

LE VIGNOBLE DU DOMAINE

Soucieux de votre santé et afin de respecter la nature, nos vignes sont issues de *l'Agriculture Biologique*. En effet le domaine **travaille en culture biologique depuis 1973** en travaillant le sol, en utilisant des engrais organiques garantis, en traitant avec des produits comme le soufre, la bouillie bordelaise, des essences de plantes ainsi que des préparations biodynamiques. Tout engrais chimique, pesticide, désherbant, produit de synthèse est formellement interdit et exclu.

Le vignoble est composé de plusieurs parcelles se regroupant en une vingtaine d'hectares, situées en plaine mais aussi en coteaux et semi coteaux d'une terre généralement argilo-calcaire et caillouteuse. Cette situation nous permet d'élaborer différents types de vins. Toute la production est soumise aux contrôles réguliers réalisés par *Ecocert*, organisme indépendant établi à L'Isle Jourdain - F-32600.

LA CAVE

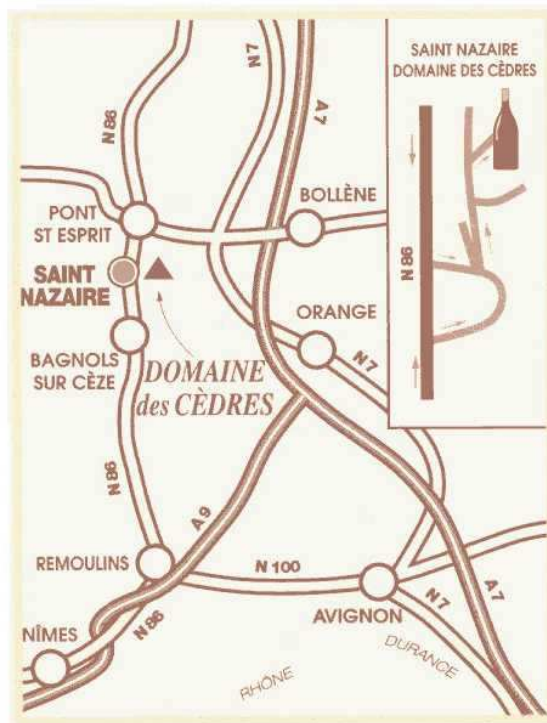
Une fois ramassé, le raisin est égrappé et trié afin d'obtenir une bonne qualité de la matière première. La cuvaison dure de cinq à quinze jours suivant le type de vin. Nous attachons une grande importance aux soutirages et à la conservation du vin dans nos chais avant la mise en bouteille au bout de huit à douze mois.

En 2003 le domaine a signé *la charte de vinification* de la Fédération Nationale Interprofessionnelle des Vins de l'Agriculture Biologique (FNIVAB). Désormais la vinification possède une traçabilité contrôlée pour garantir l'origine et la conformité à l'Agriculture Biologique, gage supplémentaire de crédibilité pour le consommateur.

STOCKAGE ET CONSOMMATION

Les changements de température, les conditions extérieures et le transport peuvent altérer momentanément le vin. Il convient donc de respecter ces quelques règles :

- coucher les bouteilles afin de laisser reposer le vin,
- déboucher la bouteille une heure avant de la déguster,
- pour les vieux vins, carafer le vin.



Domaine des Cèdres



Côtes du Rhône

SCEA DOMAINE DES CÈDRES
PONS, vignerons



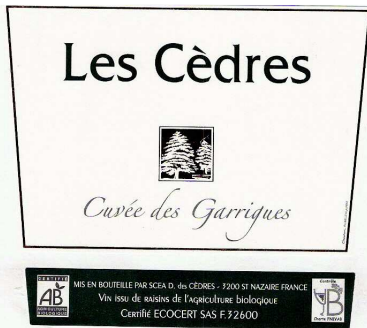
30200 SAINT-NAZAIRE
Cave : ☎ 04 66 89 66 09 - Bureau : ☎ 04 66 89 99 31
Fax : 04 66 89 10 58

domainedescedres@wanadoo.fr
www.domainedescedres.fr

Le domaine est situé à St-Nazaire, petite Commune du Gard Rhodanien entre Bagnols Sur Cèze et Pont St Esprit.

