famille ROUET

VIGNERONS DEPUIS SIX GÉNÉRATIONS

TARIF 2021

	Millésime	Centilisation	Prix ttc
JEANNE			
Chinon Rosé	**2020**	**75 CL**	**9,00 €**
FLEURS			
Chinon Rouge	**2020**	**75 CL**	**9,00 €**
BATTEREAUX			
Chinon Rouge	**2019**	**75 CL**	**12,00 €**
CONSTELLATION			
Chinon Rouge	**2018/2019**	**75 CL**	**25,00 €**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
A consommer avec modération.

Ce document annule et remplace tout autre Tarif antérieur, et validité jusqu'au 31 juillet 2021

DOMAINE DES ROUET Earl
2 Chezelet 37500 CRAVANT LES COTEAUX
TEL 33(0)2.47.93.19.41
Courriel domainerouet@gmail.com
Site : www.famillerouet.com
Siret 413 192386 00014 RCS Tours 413192386 – NAF 0212 Z

CHINON

APPELLATION CHINON CONTRÔLÉE

Au fil des saisons, venez découvrir ...

famille ROUET

VIGNERONS DEPUIS SIX GENERATIONS

Venez découvrir nos différentes
Cuvées issues de l'agriculture Biologique ...

AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE

ROsé,

ROuges,

ROuges *vieilles vignes*

DOMAINE DES ROUET:

Vieille demeure tourangelle de la vallée de la Vienne dont le vignoble de 14 hectares, est exploité depuis 6 générations.
Il est planté exclusivement de cabernet franc sur sol de graves.
Cépage donnant un vin d'une belle couleur rubis aux parfums de fruits rouges et de senteurs épicées.

Ce vin fin et gouleyant possède la double qualité de pouvoir se boire jeune et aussi de se garder de très nombreuses années.

Venez chez nous ...

Nous trouver

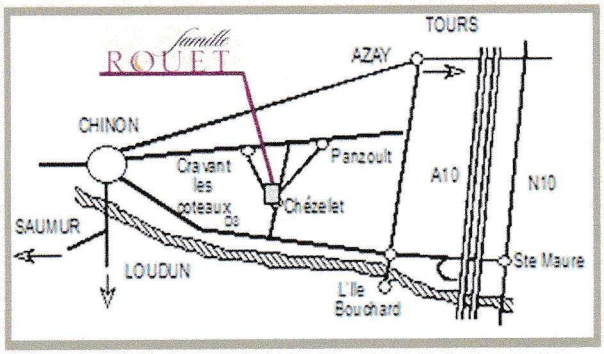
Chezelet
37500 Cravant-les-coteaux
Coordonnées GPS: LA/47.1403891; L/0.3695654

tel: 02.47.93.19.41
adresse mail: domainerouet@gmail.com

Horaires d'ouverture

du lundi au vendredi: 10 à 19 heures
le samedi: 10 à 18 heures
le dimanche sur rendez-vous

Plan



famille ROUET
VIGNERONS DEPUIS SIX GÉNÉRATIONS

Cuvée Fleurs

ROUGE

La cuvée Fleurs, vous donnera le plaisir de pouvoir la déguster dès maintenant ou de la garder quelques années.
Vous serez surpris par son nez riche de fruits rouges de sous-bois et de fleurs blanches.
Vous aimerez sa robe rouge grenat avec quelques reflets violines.

Elle sera la compagne idéale de charcuteries, salades de chèvres chauds ou de gésiers, de viandes blanches ou rouges, mais aussi de poissons de rivière.
Vous la servirez avec tous les fromages sauf le roquefort.
Au dessert, elle se mariera très bien avec des verrines de fraise, framboise ou pêche de vigne.

TERROIR : Situé sur la rive de la Vienne, terroir de limon et de grave.

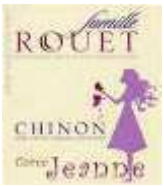
CÉPAGES : 100% Cabernet Franc, Vignes de plus de 50 ans d'âge.
Récolte d'environ 25 hl/ha.
Le Domaine est certifié en Agriculture Biologique depuis 2005.

VINIFICATION Vendange mécanique et manuelle à optimum de maturité, égrappée entièrement.
Les fermentations durent de 20 jours environ avec deux remontages par jour pendant la phase aqueuse et pigeage en début et fin des fermentations.
Après la fermentation alcoolique, écoulage du vin de goutte et pressurage du marc.
Puis enclenchement de la fermentation malolactique.
Enfin élevage pour une période de 6 à 12 mois en cuves.

DOMAINE DES ROUET Earl
2 Chezelet 37500 CRAVANT LES COTEAUX
TEL 33(0)2.47.93.19.41
Courriel domainerouet@gmail.com
Site : www.famillerouet.com
Siret 413 192386 00014 RCS Tours 413192386 – NAF 0212 Z

famille ROUET
VIGNERONS DEPUIS SIX GÉNÉRATIONS

Cuvée Jeanne



ROSÉ

Vin d'été par excellence mais aussi vin de plaisir.
Sa couleur est saumonée avec des reflets légèrement violines.
Son expression est florale avec des fruits jaunes.
Elle vous enchantera en bouche par sa fraîcheur et son gras.

