



# Bon de commande – Domaine Rouge-Bleu



- "Dentelle" **rosé** 2011 – AOC Côtes du Rhône
- "Dentelle" **rouge** 2010 – Vin de Pays de Méditerranée
- "Dentelle" **rouge** 2008/2009 – Vin de Pays de Méditerranée
- "Mistral" **rouge** 2010 – AOC Côtes du Rhône
- "Mistral" **rouge** 2007/2008/2009 – AOC Côtes du Rhône
- "A Crush on Etna" **rouge** 2010 – DOC Etna (**6 bouteilles maximum**)
- "Lunatique" **rouge** 2010 – Vin de France (**6 bouteilles maximum**)

Domaine du Banneret – Châteauneuf du Pape rouge 2009 (Vielles Vignes – 13 cépages)

Prix TTC départ cave de la bouteille 75 cl	Nombre de Bouteilles	Total en Euros
9 €		
9 €		
10 €		
13 €		
15 €		
29 €		
35 €		
27 €		

Le total bouteilles **DOIT** être un multiple de 12

### Remises quantitatives et frais de transport

Nombre de bouteilles	Remise quantitative	Frais de port TTC
12 bouteilles	6%	18 €
24 bouteilles	10%	29 €
36 bouteilles	13%	35 €
48 bouteilles	15%	39 €
60 bouteilles et plus	15%	Offert



Total TTC après remise quantitative

Frais de port

Montant TTC à régler




Nom :

Adresse :

Tél. portable & Email :

- Merci de nous faire parvenir avec ce bon vos coordonnées complètes de livraison et facturation
- Règlement par Chèque à l'ordre du Domaine Rouge-Bleu à adresser avec ce bon de commande à :  
Domaine Rouge-Bleu, La Bouillon, Le Petit Alcyon, 84290 Sainte Cécile les Vignes
- Règlement également possible par Paypal à l'ordre de jean-marc@rouge-bleu.com

- Contact : Jean-Marc Espinasse. Tel : +33 6 15 10 52 01 – Email : jean-marc@rouge-bleu.com



## Information sur les vins proposés

Le Domaine **Rouge-Bleu** : Petit vignoble d'une dizaine d'hectares situé au pied des Dentelles de Montmirail composé de vieilles vignes et que je cultive en Biodynamie.

Les vins actuellement disponibles sont :

- La Cuvée **Dentelle rosé**, élaborée à base de Grenache et Carignan. D'une belle couleur pâle, elle révèle des notes subtiles de fruit blancs au nez. En bouche, une belle fraîcheur et des arômes des fruits rouges (grenade, framboise) sont exprimés.
- La Cuvée **Dentelle rouge**, élaborée à base de Carignan et Grenache. La cuvée 2007 a été médaillée d'Argent au Concours Général Agricole de Paris 2008 et étoilée au sein du Guide Hachette 2009. Fruité, gourmand et très soyeux.
- La Cuvée **Mistral rouge** est élaborée à partir des plus vieilles vignes (77 ans) du Domaine Puissant, complexe et très long en bouche. Ce vin a obtenu une **Médaille d'Or au Concours Général Agricole** de Paris en février 2009, 2 étoiles au Guide Hachette 2012 et une note de **91/100 au Wine Spectator**.
- La Cuvée **Lunatique rouge** est élaborée à partir d'un "ilot" de vieilles vignes de Grenache plantées sur des galets roulés ou rien d'autre que la vigne ne pousse. Elle est fermentée et élevée en barriques pendant 16 mois. D'une grande élégance, elle développe des arômes fins et complexes. **Seulement 1200 bouteilles produites**
- **Rosso-Azzuro rouge** est un projet commun avec Ciro Biondi, vigneron sur les Coteaux Est de l'Etna. Passant mes vacances sur ce majestueux volcan, je suis tombé amoureux du lieu et des vins. A Crush on Etna est né comme cela... **Seulement 1200 bouteilles produites...**

Le **Domaine du Banneret**, propriété familiale appartenant à mon Oncle (qui m'a transmis le virus du vin).

C'est un Châteauneuf-du-Pape dans la pure tradition, avec les 13 cépages assemblés. 2 ans d'élevage en barriques.

D'une superbe élégance, il développe des arômes de Kirsch. C'est aussi un grand vin de garde.



### DOM. ROUGE-BLEU Mistral 2009 ★★

12 500 11 à 15 €

C'est grâce à l'appui d'une vingtaine d'amis franco-américains que Jean-Marc Espinasse a pu créer son domaine en 2007. Ses vignes d'un grand âge – soixante-dix ans pour ce Mistral –, il les cultive selon des méthodes inspirées de la biodynamie. À la dégustation, cette cuvée dévoile une attaque onctueuse qui confirme la douce expression du nez : arômes de fruits noirs et fines nuances vanillées. L'ensemble suave et rond fait preuve d'une grande tenue. « De l'élégance et du raffinement », conclut le jury qui conseille d'attendre deux ans avant de le savourer.

● Dom. Rouge-Bleu, La Bouillon, Le Petit-Alcyon, 84290 Sainte-Cécile-les-Vignes, tél. 06.15.10.52.01, jean-marc@rouge-bleu.com 📧 🍷 r.-v.

● Espinasse

