





# CÔTES DU RHÔNE

## ROUGE 9

● /75 CL

Né de sols calcaires en surface et d'argiles en profondeur, ce vin récolté à pleine maturité bénéficie d'une macération pré-fermentaire à froid et d'une vinification privilégiant le fruit. Après 6 mois d'élevage en cuve, il dévoile une robe rouge intense aux éclats violines, des arômes de mûre, cassis et épices (poivres, cannelle). En bouche, il est dense avec des tanins charpentés mais fondus. À servir à 12-14°C. Parfait avec volaille grillée, salade du Périgord ou une planche de charcuterie et fromages.



## 10 ROUGE BIO

● /75 CL

Issu de sols calcaires en surface et d'argiles en profondeur, ce vin récolté à parfaite maturation révèle la richesse du terroir. élevé sur lies fines jusqu'à la mise en bouteille, il offre des tanins affinés et des arômes préservés. Au nez, des notes intenses de fruits noirs relevées d'un soupçon de cannelle. En bouche, un bel équilibre entre rondeur et fraîcheur finale. À servir à 14-16°C. Idéal avec gigot d'agneau, viandes blanches braisées, fromages ou gratins de légumes.



## BLANC 11

● /75 CL

Né de sables et d'argiles, ce blanc bénéficie d'une légère macération pelliculaire et d'un élevage sur lies fines pendant trois mois. Embouteillé au printemps pour préserver fraîcheur et arômes, il dévoile un nez expressif de fleurs printanières (acacia, aubépine) et une bouche ample et fraîche, pour un vin gourmand et élégant. À servir à 10-12°C. Idéal avec volaille à la crème, accras de morue, samoussas, nems ou curry de légumes.



## 12 CAIRANNE

● /75 CL

Né de coteaux aux sols calcaires, argiles et sables, ce vin révèle des arômes de cerises noires, mûres et d'épices mentholées. La bouche est fraîche, croquante, avec des notes poivrées et des tanins fondus. À servir à 14-16°C. Parfait avec magret, filet mignon, fromages tendres ou légumes grillés.



TERRES D'ORTAS

Terres d'Ortas



CONTACT COMMERCIAL

TERRESDORTAS.FR

Contact Local / Contact National  
Téléphone : +33 (0)7 43 62 64 09 / +33 (0)6 52 90 11 41  
www.terresdortas.fr  
La Cave de Rasteau, Route des Princes d'Orange  
84110 Rasteau

Visuels non contractuels

Terres d'Ortas



NOUS FAISONS DE  
GRANDS  
VINS,  
MAIS SURTOUT...  
DES VINS À PARTAGER.



# VINS DOUX NATURELS



## 01 RASTEAU GRENAT • 75 CL

Ancrées dans les coteaux argilo-calcaires de la Vallée du Rhône méridionale, les vignes de Rasteau, âgées de 50 ans et façonnées par le Mistral et la chaleur bienfaisante des galets, offrent des raisins à la maturité parfaite, récoltés à la main. Ce vin doux naturel 100% Grenache, muté sur marc et élevé en cuves, foudres et barriques, dévoile une robe rubis profonde, des arômes de cerise, de cacao et une touche de poivre noir. En bouche, une belle structure entre tanins et onctuosité.

À servir à 11-14°C. Idéal avec un Roquefort, une Fourme d'Ambert, un croustillant aux figues rôties ou des desserts au chocolat et fruits rouges.



## 02 RASTEAU ROSÉ • 75 CL

Plongeant leurs racines dans les coteaux argilo-calcaires de la Vallée du Rhône méridionale, les vignes de Rasteau, âgées de 50 ans et plus et caressées par le Mistral, offrent des raisins gorgés de lumière et de fraîcheur. De ce terroir naît un Vin Doux Naturel Rosé 100% Grenache, issu de vieilles vignes vendangées à la main. Robe délicatement rosée, arômes de fruits secs et d'épices chaudes, bouche riche, harmonieuse et fraîche.

À servir à 11-14°C. Idéal avec une tarte aux mirabelles, un banon affiné, du foie gras ou des croquants aux amandes.

