



Clos des Ors
ARTISANS VIGNERONS



NOS VINS

Blancs et rosés



Point rouge
IGP Cévennes
2022



Cépages : 60% Grenache, 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...

Canelle
IGP Cévennes
2021



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...

La Miss Troll
AOP Languedoc
2023



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...

Plume n°23
Vins de France



Cépages : 100% Cinsault
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...



NOS VINS

Rouges

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...



Aramon Gothic
IGP Cévennes
2023

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...



À M'en Donnè
IGP Cévennes
2022

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...



Le Petit Prince
AOP Languedoc
2021

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...



Le Vieux Charles
AOP Languedoc
2021



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
Point Rouge 2022, 75cL		14,00€		
Cannelle 2021, 75cL		22,00€	Le 2023 arrive bientôt	
La Miss Troll 2023, 75cL		13,50€		
Plume 2023, Pet'Nat 75cL		18,00€		
Aiguier 2021, 75cL		9,00€		
A M'en Donné 2022, 75cL		14,00€		
Aramon Gothic 2023, 75cL		18,00€		
Le Petit Prince 2021, 75cL		19,00€		
Le Petit Prince 2021, 150cL		42,00€	Le 2022 arrive bientôt	
Le Vieux Charles 2021, 75cL		27,00€		
Le Vieux Charles 2021, 150cL		55,00€	Le 2022 arrive bientôt	

Remise

TVA 20%

Total TTC



IGP Cévennes

AOP Languedoc

AOP Languedoc-Sommières

Frais de port à partir de 12 bouteilles :

Jusqu'à 24 bouteilles : 48,00€

De 25 à 48 bouteilles : 55,00€

De 49 à 59 bouteilles : 60,00€

Au delà de 60 bouteilles : franco de port

CONTACTEZ-NOUS



+33 (0)6 26 36 46 90
info@clos-des-ors.fr
www.clos-des-ors.fr