

DOMAINE
DU
CLOS
DE
SIXTE

Cru de Lirac

DOMAINE
GRAND VENEUR

Châteauneuf du Pape

Château
MAZANE
2013

Vacqueyras & Gigondas

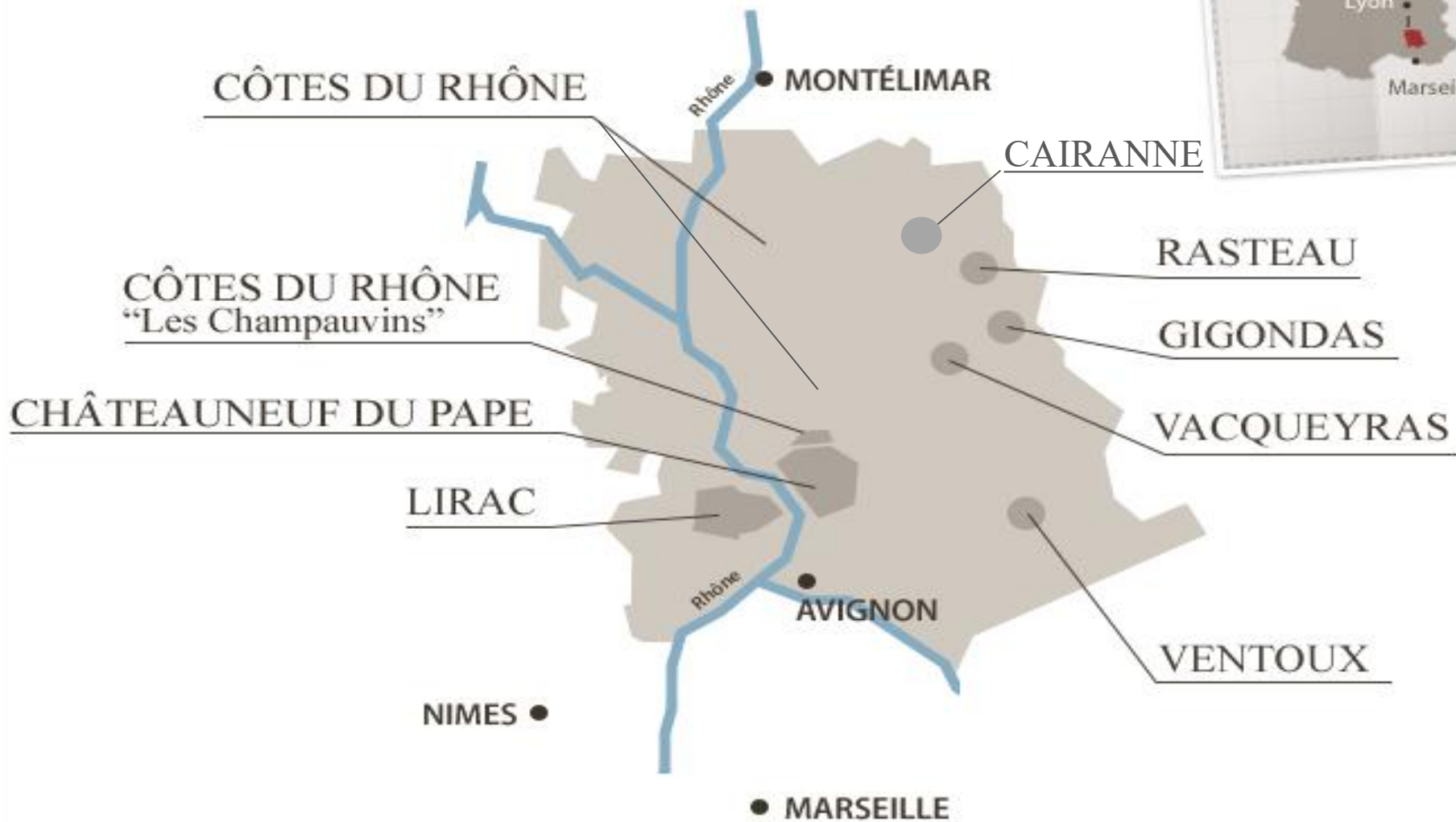


Tarif Pro - rendu :
Dès 36 bouteilles,
1.2026


ALAIN JAUME
Depuis 1826
VALLÉE DU RHÔNE



VALLÉE DU RHÔNE SUD



Les Blancs :

Côtes du Rhône « Grand Veneur » 2025



50% Roussane, 20% Viognier, 20% Grenache blanc, 10% Clairette

Robe jaune pâle, limpide, aux reflets dorés.
Arôme primaire de fleurs blanches et de fruits exotiques. En bouche, le fruit apparaît instantanément avec les notes florales et de pêche blanche. Ce Côtes du Rhône est surprenant de gourmandise et de fraîcheur.

