



**L'Antre Deux Verres**

09 86 69 56 36

[www.le-grand-restaurant.com](http://www.le-grand-restaurant.com)

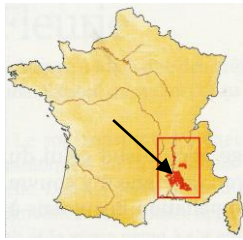
**Appellation**

**A.O.C. Côtes du Rhône Villages Saint Gervais**

**L'art et la manière**

**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, commune de Saint Gervais

**Millésime**

**Note :**



**Principaux cépages**

50 % Grenache, 30 % Syrah,  
10 % Carignan,  
10 % Mourvèdre

**Terroir**

Sols sablonneux et argilo calcaire  
avec plateaux sable caillouteux

**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<sup>ème</sup> collaborateur.
- Les « cuvées » Chabal représente 120 000 bouteilles.
- Carafes si possible.
- Potentiel de garde 5 ans
- Température de service : de 16 à 18 ° 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      | <input type="checkbox"/> Viandes blanches | <input type="checkbox"/> |
| Charcuteries   | ■ Viandes rouges                          | ■                        |
| Poissons       | <input type="checkbox"/> Fromages doux    | <input type="checkbox"/> |
| Fruits de Mer  | <input type="checkbox"/> Fromages forts   | ■                        |
| Petits Gibiers | ■ Desserts chocolat                       | ■                        |
| Gros Gibiers   | ■ Desserts fruits                         | <input type="checkbox"/> |

**Originalité**

Les plats méridionaux comme les cuisines étrangères leurs conviennent également parfaitement.

**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. Vinification traditionnelle avec une récolte issue de sélection parcellaire. Cuvaision de 21 à 28 jours.