TERRES D'ORTAS

Vins issus de l'Agriculture Biologique FR-BIO-01 - Agriculture France



## CÔTES-DU-RHÔNE VILLAGES

### 03 ROAIX • 75 CL

Né entre sables de plaine et galets roulés sur argile des coteaux, ce vin offre un bel équilibre entre fruits et épices. Sa vinification traditionnelle en cuve thermorégulée et son élevage en cuve révèlent un style riche et gourmand, le plus méridional de la gamme. Corps charpenté, fruits rouges mûrs voire confits et notes de moka. À servir à 14-16°C. Idéal avec plats en sauce, charcuteries, fromages ou grillades d'été.

### VAISON-LA-ROMAINE 04 • 75 CL

Au carrefour entre Rhône nord et sud, le vignoble de Vaison-la-Romaine s'épanouit sur des coteaux argilo-calcaires exposés Nord/Nord-Ouest. Sa vinification traditionnelle en cuve thermorégulée et sa cuvaison dynamique offrent un vin de prestance aux arômes de fruits rouges, de poivre gris et d'estragon, porté par des tanins veloutés et une belle persistance. À servir à 14-16°C. Parfait avec une tarte chèvre-tomates, une pièce de boeuf grillée, des côtes d'agneau aux herbes ou un brie.



### 05 RASTEAU BIOLOGIQUE • 75 CL

Issu de vignes situées autour de Rasteau, entre plaines et coteaux, ce vin biologique exprime pleinement la richesse de ses sols de grès, marnes et calcaires. Récolté à parfaite maturité avec un minimum d'interventions en cave, il offre une robe rubis, des notes de fruits rouges et d'épices, portées par des tanins élégants et fondus. À servir à 14-16°C. Idéalement accompagné de grillades, petits farcis, pizzas, planches de charcuterie & fromages.

### 06 RASTEAU • 75 CL

Né de coteaux aux galets roulés en surface et aux argiles profondes, ce vin révèle un nez de fruits rouges et noirs bien mûrs, relevé d'épices douces. L'attaque est franche et ample, la structure charnue portée par des tanins massifs mais enrobés, avec une belle persistance aromatique. À servir à 14-16°C. Parfait avec viandes rouges, charcuteries ou moussaka.



Vins issus de l'Agriculture Biologique FR-BIO-01 - Agriculture France

## NOS DOMAINES

### • 75 CL RASTEAU 07 DNE D'ORVAN

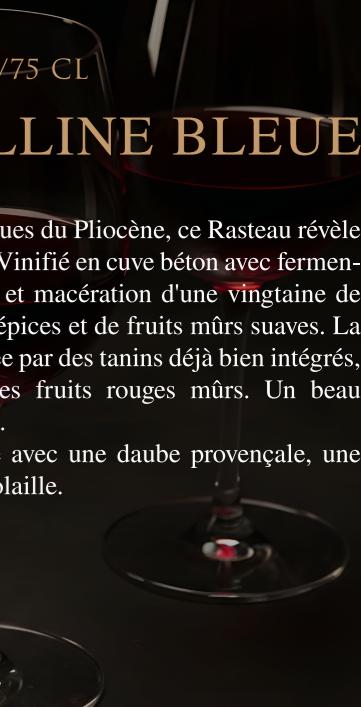
Issu de coteaux mêlant argiles bleues et galets roulés autour du village de Rasteau, ce vin exprime toute la richesse d'un terroir façonné par une année climatique exigeante. Cultivé selon les principes de l'agriculture biologique et récolté à parfaite maturité, il bénéficie d'interventions minimales en cave pour laisser pleinement s'exprimer le fruit. Robe rubis, notes de fruits rouges et arômes épices portés par des tanins élégants et fondus. À servir entre 12 et 14°C. Idéal avec un tajine aux pruneaux, une pastilla de pigeon ou tout plat jouant le sucré-salé.



### 08 RASTEAU • 75 CL DNE LA COLLINE BLEUE

Issu de collines aux marnes bleues du Pliocène, ce Rasteau révèle toute la richesse de son terroir. Vinifié en cuve béton avec fermentation à température contrôlée et macération d'une vingtaine de jours, il développe des notes d'épices et de fruits mûrs suaves. La bouche est ample et riche, portée par des tanins déjà bien intégrés, avec une finale longue sur les fruits rouges mûrs. Un beau représentant de son appellation.

À servir à 14-16°C. Se marie avec une daube provençale, une viande grillée ou encore une volaille.



TERRES D'ORTAS