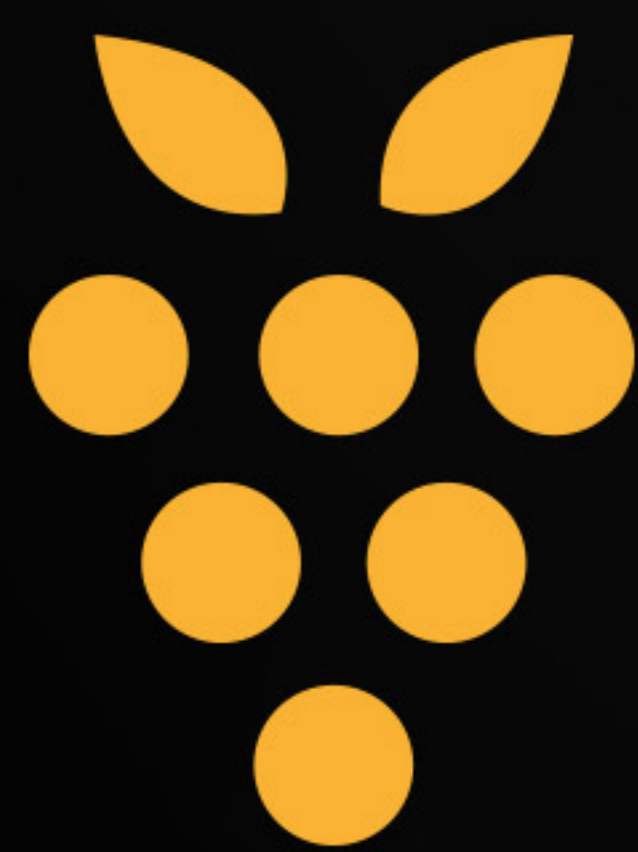




MORGAN VIN

— SÉLECTION —

Agence de commercialisation en vins

France & International

Spécialiste Vallée du Rhône

Nord & Sud

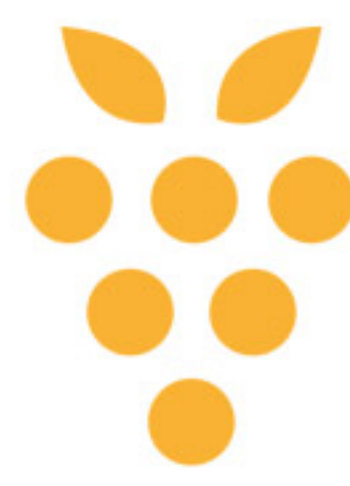


Morgan ROUX

Agent commercial indépendant spécialisé dans la Vallée du Rhône, j'accompagne des domaines familiaux reconnus pour la qualité et la régularité de leurs vins.

Fort d'une expérience terrain en France et à l'international, je développe les marchés avec exigence et transparence.

Chaque domaine est sélectionné pour son identité, la cohérence de sa gamme et son potentiel commercial. Créer des relations durables entre producteurs et professionnels est au cœur de mon engagement.



MORGAN VIN

SÉLECTION

DOMAINE

LE *Père*
BRUN



Les Deux Pins
FAMILLE PALLY



DOMAINE DU
BRAMADOU

Domaine la Soumade

PIERRE ET JÉRÔME
COURSODON

Domaine du
TRAPADIS



Domaine des Pasquiers



DOMAINE DE LA CONFIDENCE

DOMAINE
Bruneley



DOMAINE JEAN ROYER
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE



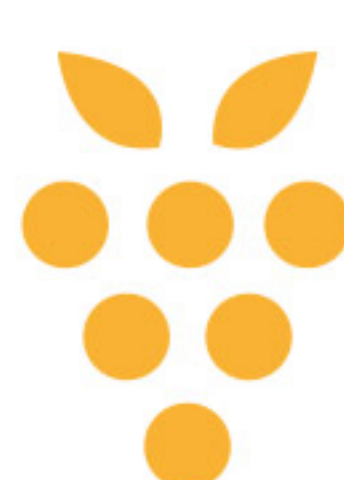
LAURENT FAYOLLE
VITICULTEUR À GERVANS - DRÔME - FRANCE



DOMAINE DE LA CONFIDENCE

“Micro-production. Identité unique. Signature rare.”

