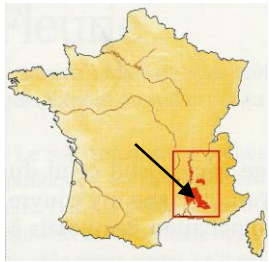
Appellation

A.O.C. Côtes du Rhône

Je résiste à tout sauf à la tentation

Producteur : Sébastien Chabal et Cellier des Chartreux

<http://cellierdeschartreux.fr/fr/cellier-des-chartreux>



Région

Côtes du Rhône

Sous région

C.D.R. Méridionale

Situation géographique

Gard

Millésime

Note :



Principaux cépages

**Roussane, Viognier,
Grenache blanc**

Terroir

Sols argilo calcaire à galets roulés

Climat

**Méditerranéen d'influence Provençale,
son climat de contrastes est soumis
aux chaleurs de l'été et aux violences
du Mistral.**

Observations

- A.O.C. depuis 1974.
- Existe en rouge, blanc et rosé.
- Superficie de l'appellation : 107 Ha pour une production annuelle de 3 420 Hl/Ha soit un rendement de base moyen de 32 Hl/Ha.
- Le cellier des Chartreux existe depuis 1929. Sébastien en est devenu le 81^{ème} collaborateur.
- Les « cuvées » Chabal représente 120 000 bouteilles.
- Potentiel de garde 2 à 5 ans
- Température de service : de 8 à 10 ° C.



Examen visuel :

- Limpidité, intensité :
- Impression générale :

Examen olfactif :

- Intensité :
- Nuances aromatiques et impression générale :
- Persistance aromatique :

Examen en bouche : Plaisant Déplaisant

- Attaque :
- Milieu de bouche :
- Finale :
- Conclusion :

Accords Mets et Vin

- | | | |
|----------------|--|--------------------------|
| Apéritifs | ■ Viandes blanches | ■ |
| Charcuteries | ■ Viandes rouges | <input type="checkbox"/> |
| Poissons | ■ Fromages doux | ■ |
| Fruits de Mer | ■ Fromages forts | <input type="checkbox"/> |
| Petits Gibiers | <input type="checkbox"/> Desserts chocolat | <input type="checkbox"/> |
| Gros Gibiers | <input type="checkbox"/> Desserts fruits | <input type="checkbox"/> |

Originalité

A servir avec coquillages ou poissons de mer. Mais, une volaille à la crème, une cuisine de légumes, des buffets froids lui conviennent tout aussi bien.

Remarque :

Le cellier des Chartreux exploite 750 Ha de vigne. Le cellier est basé sur la commune de Pujaut. Elle produit des vins en appellation Côtes du Rhône, Côtes du Rhône villages, Lirac, Tavel et vins de Pays du Gard. Pressurage direct pneumatique, fermentation à froid.