



CONTINGENT DES GRENADIERS COMMISSION DES VINS

LA SELECTION DES CAVISTES

La sélection des cavistes 2007-2008 vous fait un vin merveilleux le Château Val-Joanis Réserve les Griottes.

Château Val-joanis se trouve dans le Luberon, à l'est d'Avignon et au Nord d'Aix-en-Provence au sud de la Vallée du Rhône, sur l'emplacement d'une ancienne villa romaine, dont les fondations émergent encore sur le bas de la propriété.

Jean-Louis Chancel redécouvre en **1977** ce Château, qui a porté pendant plusieurs siècles les Armoiries de Jean de Joanis, secrétaire du Roi Louis III de Naples.

Il est un des rares domaines français à avoir traversé les révolutions successives sans qu'en soit altéré l'étendue. En effet, il est encore aujourd'hui tel qu'il figurait au **cadastre de Cassini** en 1575.

La cuvée "Les Griottes" est un vin puissant, paré d'une robe rouge pourpre, brillante et limpide. Le nez est expressif et porte sur la réglisse, le poivre et les fruits rouges. Une bouche marquée par les fruits rouges, des notes d'épices et une finale légèrement vanillée.

Appellation	Vignoble de la Vallée du Rhône AOC Côtes du Luberon
Cépages	Syrah, Grenache noir
Rendement	30 hectolitres par hectare
Emplacement	3 parcelles totalisant 17 hectares situées sur les hauteurs de Val Joanis (499 m)
Degrés	13° - 13,5°
Vinification	Vendange et tri manuel Vin ni collé, ni filtré Vieillissement en fût de chêne de 6 à 12 mois avec 1/3 de fûts neufs Mis en bouteille au Château



Pour 2008 :

Carton de 6 bouteilles au prix de Fr. 145.00/carton

Le vin est en stock, il ne vous reste plus qu'à nous passer Commande !!!!!

Les cavistes

Cpl François Papaux -
079 508 90 15

Cpl Claude Bossy
079 696 88 64

Fp/2008