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE
LIRAC - CÔTES DU RHÔNE



MORGAN VIN
— SÉLECTION —



1



2



3



4

LA CONFIDENCE DE PAPI LUCIEN

Appellation: VDF - **Couleur:** Blanc

Cépage: Bourboulenc

Terroir: Argilo-calcaire

Vinification: Vendange manuelle en caisse, Pressurage direct en grappes entières

Elevage: Cuve inox

En quelques mots: Floral, vif, minéral et délicat



LA CONFIDENCE DE MAMI PAULETTE

Appellation: VDF - **Couleur:** Rosé

Cépage: Caladoc

Terroir: Argilo-calcaire

Vinification: Vendange manuelle en caisse, Pressurage direct en grappes entières

Elevage: Cuve inox

En quelques mots: Des fruits, de la gourmandise et beaucoup de plaisir

2

LIRAC

Appellation: Lirac - **Couleur:** Rouge

Cépage: Grenache · Syrah - Cinsault - Mourvèdre

Terroir: Argilo-calcaire et galets roulés

Vinification: Vendange manuelle en caisse, Vinification douce, léger pigeage, infusion fruit

Elevage: Cuve inox

En quelques mots: Soyeux élégant et frais



CHATEAUNEUF DU PAPE (SOUS ALLOCATION)

Appellation: Châteauneuf du Pape - **Couleur:** Rouge

Cépage: Syrah

Terroir: Sables

Vinification: Vendange manuelle en caisse, Vinification douce, léger pigeage, infusion fruit

Elevage: Cuve inox et une unique barrique

En quelques mots: Micro cuvée, pure Syrah, caractère unique

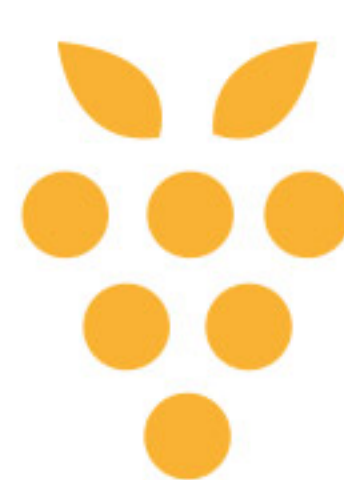
4



DOMAINE JEAN ROYER
CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

« De l'élégance à l'exceptionnelle. »

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE



MORGAN VIN
— SÉLECTION —



1



2



3



4

SPECIALE N°1

Appellation: Châteauneuf du Pape - **Couleur:** Blanc

Cépage: Grenache - Bourboulenc - Roussane - Clairette

Terroir: Galets roulés, terrasses alluviale

Vinification: Vendanges manuelle, Pressurage direct, Fermentation longue basse température

Elevage: Unique demi-muid pendant 12 mois

En quelques mots: Un blanc de gastronomie, précis et racé.

JUS DE ROUSSANE

Appellation: Châteauneuf du Pape - **Couleur:** Blanc

Cépage: Roussane

Terroir: Galets roulés, terrasses alluviale

Vinification: Vendanges manuelle, Pressurage direct, Fermentation longue basse température

Elevage: Unique demi-muid neuf pendant 12 mois

En quelques mots: La Roussanne à l'état pur.

LE PETIT ROY

Appellation: VDF - **Couleur:** Rouge

Cépage: Grenache · Syrah - Mourvèdre

Terroir: Galets roulés, terrasses alluviale

Vinification: Vendange manuelle en caisse, double tri, Vinification parcellaire, cuve béton, macération 25 jours,

Elevage: Élevage en cuve béton

En quelques mots: Fruit, finesse et plaisir royal.

