

MIS EN BOUTEILLE À LA PROPRIÉTÉ

VIN DE FRANCE

VOYAGE EN BIOSPHÈRE



PIC SAINT LOUP

BASTIDE SAINT LOUP LE PIC ROUGE

AOP LANGUEDOC

JANTI.

PIC SAINT LOUP

AOP LANGUEDOC

IGP PAYS D'OC

GRAND GRIS



BASTIDE SAINT LOUP LE PIC ROSÉ

Région: Languedoc Roussillon **Cépages**: Syrah, Grenache, Merlot

Lévolution du climat et les enjeux écologiques majeurs qui sont les nôtres dès aujourd'hui m'ont fait prendre conscience de l'absolue nécessité d'envisager mes cuvées avec un œil nouveau. De la qualification HVE3 (haute valeur environnementale) de nombre de mes vins à la certification BIO il n'y avait qu'un pas. Il est franchi et mon « voyage en Biosphère » m'ouvre la porte du monde des vins responsables. Ce premier pas se traduit par un assemblage de Syrah, de Grenache et de Merlot, tous produits sous le soleil du Languedoc. Conformément à mes goûts, le nez regorge de fruits rouges, d'arômes primaires de raisins frais. La bouche ample et généreuse laisse la place à la finesse pour une finale très élégante, la dénomination Vin de France me laissant toute latitude pour créer un vin juste dédié au plaisir de partager.

Région : Languedoc Roussillon

Terroir: Pic Saint loup — contreforts calcaires du Pic

Cépages: 60 % Grenache & 40 % Syrah

Rendement: 35hl/ha

Vinification: traditionnelle, en cuvier béton

Température de service : 17° C

Accords mets/vins: avec une belle grillade entre amis gu'avec la cuisine « Bourgeoise » (Daubes, Pot-au-feu...)

Region: Languedoc Roussillon

Land: Pic Saint loup — le Pic limestone foothills Grapes: 60% Grenache & 40% Syrah

Yield: 35hl/ha

Maturation: Traditional, in stainless steel tank to begin with,

then maturation in concrete tank

How to serve: 17°C

Région : Languedoc Roussillon

Terroir: Pic Saint Loup — contreforts calcaires du Pic

Cépages: 85 % Grenache & 15 % Syrah

Rendement: 40hl/ha

Vinification: rosé de pressée, vinification à basses tempéra- tures en cuve inox thermo-régulées. **Température de service :** servir frais 11° C

Accords mets/vins: idéal pour les salades, pasta parties,

déjeuners à l'ombre de la tonnelle...

Region: Languedoc Roussillon

Land: Pic Saint Loup — Le Pic limestone foothills Grapes: 80% Grenache & 20% Syrah

Yield: 35hl/ha

Maturation: Pressed rosé, low-temperature vinification

in thermo-regulated stainless steel tank.

How to serve: 11°C

Région: Languedoc Roussillon **Terroir**: Assas – Nord–Est de Montpellier

Cépage: 100 % Grenache Rendement: 50hl/ha

Vinification : rosé de pressée, vinification à basses températures en cuve inox thermo-régulées. **Température de service :** servir très frais 11° C Accords mets/vins: compagnon idéal des vos apéritifs d'été et de repas plus élaborés ou se mêlent

salades, grillades, poissons...

Region: Languedoc Roussillon

Land: Assas – Northeast of Montpellier

Grape: 100% Grenache Yield: 50hl/ha

Maturation: Pressed rosé, low-temperature vinification in

thermo-regulated stainless steel tank.

How to serve: 11°C

IGP PAYS D'OC

CENT POUR CENT GRENACHE



Région: Languedoc Roussillon **Terroir**: Assas – Nord–Est de Montpellier

Cépage: 100 % Grenache Rendement: 50hl/ha

Vinification : traditionelle en cuve béton. Température de service : 14° C

Accords mets/vins: très polyvalent, peut se servir aussi bien sur des viandes grillées que plats en sauce ou sur de

la cuisine Italienne...

Region: Languedoc Roussillon **Land:** Assas – Northeast of Montpellier

Grape: 100% Grenache Yield: 50hl/ha

Maturation: Traditional, in concrete tank.

How to serve: 14°C

Food pairings: ideal with cured pork foods at cocktail time as well as with all grilled meats and good time spent with friends.

IGP PAYS D'OC



CENT POUR CENT CHARDONNAY

IGP PAYS D'OC



Région : Languedoc Roussillon Terroir: Assas - Nord-Est de Montpellier

Cépage: 100 % Chardonnay Rendement: 50hl/ha

Vinification: à basses températures en cuve inox

thermo-régulées.

Température de service : servir frais12° C

Accords mets/vins: Idéal pour vos apéritifs entre amis, les parilladas de fêtes, les volailles cuisinées, certains

fromages à pâte dure.