Le Domaine cultive son vignoble **en culture Biologique depuis 1973** et vinifie ses vins suivant la **charte de vinification** pour garantir la traçabilité et la conformité à l'Agriculture Biologique.

Vin issu de raisins de culture biologique
Certifié par Ecocert sa -F-32600



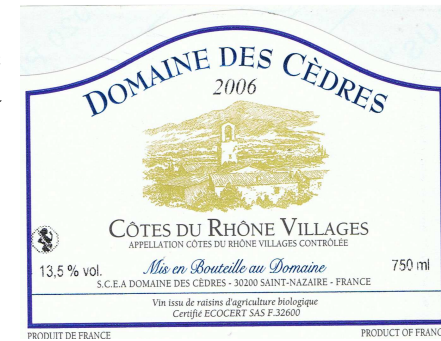
Côtes du Rhône Villages Rouge : Grenache, Syrah, carignan.

Mis en bouteille après un an de vieillissement dans notre chai et élevé en fût de chêne, ce vin est très typé avec un bel équilibre entre fruits rouges et fleurs. Il a acquis ces qualités lors d'une longue macération pendant la fermentation.

Conservation de 2 à 5 ans. Servir chambré sur viandes rouges et fromages de caractère.

Les Cèdres Cuvée Des Garrigues Blanc :

Grenache blanc, Clairette blanche, bourboulenc. Cet assemblage permet un fruité agréable Pour accompagner vos poissons, vos fromages et à l'apéritif. Servir frais.



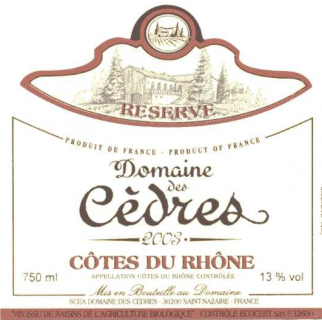
Côtes du Rhône RESERVE Rouge :

Mis en bouteille après un an de vieillissement dans notre chai, c'est un vin charpenté aux notes de fruits rouges, légèrement boisé typique des Côtes du Rhône.

Prêt à boire et peut se conserver 5 ans. Servir chambré sur viandes rouges et fromages

Côtes du Rhône rouge :

C'est un vin léger, fruité, charpenté, prêt à boire et peut se conserver 3 ans. Servir sur les viandes rouges et les fromages.



Domaine des Cèdres Vin de Pays Rouge : SYRAH. CUVÉE LORIS

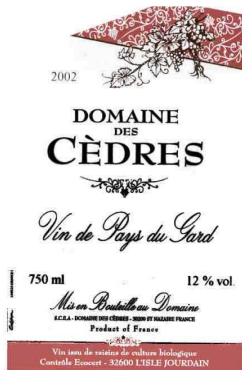
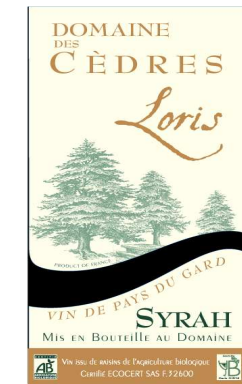
C'est un vin de macération fermentaire courte qui permet de libérer ses arômes de fruits et de fleurs. Prêt à boire et peut se conserver 2 ans. Servir chambré sur viandes blanches et fromages.

Domaine des Cèdres Vin de Pays Rouge et Rosé :

Vinifié de façon traditionnelle par pressée directe pour le **rosé**, ce vin est typique des rosés du sud de la France : frais, fruité, très agréable en été.

Servir autour de 12 °C pour accompagner vos grillades et apéritif.

Pour le **rouge** cabernet, syrah, Carignan aux arôme de fleur accompagne viandes et fromages.



La table des cèdres - Vin de table :

Vin jeune, léger et fruité, il est fait pour accompagner vos repas de tous les jours.

Prêt à boire et peut se conserver 1 à 2 ans.