TRADITION

Appellation: Châteauneuf du Pape - **Couleur:** Rouge

Cépage: Grenache · Syrah - Cinsault - Mourvèdre

Terroir: Grandes Serres, Bois de la Ville, La Crau, Galets roulés, terrasses alluviales

Vinification: Vendange manuelle en caisse, double tri, Vinification parcellaire, cuve béton, macération 25 jours,

Elevage: 12 mois : 2/3 Cuve et 1/3 en Demi Muid

En quelques mots: L'élégance du style classique de Châteauneuf-du-Pape.



5



6



7



8

PRESTIGE

Appellation: Châteauneuf du Pape - **Couleur:** Rouge

Cépage: Grenache - Mourvèdre 10%

Terroir: Galets roulés (Bois de la ville), faible rendement

Vinification: Vendange manuelle en caisse, double tri, Sélection parcellaire, cuve béton, macération 25 jours,

Elevage: 12 mois : 2/3 Cuve et 1/3 en Barrique

En quelques mots: Puissant, complexe, structuré, grande garde

LES SABLES DE LA CRAU

Appellation: Châteauneuf du Pape - **Couleur:** Rouge

Cépage: Grenache

Terroir: Sables de la Crau

Vinification: Vendange manuelle en caisse, double tri, Sélection parcellaire, cuve béton, macération 25 jours,

Elevage: 18 mois en demi-muids

En quelques mots: Le Grenache dans toute sa Splendeur

TRIPLICE

Appellation: Châteauneuf du Pape - **Couleur:** Rouge

Cépage: Assemblage de Tradition, Prestige, Les sables de la Crau et soupçon de mourvèdre

Terroir: Grandes Serres, Bois de la Ville, La Crau, Galets roulés, sables

Vinification: Vendange manuelle en caisse, double tri, Sélection parcellaire, cuve béton, macération 25 jours,

Elevage: 36 mois en futs de chêne

En quelques mots: Monumental, profond, iconique

SOLA SYRAH RÉGALIS

Appellation: Châteauneuf du Pape - **Couleur:** Rouge

Cépage: Syrah

Terroir: Galets roulés, sables, parcelle de 0,20 ha

Vinification: Vendange manuelle en caisse, double tri, Sélection parcellaire, cuve béton, macération 25 jours,

Elevage: Unique demi muids pendant 24 mois

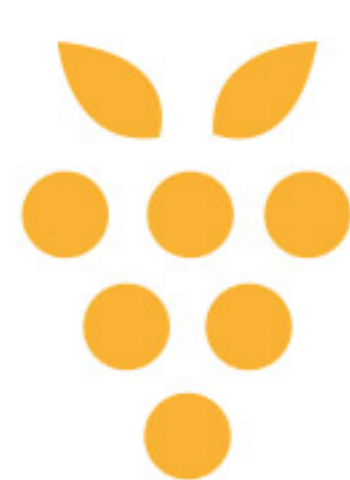
En quelques mots: Une Syrah d'exception, solaire par son terroir, royale par son expression.



Domaine des Pasquiers

“Des vins justes, efficaces, toujours à leur place à table.”

GIGONDAS – PLAN DE DIEU – SABLET
CÔTES DU RHÔNE – IGP



MORGAN VIN
— SÉLECTION —



1



2



3



4

SABLET

Appellation: Sablet - **Couleur:** Blanc

Cépage: Marsanne - Roussanne - Clairette

Terroir: Terres Sableuses

Vinification: Pressurage doux, fermentation basse température

Elevage: Élevage en cuve béton

En quelques mots: Fraîcheur, minéralité et élégance naturelle.



IGP VAUCLUSE

Appellation: IGP Vacluse - **Couleur:** Rosé

Cépage: Caladoc

Terroir: Sols caillouteux, terrasses alluviales

Vinification: Pressurage direct, vinification à froid

Elevage: Élevage en cuve béton

En quelques mots: Léger, fruité, désaltérant.