Region: Languedoc Roussillon **Land:** Assas – Northeast of Montpellier

Grape: 100% Chardonnay

Yield: 50hl/ha

Maturation: Low-temperature in thermo-regulated stain-

less steel tank. How to serve: 12°C

Food pairings: ideal for evening drinks with friends, festive barbecues, cooked poultry and certain hard cheeses.

GRIS DE GRENACHE CENT POUR CENT

IGP PAYS D'OC



Région : Languedoc Roussillon **Terroir**: Assas – Nord-Est de Montpellier

Cépage: 100 % Grenache Rendement: 60hl/ha

Vinification : rosé de pressée, vinification à basses températures en cuve inox thermo-régulées. **Température de service :** servir très frais 11° C **Accords mets/vins :** s'accordera à merveille avec tous les plats de la belle saison (Apéritif, tapas, salades,

grillades, pique-niques entre amis...).

Region: Languedoc Roussillon **Land:** Assas – Northeast of Montpellier

Grape: 100% Grenache Yield: 60hl/ha

Maturation: Pressed rosé, low-temperature vinification

in thermo-regulated stainless steel tank.

How to serve: 11°C

Food pairings: with all summery dishes (before-dinner drinks, tapas, salads, grilled meats, picnics with friends, etc.).

Région : Languedoc Roussillon Terroir: Assas - Nord-Est de Montpellier

Cépage: 100 % Pinot Noir

Dégustation : 12.5% Vol. Robe limpide, brillante, nez épicé et caractéristique d'un pinot noir avec de petits fruits rouge dans sa jeunesse et des aromes de torrefaction dès une certaine prise de bouteille, bouche pleine, ronde et grasse où le fruit et la douceur sont trés présents, belle persistance pour un pinot noir dont les origines sont en languedoc mais dont certaines caractéristiques peuvent se rapprocher d'autres régions où ce cépage est en production.

Region: Languedoc Roussillon **Land:** Assas – Northeast of Montpellier

Grape: 100% Pinot Noir

Tasting: 12.5% Vol. This 100% Pinot Noir have a very brilliant colour, with a very spicy nose (wich is a pinot caracteristic), small red fruits notes at the beaening and spicy black fruit and torréfaction notes after some month in bottle. The mouth is full body, very round, sweet and spicy. Good persistance for a pinot noir with somme similar caracteristics of pinot from others productions areas.

VIN DE FRANCE

MES AMIS, MES AMOURS...



Région : Rhône-Alpes **Terroir :** Région de Morgon

Cépage: 100 % Gamay - non collé et non filtré

Dégustation : 12 % Vol. Issu de la région de Morgon, où les gamay s'expriment comme nulle part ailleurs, la robe est brillante, le nez est explosif de fruits frais et de promesses, la bouche est fraiche, pleine de gourmandise et avive les papilles. Un gout de «revenez-y» et de «partage entre copains» caractérise ce vin qui n'a été ni collé ni filtré afin de conserver intacts tous ses aromes et son fruit. Un léger dépot peut apparaitre au fond de la bouteille et ne sera qu'un signe de sa grande qualité.

Region: Rhône-Alpes **Land:** Region of Morgon

Grape: 100% Gamay - non collé et non filtré

Tasting: 12% Vol. With an origin on Morgon area, where gamay is expressed as nowhere else, the color is clear, the nose is explosive on fresh fruits and is full of promises, the palate is fresh, greedy and revives the taste buds. A taste of "share between friends" that leaves you wanting more characterizes this wine that was neither fined nor filtered in orEnvoyé de mon iPad Little sediments might appear at the bottom of the bottle and would only be a sign of its areat quality.

LA BASTIDE DES GALETS

CÔTES DU RHÔNE



Région : Côtes du Rhône **Terroir :** sol argilo-calcaire

Cépage: 68 % Grenache, 23 % Syrah, 5 % Carignan, 4 % Cinsault

Rendement: 50hl/H

Vinification : Egrappage total, fermentation en cuves inox et béton

thermo-régulées.

Température de service : 17° C

Dégustation : Grillades, viandes rouges et blanches, plateau de fromages... Fidèle à l'image conviviale des Côtes du Rhône, c'est le vin que l'on peut partager en toute circonstance. Il peut aussi bien accompagner un pique-nique entre amis qu'une cuisine raffinée.

Region: Côtes du Rhône **Land:** sol argilo-calcaire

Grapes: 68 % Grenache, 23 % Syrah, 5 % Carignan, 4 % Cinsault

Yield: 50hl/H

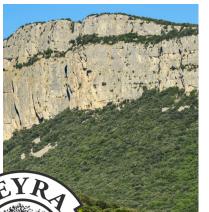
Maturation: low temperature vinification in thermo regulated steel and

concrete tanks. **How to serve:** 17°C











François Fourel - Domaine du Peyra 32330 Gondrin - France Tél. +33 (0)6 11 62 60 64 - francois@peyra.fr www.peyra.fr