

## *Descriptif et guide tarifaire 2025*

Tarif en vigueur à partir du 1<sup>er</sup> Janvier 2025



76 chemin de Saint Sauveur

84600 GRILLON

06 58 60 77 10

[contact@domainedelacure.com](mailto:contact@domainedelacure.com)



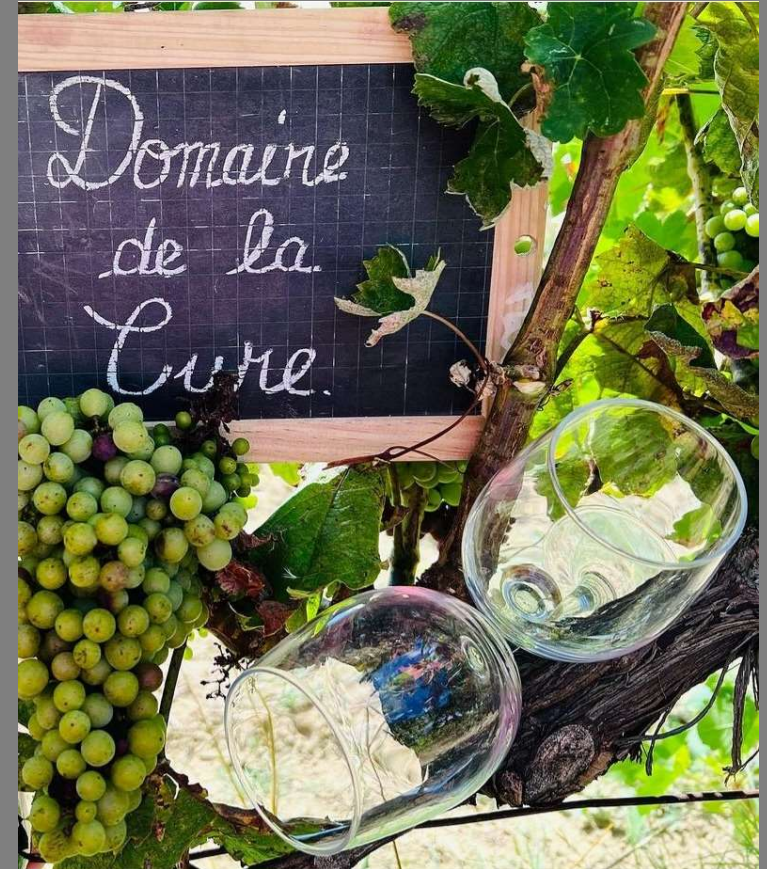
## Le domaine

C'est à Grillon, au cœur de l'Enclave des Papes, petit bout de Vaucluse dans la Drôme provençale, que se situe le Domaine de la Cure, notre exploitation viticole d'une douzaine d'hectares.

Profondément attaché à l'histoire familiale de celui-ci, Jérémie reprend l'activité en 2017.

Un objectif : élaborer des vins iconoclastes sachant mettre en valeur le terroir de sables, exceptionnel, pour la région.

Bonne dégustation !



## Une Etincelle

*Les grappes de Viognier qui le constituent, plantées en 2015, mènent le jeu en inscrivant la fougue et la vivacité de leur jeunesse. Le soleil ajoute la rondeur avec, pour résultat, un équilibre parfait sur des notes de poire et d'abricot frais.*

*Cépage : 100% Viognier*

*Vendanges : manuelles*

*A l'apéritif, en entrée, au dessert et sur tous vos plats à base d'asperges. Servir à 12°C.*

## Longo Mai « A votre santé en provençal »

*Un rosé présentant une robe rose litchi.*

*Rosé gourmand présentant une grande fraîcheur avec une grande longueur en bouche. Vin fruité donnant l'impression de croquer dans de petits fruits rouges bien frais.*

*Incontestablement festif, il est à partager entre amis lors de belles soirées d'été.*

*Vendanges manuelles*

*Cépages : Caladoc, Grenache.*

*Parfait à l'apéritif et sur des grillades ou vos recettes de plats sucrés/salés. Servir à 10-12°C.*

## Nos Racines

*Une cuvée hommage au cépage si bien connu dans la région et cultivé depuis les origines du domaine : la Syrah.*

*Les vieux ceps, pour certains, âgés de plus de 40 ans alliés à la géologie de notre sol sablonneux confèrent un caractère tout particulier qui sort de l'ordinaire. Très profond à l'œil, le nez complexe et la bouche ample soutenue par des tanins fondus et épicés sont les expressions principales de la dégustation.*

*Cépage : 100% Syrah*

*Vendanges : manuelles*

*Elevage : 6 mois en fûts de chêne*

*Se marie avec vos plats de viande blanche ou rouge, c'est avec les plats traditionnels de notre région tel que Pistou ou avec un bon picodon qu'il excelle. Servir à 18°C.*

## Le Secret

*Notre cuvée mystère ! Attachés à laisser nos vins s'exprimer en fonction du millésime, nous constituons chaque année un assemblage mettant en valeur le meilleur de ce que Dame Nature a procuré aux cépages que nous élevons dans la tradition des Côtes du Rhône.*

*Cépages : Grenache, Syrah, Carignan*

*Vendanges : manuelles*

*Elevage : 6 mois en fûts de chêne*

*Sa fraîcheur et sa souplesse en feront le meilleur allié de vos apéritifs et de vos barbecues estivaux. Servir à 16°C.*

## Fer de Lance

*Cuvée en forme de clin d'œil à la montagne, la Lance, par laquelle notre domaine est bercé.*

*En effet, celle-ci façonne le paysage de notre région et apporte une douceur supplémentaire au climat. Elle contribue également à la géologie de nos sols constitués de sables.*

*Amoureux éperdus du Carignan, nous en avons fait notre emblème. Pendant un temps oublié dans la région, c'est notre grand-père Marceau qui l'avait replanté. Nous lui dédions cette cuvée.*

*Cépage : 100% Carignan*

*Vendanges : manuelles*

*Elevage : 6 mois en fûts de chêne*

*Vin fruité et charpenté, sa rondeur s'allie aisément à un plat de viande rouge et forme de jolis accords avec la truffe noire de notre région. Servir à 18°C.*

## L'Insolent

*Le petit dernier de la famille ! Voici l'expression d'un nouveau cépage planté au domaine en 2018 : le Marselan.*

*Le caractère insolent de ce vin ne passe pas inaperçu. Avec un style enjoué, ravageur, il sait jouer des coudes pour faire sa place parmi ses aînés et dans la gamme.*

*Cépage : 100% Marselan*

*Vendanges : manuelles*

*Elevage : 6 mois en fûts de chêne*

*Charnu mais vif, épicé, aux tanins expressifs apportant une belle fraîcheur. Sa structure s'accordera parfaitement sur une volaille en sauce ou un joli magret de canard. Servir à 16°C.*

**Tarifs au caveau.**  
**Frais de port en sus**

Cuvée	Quantité	Prix unitaire	Total
Une Etincelle		9,00 €	
Une Etincelle (100% fût de chêne)		10,50 €	
Longo Mai		7,00 €	
Nos Racines		8,50 €	
Le Secret		8,00 €	
Fer de Lance		11,50 €	
L'Insolent		10,50 €	

