



cent pour cent
syrah

%

[2009]

DOMAINE
LES LYS
vin de pays d'Oc

ΑΙΟΙΟΙ ΚΑΛΩΣ ΟΥΡΟ
ΓΕΣ ΓΑΣ
D O W N V I N E

[2009]

%
αίσιου



100% SYRAH 2009 vin de pays des Cévennes Sud de France

Cépage: 100% Syrah

Terroir: Sur une surface de 30 hectares. Les Vignes du Lys cultivent 7 hectares de syrah. Ces vignes âgées de 10 à 25 ans produisent un petit rendement sur des sols argilo – calcaires adaptés à des vins fins, vifs aux arômes délicats.

Choix au vignoble: Les vignes sont conduites palissages verticaux et taillées en cordon de Royat. aucune irrigation et une gestion intensive de la végétation est favorisée pour la bonne exposition des grappes. La gestion de la culture est raisonnée, et la conversion biologique est entamée cette année.

Date des vendanges: Première semaine de septembre 2009.

Le millésime: Après un mois d'août chaud et ensoleillé, nous avons opté pour une vendange mécanique de nuit pour optimiser la rapidité de transport vers la cave et la fraîcheur des fruits.

Merci à cette saison aux parfaits paramètres climatiques qui ont permis de parfaites conditions de récolte.

Pressurage: Après un tri sur table, deux semaines de macération, remontages ou arrosages quotidiens, presse délicate au pressoir pneumatique avant encuvage.

Levures : Sélectionnées.

Fermentation: En cuve inox.

Fermentation malolactique: Oui

Elevage: En cuve.

Collage: Non

Embouteillage: Filtration légère, puis embouteillé sur une ligne sous basse pression et atmosphère protégée pour assurer la qualité finale.

Bouchage: Bouchons synthétiques pour assurer la fraîcheur et le fruit.

Dégustation: Robe pourpre aux reflets violacés, intensité colorante exceptionnelle. Nez de fruits noirs et fruits rouges, note de poivre et de violette. En bouche, droit, net, frais, belle ampleur et longueur. Désaltérant. Tanins souples. Moderne.

Paramètres d'analyses: Alc/vol : 14,5 % Acidité : 3,86 g/l
PH : 3,80 Sucres résiduels: 0,9g/l





cent pour cent
chardonnay

%

[2009]

DOMAINE
LES LYS
vin de pays d'Oc

Avec une fraîcheur unique
LES LYS
D O W N V I N E

[2009]

%



CHARDONNAY 100% 2009 Vin de Pays d'Oc Sud de France

Cépage: 100% Chardonnay

Terroir: Sur une surface de 30 hectares. Les Vignes du Lys cultivent 4,6 hectares de chardonnay localisés sur une parcelles exposées au nord – est en pied de coteau. Ces vignes âgées de 20 ans produisent un petit rendement sur des sols argilo – calcaires adaptés à des vins fins, vifs aux arômes délicats.

Choix au vignoble: Les vignes sont conduites palissages verticaux et taillées en cordon de Royat. Aucune irrigation et une gestion intensive de la végétation est favorisée pour la bonne exposition des grappes. La gestion de la culture est raisonnée, et la conversion biologique est entamée cette année.

Date des vendanges: Troisième semaine d'août 2009.

Le millésime: Après un mois d'août chaud et ensoleillé, nous avons opté pour une vendange mécanique de nuit pour optimiser la rapidité de transport vers la cave et la fraîcheur des fruits.

Merci à cette saison aux parfaits paramètres climatiques qui ont permis de parfaites conditions de récolte.

Pressurage: Après un tri sur table, presse délicate au pressoir pneumatique et débouillage de 24 heures afin d'obtenir les arômes variétaux des bourbes avant encuvage.

Levures : Sélectionnées.

Fermentation: entre 15 et 21 jours à 15-17°C. 100% en cuves inox.

Fermentation malolactique: Non

Elevage: 3 mois sur lies bâtonnage.

Collage: Leger collage à la bentonite.

