

## BON DE COMMANDE

Nom : .....  
 Prénom : .....  
 Adresse : .....  
 .....  
 Code Postal : .....  
 Ville : .....  
 Pays : .....  
 Téléphone : .....  
 e-mail : .....  
 J'accepte de recevoir des nouvelles du Clos des Ors

Cuvée	Tarif TTC	Nb	Total
Aiguier 2021, 75cl	9,00€		
Point Rouge 2022, 75cl	14,00€		
Cannelle 2021, 75cl	22,00€		
La Miss Troll 2021, 75cl	13,20€		
Plume n°23, 75cl	18,00€		
A M'en Donné 2022, 75cl*	14,00€		
Aramon Gothic 2022, 75cl	18,00€		
Pouges Rouge 2018, 75cl	19,50€		
Le Petit Prince 2021, 75cl*	19,00€		
Le Vieux Charles 2021, 75cl*	27,00€		
L'Alicante 2017, 75cl	28,00€		

\* existent aussi en Magnum et/ou Jéroboam Remise  
 TVA 20%  
 Total TTC



**IGP Cévennes**  
**AOP Languedoc**  
**AOP Languedoc-Sommères**

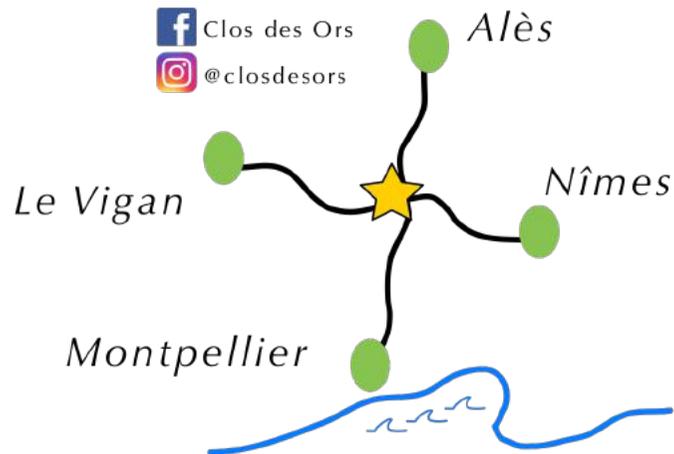
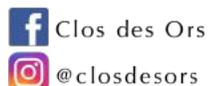


Domaine en Bio et Biodynamie sur le piémont cévenol, les vignes sont sur un plateau à 200m d'altitude, véritables pépites qui brillent dans la forêt.

Une biodiversité hors du commun qui permet à chaque parcelle de s'épanouir sans une intervention excessive de l'homme. L'eau et la fraîcheur sont partout, la végétation en témoigne.

Au delà du label, la philosophie d'accompagnement des vins prime sur le dogmatisme. Ce sont les vins qui décident, certaines cuvées n'ont vu aucun intrant. Bonne dégustation ! Santat !

SCEA GHAEM-THOUROUDE  
 20 Route de Nîmes  
 30260 Orthoux-Sérignac-Quilhan  
 info@clos-des-ors.fr +33 (0)6 26 36 46 90





## Cannelle 2021 IGP Cévennes

Cépages : 50% Ugni blanc, 50% Grenache Blanc  
Dégustation : Nez aux notes florales et vanillées, de verveine, et tilleul. Bouche fraîche et souple. Jolie salinité associée à une belle longueur  
Accords mets et vins : poissons en sauce, viande blanche aux morilles, fromages affinés...



## Le Petit Prince 2021 AOP Languedoc

Cépages : Syrah, Cinsault, Grenache  
Dégustation : Nez aux notes de fruits noirs et de garrigues. La bouche est ample et fine. Très bel équilibre et belle longueur.  
Accords mets et vins : Cuisine méditerranéenne avec ou sans viande, porc basse température, cuisine japonaise...



## Point Rouge 2022 IGP Cévennes



Cépages : 60% Grenache blanc, 40% Sauvignon blanc  
Dégustation : Robe jaune. Nez de fruits blancs frais, et notes de réglisse. Bouche équilibrée avec gras, fraîcheur et une salinité qui fait saliver !  
Accords mets et vins : Fruits de mer, saumon basse température, fromage de chèvre frais...

## À M'En Donné 2022 IGP Cévennes



Cépages : 50% Syrah, 50% Cinsault  
Dégustation : Nez de fruits rouges et de réglisse. Bouche ample aux tanins mûrs avec une très belle mâche. Un fort indice de « picolabilité »...  
Accords mets et vins : Entre amis, c'est l'essentiel, pour le reste faites-vous confiance...



## Aramon Gothic 2022 IGP Cévennes



Cépages : 85% Aramon, 15% Cinsault  
Dégustation : Nez de griottes et de poivre. Bouche légère aux petits tanins mûrs. Du fruits, du jus, du plaisir... Une étiquette qui raconte une histoire !  
Accords mets et vins : Charcuterie, poire de boeuf grillée, poisson bleu...

## La Miss Troll 2021 AOP Languedoc

Cépages : 60% Cinsault 40% Grenache  
Dégustation : Robe couleur groseille/framboise. Nez de fruits rouges, fraise, framboise, groseille. Bouche ample et fraîche. Un rosé à manger...  
Accords mets et vins : Cuisine Thaï, grillade de viandes ou de légumes, nage de fruits rouges...



## Le Vieux Charles 2021 AOP Languedoc

Cépages : 65% Grenache, 35% Syrah  
Dégustation : Nez de fruits noirs et rouges et d'épices. La bouche est souple et fraîche avec des tanins fondus. Très bel équilibre ! Un grand Vin...  
Accords mets et vins : Viande en sauce, tarte tatin de navets, magret de canard aux pêches...



## Pouges Rouge 2018 AOP Languedoc Sommières

Cépages : 20% Grenache 80% Syrah  
Dégustation : Nez aux notes de fruits noirs et d'épices. La bouche est souple et puissante. Très belle longueur !  
Accords mets et vins : Viandes rouges en sauce, gibier, gardiane de Taureau...



## Alicante 2017 Vin de France

Cépages : 100% Alicante Bouschet  
Dégustation : Nez aux notes d'épices noires et de fruits. La bouche puissante avec des tanins fondus. Son autre nom, c'est la Bête !  
Accords mets et vins : Gibier marinés, viandes faisandées, ou en sauce...

