

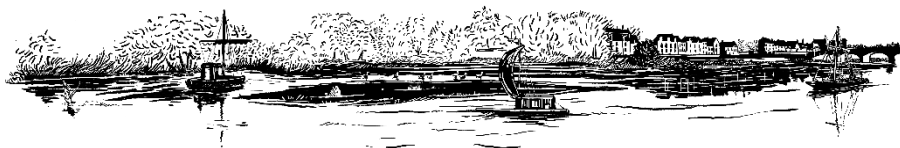


DOMAINE DES  
PIERRETTES



# Livraison Hiver 2024





## Nouvelle identité pour les Pierrettes

Les étiquettes changent, mais les vins restent les mêmes avec quelques nouveautés !

Les cuvées Sens'S, Eros, Equilibrium, Rédemption et Fines Bulles existent toujours mais sous un autre nom.

Concernant les nouveautés vous avez depuis le début de l'année : Le Cabernet Franc, le Chenin Blanc (Fourniers), le Rouge de l'été, le Sauvignon de l'été et La Moine. N'hésitez pas à nous contacter pour plus d'informations.

Nous avons prévu de participer à quelques salons cet automne, vous recevrez cette information par mail.

Les tournées commenceront début novembre et se termineront en décembre. Tout le monde sera livré avant Noël !

Gilles, Nathalie et toute l'équipe des Pierrettes

### **IMPORTANT !**

**En raison d'une importante organisation pour notre tournée, merci de nous faire parvenir votre bon de commande de préférence avant le 13 octobre 2024. Merci de votre compréhension.**

# A lire avant de commander

1. Nos livraisons restent gratuites à partir de 3 cartons (18 bouteilles). N'hésitez pas à en parler à votre entourage afin de grouper les achats.
2. Nous desservons plus de 300 communes dans toute la France en moins de 2 mois. Nous essaierons de satisfaire tous nos clients avant les fêtes de fin d'année et vous remercions, par avance, de votre flexibilité et coopération lors des prises de rendez-vous.
3. Il est obligatoire de privilégier les cartons pleins afin d'éviter tout risque de casse. (6 bouteilles)
4. Envoyez-nous votre bon de commande complété par voie postale, par mail ou par téléphone.

**Le règlement se fera lors de la livraison de votre commande !**

5. Une fois notre tournée organisée, nous nous chargerons de vous appeler afin de fixer un rendez-vous (date, lieu, et heure de livraison).

**Le rendez-vous sera convenu avec vous une semaine avant notre passage.**

# Sauvignon de l'été – Nouveauté !

**Appellation :** AOC Touraine

**Cépage :** Sauvignon 100%

## Vigne

Terroir argilo-limoneux sur silex. Production faible pour une grande qualité. Vendanges mécaniques.

## Vinification

Courte macération pelliculaire avant pressurage. Vinifié en cuve entre 15°C et 18°C. Elevage court sur lies.

## Dégustation

Sucrosité : Sec

Robe : Claire aux reflets dorés

Nez : Arômes de fruits exotiques

Bouche : une belle tension, souple et très fruitée

## Conseil de dégustation

Température de service : 8 à 10°C

Mets et Vins : Apéritifs



# Rosé (Eros)

**Appellation :** AOC Touraine

**Cépage :** Gamay-Cabernet Franc

## Vigne

Terroir argilo-limoneux sur silex. Production faible pour une grande qualité. Vendanges mécaniques.

## Vinification – rosé de pressurage

Un pressurage léger apporte couleur et charpente. Vinifié en cuve à une température comprise entre 15°C et 18°C. Fermentation contrôlée à basse température.

## Dégustation

Sucrosité : Sec

Robe : rose clair

Nez : Aromatique, notes de cerise

Bouche : Rond et doux. Légères notes amyliques et de fruits rouges

## Conseil de dégustation

Température de service : 8 à 10°C

Mets et Vins : Apéritifs, fruits de mer

Garde : 3 ans



## Rouge de l'été – Nouveauté !

**Appellation :** Vin De France      **Cépage :** Cabernet Franc-Côt

### Vigne

Terroir argilo-limoneux sur silex. Production faible pour une grande qualité. Vendanges mécaniques et manuelles.

### Vinification

Vinification en cuve béton souterraine. Fermentations rapides et directes avec une macération légère favorisée par quelques remontages doux qui stabilise de la couleur et des tanins.

### Dégustation

Robe : grenat reflet violet

Nez : fruité et net

Bouche : Notes poivrées et fruits rouges

### Conseil de dégustation

Température de service : 14°C

Mets et Vins : grillade, apéritif

Garde : 4 ans



## Gamay Rouge (Equilibrium)

**Appellation :** AOC Touraine

**Cépage :** Gamay 100%

### Vigne

Terroir argilo-limoneux sur silex. Production faible pour une grande qualité. Vendanges mécaniques et manuelles.

### Vinification

Vinification en cuve béton souterraine. Fermentations rapides et directes avec une macération légère favorisée par quelques remontages doux qui stabilise de la couleur et des tanins.

