



# Domaine de SAREVAL

AOP Côtes du Rhône Villages Valréas

Le domaine de Sareval se répartit principalement sur 4 secteurs : la Combe Lunau au nord du village, une vaste plaine plantée essentiellement en Grenache et Syrah, les sablières qui, comme son nom l'indique est un terroir sableux et drainant apportant beaucoup de finesse aux vins qui y sont produits ; la Grande Bellane, secteur frais et très vallonné, tardif avec un magnifique potentiel de tanins et enfin, les Euches, imaginez une magnifique colline typiquement provençale où la vigne et les chênes truffiers se mélangent. Tel est ce magnifique terroir argilo-calcaire.

Le Domaine de Sareval Rouge est à la fois puissant avec une belle fraîcheur, c'est un Côtes du Rhône du Sud aux accents du Nord... Il a tous les ingrédients pour se faire plaisir sur plusieurs années afin de ressentir son évolution. Composé de Grenache, Syrah, Marselan et Carignan, il conjugue à la fois la puissance et un velouté en bouche qui accompagnera avec élégance vos repas.

Le Domaine de Sareval Blanc est élaboré à partir de Viognier et Marsanne. Chaque cépage apporte ses caractéristiques aromatiques et sa structure au vin final. Il se distingue par sa fraîcheur, sa vivacité et sa complexité aromatique. Il offre généralement des arômes d'agrumes tels que le citron, le pamplemousse, ainsi que des notes de fruits à chair blanche, de fleurs blanches et des touches d'herbes fraîches.

Ces vins blancs s'accordent harmonieusement avec divers mets, tels que les fruits de mer, les poissons grillés, les plats de volaille ou encore les fromages à pâte molle. Ils peuvent également être appréciés en apéritif grâce à leur fraîcheur et à leur caractère désaltérant.

*Domaine de Sareval is primarily divided into four areas: the Combe Lunau to the north of the village, a vast plain mainly planted with Grenache and Syrah; the Sablières, as the name suggests, have a sandy and well-drained terroir that brings finesse to the wines produced there; the Grande Bellane, a cool and hilly area, late-ripening with magnificent tannin potential; and finally, the Euches, imagine a beautiful hill typical of Provence where vineyards and truffle oaks blend together. Such is this magnificent clay-limestone terroir.*

*Domaine de Sareval Red is both powerful and fresh, it's a Southern Rhône wine with accents of the North... It has all the ingredients to be enjoyed over several years in order to experience its evolution. Composed of Grenache, Syrah, Marselan, and Carignan, it combines both power and a velvety mouthfeel that elegantly accompanies your meals.*

*Domaine de Sareval Blanc is made from Viognier and Marsanne. Each grape variety brings its aromatic characteristics and structure to the final wine. It stands out for its freshness, liveliness, and aromatic complexity. It generally offers citrus aromas such as lemon, grapefruit, as well as notes of white-fleshed fruits, white flowers, and hints of fresh herbs.*

*These white wines harmoniously pair with various dishes, such as seafood, grilled fish, poultry dishes, or soft cheeses. They can also be enjoyed as an aperitif thanks to their freshness.*