Pour atteindre le franco de port, 2 x 37,5 cl ou 50 cl = 1 x 75 cl

Tarif ht rendu :

- par 36 bouteilles :

37,5 cl = 3,45 €

50 cl = 5.10 €

75 cl = 6.10 € ou offre **5,60 € par 66 bts**

Côtes du Rhône

« Les Champauvins » blanc 2024



100 % Viognier

Nez intense et délicat d'arômes floraux et de fruits à chair blanche. La bouche est fraîche, minérale et aérienne. Les arômes de pêche blanche et de poire sont les plus expressifs. Les caractères fruités ont une longue persistance et ils évoluent sur des notes d'abricot après quelques heures d'aération.

Un très grand Viognier réalisé sur la finesse et la fraîcheur.



Tarif ht rendu :

- par 36 bts = 9,40 €



VACQUEYRAS Blanc

« Grande Garrigue » 2023

60% Grenache blanc, 20% Roussane, 10% Viognier, 10% Clairette

Arômes de fruits exotiques, de coin et notes légères de cire d'abeille. La bouche est ample et savoureuse, sur les notes de fruits exotiques.

Tarif ht rendu :

- par 36 bouteilles : 75 cl = 11,50 €

CHATEAUNEUF DU PAPE

Domaine Grand Veneur «Le Miocène» 2024



60% Clairette , 40% Roussane

Le nez dévoile des arômes fins de fleurs blanches (aubépines, chèvrefeuilles) et d'épices fines. En bouche, c'est un équilibre agréable entre vivacité et rondeur qui font ressortir des caractères d'abricot sec, de miel et de sureau.

Un Châteauneuf du Pape blanc de grande finesse.

Tarif ht rendu :

- par 36 bts = 20,70 €



CHATEAUNEUF DU PAPE

Domaine Grand Veneur «La Fontaine» 2024



100% Roussane

Nez très intense d'agrumes, de fruits exotiques, de coing et de miel accompagnés d'un léger vanillé. L'attaque en bouche est puissante, le vin structuré. Cette cuvée est une exception pour sa richesse, son caractère à la fois généreux et d'une excellente fraîcheur.

Souvent considéré comme l'un des plus grands Châteauneuf du Pape blancs de l'appellation, il est par définition un magnifique vin blanc de gastronomie.

Tarif ht rendu :

- par 36 bts = 26,30 €

en Magnum 2019 :

= 54,60 €



Les Rosés :

« BELLISSIME » 2025

Côtes du Rhône

60% Grenache, 30% Syrah, 5% Mourvèdre,
5% Cinsault

Robe rose saumonée pâle, limpide et brillante.
Le nez est fruité et épicé rappelant la fraise
sauvage, la framboise et les fines épices
provençales. La bouche est à la fois ample,
équilibrée et fruitée, avec une finale fraîche et
longue. MEDAILLE D'OR à Paris 2019

Pour atteindre le franco de port, 2 x 37,5 cl ou 50 cl = 1 x 75 cl



Tarif ht rendu :

- par 36 bouteilles :

37,5 cl = 3,35 €

50 cl = 5 €

1,5 L = 13,70 €

75 cl = 5,90 € ou offre 5,40 € par 66 bts



TAVEL

« Le Crétacé » 2024

60% Grenache, 30% Syrah et 10% Mourvèdre

Ce Tavel est paré d'une robe rubis intense. A la fois puissant et fin, le nez s'exprime sur des notes soutenues de fraises écrasées et de pétales de roses.

Il tient la cadence en bouche, alliant une matière ronde à une vivacité bien ajustée. Laissez-vous tenter par une cuisine exotique, un tajine d'agneau ou un sauté de veau.

