

Le Domaine Cyril Coulon s'étend sur une petite parcelle de vigne d'à peine 1 hectare. Il propose 3 cuvées issues de la même parcelle de vigne, composée de 4 cépages répartis de la manière suivante :

- 60% Grenache
- 20% Syrah
- 10% Cinsault
- 10% Mourvèdre



Cuvée Manon

Avec sa robe rubis pourpre soutenue, Manon développe un nez intense et flatteur, alliant les fruits rouges «confiturés» à des notes mentholées, épicées et fumées en bouche. Les tanins sont enrobés pour un vin bien équilibré.



La cuvée Manon est élaborée avec les premiers jus qui se sont formés naturellement dans la cuve au long de la vinification, c'est le "vin de goutte". Ce vin est stocké directement en barrique durant 12 mois. Cette technique donne un vin riche, élégant et fruité, légèrement boisé les 6 premiers mois.

Cuvée Volupté

Volupté présente une belle robe rubis pourpre sombre, qui précède un nez à dominante de fruits rouges et noirs. Le palais se montre généreux, avec de belles concentrations de tanins enrobés. La sucrosité marque la fin de bouche, rehaussée par les fruits perçus au nez.



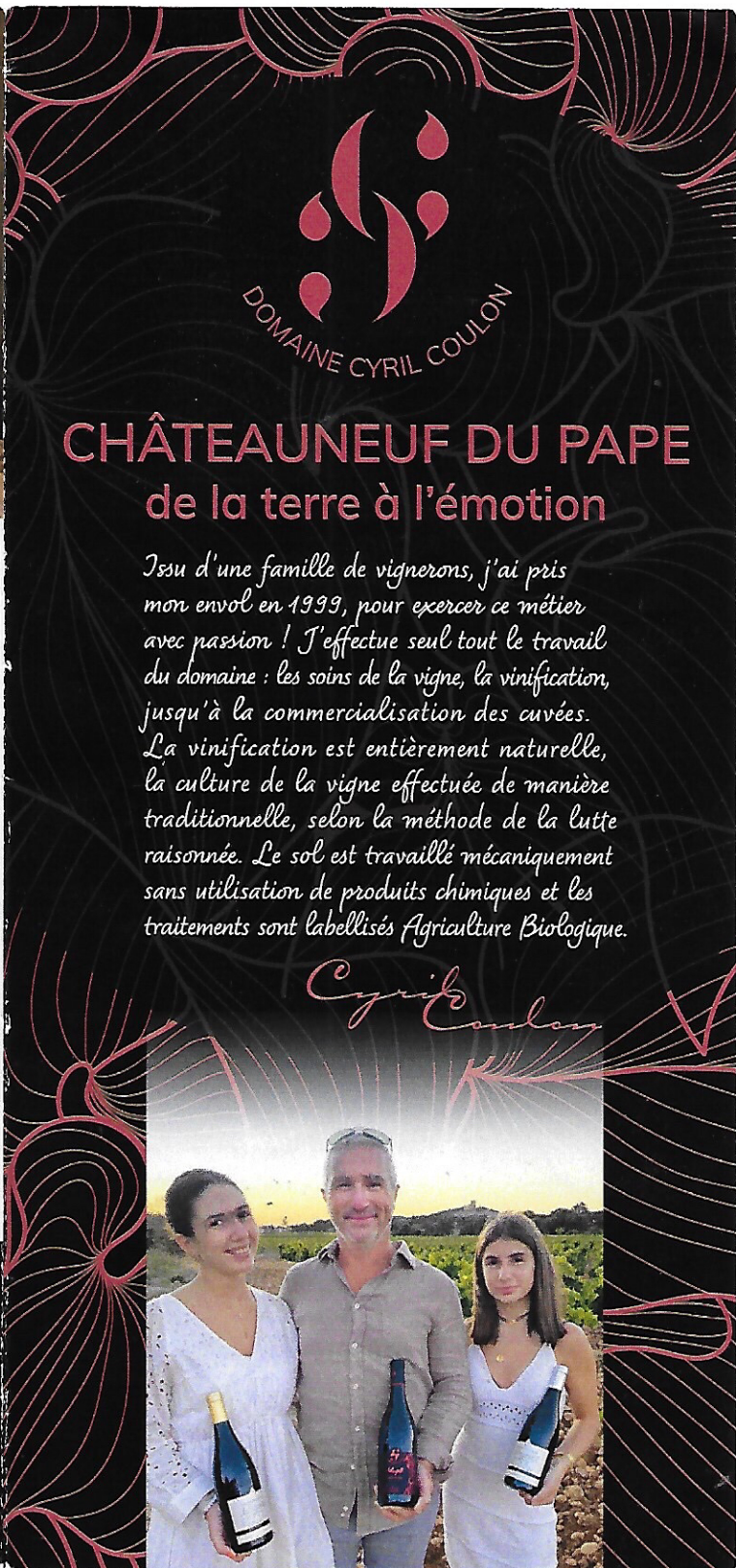
La cuvée Volupté est élaborée par écrasement naturel des raisins dans la cuve de vinification, après soutirage des vins de goutte et avant le décuvage. Cet écrasement naturel va donner un nectar précieux et raffiné, qui reflète le côté mythique de ce vin de caractère.

Cuvée Emma

Emma vous offre sa robe de rubis pourpre, avec un nez évoquant les fruits rouges cuits et des notes de sous-bois, de grillé, légèrement viandées. Le palais est structuré, dense, avec de la fraîcheur.



La cuvée Emma est une cuvée traditionnelle obtenue par le pressurage mécanique des raisins. À la fois fruité et légèrement tannique, l'élevage se fait en partie en cuve et en partie en barrique. Emma restera dans la typicité d'un agréable Châteauneuf-du-Pape.



CHÂTEAUNEUF DU PAPE de la terre à l'émotion

Issu d'une famille de vignerons, j'ai pris mon envol en 1999, pour exercer ce métier avec passion ! J'effectue seul tout le travail du domaine : les soins de la vigne, la vinification, jusqu'à la commercialisation des cuvées. La vinification est entièrement naturelle, la culture de la vigne effectuée de manière traditionnelle, selon la méthode de la lutte raisonnée. Le sol est travaillé mécaniquement sans utilisation de produits chimiques et les traitements sont labellisés Agriculture Biologique.

Cyril Coulon



BON DE COMMANDE

CUVÉES	QUANTITÉ	PU. TTC	TOTAL TTC
Volupté 20.....			
Volupté 20.....			
Manon 20.....			
Manon 20.....			
Emma 20.....			
Emma 20.....			
RÉDUCTION *			
TOTAL			

* Tarifs dégressifs dès la 2^{ème} commande de l'année :

6 à 12 🍷 : -5% • 13 à 24 🍷 : -7% • + de 25 🍷 : -10%

ethikatakic.com • L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Ne pas jeter sur la voie publique

Domaine Cyril Coulon

1350 D, chemin de l'Oiselet 84700 SORGUES

cyrilcoulon@gmail.com

Tél. : 04 90 39 26 97 / Port. : 06 84 11 12 09