

VIGNERONS DE CARACTÈRE

*Un dimanche dans les bois
et les vins rouges d'automne*



Information presse

OPHA Muriel Nicolas - Laetitia Lacourt - Julie Perez

71, rue Fondary 75015 Paris - Tél. : 01 56 77 14 14 - contact@opha.fr

VIGNERONS
DE CARACTÈRE
PERFECTION DU RHÔNE
Timez plus fort

1 vin *et* 1 dîner



Plateau TV à deux

Festival de couleurs et de saveurs, l'automne n'est pas toujours synonyme de morosité, bien au contraire ! Après une journée en cuisine à mitonner de bons p'tits plats, pourquoi ne pas se préparer un plateau dégustation original où châtaignes, citrouille, raisin, poires et champignons accompagneront **Les Bois du Ménéstrel**, un élégant Vacqueyras des Vignerons de Caractère !

Un bon film, un bon vin, de savoureux mets à déguster en tailleur : un trio qui fait toujours plaisir et réchauffe les coeurs !



Les Bois du Ménéstrel 2005, AOC Vacqueyras, Vignerons de Caractère

Note de dégustation : un vin dont il faut souligner l'élégance ! Au nez, il révèle des notes de pruneaux, de figes et de caramel... des saveurs automnales que l'on apprécie ! En bouche, on observe puissance, structure et beaucoup de rondeur sur des tanins fondus et racés. Sa finale « torréfiée » ne laisse pas indifférent !

Prix public indicatif et points de vente : 9,60 euros - Vente directe sur vigneronsdecaractere.com et chez les bons cavistes

À l'image de la nature en automne avec sa palette de tons chauds qui enflamme le paysage, pourquoi ne pas se composer un plateau d'entrées à grignoter, de minis plats en cocottes, de verrines de soupes « maison » avec les légumes de saison...

La Provence en automne offre de multiples plaisirs gourmands à partager avec **Les Bois du Ménéstrel 2005** des Vignerons de Caractère.

Quelques idées un dimanche soir :

- Velouté de potiron aux châtaignes
- Soupe au pistou

- Cake aux olives
- Tarte aux endives, chèvre, pruneaux et lardons
- Flan de courgettes
 - oeufs cocotte aux cèpes
 - Penne aux girolles et à la courgette
 - Cocotte de lapin de garenne aux échalotes et au thym
 - Magret de canard aux champignons
- Crumble de potimarrons
- Un plateau de fromages, une salade verte et des fruits blancs de saison tels pomme ou poire en plat unique font aussi un merveilleux repas avec **Les Bois du Ménéstrel 2005** des Vignerons de Caractère.

*Les bois du Ménéstrel 2005 :
chaleureux et convivial*

1 vin et 1 dēj'



Dégustation en famille

Retour de marché : saveurs et senteurs font la réputation du terroir d'exception qu'est la Provence... lavande, huiles d'olives, raisins, miels, nougats, fromages, châtaignes, truffes, champignons, agneaux,...Étals colorés, produits fermiers ou artisanaux : les bons produits font les bons plats !

De douces saveurs à mijoter, mitonner, préparer avec soin... pour le plaisir des papilles. C'est aussi cela l'automne : des légumes, des viandes, des herbes aromatiques, des cultures sauvages qui cuisent très longuement à petit feu afin de se marier parfaitement avec *Nectar du Terroir 2005*, un Gigondas racé des Vignerons de Caractère.



*Nectar du Terroir
2005, AOC Gigondas, Vignerons
de Caractère*

Note de dégustation : Du caractère et de la finesse définissent le mieux ce Gigondas... Corsé, racé, élégant, il développe au nez des arômes de fruits à l'eau de vie et de torréfaction qui évoluent sur des notes de sous-bois. La bouche est pleine et généreuse sur des tanins serrés. La finale... et quelle finale ! révèle de délicieuses notes de réglisse noir !

Prix public indicatif et points de vente : 12 euros
— vente directe sur vigneronsdecaractere.com
et chez les bons cavistes

Provençaux, paysans, nocturnes, bio, les marchés de Provence réjouiront les amateurs de couleurs, de saveurs et d'arômes. Lieu de rencontres, de convivialité, de générosité, le marché offre les meilleurs produits de saison et du terroir. C'est en flânant au petit matin, sur ceux d'Avignon, Vaison La Romaine ou Carpentras que l'on décidera du menu dominical...

Pain d'épeautre fait maison, tajine d'agneau aux pruneaux, faisan farçi aux cèpes, tarte provençale aux olives vertes, poêlée de pleurotes, clafoutis d'endives aux girolles, fricassée de dinde aux trompettes de la mort, magret de canard au miel de Provence, soupe de lentilles aux châtaignes, brouillade de truffes...se marieront parfaitement avec *Nectar du Terroir 2005, AOC Gigondas des Vignerons de Caractère*. Voilà de quoi passer son dimanche à table en famille, à refaire et défaire les plus belles histoires ou percer les secrets de chacun...

Échantillons et visuels disponibles sur demande

2 vins et 2 brunch



Une popotte entre amis



Le dimanche, on brunch ! Si à New-York, celui-ci est plutôt un petit déjeuner pris dans l'après-midi et accompagné traditionnellement de Champagne et de cocktails, en France, on combine les boissons et mets du petit déjeuner et du déjeuner.

Une occasion de se retrouver entre amis, entre 11h et 15h pour savourer lors d'un même repas croissants et Privilège des Vignerons 2007 des Vignerons de Caractère !

Le Privilège des Vignerons 2007, AOC Côtes du Rhône, Vignerons de Caractère

Note de dégustation : Une robe rouge grenat intense qui, lorsqu'elle virevolte dans le verre, exprime au nez l'harmonie du fruit associé à de subtiles notes épicées. En bouche, un heureux mariage associe arômes fruités et réglissés à des tanins fondus et longs. Fraîcheur et élégance s'associe au plaisir de la dégustation de ce Côtes du Rhône.

Prix public indicatif et points de vente :
4,80 euros – vente directe sur vigneronsdecaractere.com
et chez les bons cavistes

Secret des Sources 2006, AOC Vacqueyras, Vignerons de Caractère

Note de dégustation :

Note de dégustation : Expressif et représentatif de son terroir, ce Vacqueyras révèle au nez des notes d'épices et de garrigue. En bouche, ce sont la figue et le pruneau qui dominent dans une finale persistante et élégante.

Prix public indicatif et point de vente :
6 euros – Leclerc

*Un vin
rond et
léger ...*

Le brunch idéal ?

Accueillir ses amis avec une tasse de café/thé et des croissants, du pain maison, de la confiture de fraises artisanale.

Proposer ensuite oeufs, bacon, jambon, saucisses, fromages et pommes de terre en robe des champs qui feront merveille aux côtés des deux cuvées de Vignerons de Caractère. Rôtis, plancha de côte de boeuf, salades, poulet peuvent également satisfaire les appétits les plus coriaces !