Tarif ht rendu :

-par 36 bts = 8,60 €

Les Rouges :

BIB de 10 L, conditionnés par 2
BIB de 5 L, conditionnés par 6



IGP Vacluse
« Qualité Prestige »
2024 

Tarif CHR ht rendu :
- par 4x10L ou 8x5 L

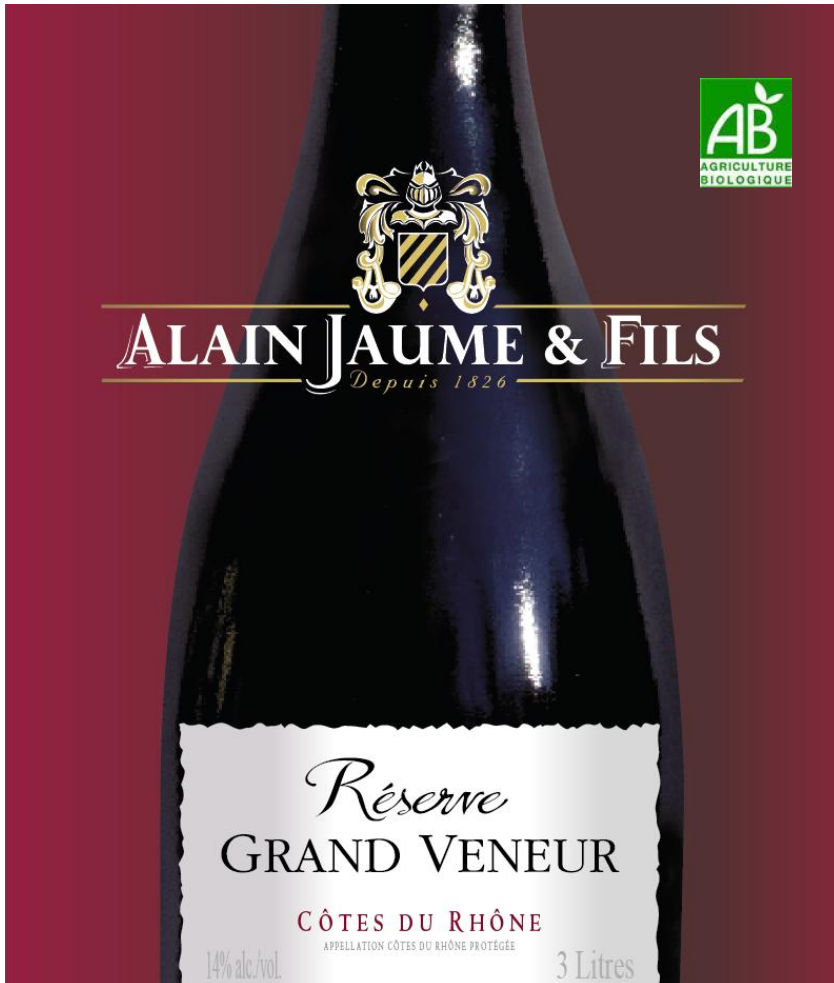
BIB 10 Litres = 33 €

BIB 5 Litres = 19,10 €

- (quantité palette sur demande)

Côtes du Rhône

« Grand Veneur » rouge bio



BIB de 3 L conditionnés par 4 , 2023

BIB de 5 L conditionnés par 6 , 2023

Tarif ht rendu l'unité :

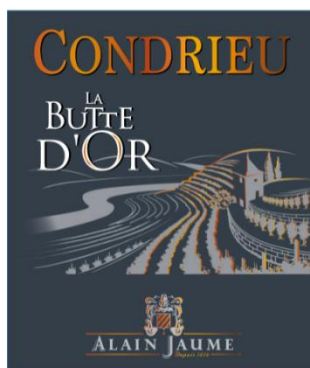
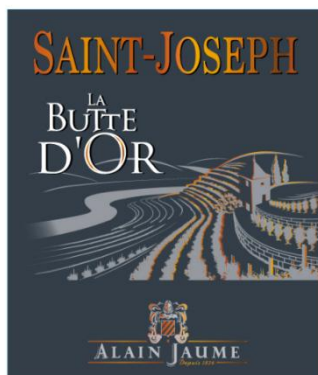
- par minimum 12 x 3L ou 8 x 5L :

BIB 3 Litres = 16,50 €

BIB 5 L = 25,60 €

Les vins du Nord...
Syrah Family & La Butte d'OR





Tarif HT Rendu :

Franco 36 bouteilles

- SY-RAH Family rouge 2024 :

75cl = 5,90 € ou **offre 5,40 € par 66 bouteilles**
1,5 l en 2023 = 13,70 €

- CROZES-HERMITAGE rouge 2023 :

75cl = 11,30 €

- SAINT-JOSEPH rouge 2024

75cl = 13,10 €

- CONDRIEU blanc 2024

75cl = 24,60 €



VENTOUX

« Les Gélinites » 2023

50% Grenache - 50% Syrah

La robe est intense, avec des reflets violacés.