### Dégustation

Robe : grenat reflet violet

Nez : fruité et net

Bouche : Notes poivrées et fruits rouges

### Conseil de dégustation

Température de service : 14°C

Mets et Vins : grillade, apéritif

Garde : 4 ans



# Kama



Pour votre confort, nous utilisons désormais une capsule à vis. Etiquette et nom de cuvée sujette à modification

**Appellation :** Vin de France

**Cépage :** Sauvignon ½ sec

## Vigne

Vendanges mécaniques

## Vinification

Avant pressurage, les raisins ramassés en légère sur maturité (13,5% à 14%) sont maintenus en macération pelliculaire à température dirigée. Vinifiée en cuve à une température comprise entre 15°C et 18°C.

## Dégustation

Sucrosité : Demi-Sec

Robe : Jaune pâle, presque transparent

Nez : Discret, notes d'agrumes

Bouche : Rond aux notes citronnées

## Conseil de dégustation

Température de service : 8 à 10°C

Mets et Vins : Apéritifs, plats épicés, desserts acidulés

Garde : 5 ans



## Sens'Sauvignon

**Appellation :** AOC Touraine

**Cépage :** Sauvignon 100%

### Vigne

Terroir argilo-limoneux sur silex. Production faible pour une grande qualité. Vendanges mécaniques.

### Vinification

Macération pelliculaire avant pressurage. Vinifié en cuve entre 15°C et 18°C

### Dégustation

Sucrosité : Sec

Robe : transparente, jaune, reflet brillant

Nez : floral et délicat

Bouche : agrumes et floral

### Conseil de dégustation

Température de service : 8 à 10°C

Mets et Vins : Huîtres, poissons, fruits de la mer

Garde : 3 ans



## Cabernet Franc – Nouveauté !

**Appellation :** Vin de France

**Cépage :** Cabernet-Franc 100%

### Vigne

Terroir argilo-limoneux sur silex. Production faible pour une grande qualité. Vendanges manuelles.

### Vinification

Vinification en cuve béton souterraine. Fermentations rapides et directes avec une macération légère favorisée par quelques remontages doux qui stabilise de la couleur et des tanins.

### Dégustation

Robe : rouge vif, reflet grenat

Nez : fruits rouges

Bouche : souple et sur le fruit, ample et bonne longueur dans ses arômes d'épices

### Conseil de dégustation

Température de service : 14°C

Mets et Vins : viande grillée ou en sauce

Garde : 5 ans



## Amboise Blanc – Les Fourniers – Nouveauté !

**Appellation** : AOC Touraine-Amboise

**Cépage** : Chenin 100%

### Vigne

Terroir argilo-limoneux sur silex. Production faible pour une grande qualité. Vendanges manuelles.

### Vinification

Macération pelliculaire avant pressurage. Vinifié en cuve entre 15°C et 18°C

10% d'élevage en fût de chêne neuf pendant 12 mois

### Dégustation

Sucrosité : Sec

Robe : jaune reflet dorée et brillant

Nez : fleur blanche, légèrement citronné

Bouche : vif, bonne longueur, agrumes

### Conseil de dégustation

Température de service : 8 à 10°C

Mets et Vins : Poissons, fromages

Garde : 5 ans et plus



## Amboise Rouge - Rédemption

**Appellation** : AOC Touraine-Amboise

**Cépage** : Côt 100%

### Vigne

Terroir argilo-limoneux sur silex. Production faible pour une grande qualité. Vendanges manuelles.

### Vinification

Vinification en cuve béton souterraine. Fermentations rapides et directes avec une macération légère favorisée par quelques remontages doux, éventuellement par un délestage qui vise la stabilisation de la couleur et des tanins.

### Dégustation

Robe : Sombre aux reflets violets

Nez : Floral et fruits noirs

Bouche : Notes de cassis et myrtilles, très rond et soyeux

### Conseil de dégustation

Température de service : 14°C

Mets et Vins : Canard, viandes rouges, fromages

Garde : 10 ans





## La Moine – Nouveauté !

**Appellation** : AOC Touraine

**Cépage** : Sauvignon 100%

### **Vigne - sélection parcelleaire**

Terroir argilo-limoneux sur silex. Production faible pour une grande qualité sur vignes de 15 ans. Vendanges manuelles.

### **Vinification**

Légère macération pelliculaire avant pressurage. Vinifié en cuve béton à température entre 15°C et 18°C. Elevage intégrale sur lies avec batonnages fréquents pendant minimum 15 mois.

### **Dégustation**

Sucrosité : Sec

Robe : Jaune paille étincelant

Nez : Nez puissant de fruits mûrs

Bouche : Vin gras et dense à la bouche franche. Notes de fruits exotiques type mangue. Belle longueur.

### **Conseil de dégustation**

Température de service : 12°C

Mets et Vins : Poissons grillés, fromages de chèvre

Garde : 6 ans



## Maison Rouge (Origine)

**Appellation** : AOC Touraine

**Cépage** : Côt 100%

### **Vigne - sélection parcelleaire**

Terroir argilo-limoneux sur silex. Production faible pour une grande qualité. Vendanges manuelles.

