



## VIEUX TÉLÉGRAPHE ROUGE

APPELLATION CHATEAUNEUF-DU-PAPE CONTRÔLÉE

**SITUATION GÉOGRAPHIQUE:** plateau caillouteux de la Crau (sud-est de l'appellation. Intersection des villages de Bédarrides, Châteauneuf-du-Pape et Courthézon).

**SUPERFICIE:** 50 hectares.

**SOL ET SOUS-SOL:** molasses du Miocène (de 1 à 1,5 m de profondeur) reposant sur une épaisse couche d'argile très chargée en galets, et recouvertes par le manteau de diluvium alpin, communément appelé "galets roulés".

**CÉPAGES:** grenache noir 65 %, mourvèdre 15 %, syrah 15 %, cinsault, clairette et divers 5 %.

**ÂGE DES VIGNES:** 70 ans de moyenne.

**VINIFICATION:** vendange manuelle avec double tri à la vigne, suivi d'un troisième tri au chai, léger foulage et égrappage sélectif, fermentation traditionnelle de 30 à 40 jours en cuves inox et cuves bois sous températures contrôlées. Pressurage en pressoir pneumatique, fermentation malolactique systématique.

**ÉLEVAGE:** 20/22 mois en foudres de chêne français de 60 hectolitres. Mise en bouteilles sans collage ni filtration. Mise en marché à 2 ans.

**PERSONNALITÉ ET VIEILLISSEMENT:** un très beau et élégant Châteauneuf-du-Pape rouge. Les belles années vieillissent 25 ans et plus.

**TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION:** 17 °C.

**FORMATS DISPONIBLES:** 75 cl, demi-bt, magnum, jéroboam (3 l), mathusalem (6 l), salmanazar (9 l), nabuchodonosor (15 l).

**POTENTIEL DE PRODUCTION:** équivalent de 200 000 bts de 75 cl.

## VIEUX TÉLÉGRAPHE RED

CHATEAUNEUF-DU-PAPE A.O.C

**LOCATION:** the stony Plateau de la Crau, in the south-east of the appellation, where the villages of Bédarrides, Châteauneuf-du-Pape and Courthézon meet.

**AREA:** 123.5 acres.

**SOIL AND SUBSOIL:** molasse from the Miocene epoch (1-1.5m in depth) sitting on a thick layer of clay with high stone content, and covered by the pebble blanket of Alpine diluvium generally known as "galets roulés".

**GRAPE VARIETIES:** 65% Grenache Noir, 15% Mourvèdre, 15% Syrah, Cinsault, Clairette and sundry others 5%.

**VINE AGE:** 70 years on average.

**VINIFICATION:** grapes are hand-picked, with double sorting at the vine, then a third sorting in the winery. Gentle pressing and selective destemming, followed by 30-40 days' traditional fermentation in temperature-controlled stainless-steel and wooden vats. Pneumatic pressing, then systematic malolactic fermentation.

**MATURATION:** 20-22 months in French oak foudres (60hl). Bottled unfinned and unfiltered, then released at 2 years.

**PERSONALITY AND AGEING:** a classic red Châteauneuf-du-Pape, very fine and elegant. The best vintages will age for 25 years and more.

**SERVING TEMPERATURE:** 17°C.

**AVAILABLE SIZES:** 75 cl, half-bt, magnum, jeroboam (3 l), methusalem (6 l), salmanazar (9 l), nabuchadnezzar (15 l).

**OUTPUT POTENTIAL:** equivalent of 200,000 75 cl bts.



## VIEUX TÉLÉGRAPHE BLANC

### APPELLATION CHATEAUNEUF-DU-PAPE CONTRÔLÉE

**SITUATION GÉOGRAPHIQUE :** plateau caillouteux de la Crau (sud-est de l'appellation. Intersection des villages de Bédarrides, Châteauneuf-du-Pape et Courthézon).

**SUPERFICIE :** 6 hectares.

**SOL ET SOUS-SOL :** molasses du Miocène (de 1 à 1,5 m de profondeur) reposant sur une épaisse couche d'argile très chargée en galets, et recouvertes par le manteau de diluvium alpin, communément appelé "galets roulés".

**CÉPAGES :** clairette 40 %, grenache blanc 25 %, roussane 25 %, bourboulenc 10 %.

**ÂGE DES VIGNES :** 45 ans de moyenne.

**VINIFICATION :** vendange manuelle avec double tri à la vigne, suivi d'un troisième tri au chai. Pressurage en pressoir pneumatique, suivi d'un débouillage statique. Fermentation en barriques, demi-muids et foudres de 30 hectolitres.

**ÉLEVAGE :** sur lie en barriques demi-muids et foudres de 30 hectolitres. Mise en bouteilles à 1 an.

**PERSONNALITÉ ET VIEILLISSEMENT :** membre de l'école classique des blancs de Châteauneuf-du-Pape, plus sur les arômes floraux que fruités, c'est l'équilibre et la fraîcheur qui le caractérisent. Il peut avoir une période creuse entre 4 et 8 ans d'âge, mais les grandes années vieillissent aussi bien que les rouges.

**TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION :** 12 °C.

**FORMATS DISPONIBLES :** 75 cl, demi-bt, magnum.

**POTENTIEL DE PRODUCTION :** équivalent de 25 000 bts de 75 cl.

## VIEUX TÉLÉGRAPHE WHITE

### CHATEAUNEUF-DU-PAPE A.O.C.

**LOCATION :** the stony Plateau de la Crau, in the south-east of the appellation, where the villages of Bédarrides, Châteauneuf-du-Pape and Couthézon meet.

**AREA :** 15 acres.

**SOIL AND SUBSOIL :** molasse from the Miocene epoch (1-1.5m in depth) sitting on a thick layer of clay with a high stone content, and covered by the pebble blanket of Alpine diluvium generally known as "galets roulés".

**GRAPE VARIETIES :** 40 % Clairette, 25 % Grenache Blanc, 25% Roussane and 10% Bourboulenc.

**VINE AGE :** 45 years on average.

**VINIFICATION :** grapes are hand-picked, with double sorting at the vine, then a third sorting in the winery. Pneumatic pressing, then static settling. Fermented in barriques, demi-muids and 30 hl foudres.

