



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

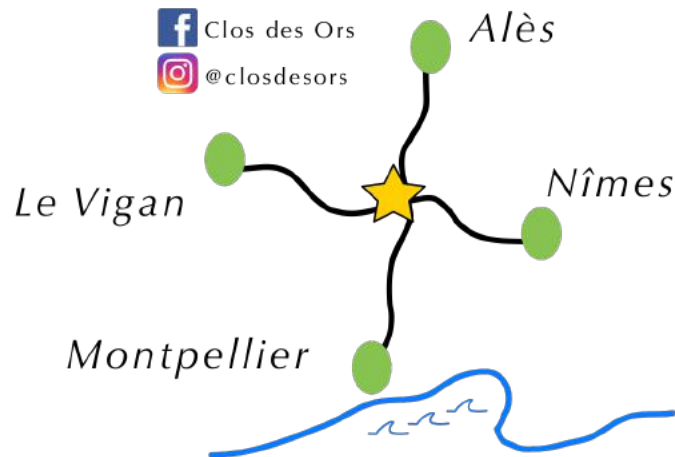
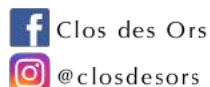


Domaine en Bio et Biodynamie sur le piémont cévenol, les vignes sont sur un plateau à 200m d'altitude, véritables pépites qui brillent dans la forêt.

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...

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...



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...



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...

