

CLOVIS

— WINES —

SARL CLOVIS WINES

16C Chemin des Fossés - 34 560 Poussan - FRANCE

www.cloviswines.com

info@cloviswines.com

CLOVIS GARD

INDICATION GARD PROTEGEE

DESIGNATION :



IGP GARD ROUGE 2012 - 14% VOL :

- * **CEPAGES:** 50% Grenache, 20% Syrah, 30% Carignan
- * **RDT:** 90 hl/ha
- * **SOL:** Argilo calcaires
- * **VINIFICATION:** Vinification traditionnelle vieillis en fût durant 6 mois.

ORIGINES :



Produit dans le cœur des côtes du Rhône Gardoises, où les romains ont créé les premiers vignobles et laissé des monuments extraordinaires comme le pont du Gard. Ce vin est produit dans la tradition par multiples sous tirages pour extraire un maximum d'arômes avec une sélection parcellaire puis vieillis en fût de chêne durant 6 mois.

DEGUSTATION :



Robe: Robe dense couleur rouge rubis

Aromes: Le nez est puissant avec des arômes de fruit rouge .

Bouche: Une bouche savoureuse avec des arômes de fruits rouge et quelques notes d'épice.

CONSEILS :



Servir pour toutes occasions.

Déguster avant: 4 ans

Servir à : 16° - 17°

PACKAGING :



- * **Bouteille:** Bordelaise EUROPEA 550 gr Antique—750 ml
- * **Bouchon:** Naturel 49 mm
- * **Capsules:** Aluminium complexe épais 55 mm
- * **Etiquettes:** Papier SIRIO PEARL ICE - 115 x 50 mm
- * **Caisses** 1x6 debout EB 30 Kg avec séparations



CLOVIS OC INDICATION OC PROTEGEE

DESIGNATION :



IGP OC ROUGE 2012 - 13,5% VOL :

- * **CEPAGES:** 100% Merlot
- * **RDT:** 80 hl/ha
- * **SOL:** Argilo calcaires
- * **VINIFICATION:** Vinification traditionnelle vieillis en fût durant 6 mois.

ORIGINES :



Né sur le littoral de la méditerranée, l'indication protégée Pays d'Oc offre une large gamme de cépages avec une réelle personnalité avec 32 différents cépages rouge et blanc. Ce vin est sélectionné par notre ingénieur œnologue pour répondre au cahier des charges qualitatif de la gamme Clovis Wines.

DEGUSTATION :



Robe: Robe est très dense avec des reflets vifs.

Aromes: Fruits rouges avec des notes délicates d'épices.

Bouche: Une bouche délicate et soyeuse, des arômes persistants de fruits rouges et une finale douce.

CONSEILS :



Servir avec des poulets en sauce, du canard aux pommes, champignons à la vapeur et fromages.

Déguster avant: 6 à 8 ans

Servir à: 16° - 17°

PACKAGING :



- * **Bouteille:** Bordelaise BYBLOS 720 gr Antique 750 ml
- * **Bouchon:** Naturel 49 mm
- * **Capsules:** Aluminium complexe épais 55 mm
- * **Etiquettes:** Papier SIRIO PEARL ICE - 115 x 50 mm
- * **Caisses:** 1x6 debout EB 30 Kg avec séparations



CLOVIS CORBIÈRES

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

DESIGNATION :



AOP CORBIÈRES 2012 - 13,5% VOL :

- * **CEPAGES:** 50% Carignan, 30% Grenache, 20% Syrah
- * **RDT:** 50 hl/ha
- * **SOL:** Slate, limestone, gres
- * **VINIFICATION:** Vinification traditionnelle vieillis en fût durant 12 mois.

ORIGINES :



Sur les terres Cathares, dans la continuité des Pyrénées, le vignoble fût planté au II siècle avant notre ère par les Grecs. Au Moyen âge ce sont les vignobles monastiques qui donnèrent naissance à de nombreuses Abbayes et contribuèrent au développement de la viticulture. Clovis Corbières est une sélection poussée de l'appellation.

DEGUSTATION :



Robe: Robe avec des reflets intense pourpre

Aromes: Fruits rouges, notes de cassis combiné avec la fraîcheur et la maturité ainsi que des notes de garrigues.

CONSEILS :



Servir avec casserolettes, de l'agneau, bœuf ainsi que des fromages tels que le beaufort.

Déguster avant: 8 à 10 ans

Servir à : 16° - 17°

PACKAGING :



- * **Bouteille:** Bordelaise COS VITORIA 650 gr 750 ml
- * **Bouchon:** Naturel 49 mm
- * **Capsules:** Aluminium complexe épais 55 mm
- * **Etiquettes:** Papier SAVIL ROW TWEED - 75 x 75 mm
- * **Caisses** 1x6 debout EB 30 Kg avec séparations



CLOVIS RHÔNE

APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE

DESIGNATION :



AOP CÔTES DU RHÔNE 2012 - 13,5% VOL:

- * **CEPAGES:** 60% Grenache, 40% Syrah
- * **RDT:** 45 hl/ha
- * **SOL:** Galets roulant sur sol argileux
- * **VINIFICATION:** Vinification traditionnelle vieillis en fût durant 12 mois.

ORIGINES :



Produit dans les cotes du Rhône méridionales au cœur des premiers vignobles français. Clovis Rhône est issu d'une sélection poussée avec un control mensuel des parcelles, une sélection avant ramassage et une vinification contrôlée par Pierre Alain Morel afin d'assurer la meilleure qualité.