Le nez repose sur une gamme aromatique variant des fruits frais (framboise) aux fruits noirs (cassis, mûre).

La bouche savoureuse et débordante de fruit dispose d'un bon volume et de tannins doux.

Tarif ht rendu :

- par 36 bts = 5,50 €



Côtes du Rhône

« Grand Veneur » rouge 2023

60% Grenache, 30% Syrah, 10% Cinsault et Mourvèdre

Le nez repose sur une gamme aromatique variant des fruits à baies frais (framboise sauvage, cassis, mûre) aux épices. La bouche savoureuse révèle un très bon volume, des tannins soyeux et des arômes fruités. La finale s'oriente sur des caractères de garrigue, de réglisse et de poivre noir...le Côtes du Rhône par excellence. 89/100 par Robert Parker

Pour atteindre le franco de port, 2 x 37,5 cl ou 50 cl = 1 x 75 cl

Tarif ht rendu :

- par 36 bouteilles :

37,5 cl = 3,35 €

50 cl = 5 €

1,5 L = 13,70 €

- 2021 non bio, 75 cl = 5,20 € et offre 4,80 € par 66 bts
ou

- 2023 « bio », 75 cl = 5,90 € et offre 5,40 € par 66 bts





CAIRANNE

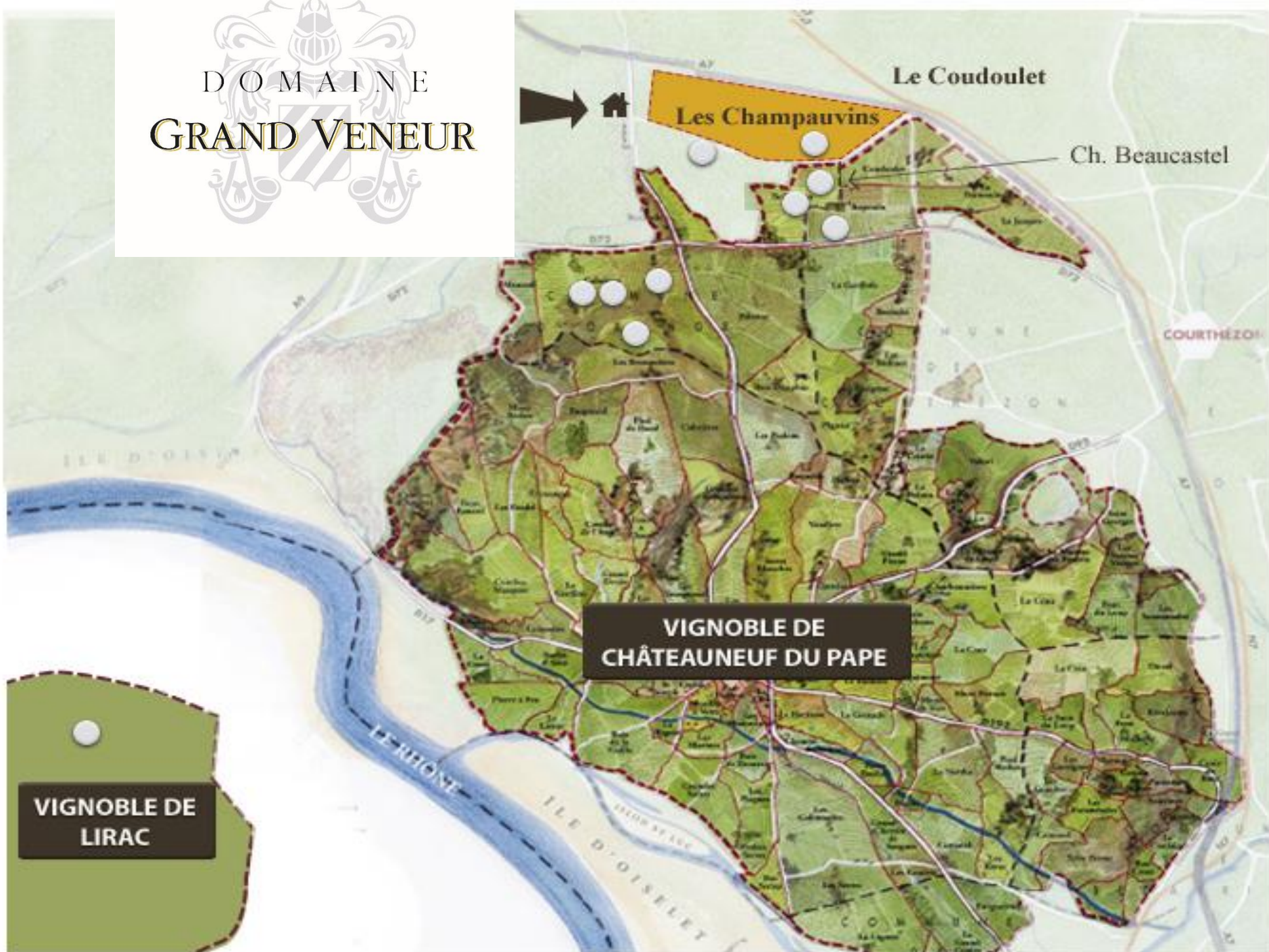
« Les Travées » 2023

70% Grenache,
20% Syrah,
10% Mourvèdre

Cairanne s'exprime sur des notes de fruits noirs intenses. Son style est séduisant, facile à apprécier tout au long d'un repas.

Tarif ht rendu :
- par 36 bts = 7,90 €

DOMAINE
GRAND VENEUR



CÔTES DU RHÔNE

« Les Champauvins »

Lieu de prédilection pour la vigne, personne n'imaginait au début du XIX siècle planter autre chose que de la vigne sur ce lieu-dit, les

« champs-aux-vins ».

Du fait de son terroir unique de galets roulés, il est similaire au sol typique de Châteauneuf du Pape, mais quelques mètres en dehors de l'appellation délimitée en 1936.



Domaine Grand Veneur

« Les Champavins » 2022-2023



70% Grenache, 20% Syrah, 10% Mourvèdre