**MATURATION :** on the lees in barriques, demi-muids and 30 hl foudres. Bottled at 1 year.

**PERSONALITY AND AGEING :** a member of the classic school of white Châteauneuf-du-Pape: more floral than fruity aromas, and characterised by balance and freshness. It might dip in form between four and eight years, but the best vintages age as well as the reds.

**SERVING TEMPERATURE :** 12°C.

**AVAILABLE SIZES :** 75 cl, half-bt, magnum.

**OUTPUT POTENTIAL :** equivalent of 25,000 75 cl bts.



## PIEDLONG

### APPELLATION CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE CONTRÔLÉE

**SITUATION GÉOGRAPHIQUE:** plateau caillouteux de Piedlong pour le cépage grenache, situé au cœur de l'AOC Châteauneuf-du-Pape, au nord du village et point culminant de l'aire de production (129 m). Lieu-dit Pignan, à l'est de Piedlong pour la partie de Mourvèdre.

**SUPERFICIE:** 11 hectares.

**SOL ET SOUS-SOL:** pour 9 ha, le lieu-dit Piedlong : molasses du Miocène (de 1 à 1,5 m de profondeur) reposant sur une épaisse couche d'argile très chargée en galets, et recouvertes par le manteau de diluvium alpin, communément appelé "galets roulés". Pour 2 ha : le lieu-dit Pignan, réputé pour être un des rares sites au sol sablonneux en surface et reposant sur un mélange argilo-sableux et pierre friable appelée "pierre de Châteauneuf".

**CÉPAGES:** grenache de 70 ans (90 %), mourvèdre de 50 ans (10 %).

**VINIFICATION:** vendange manuelle avec double tri à la vigne suivi d'un troisième tri à l'entrée en cave. Léger foulage et égrappage sélectif, fermentation traditionnelle de 30 jours minimum en cuves béton et bois sous températures contrôlées. Pressurage en pressoir pneumatique, fermentation malolactique systématique.

**ÉLEVAGE:** 20 à 22 mois en foudres de chêne français de 60 hectolitres. Mise en bouteilles sans collage ni filtration. Mis en marché à 2 ans.

**PERSONNALITÉ ET VIEILLISSEMENT:** un Châteauneuf-du-Pape qui joue parfaitement entre richesse et fraîcheur, robustesse et féminité, velours et minéralité.

**TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION:** 17 °C.

**FORMATS DISPONIBLES:** 75 cl, demi-bt, magnum, jéroboam (3 l).

**POTENTIEL DE PRODUCTION:** équivalent de 35 000 bts de 75 cl.

## PIEDLONG

### CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE A.O.C

**LOCATION:** For the Grenache grapes, the stony Piedlong Plateau in the heart of the Châteauneuf-du-Pape AOC area, north of the village, and the highest point in the production area (128m). For the Mourvèdre, the Pignan lieu-dit, east of Piedlong.

**AREA:** 27 acres.

**SOIL AND SUBSOIL:** For 22 acres, the Piedlong lieu-dit: Molasse from the Miocene epoch (1-1.5m in depth) sitting on a thick layer of clay with a high stone content, and covered by the pebble blanket of Alpine diluvium generally known as "galets roulés". For 5 acres, the Pignan lieu-dit, well-known as one of the few parts of the AOC area with sandy topsoil, and sitting on a mixture of clay, sand and friable stone called "pierre de Châteauneuf".

**GRAPE VARIETIES:** 70-year-old Grenache Noir (90%) and 50-year-old Mourvèdre (10%).

**VINIFICATION:** grapes are hand-picked, with double sorting at the vine and a third sorting in the winery. Gentle crushing and selective destemming followed by at least 30 days' traditional fermentation in concrete and wooden vats. Pneumatic pressing, then systematic malolactic fermentation.

**MATURATION:** 20-22 months in French oak foudres (60 hl), bottled without filtration or fining. Marketed at 2 years.

**PERSONALITY AND AGEING:** a Châteauneuf-du-Pape perfectly pitched between richness, freshness, robustness and femininity, velvet and minerality.

**SERVING TEMPERATURE:** 17°C.

**AVAILABLE SIZES:** 75 cl, half-bt, magnum, jéroboam (3 l).

**OUTPUT POTENTIAL:** equivalent of 35,000 75 cl bts.



## TÉLÉGRAMME

### APPELLATION CHATEAUNEUF-DU-PAPE CONTRÔLÉE

On utilise pour sa création la production des jeunes vignes de moins de 30 ans, ainsi que les parcelles plus âgées n'étant pas situées sur les plateaux de la Crau et de Piedlong.

**SUPERFICIE:** 30 hectares.

**CÉPAGES:** grenache 80 %, syrah 10 %, mourvèdre 6 % et cinsault 4 %.

**ÂGE DES VIGNES:** 40 ans de moyenne.

**VINIFICATION:** vendangé manuellement avec un double tri de la récolte à la vigne, suivi d'un troisième tri au chai. Égrappage systématique, fermentation traditionnelle en cuves de 25-30 jours.

Températures contrôlées. Pressurage en pressoir pneumatique, fermentation malolactique systématique.

**ÉLEVAGE:** 15 à 16 mois en foudres de chêne français de 30 à 60 hectolitres. Mise en bouteilles sans collage ni filtration. Mise en marché à 18 mois.

**PERSONNALITÉ ET VIEILLISSEMENT:** un Châteauneuf-du-Pape dominé grandement par le grenache qui lui confère une souplesse et une rondeur toute particulière. À déguster dans sa jeunesse.

**TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION:** 17 °C.

**FORMATS DISPONIBLES:** 75 cl, demi-bt, magnum, jéroboam (3 l).

**POTENTIEL DE PRODUCTION:** équivalent de 120 000 bts de 75 cl.

## TÉLÉGRAMME

### CHATEAUNEUF-DU-PAPE A.O.C

Vieux Télégraphe's second-label Châteauneuf-du-Pape red, made with the grapes of young vines under 30 years old, plus older parcels not located on the Plateaux of La Crau or Piedlong.