Embouteillage: Filtration minimale pour préserver au maximum le caractère du vin, puis embouteillé sur une ligne sous basse pression et atmosphère protégée pour assurer la qualité finale.
Prévu le 5 mars 2010.

Bouchage: Bouchons synthétiques ou capsules à vis pour assurer neutralité du bouchage envers les arômes variétaux du chardonnay.

Dégustation: Vif. Notes de fleurs blanches d'anis et de pêches. Fraîcheur et bon équilibre entre arômes et acidité.

Paramètres d'analyses: Alc/vol : 13,5 % Acidité : 3,92 g/l
PH : 3,44 Sucres résiduels: 1,5 g/l





Duché

vin de pays duché d'Uzès

DOMAINE
LES LYS

LES LYS
DOMAINE
VIN DE PAYS DUCHÉ D'UZÈS

Duché



DUCHE 2009 vin de pays du Duché d'UZES Sud de France

Cépage: Grenache / Syrah

Terroir: Sur une surface de 30 hectares. Les Vignes du Lys cultivent 7 hectares de syrah et 3 de grenaches.

Ces vignes âgées de 10 à 25 ans produisent un petit rendement sur des sols argilo – calcaires adaptés à des vins fins, vifs aux arômes délicats.

Choix au vignoble: Les vignes sont conduites palissages verticaux et taillées en cordon de Royat. aucune irrigation et une gestion intensive de la végétation est favorisée pour la bonne exposition des grappes. La gestion de la culture est raisonnée, et la conversion biologique est entamée cette année.

Date des vendanges: Première semaine de septembre 2009.

Le millésime: Après un mois d'août chaud et ensoleillé, nous avons opté pour une vendange mécanique de nuit pour optimiser la rapidité de transport vers la cave et la fraîcheur des fruits. Merci à cette saison aux parfaits paramètres climatiques qui ont permis de parfaites conditions de récolte.

Pressurage: Après un tri sur table, deux semaines de macération, remontages ou arrosages quotidiens, presse délicate au pressoir pneumatique avant encuvage.

Levures: Sélectionnées.

Fermentation: En cuve inox et barrique pour les syrah, demi muids (600 litres) de la maison Rousseau pour les grenaches.

Fermentation malolactique: Oui

Elevage: En cuve et bois.

Collage: Non

Embouteillage: Filtration légère, puis embouteillé sur une ligne sous basse pression et atmosphère protégée pour assurer la qualité finale.

Bouchage: Bouchons liège première pour assurer la fraîcheur le fruit et la garde.

Dégustation: Robe cerise noire. Nez de fruits rouges et noirs, note de sous bois, sureau, cassis. Bouche ample, charnue, tanins enrobés, belle fraîcheur, assez long.

Paramètres d'analyses: Alc/vol : 14,5 % Acidité : 3,23 g/l
PH : 3,80 Sucres résiduels: 0,7 g/l



LA GRANDE - Blanc 2009 Vin de Pays des Cévennes Sud de France

Cépage: Chardonnay 70%/ Sauvignon 30 %

Terroir: Sur une surface de 30 hectares. Les Vignes du Lys cultivent 3,5 hectares de Sauvignon blanc et 4,6 hectares localisés sur trois parcelles. Ces vignes âgées de 2 à 25 ans produisent un petit rendement sur des sols argilo – calcaires adaptés à des vins fins, vifs aux arômes délicats.

Choix au vignoble: Les vignes sont conduites palissages verticaux et taillées en cordon de Royat. aucune irrigation et une gestion intensive de la végétation est favorisée pour la bonne exposition des grappes. La gestion de la culture est raisonnée, et la conversion biologique est entamée cette année.

Date des vendanges: Troisième semaine d'août 2009.

Le millésime: Après un mois d'août chaud et ensoleillé, nous avons opté pour une vendange mécanique de nuit pour optimiser la rapidité de transport vers la cave et la fraîcheur des fruits.

Merci à cette saison aux parfaits paramètres climatiques qui ont permis de parfaites conditions de récolte.

Pressurage: Après un tri sur table, presse délicate au pressoir. Décanté trois jours afin d'obtenir les arômes variétaux des bourbes avant encuvage.

