



Les Reflets



Viognier

Côtes du Rhône

Inspirez ces senteurs de poire et de miel. Goûtez la sensualité et la texture des arômes, rehaussées d'une pointe de fraîcheur, tempérant les notes vanillées.



Marselan

IGP Méditerranée

Humez cette ribambelle de petits fruits rouges et retrouvez la en bouche avec plaisir. Laissez venir la fraîcheur, la matière, la rondeur puis la longueur.

Dégustez nos Vins distingués



Cette année, nos cuvées ont séduit les plus grands guides et médias de référence : **Le Guide Hachette des Vins, Le Monde, La Revue du Vin de France, Anivin de France.**

Mais belle récompense reste le plaisir de les partager avec vous, autour de vos tables de fête.

Reflets Marselan



« Le marselan, issu du croisement du grenache et du cabarnet-sauvignon, est seul à l'œuvre dans cette remarquable cuvée d'un superbe grenat sombre, comme attendu avec ce cépage, au nez enjôleur de cerise confite, de pâte de cassis et de coriandre. Souple en attaque, la bouche enchante par sa texture juteuse gorgée de baies noires, par sa trame tannique bien serrée et par sa pointe d'acidité en finale qui renchérit son caractère très digeste et sapide. S'il est déjà à point, il ne craint pas non plus une petite garde. »



Le Rieu Rouge 2023



« Une robe couleur cerise, un nez ravageur de sirop de fraise et d'anis étoilée : l'approche est engageante. Alerte dès l'entame, la bouche confirme ces bonnes dispositions, affichant une chair consistante aiguisée par des tanins serrés, tenant le fil de la fraîcheur jusque dans la finale qui donne à croquer un beau fruit rouge juteux. Un vin vivant et expressif, paré pour une petite garde. »



Vieilles Vignes 2023



« Très joli nez sur la fraise compotée. Une maturité perçue au travers d'un jus plein et gourmand, mais frais. De la tenue et une finale chocolatée. »

88 / 100



n° 692
Juillet / Août 2025

Naturellement & Lou Mas Glas Orange



2 Vins, 2 Couleurs
une même médaille

Ne pas jeter sur la voie publique

DOMAINE LES ASSEYRAS

• VINS FAITS MAIN PAR ETIENNE BLANC •



La terre nous offre
... Nous travaillons
Nous respectons ...
Nous partageons!



f /asseyras

ig /lesasseyras

domaine-les-asseyras.fr



✉ asseyras@gmail.com

☎ 04 75 98 30 81

📍 425 Route de Valréas
26790 TULETTE

DOMAINE
LES ASSEYRAS

• VINS FAITS MAIN PAR ETIENNE BLANC •



Le Rieu



Blanc

Côtes du Rhône

Des notes très aromatiques de pêche et d'abricot, de la vivacité, de la longueur aussi et une petite note boisée en fin de bouche.



Rosé

Côtes du Rhône

Ses arômes floraux, sa touche de nectarine bien mûre, se retrouvent en bouche. L'attaque est vive, soutenue par une belle acidité, longue comme un jour sans fin.



Rouge

Côtes du Rhône

Gorgée de fruits, avec une pointe de réglisse en finale, un joli équilibre, cette cuvée est un concentré de gourmandise(s).



Les Natures



Pet' Nat'

Vin de France

Une robe très pâle inaugure un faisceau de petites bulles qui s'invitent dans une joyeuse sarabande. Le nez est fleuri, mêlé à des agrumes, comme le pamplemousse qui apporte une note d'acidité et d'amertume subtiles.



Naturellement

Vin de France

Il donne envie dès l'ouverture, offrant généreusement son jus de raisins gorgés de cassis et de mûres, suivi d'une belle attaque, avec un soupçon d'acidité qui soutient sa colonne vertébrale.



Lou Mas Glas



Vin orange

Vin de France

Vin de macération, principalement composé de Viognier. Ce cépage où dominent les fruits jaunes, se teinte de zestes d'orange et d'une touche de miel. Le palais s'harmonise sur cette gamme aromatique en gardant une fluidité persistante.



Rosé Piscine

Vin de France

Des arômes floraux et de la légèreté. Laissez venir la fraîcheur et la douceur d'un vin que l'on partage facilement sous un soleil ardent. Servez-le bien frais au bord d'une piscine.



Alicante Bouschet

Vin de France

Prune et cerise noires, pruneau, épices, fleur de sureau, cachou et un soupçon de caramel donné par un passage rapide en fûts, offrent de la complexité et de la gourmandise.



Les Vieilles Vignes



Vieilles Vignes

Côtes du Rhône Villages

Vous croquez des fruits noirs bien mûrs puis voici les épices, la minéralité et soudain la souplesse qui s'installe sur des tanins soyeux.



Les Terres d'Auguste



Blanc

Côtes du Rhône

Abricot, pêche blanche, tilleul et miel ouvrent l'appétit. Dans un registre riche et complexe, la bouche offre vivacité et gras à la fois, le fenouil amenant sa fraîcheur finale.



Rouge

Côtes du Rhône Villages Suze-la-Rousse

Cet assemblage de grenache (60%) et syrah (40%) a patienté 18 mois dans de vieilles barriques de 500 litres. Des notes de petits fruits rouges et noirs, encadrés par une pointe vanillée du plus bel effet en bouche.