### **Vinification**

Vinification en cuve béton souterraine. Remontages et délestage fréquents pour extraire la puissance des tanins. Un élevage de 2 ans en fûts de chêne permet d'affiner les tanins. (1/4 neuf ; 3/4 un ou deux vins.)

### **Dégustation**

Robe : Puissante robe grenat

Nez : Notes vanillées du bois sur un fond de fruits

Bouche : Bouche fidèle aux arômes olfactifs avec des notes vanillées. Charpente et fruit.

### **Conseil de dégustation**

Température de service : 15°C

Mets et Vins : Viande rouge ou en sauce, gibier, fromages

Garde : 15 ans



## Bulles Blanches – Méthode traditionnelle

**Appellation :** Vin de Franc

**Cépage :** Chenin 100%

### Vigne

Terroir argilo-limoneux sur silex. Production faible pour une grande qualité. Vendanges mécaniques.

### Vinification

La vinification de la première fermentation est franche et directe. C'est une deuxième fermentation qui, en méthode traditionnelle, permet l'élaboration de nos fines bulles au cours des 18 mois minimum sur latte.

### Dégustation

Sucrosité : Brut

Robe : Jaune doré avec une couronne de mousse fine

Nez : Intense et complexe, notes de fruits blancs

Bouche : L'attaque dynamique prélude une bouche ronde sur une note abricotée.

### Conseil de dégustation

Température de service : 8°C

Mets et Vins : Apéritifs, Huîtres, desserts

Garde : 2-3 ans



## Bulles Rosées – Méthode traditionnelle

**Appellation :** AOC Touraine

**Cépage :** Cabernet --Franc 100%

### Vigne

Terroir argilo-limoneux sur silex. Production faible pour une grande qualité. Vendanges mécaniques.

### Vinification

La vinification de la première fermentation est franche et directe. C'est une deuxième fermentation qui, en méthode traditionnelle, permet l'élaboration de nos fines bulles au cours des 18 mois sur latte

### Dégustation

Sucrosité : Brut

Robe : Rose Fuchsia

Nez : Cerise et groseille

Bouche : Vif et Fraises des bois

Un agréable moment de fraîcheur

### Conseil de dégustation

Température de service : 8°C

Mets et Vins : Apéritif, desserts

Garde : 2-3 ans



## Sine Sulfuris Blanc

**Appellation :** AOC Touraine

**Cépage :** Sauvignon 100%

### Vigne

Terroir argilo-limoneux sur silex. Production faible pour une grande qualité. Vendanges manuelles.

### Vinification

Vinification naturelle, avec levures indigènes et maintient constant de la température. Les jus ont été préservés de tout contact avec l'oxygène jusqu'à la mise en bouteille. Elevage sur lies intégral avec bâtonnages réguliers.

### Dégustation

Sucrosité : Sec

Robe : Jaune pâle lumineuse

Nez : Fruits blancs (poire ou coing) Touche citronnée

Bouche : Attaque souple, évolution ronde et grasse. Finale parfumée et florale

### Conseil de dégustation

Température de service : 8 à 10°C

Mets et Vins : Apéritif, poissons

Garde : 3 ans



## Sine Sulfuris Gamay Rouge

### Vigne

Terroir argilo-limoneux sur silex. Production faible pour une grande qualité. Vendanges manuelles.

### Vinification

Vinification naturelle, avec levures indigènes et maintient constant de la température. Les jus ont été préservés de tout contact avec l'oxygène jusqu'à la mise en bouteille.

### Dégustation

Robe : Robe rubis avec nuances bigarreau.

Nez : Fruit rouges (fraise, framboise) et pivoine

Bouche : Fruité et gourmand, finale aux parfums d'épices douces. Tanins souples.

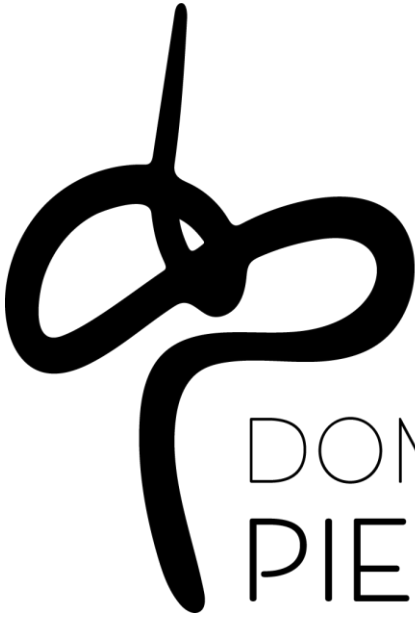
### Conseil de dégustation

Température de service : 14°C

Mets et Vins : Plats de pâtes, viandes blanches

Garde : 4 ans





# DOMAINE DES PIERRETTES

**Domaine des Pierrettes**

**9 Le Meunet**

**41150 Rilly-Sur-Loire**

**02 54 20 98 44 – 06 69 63 61 05**

**[contact@domainedespierrettes.fr](mailto:contact@domainedespierrettes.fr)**



Domaine des Pierrettes



@vinsdespierrettes



Domaine des Pierrettes