

Les Déplaude



PIERRE-ANDRÉ
ANNE

VIGNERONS

Les Tarifs

au 1^{er} mai 2010

Indication Géographique Protégée Collines Rhodaniennes

« Hommage », Rouge 2008 :	5,40
« Ciel d'Orage », Rouge 2009:	5,00
« La Chance » Rouge 2008 et 2009:	6,60
« Fleur de Pierre », Blanc 2009:	9,00
« Poussière d'étoiles », Blanc 2009 :	6,00
« Clair de Lune » Rosé 2009	4,50

Ces prix s'entendent en euros, départ cave,
pour des bouteilles de 75 cl, T.V.A. : 19,6% comprise.

ANNE ET PIERRE-ANDRÉ DÉPLAUDE

7, RUE DU PRIEURÉ – 42800 TARTARAS

TÉL / FAX : 04 77 75 91 20

E-mail : lesdeplaude.tartaras@wanadoo.fr

Les Vins

LA CHANSE 2009- Rouge

Cépage : Syrah

Jeunes vignes

Élevage : 9 mois en fût de chêne

Rendement : 40 hecto/ha

Couleur rubis. Nez fleuri, confit et épicé : violette, griotte et pruneau, cacao, curcuma. Bouche ronde et gourmande.

A boire dès à présent, jusqu'à 4 ans. A servir à 16-18°C.

CIEL D'ORAGE 2009- Rouge .

Cépage : 50% Gamay/50% Pinot noir Vignes de 15 ans en moy.

Elevage : 9 mois en cuve

Rendement : 20 hecto/ha

Couleur framboise. Nez friand, fleuri, compoté et fumé : genêt en fleur, cerise, réglisse. Bouche charnue.

A boire dès à présent, jusqu'à 4 ans. A servir à 16-18°C.

HOMMAGE 2008 - Rouge

Cépage : Gamay

Vignes de plus de 30 ans

Elevage : 9 mois (1/3 en fût)

Rendement : 30 hecto/ha

Couleur rubis à reflets mauve. Nez au fruité complexe, merise, framboise et fraise, notes fumées. Bouche fraîche.

A boire dans les 8 ans. A servir à 16-18°C.

POUSSIÈRE D'ÉTOILES 2009- Blanc

Cépage : Chardonnay/Viognier/Roussane

Jeunes vignes

Elevage de 9 mois en cuve inox

Rendement : 25 hecto/ha

Couleur or à reflet vert. Nez fleuri et épicé : acacia ,pêche jaune, fénugrec, réglisse. Bouche chaleureuse et épicée.

A boire avant 4 ans. A servir à 12 °C.

FLEUR DE PIERRE 2009- Blanc

Cépage : Viognier

Jeunes vignes en coteaux

Elevage de 9 mois en cuve inox

Rendement : 20 hecto/ha

Couleur or à reflet vert. Nez floral, fumé et épicé : Aubépine, abricot, amande, cardamome. Bouche chaleureuse.

A boire avant 3 ans. A servir à 12 °C.

CLAIR DE LUNE 2009– Rosé

Cépage : Gamay/Syrah

Jeunes vignes en coteaux

Elevage de 9 mois en cuve inox

Rendement : 20 hecto/ha

Couleur framboise. Nez gourmand : rose en bouton, fruits mûrs, réglisse et poivre. Bouche chaleureuse et équilibrée .

A boire avant 3 ans. A servir à 12 °C.