AREA: 75 acres.

GRAPE VARIETIES: 80% Grenache Noir, 10% Syrah, 6% Mourvèdre and 4% Cinsault.

VINE AGE: 40 years on average.

VINIFICATION: grapes are hand-picked, with double sorting at the vine, then a third sorting in the winery. They are destemmed, followed by 25-30 days' traditional fermentation in temperature-controlled vats. Pneumatic pressing, then systematic malolactic fermentation.

MATURATION: 15-16 months in French oak foudres (30-60 hl). Bottled without filtration or fining, released at 18 months.

PERSONALITY AND AGEING: a Châteauneuf-du-Pape seriously dominated by Grenache, which confers very singular suppleness and roundness. Best savoured young.

SERVING TEMPERATURE: 17°C.

AVAILABLE SIZES: 75 cl, half-bt, magnum, jéroboam (3 l).

OUTPUT POTENTIAL: equivalent of 120,000 75 cl bts.



## CLOS LA ROQUÈTE

### APPELLATION CHATEAUNEUF-DU-PAPE CONTRÔLÉE

**SITUATION GÉOGRAPHIQUE:** lieu-dit La Roquette, contigu aux lieux-dits Pignan et Piedlong.

**SUPERFICIE:** 3 hectares.

**SOL ET SOUS-SOL:** partie très sableuse (en surface) de l'appellation. On retrouve, en sous-sol, la couche d'argile rouge mais cette fois-ci mélangée à une pierre friable appelée "pierre de Châteauneuf".

**CÉPAGES:** roussane 33 %, clairette 33 %, grenache blanc 34 %.

**VINIFICATION:** vendange manuelle avec double tri à la vigne, suivi d'un troisième tri au chai. Pressurage en pressoir pneumatique, suivi d'un débouillage statique. Fermentation en barriques, demi-muids et foudres.

**ÉLEVAGE:** sur lie en barriques et demi-muids. Mise en bouteilles à l'âge de 10 mois.

**PERSONNALITÉ ET VIEILLISSEMENT:** le lieu-dit La Roquette lui confère une fraîcheur et une élégance toutes particulières. À privilégier dans sa prime jeunesse.

**TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION:** 12 °C.

**FORMAT DISPONIBLE:** 75 cl uniquement.

**POTENTIEL DE PRODUCTION:** 14 000 bts de 75 cl.

## CLOS LA ROQUÈTE

### CHATEAUNEUF-DU-PAPE A.O.C.

**LOCATION:** La Roquette lieu-dit.

**AREA:** 7,5 acres.

**SOIL AND SUBSOIL:** a part of the appellation with a very sandy topsoil. In the subsoil is a layer of red clay, this time mixed with a friable stone called "pierre de Châteauneuf".

**GRAPE VARIETIES:** 33% Roussane, 33% Clairette, 34% Grenache Blanc.

**VINIFICATION:** grapes are hand-picked, with double sorting at the vine, then a third sorting in the winery. Pneumatic pressing, then static settling. Fermented in barriques and demi-muids.

**MATURATION:** on the lees in barriques, demi-muids and foudres. Bottled at 10 months.

**PERSONALITY AND AGEING:** the La Roquette lieu-dit confers a highly distinctive freshness and elegance. Best in the first flush of youth.

**SERVING TEMPERATURE:** 12°C.

**AVAILABLE SIZE:** 75 cl only.

**OUTPUT POTENTIAL:** 14,000 75 cl bts.



## VIEUX MARC DE CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

**APPELLATION EAU-DE-VIE DES CÔTES-DU-RHÔNE**

**DISTILLATION :** distillation de marc égrappé de vieux grenaches du domaine. Distillation lente par alambic de type bourguignon traditionnel tri-vase cuivre et directe du fait de la présence d'un rectificateur.

**ÉLEVAGE :** en barriques pendant 10 ans minimum.  
Mise en bouteilles sans filtration.

**FORMATS DISPONIBLES :** 50 cl et 175 cl.

**VOLUME DISTILLÉ ANNUELLEMENT :** 5 barriques de 225 l.

## CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE OLD POMACE BRANDY

EAU DE VIE DES CÔTES-DU-RHÔNE AOC

**DISTILLATION:** the destemmed marc, or pomace, of old Grenache grapes from the estate is slowly distilled in a traditional Burgundy-style three-stage copper pot still. Distillation is direct, thanks to the rectifier.

**MATURATION:** in barriques for at least 10 years.  
Bottled unfiltered.

**AVAILABLE SIZES:** 50 cl and 175 cl.

**QUANTITY DISTILLED EACH YEAR:** five 225-litre barriques.



## RACINES

### APPELLATION GIGONDAS CONTRÔLÉE

**SITUATION GÉOGRAPHIQUE:** extrême nord de l'appellation, coteaux terrasses exposés nord-ouest. Cette sélection parcellaire provient du lieu-dit Les Pallières, à 250 m d'altitude en moyenne.

**SUPERFICIE:** le domaine compte 135 ha d'un seul tenant dont 25 plantés en vigne et 110 en bois (pins et chênes). Pour l'assemblage "Racines", environ 60 % de la surface du vignoble sont utilisées.

**SOL ET SOUS-SOL:** le domaine est cultivé en terrasses escaliers sur la plupart de la surface, en raison du relief très escarpé. Le sol, en partie recouvert d'éboulis de roches calcaires provenant des Dentelles de Montmirail, est peu profond et repose sur une couche d'argile rouge très compacte. La densité d'éboulis augmente avec l'altitude.

**CÉPAGES:** grenache noir 80 %, syrah - cinsault 15 % (complantés), clairette 5 %.

**ÂGE DES VIGNES:** 70 ans de moyenne.

**VINIFICATION:** vendange manuelle avec double tri à la vigne, suivi d'un troisième tri au chai, léger foulage et égrappage sélectif, fermentation traditionnelle de 25 à 30 jours en cuves béton et cuves bois sous températures contrôlées. Pressurage en pressoir pneumatique, fermentation malolactique systématique.