Levures : Sélectionnées.

Fermentation: Longue fermentation en partie en cuve inox, en demi-muids (550 litres) et en barriques bourguignonnes de la maison Rousseau.

Fermentation malolactique: Uniquement dans les volumes élevés en barriques.

Elevage: 10 mois sur lies.

Collage: non collé.

Embouteillage: Filtration minimale pour préserver au maximum le caractère du vin, puis embouteillé sur une ligne sous basse pression et atmosphère protégée pour assurer la qualité finale.

Bouchage: Bouchons lièges naturel extra cru non peroxydés, traités à la vapeur pour assurer une garde longue.

Dégustation: Nez floral, fruits jaunes, agrumes. En bouche, notes fumé et grillé, foin, aneth et noisettes. Belle acidité et minéralité. Vivacité du Sauvignon et beurré du chardonnay. Le boisé extrêmement fondu apporte la tension, la complexité et la longueur en bouche. Bon équilibre, très bonne persistance.

Paramètres d'analyses: Alc/vol : 13,5 % Acidité : 3,84 g/l
PH : 3,41 Sucres résiduels: 3,1 g/l



Prochainement disponible





cent pour cent
merlot

%

[2009]

DOMAINE
LES LYS
vin de pays d'Oc

ANU DE DDAE QUC
ΓΕΣ ΓΑΣ
DOWYNE

[2009]

QUC

Prochainement disponible



Sauvignon 100% 2009 Vin de Pays d'Oc Sud de France

Cépage: 100% Sauvignon

Terroir: Sur une surface de 30 hectares. Les Vignes du Lys cultivent 3,5 hectares de Sauvignon blanc localisés sur trois parcelles exposées au sud - ouest protégées du vent du nord.

Ces vignes âgées de 25 ans produisent un petit rendement de 30 hectos sur des sols argilo – calcaires adaptés à des vins fins, vifs aux arômes délicats.

Choix au vignoble: Les vignes sont conduites palissages verticaux et taillées en cordon de Royat. Aucune irrigation et une gestion intensive de la végétation est favorisée pour la bonne exposition des grappes. La gestion de la culture est raisonnée, et la conversion biologique est entamée cette année.

Date des vendanges: Troisième semaine d'août 2009.

Le millésime: Après un mois d'août chaud et ensoleillé, nous avons opté pour une vendange mécanique de nuit pour optimiser la rapidité de transport vers la cave et la fraîcheur des fruits.

Merci à cette saison aux parfaits paramètres climatiques qui ont permis de parfaites conditions de récolte.

Pressurage: Après un tri sur table, presse délicate au pressoir pneumatique et 12 heures de repos. Décanté trois jours afin d'obtenir les arômes variétaux des bourbes avant encuvage.

Levures: Sélectionnées.

Fermentation: 21 jours à 15-17°C. 100% en cuves inox.

Fermentation malolactique: Non

Elevage: 3 mois sur lies bâtonnage.

Collage: Bentonite.

Embouteillage: Filtration minimale pour préserver au maximum le caractère du vin, puis embouteillé sur une ligne sous basse pression et atmosphère protégée pour assurer la qualité finale.

Embouteillé le 14 décembre 2009.

Bouchage: Bouchons synthétiques pour assurer neutralité du bouchage envers les arômes variétaux du sauvignon.

Dégustation: Ample et généreux. Fruité, aux notes d'anis et de pêches. Fraîcheur et bon équilibre assurent une agréable longueur en bouche.

Paramètres d'analyses: Alc/vol : 13,5 % Acidité : 4,69 g/l
PH : 3,46 Sucres résiduels: 0,2 g/l



cent pour cent
sauvignon

%

[2009]

DOMAINE
LES LYS
vin de pays d'Oc

ANCIENNE MAISON
LES LYS
D'OC VIN

[2009]

%



LA SOIF ROSE 2009 Vin de Pays d'Oc Sud de France

Cépage: GRENACHE - SYRAH

Terroir: Sur une surface de 30 hectares. Les Vignes du Lys grenaches et syrah sur des sols argilo – calcaires adaptés à des vins fins, vifs aux arômes délicats.