Ce Côtes du Rhône « exceptionnel » situé à quelques mètres en dehors de Châteauneuf du Pape, dévoile des arômes de fruits noirs, de garrigue et d'épices. La bouche est ample, suave, avec une structure tannique très serrée mais fondue, comme enrobée par la rondeur du Grenache. Il y a quelques années, le journaliste Robert Parker n'a pas hésité à le baptiser ... "baby Chateauneuf"...

Tarif ht rendu :

- par 36 bts :

75 cl = 9,40 €

1,5 L = 20,80 €

3 L = 62 €





RASTEAU

« Les Valats » 2023

80% Grenache, 15% Syrah, 5% Mourvèdre

Robe pourpre et profonde. Arômes de fruits légèrement confits (groseille, mûre..) Une bonne richesse tannique s'impose avec un côté généreux et solaire. La finale est longue sur des notes poivrées, mentholées et aux caractères chocolatés.

91/100 Robert Parker

Tarif ht rendu :
-par 36 bts = 8,90 €

VACQUEYRAS

« Grande Garrigue » 2023



Arômes de fruits rouges et noirs avec des notes mentholées et d'épices. En bouche, le fruit est très expressif, sur la mûre et des notes de poivre. La rondeur et l'élégance des tanins font de ce vin un Cru à la fois dense et élégant. La finale s'oriente sur des notes aux parfums de garrigues et de réglisse.

91/100 Robert Parker

65% Grenache, 30% Syrah et 5% vieux Cinsault

Pour atteindre le franco de port, 2 x 50 cl = 1 x 75 cl
Millésime 2021 pour le Magnum

Tarif ht rendu :

- par 36 bouteilles : 50 cl = 8,60 € 75 cl = 10,40 € 1,5 L = 23 €

CHÂTEAU MAZANE

VACQUEYRAS 2023



50% Grenache, 25% Syrah, 25% Mourvèdre

Un Vacqueyras à la robe sombre et profonde et qui révèle une palette aromatique riche et puissante. Des notes de mûre, de prune, de figue et des nuances épicées et de cuir se distinguent en finale. Un Vacqueyras racé aux tanins puissants et fins.