DEGUSTATION :



Robe: Robe avec des reflets intense pourpre

Aromes: Fruits rouges et délicates épices

Bouche: Une bouche ample et soyeuse avec une belle concentration et une douce finale..

CONSEILS :



Servir avec du bœuf au barbecue, de l'agneau en sauce, fromages délicats .

Déguster avant: 10 à 15 ans

Servir à: 16° - 17°

PACKAGING :



- * **Bouteille:** Bourgogne LUCIA 600 gr Antique 750 ml
- * **Bouchon:** Naturel 49 mm
- * **Capsules:** Aluminium complexe épais 55 mm
- * **Etiquettes:** Papier COTON BIANCO 120 - 85 x 90 mm
- * **Caisses** 2x3 couché EB 30 Kg avec séparation



CLOVIS VILLAGE

APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE

DESIGNATION :



AOP CDR VILLAGE 2010 - 13,5% VOL :

- * **CEPAGES:** 50% Grenache, 50% Syrah
- * **RDT:** 35 hl/ha
- * **SOL:** Galets roulant sur sol argileux
- * **VINIFICATION:** Vinification traditionnelle vieillis en fût durant 24 mois.

ORIGINES :



Produit dans les cotes du Rhône du Nord sur des vignes de coteaux exposé au mieux. Contrôle des parcelles, contrôle avant vinification, tri visuel des baies afin d'assurer la meilleure vinification, sous la direction de Pierre Alain Morrel afin de respecter la réglementation Clovis.

DEGUSTATION :



Robe: Robe reflets rouge intense.

Aromes: Fruits rouges et délicates épices

Bouche: En bouche un réel équilibre entre les tannins soyeux avec des arômes de fruits rouge en final.

CONSEILS :



Servir avec du gibier, poulet et agneau grillé, plats épicés

Déguster avant: 15 ans

Servir à: 16° - 17°

PACKAGING :



- * **Bouteille:** Bourgogne RETRO 750 gr Antique 750 ml
- * **Bouchon:** Naturel 49 mm
- * **Capsules:** Aluminium complexe épais 55 mm
- * **Etiquettes:** Papier COTON BIANCO 120 - 85 x 90 mm
- * **Caisses** 2x3 couché EB 30 Kg avec séparation



CLOVIS BORDEAUX

APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE

DESIGNATION :



AOP BORDEAUX ROUGE - 2011 - 13,5% VOL :

- * **CEPAGES:** 70% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon
- * **RDT:** 45 hl/ha
- * **SOL:** Argilous limestone of cerro
- * **VINIFICATION:** Vinification traditionnelle vieillis en fût durant 12 mois.

ORIGINES :



Bordeaux est l'une des régions les plus connues au monde, dominé par les anglais qui ont amené sa notoriété. La région possède de nombreux petit vignobles capables de produire des vins de qualité. Clovis Bordeaux est contrôlé avec une production plus faibles et une vinification très assisté afin de produire un vin d'exception..

DEGUSTATION :



Robe: Robe brillante pourpre

Aromes: Fruits rouges notes de cassis

Bouche: La Bouche est ample avec un bon équilibre en le fruit et les tanins pour en faire un vin harmonieux

CONSEILS :



Parfait avec un steak à la bordelaise, volaille and plat grillés ainsi que des fromages délicats.

Déguster avant: 8 ans

Servir à: 16° - 17°

PACKAGING :



- * **Bouteille:** Bordelaise BYBLOS 720 gr Antique 750 ml
- * **Bouchon:** Naturel 49 mm
- * **Capsules:** Aluminium complexe épais 55 mm
- * **Etiquettes:** Papier TINTORETTO GESSO - 78 x 75 mm
- * **Caisses** 2x3 couché EB 30 Kg avec séparation



CLOVIS SUPÉRIEUR

APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

DESIGNATION :



**AOP BORDEAUX SUPERIEUR ROUGE - 2011 -
13,5% VOL:**

- * **CEPAGES:** 70% Merlot, 20% Cabernet, 10% Petit Verdot
- * **RDT:** 35 hl/ha
- * **SOL:** Argilous limestone of cerro
- * **VINIFICATION:** Vinification traditionnelle vieillie en fût

ORIGINES :



Bordeaux est l'une des régions les plus connues au monde, dominé par les anglais qui ont amené sa notoriété. La région possède de nombreux petit vignobles capables de produire des vins de qualité. Clovis Bordeaux est contrôlé avec une production plus faibles et une vinification très assisté afin de produire un vin d'exception..

DEGUSTATION :



Robe: Robe profonde couleur rubis.

Aromes: Expressifs fruits rouge et des notes fines boisée

Bouche: La Bouche est ample avec une concentration harmonieuse d'aromes et des tannins délicats et raffi-



CONSEILS :

Toutes viandes grillées, lapins en sauce, jambon de Bayonne, plats épicés au piments d'Espelette.

Déguster avant: 8 à 12 ans

Servir à : 16° - 17°

PACKAGING :



- * **Bouteille:** Bordelaise ZETA 900 gr Antique 750 ml
- * **Bouchon:** Naturel 49 mm
- * **Capsules:** Aluminium complex épais 55 mm
- * **Etiquettes:** Papier TINTORETTO GESSO -78 x 75 mm
- * **Caisses** 2x3 couché EB 30 Kg avec séparation

