

Fiche Technique

Villa Duclos



IGP Collines Rhodaniennes "Eclat de Granite"



Le Clos Bellane, situé à 410 m d'altitude avec vue sur le Ventoux, s'étend sur 60 hectares dont 48 de vignes orientées Est et Sud-Est. Depuis 2011, il s'est enrichi de parcelles à Châteauneuf-du-Pape et à Vinsobres, offrant une belle diversité de vins. Son altitude favorise fraîcheur et macérations lentes, gages d'élégance. L'exposition Est permet une maturation plus douce, limitant l'excès d'alcool. Le Domaine est conduit en BIO.



Le domaine privilégie une vinification douce grâce à un tri rigoureux et une distribution gravitaire qui respecte l'intégrité du raisin. La cave allie modernité et savoir-faire humain, avec cuves thermorégulées, pigeage traditionnel et pressoir basse pression. L'élevage s'adapte au millésime, en fûts ou cuves béton, pour révéler finesse et élégance. Les chais semi-enterrés assurent une température stable, idéale pour une maturation optimale des vins.



100 % Viognier

Robe : Jaune-vert soutenue.



Nez : Le nez est un bouquet charmeur typique du cépage mais laissant deviner une belle tension.

Dégustation : Une nouvelle facette du viognier où le terroir l'emporte sur l'exubérance aromatique et la longueur minérale, finement complexe, sur le classicisme variétal.



Idéal sur un plateau de fruits de mer, un bouquet de crevette ou un carpaccio de Saint Jacques.

Potentiel de garde : environ 4 ans.





Fiche Technique

Val des Rois 

Côtes du Rhône "Val des Rois" Blanc



Sur les coteaux pierreux, aux argiles profondes et fraîches, exposés au Sud-est, les 10 hectares de vignes du Val des Rois puisent ses richesses. L'altitude relative de 350 à 400 mètres confère à ce terroir une acidité porteuse d'équilibre et une finesse de tanins propres à cette appellation.



Des méthodes culturales personnelles et éprouvées. Vendanges manuelles avec tri sévère. Débourage à froid suivi d'une fermentation à basse température et à l'abri de tout risque oxydatif.



Grenache Blanc, Viognier, Bourboulenc, Roussanne.

Robe : Jaune pâle.



Nez : Le nez est un mélange d'agrumes, de fruits exotiques et de fleurs blanches.

Dégustation : La bouche est onctueuse où le gras laisse place à la fraîcheur. En finale, on trouve une agréable pointe d'amertume



Idéal sur un ceviche de thon aux agrumes ou des sushis.

Potentiel de garde : environ 4 ans.



Fiche Technique

Clos Bellane 

Côtes du Rhône "La Petite Bellane" Rouge



Le Clos Bellane, situé à 410 m d'altitude avec vue sur le Ventoux, s'étend sur 60 hectares dont 48 de vignes orientées Est et Sud-Est. Depuis 2011, il s'est enrichi de parcelles à Châteauneuf-du-Pape et à Vinsobres, offrant une belle diversité de vins. Son altitude favorise fraîcheur et macérations lentes, gages d'élégance. L'exposition Est permet une maturation plus douce, limitant l'excès d'alcool. Le Domaine est conduit en BIO.



Le domaine privilégie une vinification douce grâce à un tri rigoureux et une distribution gravitaire qui respecte l'intégrité du raisin. La cave allie modernité et savoir-faire humain, avec cuves thermorégulées, pigeage traditionnel et pressoir basse pression. L'élevage s'adapte au millésime, en fûts ou cuves béton, pour révéler finesse et élégance. Les chais semi-enterrés assurent une température stable, idéale pour une maturation optimale des vins.



100 % Syrah

Robe : pourpre profond, avec des reflets violacés intenses.



Nez : Le nez présente les notes caractéristiques de la syrah : poivre noir, cassis et cuir. Une belle harmonie !

Dégustation : La bouche est marquée par des arômes de sureau, de poivre légèrement "sichuanisé" et de cassis sauvage.



Idéal avec une belle viande blanche comme un navarin d'agneau.

Potentiel de garde : environ 5 ans.



Fiche Technique

Clos Bellane 

Vinsobres "Saint Jacques" *Rouge*



Le Clos Bellane, situé à 410 m d'altitude avec vue sur le Ventoux, s'étend sur 60 hectares dont 48 de vignes orientées Est et Sud-Est. Depuis 2011, il s'est enrichi de parcelles à Châteauneuf-du-Pape et à Vinsobres, offrant une belle diversité de vins. Son altitude favorise fraîcheur et macérations lentes, gages d'élégance. L'exposition Est permet une maturation plus douce, limitant l'excès d'alcool. Le Domaine est conduit en BIO.



Terroir : Marnes du miocène mélangées à des cailloux du pliocène. Conglomérats de torrents des Alpes Situés sur le quartier Saint Jacques de l'appellation, à flanc de coteaux, nos 5 hectares de syrah et grenache bénéficient de la générosité de ce cru ainsi que d'un sol minéral plus marqué qu'en bas du village.



Grenache, Syrah

Robe : rouge pourpre profond.



Nez : Le nez offre une palette de fruits noirs, d'olives et d'épices orientales.

Dégustation : Concentré, puissant et élégant, à la fois, ce superbe vin ravira les amateurs de vins équilibrés.



Idéal avec un tartare de boeuf au couteau et ses pommes frites maison.

Potentiel de garde : environ 8 ans.