



LA NOUVELLE GAMME INSPIRANTE DE VIGNOBLES & COMPAGNIE



À CEUX QUI RÊVENT

Dans la Vallée du Rhône, chaque parcelle de vigne constitue un monde à part entière, et chaque grappe incarne une promesse. La nouvelle gamme de 4 cuvées d'AOC **À ceux qui rêvent** met à l'honneur le terroir exceptionnel de la région du Rhône et de Provence. Ici, la terre s'exprime et inspire des vins qui transportent, élaborés par les mains expertes des vignerons de **Vignobles & Compagnie**.

À ceux qui rêvent c'est le récit d'un voyage à travers des **appellations prestigieuses (Châteauneuf-du-Pape, Sainte Victoire, Hermitage)**, où chaque vin ouvre la porte d'un terroir unique qui incite à découvrir la richesse des sols, l'influence des climats, la maîtrise d'un savoir-faire. **Cette nouvelle gamme élaborée par Vignobles & Compagnie** rend hommage à l'art de produire des vins d'exception et aux vignerons qui les façonnent.

AOC CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE - Rouge - 2023

CÉPAGES : Syrah, Mourvèdre

TERROIR : Galets roulés

*Sous le mistral de la vallée du Rhône, ce **Châteauneuf-du-Pape moderne** s'élève, défiant les traditions du passé.*

Aérien et léger, il capture l'essence d'un terroir intemporel, enrichi par une vision d'élégance.

Ce vin vous emmène vers de nouveaux sommets, alliant légèreté et intensité.

Ce millésime 2023 se distingue par une vinification soignée, avec des vendanges manuelles et un tri à la parcelle, suivi d'un égrappage et d'un foulage partiel. Sa vinification traditionnelle, incluant une macération de 5 semaines avec remontage quotidien, assure une extraction optimale des arômes.

Sa robe pourpre aux reflets rubis annonce un vin riche et prometteur. Au nez, il révèle une intensité séduisante avec des notes de fruits noirs, comme le cassis et la myrtille, complétées par des touches de garrigue. En bouche, il se déploie avec une texture suave, à la fois puissant et soyeux, offrant finesse et élégance grâce à des tanins bien enrobés et une belle persistance en finale.

Accords mets et vin :

- Côte de bœuf cuite au four
- Tian d'aubergine
- Soupe chinoise aux boulettes de crevettes

PVC – 45€ • En vente sur <https://boutique.vignoblescompagnie.com/>



CÉPAGES : Grenache, Cinsault, Syrah
TERROIR : Calcaire et grès argileux

AOC CÔTES DE PROVENCE SAINTE VICTOIRE - Rosé - 2024

FR-BIO-10
AGRICULTURE FRANCE
VIN BIOLOGIQUE



La vinification de ce rosé d'exception, débute par des vendanges mécaniques, suivies d'un égrappage effectué à la parcelle. Par la suite, une macération de 6 à 8 heures a lieu, suivie du pressurage. La fermentation se réalise en cuve inox thermo-régulée.

Sa robe argentée, rehaussée de reflets saumon clair, promet un vin délicat. Au nez, il libère des arômes intenses d'agrumes, de pamplemousse et de pierre à fusil. En bouche, il se montre ample et frais, avec une belle minéralité et des notes florales et d'agrumes. Sa persistance en finale en fait un vin élégant à apprécier sans réserve.

Accords mets et vin :

- Cabillaud à l'aïoli
- Poke Bowl
- Pâtes au gorgonzola

Cette cuvée repose sur un savoir-faire ancestral et une passion pour la terre.

Ce vin, ancré dans des traditions fortes, vous offre un plongeon rafraichissant vers la modernité, capturant l'essence même de l'art de vivre méditerranéen.



PVC – 20€ • En vente sur <https://boutique.vignoblescompagnie.com/>

AOC HERMITAGE - Rouge - 2022

CÉPAGES : 100% Syrah

TERROIR : Versant Est de la colline, terrasses fluviales du Rhône composées de calcaire sur colluvions

Voguer sur le Rhône, c'est se laisser emporter vers l'Est de la colline de l'Hermitage, où les vignes s'étendent sur des coteaux majestueux nourries par la terre et le vent.

