



BON DE COMMANDE

CUVÉES	Qté	P.U. TTC	TOTAL TTC
CUVÉE VOLUPTÉ 20.....			
CUVÉE VOLUPTÉ 20.....			
CUVÉE MANON 20.....			
CUVÉE MANON 20.....			
CUVÉE EMMA 20.....			
CUVÉE EMMA 20.....			
RÉDUCTION	(sauf pour la première commande de l'année : 6 à 12 bt = -5% • 13 à 24 bt = -7% • 25+ bt = -10%)		
TOTAL			

TARIFS DÉGRESSIFS DÈS LA 2^E COMMANDE DE L'ANNÉE :

6 À 12 BOUTEILLES : -5% - 13 À 24 BOUTEILLES : -7%
25 À 48 BOUTEILLES : -10%

DOMAINE CYRIL COULON

1350 D, chemin de l'Oiselet • 84700 SORGUES

cyrilcoulon@gmail.com

Tél. : 04 90 39 26 97 - Port : 06 84 11 12 09

OFFERT

POUR TOUT ACHAT DE 49 BOUTEILLES ET PLUS :

1 WEEK-END POUR 4 PERSONNES À CHÂTEAUNEUF DU PAPE
(2 NUITS DANS UN MEUBLÉ POUR 4 PERSONNES)

Cyril Coulon



DOMAINE CYRIL COULON

CHÂTEAUNEUF
DU-PAPE

Issu d'une famille de vigneron, j'ai pris mon envol seul en 1999, pour exercer mon métier avec passion. J'effectue moi-même tout le travail du domaine : les soins de la vigne, la vinification, et jusqu'à la commercialisation des cuvées. La culture de la vigne est réalisée selon la méthode de la lutte raisonnée et le plus naturellement possible, sans utilisation de produits chimiques puisque le sol est travaillé mécaniquement.

Cyril Coulon

Le Domaine Cyril Coulon s'étend sur une petite parcelle de vigne d'à peine 1 hectare.

Il propose 3 cuvées issues de la même parcelle de vigne, composée de 4 cépages répartis de la manière suivante :

60% Grenache, 20% Syrah, 10% Cinsault et 10% Mourvèdre.

La vinification est réalisée de façon entièrement naturelle.



Cuvée Manon



Robe rubis pourpre soutenue, nez intense et flateur alliant fruits rouges « confiturés » à des notes mentholées, épicées et fumées, en bouche, bon équilibre, les tannins sont enrobés.

La Cuvée Manon est élaborée avec les premiers jus qui se sont formés naturellement dans la cuve au long de la vinification, c'est le « vin de goutte ». Ce vin est stocké directement en barrique durant 12 mois. Cette technique donne un vin riche, élégant et fruité, légèrement boisé les 6 premiers mois.

Féminines et de caractère...

Cuvée Volupté

Volupté, robe rubis pourpre sombre précède un nez à dominante de fruits rouges et noirs. Le palais se montre généreux, de belle concentration avec des tanins enrobés. La sucrosité marque la fin de bouche, rehaussée par les fruits perçus au nez.

La cuvée Volupté est élaborée par écrasement naturel des raisins dans la cuve de vinification après soutirage des vins de goutte et avant le décuvage. Cet écrasement naturel va donner un nectar précieux et raffiné et qui reflète le côté mythique de ce vin de caractère.



Cuvée Emma



Robe rubis pourpre, nez évoquant les fruits rouges cuits avec des notes de sous-bois, de grillé, légèrement viandées ; palais structuré, dense, avec de la fraîcheur.

La Cuvée Emma est une cuvée traditionnelle obtenue par le pressurage mécanique des raisins. À la fois fruité et légèrement tannique, l'élevage se fait en partie en cuve et en partie en barrique et restera dans la typicité d'un agréable Châteauneuf-du-Pape.