**ÉLEVAGE:** 20 mois en foudres de chêne français de 60 hectolitres. Mise en bouteilles sans collage ni filtration. Mise en marché à 2 ans.

**PERSONNALITÉ ET VIEILLISSEMENT:** la cuvée "Racines", provenant des plus vieilles vignes du domaine, possède le velours, la profondeur et l'harmonie du vieux grenache lorsqu'il est cultivé sur des terroirs raffinés. Son potentiel de vieillissement est très important, le facteur principal étant l'équilibre.

**TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION:** 17 °C.

**FORMATS DISPONIBLES:** 75 cl, magnum.

**POTENTIEL DE PRODUCTION:** équivalent de 40 000 bts de 75 cl.

## RACINES GIGONDAS A.O.C.

**LOCATION:** northwest-facing hillside terraces in the most northerly reaches of the appellation. This selection comes entirely from parcels in the lieu-dit of Les Pallières, at an average altitude of about 250 metres.

**AREA:** the domaine consists of a single 334-acre estate comprising 62 acres of vineyards and 272 acres of pine and oak. Grapes from about 60% of the plantings are blended in "Racines".

**SOIL AND SUBSOIL:** the vineyard has been built mainly into single-row terraces, to cope with the very steep slopes. The soil, which is partly covered by limestone rock slides from the Dentelles de Montmirail hill range, is very shallow and sits on a highly compact layer of red clay. The higher you go, the greater the proportion of scree.

**GRAPE VARIETIES:** 80% Grenache Noir, 15% Syrah and Cinsault (complanted), 5% Clairette.

**VINE AGE:** 70 years on average.

**VINIFICATION:** grapes are hand-picked, with double sorting at the vine, then a third sort in the winery. Gentle crushing and selective destemming, followed by 25-30 days' traditional fermentation in temperature-controlled concrete and wooden vats. Pneumatic pressing, then systematic malolactic fermentation.

**MATURATION:** 20 months in French oak foudres (60 hl). Bottled unfinned and unfiltered, then released at 2 years.

**PERSONALITY AND AGEING:** "Racines", a cuvée made with grapes from the estate's oldest vines, has the velvet, depth and harmony that defines old grenache when cultivated in refined terroirs. It has very high ageing potential, as balance is the main factor.

**SERVING TEMPERATURE:** 17°C.

**AVAILABLE SIZES:** 75 cl, magnum.

**OUTPUT POTENTIAL:** equivalent of 40,000 75 cl bts.



## TERRASSE DU DIABLE APPELLATION GIGONDAS CONTRÔLÉE

**SITUATION GÉOGRAPHIQUE:** extrême nord de l'appellation. Terrasses situées sur les lieux-dits "Poncet, Thomas, Les Pallières et Terrasse du Diable". Cette sélection parcellaire est issue des vignobles dont l'altitude est comprise entre 250 et 400 m. Pour la plupart, il s'agit de parcelles indépendantes, de faible surface et entourées de bois.

**SUPERFICIE:** le domaine compte 135 ha d'un seul tenant dont 25 plantés en vigne et 110 en bois (pins et chênes). Pour l'assemblage "Terrasse du Diable", environ 40 % de la surface du vignoble sont utilisées.

**SOL ET SOUS-SOL:** le domaine est cultivé en terrasses escaliers sur la plupart de la surface, en raison du relief très escarpé. Le sol, en partie recouvert d'éboulis de roches calcaires provenant des Dentelles de Montmirail, est très peu profond et repose sur une couche d'argile rouge très compacte. La densité d'éboulis augmente avec l'altitude.

**CÉPAGES:** grenache noir 90 %, mourvèdre 5 %, clairette 5 %.

**ÂGE DES VIGNES:** 45 ans de moyenne.

**VINIFICATION:** vendange manuelle avec double tri à la vigne, suivi d'un troisième tri au chai, léger foulage et égrappage sélectif, fermentation traditionnelle de 25 à 30 jours en cuves béton et cuves bois sous températures contrôlées. Pressurage en pressoir pneumatique, fermentation malolactique systématique.

**ÉLEVAGE:** 20 mois en foudres de chêne français de 60 hectolitres. Mise en bouteilles sans collage ni filtration.

**PERSONNALITÉ ET VIEILLISSEMENT:** dans sa jeunesse, la cuvée "Terrasse du Diable" porte en elle la minéralité, la fraîcheur et les tanins parfois trop marqués des terroirs d'altitude. Les beaux millésimes ont un potentiel de plus de 20 ans.

**TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION:** 17 °C.

**FORMATS DISPONIBLES:** 75 cl, magnum.

**POTENTIEL DE PRODUCTION:** équivalent de 30 000 bts de 75 cl.

## TERRASSE DU DIABLE GIGONDAS A.O.C.

**LOCATION:** terrasses in the most northerly reaches of the appellation, in the lieux-dits of Poncet, Thomas, Les Pallières and Terrasse du Diable. This selection comes from parcels at an altitude of 250-400 metres. Most are small, isolated plots surrounded by woodland.

**AREA:** the domaine consists of a single 334-acre estate comprising 62 acres of vineyards and 272 acres of pine and oak. Grapes from about 40% of the plantings go into the "Terrasse du Diable" blend.

**SOIL AND SUBSOIL:** the vineyard has been built mainly into single-row terraces, to cope with the very steep slopes. The soil, which is partly covered by limestone rock slides from the Dentelles de Montmirail hill range, is very shallow and sits on a highly compact layer of red clay. The higher you go, the greater the proportion of scree.

**GRAPE VARIETIES:** 90% Grenache Noir, 5% Mourvèdre, 5% Clairette.

**VINE AGE:** 45 years on average.

**VINIFICATION:** grapes are hand-picked, with double sorting at the vine, then a third sort in the winery. Gentle crushing and selective destemming, followed by 25-30 days' traditional fermentation in temperature-controlled concrete and wood vats. Pneumatic pressing, then systematic malolactic fermentation.