Vigoureux et ample, ce vin vous invite à explorer la **puissance** de son terroir, tel un voyageur naviguant entre terre et ciel, en quête de profondeur et d'éclat.

Issu à 100 % de Syrah, ce vin est le fruit de vendanges manuelles soigneusement triées à la parcelle, puis une seconde fois à la réception. Après égrappage, la vinification traditionnelle s'opère avec une macération de trois semaines, ponctuée de remontages quotidiens afin d'extraire toute la richesse aromatique et la structure du cépage.

Sa robe rouge rubis, annonce un vin d'une belle intensité. Le nez s'ouvre sur une palette aromatique riche, mêlant myrtille, cassis, cappuccino et vanille. En bouche, il dévoile une puissance élégante et ample, soutenue par une structure harmonieuse aux tanins enrobés et une belle persistance.

Accords mets et vin :

- Caneton rôti
- Pâtes aux truffes
- Lasagnes aux cèpes

PVC – 65€ • En vente sur <https://boutique.vignoblescompagnie.com/>

CÉPAGES : Marsanne, Roussanne
TERROIR : Est de la colline, coteaux

AOC HERMITAGE - Blanc - 2023

Ce millésime 2023 allie savoir-faire et exigence, les vendanges sont effectuées manuellement, avec un tri à la parcelle, suivi d'un tri supplémentaire à la réception, puis d'un pressurage délicat. La fermentation se fait à basse température, avant un élevage de 12 mois en fût de chêne français.

Sa robe jaune et brillante révèle une belle palette aromatique, où se mêlent des notes de fruits secs, de poire et de pêche. En bouche, il offre un bel équilibre, avec une rondeur élégante, une fraîcheur appréciable et une touche beurrée qui enrichit sa texture. Son profil riche et harmonieux séduit par sa générosité.

Accords mets et vin :

- Brochettes de Saint-Jacques
- Brie aux truffes
- Feuilleté aux pommes

Voguer sur le Rhône, c'est se laisser emporter vers l'Est de la colline de l'Hermitage, où les vignes s'étendent sur des coteaux majestueux nourries par la terre et le vent.

Riche et beurré, ce vin révèle toute la lumière de son terroir, capturant l'essence d'un rêve suspendu entre la pureté du ciel et la générosité de la terre.



PVC – 65€ • En vente sur <https://boutique.vignoblescompagnie.com/>



Cette nouvelle gamme est **une invitation à l'évasion**, une parenthèse suspendue. Le design moderne et expérientiel bouscule les codes traditionnels de la Vallée du Rhône.

La bouteille, lourde et scellée de cire, impose sa présence avec élégance, tandis que l'étiquette panoramique ouvre une fenêtre sur un monde plein de nuances. Les couleurs douces, les aquarelles et les textures kraft tissent un voyage visuel, mêlant **authenticité et légèreté**.

Chaque illustration est une porte vers un ailleurs, une histoire qui ne demande qu'à être rêvée. À travers ces paysages, un personnage discret apparaît, témoin silencieux d'un voyage que chacun est libre d'imaginer où le vin devient le fil conducteur.



A propos de...

VIGNOBLES & COMPAGNIE
engagés depuis 1963

Fondée en 1963, Vignobles & Compagnie incarne l'authenticité et la diversité des **terroirs de la Vallée du Rhône**. À travers une approche alliant **tradition et innovation**, la maison élabore des cuvées qui révèlent toute la richesse de cette région emblématique.

Producteur et négociant, Vignobles & Compagnie est **engagée aux côtés de vigneron passionnés**, elle met en lumière des vins d'exception, respectueux de leur environnement et porteurs d'une identité forte.

De la vigne à la bouteille, elle cultive l'excellence pour offrir aux amateurs des vins sincères et inspirants.

<https://www.vignoblescompagnie.com/>