Elle sera la compagne idéale des apéritifs, des charcuteries, des viandes blanches, des poissons aussi bien crus que cuits ou grillés et de vos Barbecues.
Vous pourrez la servir avec des fromages de chèvre.
Au dessert, elle vous surprendra par son alliance avec les salades de fruits, les fruits exotiques.

TERROIR : Situé sur la rive de la Vienne, terroir de limon et de grave.

CÉPAGES : 100% Cabernet Franc, Vignes de plus de 40 ans d'âge.
Récolte d'environ 25 hl/ha.
Le Domaine est certifié en Agriculture Biologique depuis 2005.

VINIFICATION : Vendange mécanique et manuelle à optimum de maturité.
Vin de saigné, vinifié à basse température comme le vin blanc.
Fermentation de 18 jours.
Elevage durant une période 6 mois en cuves.

DOMAINE DES ROUET Earl
2 Chezelet 37500 CRAVANT LES COTEAUX
TEL 33(0)2.47.93.19.41
Courriel domainerouet@gmail.com
Site : www.famillerouet.com
Siret 413 192386 00014 RCS Tours 413192386 – NAF 0212 Z

famille ROUET
VIGNERONS DEPUIS SIX GÉNÉRATIONS

Cuvée des Battereaux

ROUGE

Sous un nez encore boisé, vous humerez de petits fruits rouges, réglisse et fleurs blanches.
Vous serez séduit par son attaque soyeuse et son volume en bouche.
La Cuvée des Battereaux sera le compagnon idéal de charcuteries et de viandes blanches, rouges, de petits gibiers à poils ou à plumes, mais aussi de poissons de rivière.
Vous pourrez la servir avec de nombreux fromages sauf les pâtes persillées.
Au dessert, elle se mariera très bien avec des verrines de fraise, framboise ou pêche de vigne, voire même des gâteaux à base de cacao.

TERROIR : Situé sur la rive de la Vienne, terroir de limon et de grave.

CÉPAGES : 100% Cabernet Franc, Vignes de plus de 80 ans d'âge avec aucun jeune pied de remplacement. Récolte d'environ 20 hl/ha.
Le Domaine est certifié en Agriculture Biologique depuis 2005.

VINIFICATION : Vendange mécanique et manuelle à optimum de maturité, égrappée entièrement.
Les fermentations durent de 20 à 29 jours environ avec deux remontages par jour pendant la phase aqueuse et pigeage en début et fin des fermentations.
Après la fermentation alcoolique, écoulage du vin de goutte et pressurage du marc.
Puis enclenchement de la fermentation malolactique.
Enfin élevage pour une période de 8 à 18 mois en cuves.

DOMAINE DES ROUET Earl
2 Chezelet 37500 CRAVANT LES COTEAUX
TEL 33(0)2.47.93.19.41
Courriel domainerouet@gmail.com
Site : www.familleROUET.com
Siret 413 192386 00014 RCS Tours 413192386 – NAF 0212 Z

famille ROUET
VIGNERONS DEPUIS SIX GÉNÉRATIONS

Cuvée Constellation

ROUGE

La cuvée Constallation est issue d'une parcelle des Battereaux, choisie pour son ensoleillement.
Elle n'est réalisée que les années exceptionnelles, lorsqu'il y a symbiose d'un bel été ensoleillé et d'une quantité idéale d'eau.

Sous un nez boisé, vous humerez de petits fruits rouges, réglisse et fleurs blanches.
Vous serez séduit par son attaque soyeuse et son volume en bouche.
La Cuvée Constellation accompagnera aussi bien les poissons de rivière que les viandes rouges persillés, les gibiers à poils ou à plumes.
Vous pourrez la servir avec des fromages corsés.
Au dessert, elle vous surprendra par son alliance parfaite avec des salades de fruits, des verrines de fraise, framboise ou pêche de vigne, des gâteaux à base de cacao.

TERROIR : Situé sur la rive de la Vienne, terroir de limon et de grave.

CÉPAGES : 100% Cabernet Franc, Vignes de plus de 80 ans d'âge avec aucun jeune pied de remplacement. Récolte d'environ 20 hl/ha.
Le Domaine est certifié en Agriculture Biologique depuis 2005.

VINIFICATION : Vendange manuelle à optimum de maturité, égrappée entièrement.
Les fermentations durent 29 jours environ avec deux remontages par jour pendant la phase aqueuse et pigeage en début et fin des fermentations.
Après la fermentation alcoolique, écoulage du vin de goutte et pressurage du marc.
Puis enclenchement de la fermentation malolactique.
Enfin élevage en cuves puis barriques pour une période de 18 mois.

DOMAINE DES ROUET Earl
2 Chezelet 37500 CRAVANT LES COTEAUX
TEL 33(0)2.47.93.19.41
Courriel domainerouet@gmail.com
Site : www.famillerouet.com
Siret 413 192386 00014 RCS Tours 413192386 – NAF 0212 Z