91/100 Robert Parker

Tarif ht rendu :

- par 36 bouteilles :

75 cl = 12 €

en MAGNUM

1,5 L : 26 €



« Grande Cuvée »

LIRAC

*Le plateau de galets roulés ci-dessous, faisant face à celui de Châteauneuf du Pape.
Un potentiel qualitatif fabuleux, mis en valeur depuis 2003 au travers des vins du*

Domaine du Clos de Sixte





LIRAC « Roquedon » 2022

75% Grenache, 15% Syrah, 10% Mourvèdre

Issu à 100% du Domaine du Clos de Sixte, c'est une sélection plus orientée vers le Grenache, un vin plus en élégance.

Au nez, les arômes de fruits rouges et noirs confits (kirsch, mûre sauvage) dominant. La bouche est ample, suave, sur des arômes de liqueur de cassis et d'épices. En finale, des notes légèrement épicées donnent à ce vin une belle longueur et beaucoup de buvabilité.

Tarif ht rendu :

- par 36 bts = 8,90 €



LIRAC

« Domaine du Clos de Sixte » 2021

50% Grenache, 35% Syrah, 15% Mourvèdre

Couleur rouge-pourpre profonde. Au nez, les arômes de fruits rouges et noirs confits (kirsch, cassis, mûre sauvage) dominant. La bouche est ample et suave. En finale, des notes légèrement réglissées et de poivre donnent à ce vin une longueur surprenante.

Un vin racé en provenance de l'un des plus grands terroirs de la Vallée du Rhône.

92/100 Robert Parker, Etoilé Guide Hachette

Tarif ht rendu :

- par 36 bts = 9,80 €

en 2019

1,5 L = 21,60 €



GIGONDAS

« Terrasses de Montmirail » 2021



Tarif ht rendu :
- par 36 bts = 15,40 €

Robe grenat. Arômes typiques du Grenache (mûre, cassis), de sous-bois et d'épices.

Un Gigondas racé et élégant doté d'une bouche dévoilant une grande ampleur. La finale est équilibrée, fraîche, sur des notes plus épicées et minérales (roche broyée, graphite).

90% Grenache, 10% Syrah



CHATEAUNEUF DU PAPE

« Vieux Terron » 2023

85% Grenache, 10% Syrah, 5% Mourvèdre

Au nez exhalent les arômes de fruits noirs (cassis, cerise), d'épices et de poivre. Les épices et les fruits mûrs apparaissent sur des tannins ronds. Un Châteauneuf du Pape où le Grenache est roi, exprimant à travers son terroir ampleur et finesse.

Tarif ht rendu :

- par 36 bts = 19,50 €

CHATEAUNEUF DU PAPE

Domaine Grand Veneur « Le Miocène »



70% Grenache, 20% Syrah, 10% Mourvèdre

Le nez exhale à la fois des arômes de fruit rouges mûrs (kirsch, mûre) et de boîte à épices. Le vin est riche, plein et ample. La longueur est importante grâce à l'impression de salinité procurée par les tanins soyeux. Un grand Châteauneuf du Pape aux caractères intenses et subtils.

Tarif ht rendu :

	<u>2023</u>	<u>2023</u>	<u>2020</u>	<u>2019</u>
par 36 bouteilles :				
	<u>37,5 cl</u> = 10,30 €	<u>75 cl</u> = 20,70 €	<u>1,5 L</u> = 44,50 €	<u>3 L</u> = 115,20 €





Grand Veneur « Les Origines »

CHATEAUNEUF DU PAPE

Grand Veneur « Les Origines » 2022



50% Grenache, 20% Syrah, 30% Mourvèdre

Au nez exhalent d'intenses arômes de fruits mûrs (kirsch, mûre), d'épices, de café grillé et de vanille. En bouche, on retrouve cette grande complexité aromatique ; les épices et les fruits mûrs apparaissent sur des tannins denses mais soyeux.

Un Châteauneuf-du-Pape alliant concentration et longueur.

Tarif ht rendu :

par 36 bouteilles :

- 75 cl = 26,30 €

1,5 L = 54,60 €

- Millésime 2019 = 29,40 € ht / bt





CHATEAUNEUF DU PAPE

Grand Veneur « Vieilles Vignes »

50% Grenache, 10% Syrah, 40% Mourvèdre

Le nez révèle des arômes de fruits noirs (cassis, mûre) mêlés aux épices et à des odeurs d'herbes sèches et de café torréfié. Grande complexité aromatique. Jeune, les épices et les fruits mûrs apparaissent sur un boisé-vanillé et des tannins fins en quantité importante. La finale est d'une très longue persistance grâce à une incroyable salinité et suavité.

