

"La Cave des Vignerons Foréziens"

AOC Côtes du Forez - Vin de pays d'Urfé.

Une gamme issue d'un cépage de Gamay et Chardonnay (rouge, rosé, blanc) qui exprime remarquablement le terroir granitique et volcanique du Forez.

Des cuvées qui révèlent des saveurs aux expressions aromatiques toutes particulières.

Des vignerons attachés à leur terre qui élaborent des cuvées de caractères empreintes de leur patrimoine :

- Les Loges, Domaine du Montaubourg, Moussette d'Astrée...

Les Côtes du Forez vous séduiront par leurs accents authentiques.



Cuvée Tradition Rosé Sec

Rosé fin et typé. Nez surprenant par sa finesse et son fruité, teinté d'agréables notes florales. Ce rosé dévoile une attaque fraîche et fruitée qui laisse les papilles sur une finale souple et soyeuse. En parfait accord avec les poissons grillés, les viandes blanches et les barbecues. A servir frais (8-10 °C) pour en apprécier toute la finesse.

Cuvée Dellenbach



Ce vin exprime remarquablement toute la richesse du terroir forézien. Vin tannique, avec des arômes épicés (poivre, aromates), des notes de fruits rouges murs ainsi qu'une minéralité caractéristique de son origine volcanique. Sa puissance et son potentiel de garde (5 à 6 ans) font de ce vin un gamay d'exception. Son caractère flattera agréablement vos viandes rouges et gibiers d'eau. A servir chambré (16-17 °C) pour en apprécier toute la puissance.

Cuvée Tradition



Ce vin exprime toute la spécificité du cépage gamay. Nez flatteur, délicatement fruité (framboise, bourgeons de cassis). Son attaque franche et expressive nous invite à une finale souple avec des tanins soyeux et un bel équilibre entre vivacité et fruité. L'élégance de son fruit en fait le compagnon privilégié vos barbecues et charcuteries régionales. A servir légèrement frais (14°C) pour en développer tout le potentiel.

Cuvée Les Loges

Vin typé par la minéralité de son terroir. Son nez fruité (fruits noirs) et épicé laisse présager une bouche puissante et racé. L'attaque en bouche est en effet généreuse avec une finale minérale (pierre à fusil), épicée (poivre, réglisse) et fruitée, mariée par une structure tannique présente et fondue. Sa complexité accompagnera avantageusement vos viandes grillées ou cuisinées et vos fromages de région. A servir chambré (16-17°C) pour en dévoiler toute la générosité.



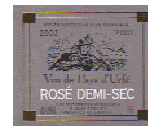
Moussette d'Astrée



Vin pétillant issu exclusivement de gamay vinifié par méthode traditionnelle. Brut ou demi-sec, il se déguste agréablement à l'apéritif ou au dessert. Il saura également créer la surprise sur une volaille à la crème. A consommer frais (8 - 10°C).

Vin de Pays d'Urfé

Rosé Demi sec



Vin à la fois doux et rafraîchissant. Nez fruité (pêche, kirsch, agrume) avec d'agréables notes florales (tilleul, acacia). Attaque moelleuse due aux sucres résiduels avec une finale très fraîche. Vin équilibré et soyeux. Bien connu dans notre région sous le nom de « rosé de Trelins », ce vin de pays reste une douceur d'après repas et accompagnera avec bonheur vos desserts. A servir frais (8 à 10 °C).

Cuvée Domaine de Montaubourg

Vin original issu exclusivement des pentes du volcan de Montaubourg âgé de plus de 60 millions d'années. Cette particularité s'exprime par un juste équilibre entre l'expression du sous sol granitique et argilo-sableux, et le caractère primaire fruité du gamay (fraise, framboise) à la fois fruité, épicé et minéral. Vin harmonieux et généreux. Son équilibre d'ensemble viendra flatter vos viandes rouges en sauces et saura avantageusement mettre en valeur vos petits gibiers et fromages. A déguster légèrement frais (15 °C).

Cuvée Prestige :



Vendanges provenant d'une sélection des meilleurs terroirs granitiques de notre région. Son nez complexe fait ressortir des effluves de fruits noirs (cassis, mûre) Mêlées de jolies notes florales (pivoine, violette). En bouche l'attaque est équilibrée, la finale est généreuse et complexe. Idéal avec une viande rouge grillée ou cuisinée et sur le fromage en fin de repas. Servi chambré (16- 17°C) il vous dévoilera tout son potentiel.

Contacts : " Cave des Vignerons Foréziens "
BP-42 - 42130 Trelins -
Tel : 04 77 24 00 12 **Fax :** 04 77 24 01 76
Email : lacave@vignerons-foreziens.com

* Cuvée des loges 2003 :

Sélectionnée dans « Le Guide Hachette des Vins 2005 ».

✂ Cuvée Pierre Dellenbach 2003 :

Citée dans « Le Guide Hachette des Vins 2005 ».