**MATURATION:** 20 months in French oak foudres (60 hl). Bottled unfiltered and unfiltered, then released at 2 years.

**PERSONALITY AND AGEING:** when young, the "Terrasse du Diable" cuvée has the minerality, freshness and sometimes overbearing tannins of high-lying terroirs. The best vintages can age for more than 20 years.

**SERVING TEMPERATURE:** 17°C.

**AVAILABLE SIZES:** 75 cl, magnum.

**OUTPUT POTENTIAL:** equivalent of 30,000 75 cl bts.



## AU PETIT BONHEUR VIN DE FRANCE

“Au petit bonheur Les Pallières” est l’unique Vin de France produit par la famille Brunier en Vallée du Rhône.

Il est issu des cépages grenache, cinsault et clairette, pressés directement après cueillette manuelle puis co-fermentés et élevés sous bois (en demi-muids de 650 litres).

Sa mise en bouteilles intervient à la sortie de l’hiver qui suit les vendanges, mettant en œuvre une légère filtration lui donnant sa brillance et sa netteté.

Un vin de repas par excellence ; on retrouve en lui la fraîcheur, l’élégance et la plénitude du lieu-dit Les Pallières.

**TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION :** 12 °C.

**FORMATS DISPONIBLES :** 75 cl, magnum.

**POTENTIEL DE PRODUCTION :** équivalent de 15 000 bts de 75 cl.

## AU PETIT BONHEUR VIN DE FRANCE

Au Petit Bonheur Les Pallières is the only Vin de France produced by the Brunier family in Rhône Valley.

It is a blend of Grenache, Cinsault and Clairette grapes, pressed straight after hand picking and then fermented together and matured in oak, in 650-litre demi-muids.

It is bottled at the end of the winter after harvesting; slight filtration confers a crisp, brilliant appearance.

A consummate mealtime wine, it captures the freshness, elegance and fullness of the lieu-dit Les Pallières.

**SERVING TEMPERATURE:** 12 °C.

**AVAILABLE SIZES:** 75 cl, magnum.

**OUTPUT POTENTIAL:** equivalent of 15,000 75 cl bts.



## MÉGAPHONE

### APPELLATION VENTOUX CONTRÔLÉE

**SITUATION GÉOGRAPHIQUE:** issu d'une sélection parcelle de 6 ha dans le village de Saint-Hippolyte-le-Graveyron, lovée sur le versant sud des dentelles de Montmirail : un petit paradis.

**SUPERFICIE:** 6 hectares.

**SOL ET SOUS-SOL:** argilo-sableux et légèrement caillouteux.

**CÉPAGES:** grenache noir 80 %, syrah 20 %.

**ÂGE DES VIGNES:** 25 ans de moyenne.

**VINIFICATION:** vendange manuelle avec double tri à la vigne suivi d'un troisième tri au chai. Léger foulage et égrappage à 100 %, fermentation traditionnelle de 20 à 30 jours en cuve béton sous températures contrôlées. Pressurage en presseur pneumatique, fermentation malolactique systématique.

**ÉLEVAGE:** en foudres de 50 hectolitres.

Mise en bouteilles avec une légère filtration à 1 an.

**PERSONNALITÉ:** le nez est sérieux, profond, légèrement réglissé.

En bouche, on découvre les épices de ce terroir, mélangées à des senteurs de garrigue. La trame est belle, c'est tendu, élégant, debout, on sent la fraîcheur du lieu. Un vrai caractère.

**TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION:** 17 °C.

**FORMATS DISPONIBLES:** 75 cl, magnum.

**POTENTIEL DE PRODUCTION:** équivalent de 25 000 bts de 75 cl.

## MÉGAPHONE

### VENTOUX A.O.C

**LOCATION:** made from plots totalling 15 acres in the village of Saint-Hippolyte-le-Graveyron, nestling on the southern slopes of the Dentelles de Montmirail: a little paradise.

**AREA:** 15 acres.

**SOIL AND SUBSOIL:** sand and clay, and lightly stony.

**GRAPE VARIETIES:** 80% Grenache Noir, 20% Syrah.

**VINE AGE:** 25 years old on average.

**VINIFICATION:** grapes are hand-picked, with double sorting at the vine, then a third sort in the winery. Lightly crushed and fully destemmed, the grapes then undergo traditional fermentation for 20-30 days. Pneumatic pressing is followed by systematic malolactic fermentation.

**MATURATION:** in foudres (50 hl).

Bottled after light filtering at 1 year.

**PERSONALITY:** a serious, profound bouquet with a hint of liquorice. The palate reveals the spices of this terroir, interwoven with herby garrigue flavours. Attractive structure, taut, elegant, compelling – you sense the freshness of the place.

A true character.

**SERVING TEMPERATURE:** 17°C.

**AVAILABLE SIZES:** 75 cl, magnum.

**OUTPUT POTENTIAL:** equivalent of 25,000 75 cl bts.



## LE PIGEOULET ROUGE

### VIN DE PAYS DE VAUCLUSE

**SITUATION GÉOGRAPHIQUE ET SUPERFICIE:** un joli vignoble de 15 hectares divisé en 2 parties:

- 3 hectares sur la rive gauche du Rhône à 15 km au nord d'Avignon. Alluvions modernes de type argilo-sableux.
- 12 hectares sur la commune de Caromb, piedmont sud-ouest du Mont Ventoux.

**CÉPAGES:** grenache noir 55 %, syrah 15 %, carignan 15 %, cinsault 8 %, mourvèdre 7 %

**ÂGE DES VIGNES:** 30 ans de moyenne.

**VINIFICATION:** vendange manuelle avec double tri à la vigne suivi d'un troisième tri au chai. Égrappage intégral, vinification en cuves béton de 25 à 30 jours sous températures contrôlées. Pressurage en pressoir pneumatique, fermentation malolactique systématique.

**ÉLEVAGE:** 12 mois en foudres de 60 hectolitres. Mise en bouteilles à 1 an avec légère filtration.

**PERSONNALITÉ ET VIEILLISSEMENT:** un vin du quotidien, au caractère tendre, frais et fruité, capable de donner un plaisir immédiat.

**TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION:** 15 °C.

**FORMAT DISPONIBLE:** 75 cl, magnum.

**POTENTIEL DE PRODUCTION:** équivalent de 80 000 bts de 75 cl.

## LE PIGEOULET RED

### VIN DE PAYS DE VAUCLUSE

**LOCATION AND AREA:** a handsome 37 - acre holding in two parts:

- 7.5 acres on the east bank of the Rhône, 15km north of Avignon. Modern sandy-clay alluvium.
- 29.5 acres in the municipality of Caromb, on lower southwest-facing slopes of Mont Ventoux.

**GRAPE VARIETIES:** 55% Grenache Noir, 15% Syrah, 15% Carignan, 8% Cinsault, 7% Mourvèdre.

**VINE AGE:** 30 years on average.

**VINIFICATION:** grapes are hand-picked, with double sorting at the vine, then a third sort in the winery. They are all destemmed, then undergo 25-30 days' vinification in temperature-controlled concrete vats. Pneumatic pressing, then systematic malolactic fermentation.

**MATURATION:** 12 months in foudres (60 hl). Bottled after light filtering at 1 year.

**PERSONALITY AND AGEING:** an everyday drinker. Tender, fresh and fruity in character, offering instant pleasure.

**SERVING TEMPERATURE:** 15°C.

**AVAILABLE SIZE:** 75 cl, magnum.

**OUTPUT POTENTIAL:** equivalent of 80,000 75 cl bts.



## LE PIGEOULET BLANC

### VIN DE PAYS DE VAUCLUSE

**SITUATION GÉOGRAPHIQUE ET SUPERFICIE:** le Pigeoulet blanc est produit sur une surface d'un hectare seulement dont une moitié située lieu-dit Saint-Georges à Courthézon et une moitié sur la commune de Caromb.

**SOL ET SOUS-SOL:** sol argilo-calcaire, assez riche, parsemé de quelques galets roulés reposant sur une couche d'argile dense, pour la partie Courthézon, piedmont sud-ouest du Mont Ventoux pour la partie Caromb.

**CÉPAGES:** roussane, grenache blanc et clairette à parts égales.

**VINIFICATION:** vendange manuelle, avec double tri à la vigne, suivi d'un troisième tri au chai. Pressurage en pressoir pneumatique, suivi d'un débordage statique. Fermentation en foudre de 20 hectolitres.

**ÉLEVAGE:** en foudre de 20 hectolitres. Mise en bouteilles à 8 mois avec légère filtration.

**PERSONNALITÉ ET VIEILLISSEMENT:** un vin blanc de tous les instants, fin, élégant, racé qui se marie merveilleusement bien avec la cuisine provençale (tomates, épices, basilic, huile d'olive, légumes et poissons grillés...).

**TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION:** 12 °C.

**FORMAT DISPONIBLE:** 75 cl, magnum.

**POTENTIEL DE PRODUCTION:** équivalent de 8 000 bts de 75 cl.

## LE PIGEOULET WHITE

### VIN DE PAYS DE VAUCLUSE

**LOCATION AND AREA:** white Pigeoulet is made from a vine plot of just 2.5 acres: half in the Saint-Georges lieu dit in Courthézon, and half in the municipality of Caromb.

**SOIL AND SUBSOIL:** fairly rich chalky-clay soil, with a scattering of pebbles, on a layer of dense clay, for the Courthézon part: and the foot of Mont Ventoux for the Caromb part.

**GRAPE VARIETIES:** equal amounts of Roussane, Grenache Blanc and Clairette.

**VINIFICATION:** grapes are hand-picked, with double sorting at the vine, then a third sort in the winery. Pneumatic pressing, then static settling, followed by fermentation in foudres (20 hl).

**MATURATION:** in 20-hectolitre foudres. Bottled after light filtering at 8 months.

**PERSONALITY AND AGEING:** a white wine that's always ready to please. Subtle, elegant, classy. A great companion for Provençal cooking (tomatoes, spices, basil, olive oil, grilled vegetables and fish...).

**SERVING TEMPERATURE:** 12°C.

**AVAILABLE SIZE:** 75 cl, magnum.

**OUTPUT POTENTIAL:** equivalent of 8,000 75 cl bts.



## LE COLOMBIER VALLÉE DE LA BÉQAA, LIBAN

**SITUATION GÉOGRAPHIQUE:** raisins cultivés sur les coteaux de la Vallée de la Béqaa situés à une altitude de 900 à 1 200 mètres.

**SUPERFICIE:** 15 hectares.

**SOL ET SOUS-SOL:** argilo-calcaire.

**CÉPAGES:** cinsault 35 %, grenache noir 35 %, syrah 15 %, tempranillo 15 %.

**ÂGE DES VIGNES:** 40 ans de moyenne.

**VINIFICATION:** réalisée dans nos chais de Tanaïl. Vendange manuelle en caisses, avec tri sur table à l'entrée au chai. Égrappé à 100 %. Fermentation traditionnelle de 20 à 30 jours en cuves inox.

**ÉLEVAGE:** en cuves durant une année. Mise en bouteilles avec légère filtration à l'âge de 12 mois environ.

**PERSONNALITÉ ET VIEILLISSEMENT:** un vin de tous les instants, frais et désaltérant marqué par des notes subtilement poivrées et épicées. À boire dans sa jeunesse pour profiter du fruit qu'il apporte.

**TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION:** 14 °C.

**FORMATS DISPONIBLES:** 75 cl, demi-bt.

**POTENTIEL DE PRODUCTION:** équivalent de 130 000 bts de 75 cl.

## LE COLOMBIER BEQAA VALLEY, LEBANON

**LOCATION:** grapes grown on the hillsides of the Beqaa Valley at 900-1,200 metres above sea level.

**AREA:** 37 acres.

**SOIL AND SUBSOIL:** chalky clay.

**GRAPE VARIETIES:** 35% Cinsault, 35% Grenache Noir, 15% Syrah, 15% Tempranillo.

**VINE AGE:** 40 years on average.

**VINIFICATION:** conducted at our Tanaïl winery. Grapes are hand-picked, conveyed in crates, and sorted on tables outside the vat room. They are fully destemmed, then undergo traditional fermentation for 20-30 days in stainless-steel vats.