Un Châteauneuf-du-Pape d'exception exprimant la quintessence de son terroir.

100/100 sur le millésime 2010 et 2016
99/100 en 2019 98/100 en 2018

Tarif ht rendu :

2021-2022 par 36 bouteilles :

75 cl = 43,80 €

1,5 L = 89,60 €

2017-19 par 36 bouteilles :

75 cl = 50,40 €

1,5 L 2013-14
= 108 €



GRAND VENEUR

« Vieux Marc de Châteauneuf du Pape » Millésimé 2009



Grenache, Syrah, Mourvèdre

La couleur est brillante sur des reflets chêne clair. On découvre au nez des arômes de raisins secs et de noisettes. En bouche, apparaissent la puissance, les épicées et le gras, tout comme pour les vins rouges de Châteauneuf-du-Pape.

Tarif ht rendu :

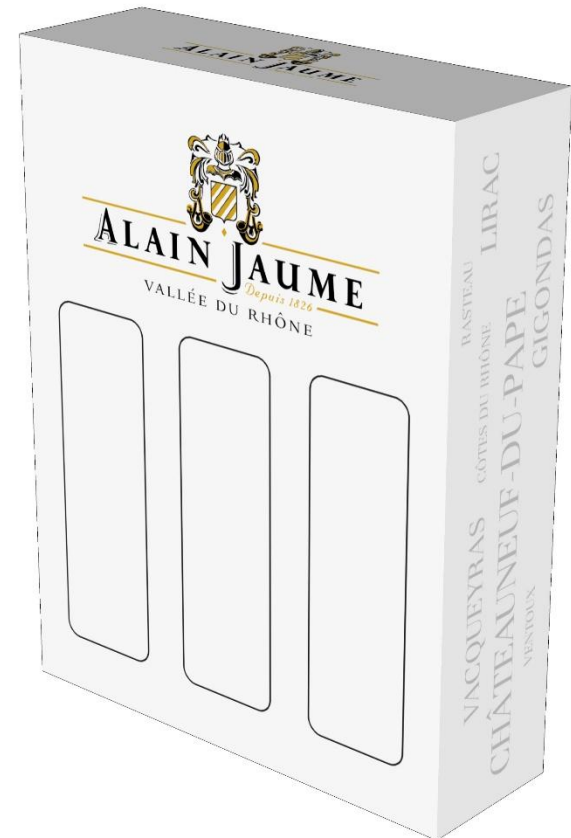
- par 36 bouteilles :
70 cl = 40,40 €

LES COFFRETS CADEAUX

EMBALLAGES carton ht unité:

Etui prestige de 1 bt x 75 cl = 1,30 € ht
ETUI PRESTIGE 1 MAGNUM = 1,60 € ht

Valisette prestige en 2 bts ou 3 bts x 75 cl
Marquage avec vernis sérigraphique
= 1,80 € ht



CAISSE BOIS 1 MAG x 150 cl

5,50 € ht

CAISSE BOIS 6 MAGx 150 cl

9,60 €

CAISSE BOIS clouée de 6 bts x 75 cl

5,10 €

CAISSE BOIS clouée de 12 bts x 75 cl

6,50 €

Valisette BOIS 3 bts x 75 cl = 7,50 €



Composition modulable sur demande



Règlements :

- Délai légal de paiement à 45 jours de la date de facturation.
- Par souci de simplification et de facilité de gestion, nous recommandons la mise en place du paiement par **traite directe**.
 - Il suffit de nous communiquer le RIB du client.
 - La banque informera le client du débit de la somme due 5 jours avant l'échéance.
 - Le client n'a plus à rédiger et poster le chèque.

Nos conditions générales de vente sont précisées ci-dessous.
Tarif valable sous réserve des stocks disponibles et susceptible d'évolution en cours d'année.

