



Communiqué de presse

Lyon, le 4 octobre 2010



THE VINS : à la découverte des trésors de la région de Vacqueyras et de ses terroirs !

Avec sa nouvelle gamme baptisée « The Vins », Gourmets Passions et Arnoux & Fils, plus vieille maison de Vacqueyras créé en 1717, sortent sans complexe des sentiers battus. Son habillage moderne et atypique chamboule les codes conventionnels des étiquetages français. Leurs quatre cuvées en Côtes du Rhône (3 couleurs), Gigondas (rouge), Vacqueyras (3 couleurs) et Chateauneuf du Pape (rouge) sont présentées sous les noms respectifs de « **The Rhon** », « **The Gig** », « **The Vac** » et « **The Chato9** ». Le design fait ici bon ménage avec la tradition, donnant un véritable coup de jeune à ces appellations prestigieuses que THE VINS nous propose de découvrir sans complexe, au travers d'une sélection des meilleurs crus de la vallée du Rhône et issue du savoir faire de la Maison Arnoux & Fils. Bousculant ainsi les idées reçues, Gourmets Passions et Arnoux & Fils ont volontairement créé une marque à la prononciation facile et au design moderne, voulant par se biais assurer la pérennité de ces appellations prestigieuses auprès des nouvelles générations, le tout en proposant des vins de grande qualités.

La Maison Arnoux : l'excellence depuis 1717

Située au cœur de la Provence, le domaine Arnoux perpétue les traditions viticoles de père en fils et ce depuis plus de 8 générations.

Aujourd'hui, la dynastie se poursuit, avec à sa tête, Marc et Jean-François Arnoux, tous deux héritiers du savoir-faire familial et propriétaire de 40 hectares de vignes.

La Maison Arnoux et Fils est traditionnellement reconnue pour ses vins d'une qualité exceptionnelle (90-94 Points Parker) par les plus grands sommeliers mondiaux, comme Andréas Larsson (meilleur sommelier du Monde 2007) ou encore Emmanuel Peyrondet (Meilleur sommelier de France 2008).



Châteauneuf du Pape rouge 2007 / THE CHATO9

Le vin tout en puissance mais sans oublier l'élégance.

Dégustation : Sa robe d'un grenat éclatant développe un bouquet puissant et complexe aux notes de fruits rouges, agrémenté des nuances épicées. En bouche déjà ample et généreux, sa puissance vous enchantera avec des tannins fins et soyeux.

Cépages : Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault, Terre Noir

Alliances Mets et Vins: un tournedos Rossini, civet de lièvre, Un Mont d'Or !

Prix public: 26,85



Gigondas rouge 2007 / THE GIG

Des arômes de fruits mûrs et des tanins élégants. La découverte d'une magnifique appellation à partager !

Dégustation : Sa robe pourpre profonde, nez complexe de fruits rouges avec quelques notes de fruits noirs, dans un décor dense, généreux et soutenu par une belle complexité d'épices, bouche puissante, riche, avec des tanins élégants et racés...tout en rondeur.

Alliances Mets et Vins: Parmentier de canard et truffes, Gigotin d'Agneau en Croûte de Tapenade.

Cépages : 65% Grenache, 20% Syrah, 15% Mourvèdre

Prix public : 16,30



Vacqueyras rouge 2007 / THE VAC

Le vin rouge subtil et souple aux arômes de fruits agrémenté de quelques notes d'épices

Dégustation : La bouche généreuse est ample et tout en souplesse avec des tannins, d'où s'exhale de puissants arômes fruités agrémentés de quelques nuances d'épices.

Alliances Mets et Vins: civet de canard, côte de bœuf grillée, fromages.

Cépages : Grenache, Syrah, Mourvèdre.

Prix Public : 12,80



Côte du Rhône rouge 2009 / THE RHON

Le vin rouge léger et fruité de l'apéritif

Dégustation : La robe d'une belle couleur rubis développe un joli bouquet de fruits rouges avec des notes prononcées de fruits des bois (mûres sauvages).

Alliances Mets et Vins: A l'heure de l'apéritif ou en accompagnement de vos tapas, terrines, brochettes de veaux, steak tartare, boudin noir et fromages.... coulommiers, St Marcellin.

À consommer à une température de 18-20°C

Cépages : Grenache, Syrah, Carignan

Prix : 6,50

« La collection The Vins est un vrai concentré de plaisir à la portée de tout le monde. Chaque vin est la combinaison du respect et de la tradition du terroir d'origine de l'appellation, sans oublier d'être accessible et facile à comprendre avec le goût actuel recherché par les clients, amateurs de vins. Profitez du moment et dégustez avec plaisir! »

Hervé Baligand – Sommelier Conseil (Restaurant 3* Michelin)

Pour toute demande d'information merci de contacter :

Gourmets Passions

Stéphane Lombardi

Tél. 04 72 41 97 67

e-mail: stephane.lombardi@the-vins.com