**MATURATION:** in vats for 1 year. Bottled after light filtering at about 12 months.

**PERSONALITY AND AGEING:** a fresh, thirst-quenching wine for everyday drinking, distinguished by hints of spice and pepper. Drink when young to fully enjoy its fruit.

**SERVING TEMPERATURE:** 14°C.

**AVAILABLE SIZES:** 75 cl, half-bt.

**OUTPUT POTENTIAL:** equivalent of 130,000 75 cl bts.

# Massaya

www.massaya.com



## BLANC VALLÉE DE LA BÉQAA, LIBAN

**SITUATION GÉOGRAPHIQUE:** raisins cultivés sur les piedmonts et au sein même du Mont Liban, à une altitude allant de 1 200 à 1 600 mètres.

**SUPERFICIE:** 8 hectares.

**SOL ET SOUS-SOL:** argilo-calcaire.

**CÉPAGES:** obeïdi 35 %, clairette 35 %, sauvignon blanc 15 %, chardonnay 15 %.

**ÂGE DES VIGNES:** 20 ans de moyenne.

**VINIFICATION:** réalisée dans nos chais de Faqra. Vendange manuelle en caisses. Pressurage direct en pressoir pneumatique, débouillage statique et fermentation en foudres de 30 hectolitres et demi muids.

**ÉLEVAGE:** sur lie durant 8 mois environ, en foudres de 30 hectolitres et demi-muids. Mise en bouteilles à 8 mois.

**PERSONNALITÉ ET VIEILLISSEMENT:** un vin sur la fraîcheur et le fruit. Sa touche orientale lui est apportée par le cépage endémique obeïdi. À consommer durant les 2 premières années qui suivent sa mise en bouteilles.

**TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION:** 10 °C.

**FORMAT DISPONIBLE:** 75 cl uniquement.

**POTENTIEL DE PRODUCTION:** 55 000 bts de 75 cl.

## WHITE BEQAA VALLEY, LEBANON

**LOCATION:** grapes grown in the foothills of, and actually in, the Mount Lebanon mountain range, at 1,200-1,600 metres above sea level.

**AREA:** 19 acres.

**SOIL AND SUBSOIL:** chalky clay.

**GRAPE VARIETIES:** 35% Obeidi, 35% Clairette, 15% Sauvignon Blanc, 15% Chardonnay.

**VINE AGE:** 20 years on average.

**VINIFICATION:** conducted at our Faqra winery. Grapes are hand-picked and conveyed in crates. Direct pressing with a pneumatic press, static settling, and fermentation in foudres (30 hl) and demi-muids.

**MATURATION:** on the lees for about 8 months in foudres (30 hl) and demi-muids. Bottled at 8 months.

**PERSONALITY AND AGEING:** a wine packed with fruit and freshness. The native Obeidi variety imparts a hint of easygoing eastern style. Enjoy in the first 2 years after bottling.

**SERVING TEMPERATURE:** 10°C.

**AVAILABLE SIZE:** 75 cl only.

**OUTPUT POTENTIAL:** 55,000 75 cl bts.

# Massaya

www.massaya.com



## ROSÉ

### VALLÉE DE LA BÉQAA, LIBAN

**SITUATION GÉOGRAPHIQUE:** raisins cultivés sur les coteaux de la Vallée de la Béqaa situés à une altitude de 900 à 1 200 mètres.

**SUPERFICIE:** 8 hectares.

**SOL ET SOUS-SOL:** argilo-calcaire.

**CÉPAGES:** cinsault 40 %, syrah 30 %, cabernet sauvignon 30 %.

**ÂGE DES VIGNES:** 30 ans de moyenne.

**VINIFICATION:** réalisée dans nos chais de Tanaïl. Vendange manuelle en caisses. Pressurage direct en pressoir pneumatique, débourage statique et fermentation en cuves inox. Mise en bouteilles à 8 mois.

**PERSONNALITÉ ET VIEILLISSEMENT:** jolie couleur rose très pâle. Arômes de fruits rouges, subtilement épicés, belle fraîcheur en bouche révélée naturellement par l'altitude des vignobles.

À consommer de préférence dans les deux ans qui suivent sa mise en marché.

**TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION:** 12 °C.

**FORMAT DISPONIBLE:** 75 cl uniquement.

**POTENTIEL DE PRODUCTION:** 50 000 bts de 75 cl.

## ROSÉ

### BEQAA VALLEY, LEBANON

**LOCATION:** grapes grown on the hillsides of the Beqaa Valley at an altitude at 900-1,200 metres above sea level.

**AREA:** 19 acres.

**SOIL AND SUBSOIL:** chalky clay.

**GRAPE VARIETIES:** 40% Cinsault, 30% Syrah, 30% Cabernet Sauvignon.

**VINE AGE:** 30 years on average.

**VINIFICATION:** conducted at our Tanaïl winery. Grapes are hand-picked and conveyed in crates. Direct pressing with a pneumatic press, static settling, and fermentation in stainless-steel vats. Bottling at 8 months.

**PERSONALITY AND AGEING:** a gorgeous very pale colour, with aromas of red berry fruits and subtle spice. Best enjoyed within 2 years of release.

**SERVING TEMPERATURE:** 12°C.

**AVAILABLE SIZE:** 75 cl only.

**OUTPUT POTENTIAL:** 50,000 75 cl bts.

# Massaya

www.massaya.com



## TERRASSES DE BAALBECK VALLÉE DE LA BÉQAA, LIBAN

**SITUATION GÉOGRAPHIQUE:** vignobles situés sur les contreforts du Mont Liban dans la localité de Hadath Baalbeck à une altitude de plus de 1 000 mètres.

