

# Chapelle Saint Sixte - Château Saint Sauveur

## Vin Bio depuis 2015

### AOC Beaumes de Venise rouge

#### ☞ L'histoire du domaine

Le Château Saint Sauveur d'Aubignan existe déjà au XIIe siècle. Il appartient à la famille REY depuis 1936. Cette propriété se trouve dans le Vaucluse, à 25 km au nord-est d'Avignon, sous le soleil levant du « géant de Provence », le légendaire Mont-Ventoux qui du haut de ses 1912 mètres abrite à ses pieds le vignoble de la vallée du Rhône.

Vous serez séduits par l'originalité de son caveau de dégustation situé dans la Chapelle Saint Sixte du XIe siècle de cet ancien monastère où fût jadis élaboré le vin de paille des moines. Vous y découvrirez sa fresque mystérieuse...

Durant la deuxième partie du XXe siècle, Guy REY, homme de coeur, a su avec son épouse, restaurer cette chapelle, replanter les vignes adéquates et établir un beau domaine de 64 hectares.

Aujourd'hui ce sont les trois enfants qui reprennent le flambeau : Guylaine, Florence et Franck REY.

Ils vous accueillent et vous feront déguster leurs plus jolis vins.

Au Château Saint-Sauveur d'Aubignan, revivez le Moyen-âge, mais avec des grands vins très actuels présentés dans des conditions optimales de conservation (lumière, fraîcheur).

**Domaine en agriculture biologique à partir de la récolte 2015.**

#### ☞ Notes de dégustation

**Élevage :** 12 mois en fûts.

**Oeil :** robe rouge franc, intense et profonde.

**Nez :** fruits rouges, épices.

**Bouche :** fruits rouges, boisé discret, généreux et charpenté.

Vin profond et intense.

#### Cépages

- Grenache, Syrah

#### Ce vin convient avec

##### **Plat - Fromage**

- Plats élaborés salés, des viandes rouges, des fromages affinés.

#### Ce vin se déguste

- Servir à 16 - 18°C, ouvrir 1h avant
- Temps de garde : 8 ans

