

CHARLES HEIDSIECK | *Sélection*

CUVÉES & COFFRETS CADEAUX



INDEX

Château la Verrerie

- 27 **Le Domaine Château la Verrerie**
La quintessence du terroir
- 29 **L'Écrin du Luberon**
Une signature de finesse
- 31 **L'Agriculture Biologique**
Le beau geste
- 32 **Grand Deffand**
Une écriture sensible de la syrah
- 34 **Château la Verrerie**
Trois vins aériens, soyeux et gourmands
- 37 **Le Magnum Bellissima**
Un rosé à l'esprit provençal
- 38 **Bastide de la Verrerie**
Une vision primesautière de la Provence
- 41 **Les Offres Cadeaux**
Coffrets et caisses en bois



la Verrerie

CHATEAU

Un terroir unique. Entre Vallée du Rhône et Provence, aux frontières du parc naturel régional du Luberon. C'est ici que nous nous situons.

À l'endroit même où furent retrouvées des cuves à vin préhistoriques. Là où des milliers d'années plus tard, une fabrique de verre vit le jour.

A l'origine de Château la Verrerie, il y a d'abord une famille, passionnée et passionnante. La famille Descours, qui a su donner ses lettres de noblesse à un terroir, dont elle est parvenue - par sa détermination - à extraire le meilleur. Château la Verrerie s'est attaché à replanter les vignes avec des cépages typiquement rhodaniens et provençaux, à donner la part belle à la merveilleuse syrah.

Notre terroir se distingue par un sol argilo-calcaire, les éboulis caillouteux du massif du Luberon, une exposition sud en coteaux et des pieds plantés dans le sens du mistral. Cet environnement hors du commun signe nos vins, en rouge, blanc et rosé, et autant de cuvées, reflets de la Provence.

Valentine Tardieu-Vitali est la nouvelle directrice et œnologue du domaine depuis 2018. Elle voue un profond respect à notre terroir et veille à sa juste expression. Avec l'ensemble des équipes de Château la Verrerie, elle cajole la vigne en griffonnant ses sols, en les nourrissant d'amendements..., et conduit au chai une approche parcellaire. En ligne de mire, la mise en avant de blancs et de rouges révélant davantage la quintessence de Château la Verrerie.



VALENTINE TARDIEU-VITALI
Directrice & Œnologue



la Verrerie

CHATEAU



Notre signature, la finesse

Ciel azur, vert cyprès, mistral cristallin, Durance bleu glacé, raisins gorgés de soleil... Château la Verrerie est un écrin dans le Luberon. Nous recherchons de la finesse dans nos vins. La nature les guide. Ici, le fruit et son croquant ; là, la générosité d'une bouche aussi fine que profonde ; plus loin, une minéralité et une salinité plaisantes. En chacune de nos cuvées, un vent de fraîcheur souffle...





la Verrerie

CHATEAU

La viticulture, le beau geste

Tirer la quintessence de notre terroir pour mieux révéler sa nature, voilà l'engagement pris par les hommes et femmes du domaine. Chaque jour, ils veillent au respect de cette terre et de ses plantes.

Château la Verrerie s'est ainsi attaché à replanter des cépages typiquement rhodaniens et provençaux. Parallèlement, nous avons mené la conversion du domaine aux principes de l'agriculture biologique, en mettant en place les pratiques nécessaires : refus des produits chimiques, taille minutieuse de la vigne, absence d'irrigation, travail des sols, vendanges manuelles de préférence...

Tous ces gestes, ces exigences, servent le terroir, et par là même, nos vins. Telle est notre conviction.



GRAND DEFFAND

De la haute précision

Une écriture sensible et ciselée de la syrah du Luberon, en rouge rubis et rosé framboise. Dans l'un comme dans l'autre, de la structure, de la profondeur, de la fraîcheur, de la générosité, de la finesse... Une belle expression de la syrah sur nos terroirs, une finesse et un velouté font de ce vin délicat une invitation à la dégustation.



Grand Deffand Rouge

Un gant de velours

AOP Luberon

Contenance : 75 cl - 150 cl.

Syrah, grenache noir.

Vendanges manuelles.

Élevage de 6 mois en foudres de chêne.



Grand Deffand Rosé

Une douce puissance

AOP Luberon

Contenance : 75 cl.

Syrah, grenache noir, bourboulenc.

Vendanges manuelles.

Élevage de 5 mois sur lies fines.



15/20



14,5/20



CHÂTEAU LA VERRERIE

De l'intensité

L'expression affirmée des fruits de nos vignes, des syrahs aux bourboulencs en passant par les grenaches. Cet AOP Luberon bio se révèle particulièrement intense. La puissance, l'amplitude et la rondeur du rouge. La suavité, la fraîcheur et la délicatesse du rosé. Quant au blanc, la complexité et le floral.



Château la Verrerie Rouge

Un fruit rhodanien

AOP Luberon

Contenance :

50 cl - 75 cl - 150 cl.

Grenache noir, syrah.

Vendanges manuelles.

Élevage de 6 à 9 mois en foudres de chêne.



Château la Verrerie Rosé

Un rosé tout en délicatesse

AOP Luberon

Contenance :

50 cl - 75 cl - 150 cl.

Grenache noir, cinsault,

autres cépages : 15%.



Château la Verrerie Blanc

Une fraîcheur onctueuse

AOP Luberon

Contenance : 50 cl - 75 cl.

Bourboulenc, clairette,

roussanne, grenache blanc.







la Verrerie
CHATEAU

Grenache - Cinsault

UN ROSÉ À L'ESPRIT PROVENÇAL



Le fruit d'un savoir-faire : les raisins sont ramassés de nuit pour garder un aromatique net.

Le grenache noir et le cinsault sont pressés, les moûts font l'objet d'une stabulation à froid pendant une semaine.

Ensuite vient l'étape de la fermentation alcoolique à basse température, puis le soutirage et la filtration pour la préparation de la mise en bouteille.

La robe rose pâle cache un vin éclatant, frais, friand et franc.

La quintessence du rosé d'été.

Le rosé Château la Verrerie s'habille, depuis 2015, d'un magnifique flacon aux formes élancées : le magnum Bellissima.

BASTIDE DE LA VERRERIE

De la gourmandise

Une vision primesautière de la Provence. Entre rouge éclatant et blanc lumineux ; entre syrah, grenache et carignan d'une part et viognier d'autre part. Pour les premiers, du croquant et de la gourmandise ; pour le second, de la rondeur et de la fraîcheur. Cette simplicité, cette franchise, emballent.



Bastide de la Verrerie Rouge

Une gourmandise délicate
AOP Luberon
Contenance : 50 cl - 75 cl.
Grenache noir, syrah, carignan.
Élevage de 3 mois en foudres de chêne.



Bastide de la Verrerie Blanc

Viognier d'élégance
IGP Vaucluse
Contenance : 75 cl.
Viognier.







COFFRETS CAISSES EN BOIS

La gamme de coffrets et de caisses bois
est déclinée en plusieurs formats



Les coffrets en carton

1 magnum rosé - 1 magnum - 3 bouteilles 75 cl



Les caisses bois

1 magnum
3 bouteilles 75 cl
6 bouteilles 75 cl

COPYRIGHT

CHÂTEAU LA VERRERIE

BENJAMIN COLOMBEL, MICHEL LABELLE, LAURENT MOURE, ROMAIN RICARD

L' ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

CHARLES HEIDSIECK | *Sélection*

1810 Route du Luberon
84360 Puget sur Durance

T. 04 90 089 079
F. 04 90 082 545

contact@chselection.com
www.chselection.com