**SUPERFICIE:** 8 hectares.

**SOL ET SOUS-SOL:** argilo-calcaire.

**CÉPAGES:** grenache noir 55 %, mourvèdre 30 %, syrah 15 %.

**ÂGE DES VIGNES:** 20 ans de moyenne.

**VINIFICATION:** vendange manuelle en caisses. Égrappage intégral. Vinification réalisée dans nos chais de Tanaïl en cuves bois après tri des raisins sur table, durant 20 à 30 jours sous températures contrôlées.

**ÉLEVAGE:** 20 à 22 mois en foudres. Mise en bouteilles à 2 ans.

**PERSONNALITÉ ET VIEILLISSEMENT:** belle couleur rubis, moyennement profonde. Nez frais de garrigue avec une pointe de jujube, de la finesse et de l'élégance dès la mise en bouche.

Une montée en puissance régulière avec des tanins présents qui attestent de la capacité d'élevage de ce vin.

**TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION:** 17 °C.

**FORMAT DISPONIBLE:** 75 cl uniquement.

**POTENTIEL DE PRODUCTION:** 55 000 bts de 75 cl.

## TERRASSES DE BAALBECK BEQAA VALLEY, LEBANON

**LOCATION:** grapes grown in the foothills of Mount Lebanon in the Hadath Baalbeck area, at more than 1,000 metres above sea level.

**AREA:** 19 acres.

**SOIL AND SUBSOIL:** chalky clay.

**GRAPE VARIETIES:** 55% Grenache Noir, 30 % Mourvèdre, 15% Syrah.

**VINE AGE:** 20 years on average.

**VINIFICATION:** grapes are hand-picked and conveyed in crates. At our Tanaïl winery, once sorted on tables and fully destemmed, they are vinified for 20-30 days in temperature-controlled oak vats.

**MATURATION:** 20-22 months in foudres, then bottled at 2 years.

**PERSONALITY AND AGEING:** attractive ruby hue of medium depth. Fresh nose of scrubland with a hint of jujube, while its finesse and elegance are clear as soon as it touches the palate. Steadily gains in power over time, with tannins that reflect its cellaring potential.

**SERVING TEMPERATURE:** 17°C.

**AVAILABLE SIZE:** 75 cl only.

**OUTPUT POTENTIAL:** 55,000 75 cl bts.

# Massaya

www.massaya.com



## CAP EST VALLÉE DE LA BÉQAA, LIBAN

**SITUATION GÉOGRAPHIQUE:** raisins cultivés sur les coteaux à l'extrême nord-est de la Vallée de la Beqaa, à une altitude de 1 200 m, dans la localité de Raas Baalbeck. Terroir aride et continental, où se rejoignent Monts Liban et Anti-Liban.

**SUPERFICIE:** 7 hectares.

**SOL ET SOUS-SOL:** argilo-calcaire.

**CÉPAGES:** grenache noir 50 %, mourvèdre 50 %.

**ÂGE DES VIGNES:** 18 ans de moyenne.

**VINIFICATION:** vendange manuelle en caisses. Égrappage intégral. Vinification réalisée dans nos chais de Tanaïl, en cuves bois, après tri des raisins sur table, durant 30 jours minimum sous températures contrôlées.

**ÉLEVAGE:** 22 mois en foudres. Mise en bouteilles sans filtration à 2 ans.

**PERSONNALITÉ ET VIEILLISSEMENT:** robe rubis pâle, nez qui mélange subtilement violette et fruits rouges bien mûrs. Une bouche avenante, élégante et veloutée qui se superpose à une belle trame de tanins fins, laissant ressortir la minéralité du terroir.

**TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION:** 17 °C.

**FORMAT DISPONIBLE :** 75 cl uniquement.

**POTENTIEL DE PRODUCTION:** 25 000 bts de 75 cl.

## CAP EST BEQAA VALLEY, LEBANON

**LOCATION:** the grapes are grown on the hillsides in the most north-easterly portion of the Beqaa Valley at 1,200m altitude, in the Raas Baalbeck area. An arid and continental environment, where Mount Lebanon and the Anti-Lebanon Mountains meet.

**AREA:** 17 acres.

**SOIL AND SUBSOIL:** chalky clay.

**GRAPE VARIETIES:** 50% Grenache Noir, 50% Mourvèdre.

**VINE AGE:** 18 years on average.

**VINIFICATION:** grapes are hand-picked, and conveyed in crates. At our Tanaïl winery, once sorted on tables and fully destemmed, they are vinified for at least 30 days in temperature-controlled oak vats.

**MATURATION:** 22 months in foudres. Bottled without filtering at 2 years.

**PERSONALITY AND AGEING:** pale ruby in colour, with a nose that subtly blends violets and very ripe red berry fruits. On the palate, seductive velvety elegance overlays an attractive weave of fine tannins, highlighting the minerality of the terroir.

**SERVING TEMPERATURE:** 17°C.

**AVAILABLE SIZE:** 75 cl only.

**OUTPUT POTENTIAL:** 25,000 75 cl bts.

# Massaya

www.massaya.com



## ARAK EL MASSAYA SPIRITUEUX ANISÉ TRADITIONNEL DU LIBAN

**DISTILLATION :** exclusivement à base d'obeïdi (raisins blancs autochtones) et de graines d'anis vert. Triple distillation traditionnelle dans des alambics de type charentais, chauffés aux ceps de vignes.

**ÉLEVAGE :** en vieilles jarres de terre cuite pour une moyenne de 2 ans.

**ACCORDS METS/VINS :** en apéritif ou en accompagnement de mezzés et plats méditerranéens.

**TEMPÉRATURE DE DÉGUSTATION :** se boit très frais, souvent allongé d'eau avec profusion de glaçons ou de glace pilée.

## ARAK EL MASSAYA TRADITIONAL LEBANESE ANISEED-FLAVOURED SPIRIT

**DISTILLATION:** made only from white Obeidi grapes (a native Lebanese variety) and green aniseed. Triple-distilled the traditional way in vinewood-fired pot stills.

**MATURATION:** in old clay jars for an average of 2 years.

**FOOD MATCHES:** Mediterranean mezze and other cuisine, or simply as an aperitif.

**SERVING TEMPERATURE:** best drunk very cold, often diluted with water, and served with plenty of ice cubes or crushed ice.