SARL Vignobles Alain JAUME – 84100 Orange

- **CONDITIONS GENERALES DE VENTE : Applicables en France**
- **Article 1 – Objet** : Toute commande écrite implique l'acceptation des conditions de vente ci-après définies. Elles se substituent à toutes les autres conditions générales.
- **Article 2 – Validité des offres – Prix** : Nos offres sont valables pour une durée de 1 mois à compter de leur émission, et dans la limite des stocks disponibles. Toute modification de nos offres constitue une nouvelle offre qui devra être expressément approuvée par nos soins. Les engagements pris par nos agents ou représentants ne peuvent nous engager qu'après acceptation confirmée par écrit du vendeur. Nos offres s'entendent hors taxes, « départ cave » dit « Ex-w », sauf mention expresse figurant sur nos offres.
- **Article 3 – Expéditions/Retiraisons** : Nos délais sont donnés à titre indicatif. Les retards ne sauraient en aucun cas justifier l'annulation d'une commande ou donner lieu à dommage et intérêts. Il appartiendra à l'acheteur d'informer le vendeur des dispositions réglementaires de son pays concernant le conditionnement, l'emballage et le marquage des produits, dès la commande. Les coûts supplémentaires liés à ces spécificités seront à la charge de l'acheteur.
- **Article 4 – Garantie, Conformité des produits** : L'acheteur renonce expressément au bénéfice de l'article 1587 du Code Civil et accepte tout écart dans les limites des normes analytiques du vin sélectionné, notre engagement se limitant à la délivrance de vins de qualité loyale et marchande. En cas d'erreur, de vice caché ou reconnu, notre garantie consiste dans l'échange pur et simple des vins non conformes ou dans leur remboursement contre retour à nos frais. Est exclue toute notion de réparation de préjudice commercial ou financier.
- **Article 5 – Transfert des risques** : Sauf convention contractuelle contraire, **nos vins voyagent aux risques et périls de l'acheteur**. Nous ne pourrions être tenu pour responsable en cas de dégradation qualitative ou de présentation générale des vins (bouchons sortis partiellement, étiquettes tachées...) à cause d'un transport de mauvaise qualité. **Nos vins doivent être impérativement transportés à température contrôlée, à l'abri du gel et en dessous de 25°C.**
- **Article 6 – Réclamations**. L'acheteur est tenu de s'assurer de la conformité des vins au jour de leur livraison/retiraison, selon le cas. Toute réclamation devra être notifiée dans un délai de 10 jours à compter de la livraison. Aucun retour ne sera accepté sans accord préalable du vendeur.
- **Article 7 – Entrée en vigueur**. Le vendeur se réserve le droit de subordonner l'entrée en vigueur du contrat de vente à toutes conditions administratives ou financières qu'il estimerait nécessaire.
- **Article 8 – Pénalités et résiliations** : La loi de modernisation de l'économie du 4 Août 2008 applicable au 1^{er} janvier 2009 impose en France un délai de paiement maximum de 45 jours fin de mois à compter de la date d'émission de la facture.
- L'inexécution de ses obligations par l'acheteur, notamment le défaut de paiement à l'échéance fixée rend exigible des pénalités de retard qui seront calculées jusqu'à l'encaissement du règlement et dont le taux est égal à trois fois le taux légal en vigueur (3.99% en 2008 soit 12% l'an).
- Le non-paiement donne aussi droit au vendeur :
 - -d'exiger le paiement d'une indemnité de 15% des sommes dues, outre les frais judiciaires et intérêts conventionnels
 - -à la résiliation de plein droit du contrat au profit du vendeur.
- **Article 9 – Réserve de propriété**. Les vins demeurent la propriété du vendeur, jusqu'à paiement total et effectif du prix de vente, y compris pénalités et intérêts éventuellement dus. Les modalités de fonctionnement de cette clause obéissent aux termes des lois du 12 Mai 1980 et 25 janvier 1985.
- **Article 10- Force majeure**. Pendant la durée de la force majeure, le vendeur est libéré de l'obligation contractuelle de livraison au titre de la suspension du contrat de vente. Le vendeur devra cependant en informer par tout moyen l'acheteur. Par contre, la force majeure ne suspend pas le paiement des marchandises déjà livrées. Sont notamment considérés comme cas de force majeure les événements suivants (liste non exhaustive) : grève des transports, émeutes, incendies, décision administrative faisant grief, catastrophe naturelle, retards ou défauts incombant aux fournisseurs du vendeur dans leur livraison.
- **Article 11- Règlement des litiges**. Sauf stipulation contractuelle contraire, le contrat de vente est régi par le droit français. Sera seul compétent en cas de contestation quelconque, le Tribunal de Commerce de Carpentras.