Choix au vignoble: Les vignes sont conduites palissages verticaux et taillées en cordon de Royat. Aucune irrigation et une gestion intensive de la végétation est favorisée pour la bonne exposition des grappes. La gestion de la culture est raisonnée, et la conversion biologique est entamée cette année.

Date des vendanges: Troisième semaine d'août 2009.

Le millésime: Après un mois d'août chaud et ensoleillé, nous avons opté pour une vendange mécanique de nuit pour optimiser la rapidité de transport vers la cave et la fraîcheur des fruits.

Merci à cette saison aux parfaits paramètres climatiques qui ont permis de parfaites conditions de récolte.

Pressurage: Après un tri sur table, presse délicate au pressoir pneumatique jusqu'à la limite colorante. Débourage 24 heures et sous tirage.

Levures: Sélectionnées.

Fermentation: Basse température pour préserver le fruit. 100% en cuves inox.

Fermentation malolactique: Non

Elevage: 100% en cuves inox.

Collage: Bentonite.

Embouteillage: Filtration minimale pour préserver au maximum le caractère du vin, puis embouteillé sur une ligne sous basse pression et atmosphère protégée pour assurer la qualité finale. Prévu le 5 mars 2010.

Bouchage: Capsules à vis.

Dégustation: Rond fruité. Fruité, aux notes fruits rouges écrasés et agrumes. La fraîcheur et buvabilité. Rose pâle.

Paramètres d'analyses: Alc/vol : 13 % Acidité : 3,44 g/l
PH : 3,57 Sucres résiduels: 0,4 g/l



[La soif]

DOMAINE
LES LYS
vin de pays d'oc

ΑΙΟ ΚΕ ΒΕΛΕ Ο,ΟΟ
ΓΕΣ ΓΑΣ
D O W V I N E

[La soif]



LA SOIF ROUGE 2009 Vin de desCévennes Sud de France

Cépage: GRENACHE – SYRAH - CABERNET

Terroir: Sur une surface de 30 hectares. Les Vignes du Lys cultivent grenaches, syrah et cabernets sur des sols argilo – calcaires adaptés à des vins fins, vifs aux arômes délicats.

Choix au vignoble: Les vignes sont conduites palissages verticaux et taillées en cordon de Royat. Aucune irrigation et une gestion intensive de la végétation est favorisée pour la bonne exposition des grappes. La gestion de la culture est raisonnée, et la conversion biologique est entamée cette année.

Date des vendanges: Septembre 2009.

Le millésime: Après un mois d'août chaud et ensoleillé, nous avons opté pour une vendange mécanique de nuit pour optimiser la rapidité de transport vers la cave et la fraîcheur des fruits. Merci à cette saison aux parfaits paramètres climatiques qui ont permis de parfaites conditions de récolte.

Pressurage: Après un tri sur table, deux semaines de macérations avec remontages ou arrosages quotidiens, presse délicate au pressoir et encuvage.

Levures: Sélectionnées.

Fermentation: Températures maîtrisées en cuves inox.

Fermentation malolactique: Oui.

Elevage: 100% en cuves inox.

Collage: Léger collage bentonite.

Embouteillage: Filtration minimale pour préserver au maximum le caractère du vin, puis embouteillé sur une ligne sous basse pression et atmosphère protégée pour assurer la qualité finale. Prévu le 5 mars 2010.

Bouchage: Bouchon synthétique pour protéger le fruit et la fraîcheur.

Dégustation: Fruité et croquant. aux notes de fruits rouges frais épaulés par une touche rustique de cabernets (10%). Fraîcheur et bon équilibre assurent une grande buvabilité.

Paramètres d'analyses: Alc/vol : 13,5 % Acidité : 3,33 g/l
PH : 3,77 Sucres résiduels: Sec



[La soif]

DOMAINE
LES LYS
vin de pays des cévennes

qui se boit que ça coupe
LES LYS
D O W N V I N E

[La soif]