2

SABLET

Appellation: Sablet - **Couleur:** Rosé

Cépage: Grenache - Syrah

Terroir: Sols argilo-calcaires, terrasses caillouteuses

Vinification: Pressurage direct, maîtrise des températures

Elevage: Élevage en cuve béton

En quelques mots: Élégant, frais, très expressif



IGP VAUCLUSE

Appellation: IGP Vacluse - **Couleur:** Rouge

Cépage: Syrah - Marselan - Merlot

Terroir: Sols caillouteux, terrasses alluviales

Vinification: Vinification traditionnelle

Elevage: Élevage en cuve béton

En quelques mots: Souple, fruité, convivial.

4



5



6



7



8

CÔTES DU RHÔNE

Appellation: Côtes du Rhône – **Couleur:** Rouge

Cépage: Grenache · Syrah

Terroir: Sols argilo-calcaires, terrasses caillouteuses

Vinification: Vinification traditionnelle, extraction douce

Elevage: Élevage en cuve béton

En quelques mots: Équilibre, gourmandise et fiabilité.



5

PLAN DE DIEU

Appellation: Plan de dieu – **Couleur:** Rouge

Cépage: Grenache · Syrah · Mourvèdre

Terroir: Terrasses alluviales très caillouteuses

Vinification: Vinification traditionnelle, macération longue

Elevage: Élevage en cuve béton

En quelques mots: Puissance, soleil et structure.



6

SABLET

Appellation: Sablet – **Couleur:** Rouge

Cépage: Grenache · Syrah · Mourvèdre

Terroir: Sols argilo-calcaires, terrasses caillouteuses

Vinification: Vinification traditionnelle

Elevage: Élevage en cuve béton

En quelques mots: Fruité, finesse et harmonie.



7

GIGONDAS

Appellation: Gigondas – **Couleur:** Rouge

Cépage: Grenache · Syrah

Terroir: Sableux, calcaire, coteaux caillouteux

Vinification: Vinification traditionnelle, macération longue

Elevage: Élevage en cuve béton

En quelques mots: Structure, élégance et grandeur.

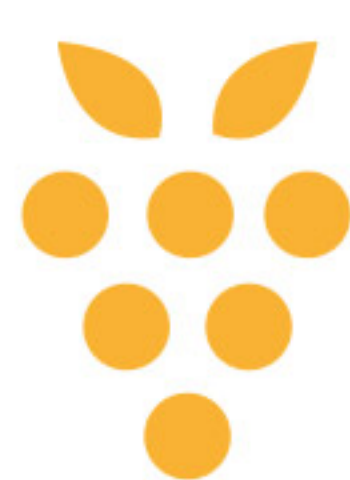


8

Domaine la Soumède

« L'icône historique de Rasteau, dans
une lecture moderne et aérienne. »

RASTEAU – GIGONDAS – CÔTES DU RHÔNE



MORGAN VIN
— SÉLECTION —



1



2



3



4

CÔTES DU RHÔNE

Appellation: Côtes du Rhône - **Couleur:** Rouge

Cépage: Grenache · Syrah

Terroir: Argilo-calcaire

Vinification: Vendange Manuelle, Pigeage et remontage journalier en cuve inox, Macération 15 jours

Elevage: 18 mois en cuve inox

En quelques mots: Gourmandise, équilibre et plaisir immédiat.

RASTEAU

Appellation: Rasteau - **Couleur:** Rouge

Cépage: Grenache · Syrah - Mourvèdre

Terroir: Argilo-calcaire

Vinification: Vendange Manuelle, Pigeage et remontage journalier en cuve inox, Macération 20 jours

Elevage: 18 mois en cuve inox

En quelques mots: Profondeur, structure et identité de terroir.

PRESTIGE

Appellation: Rasteau - **Couleur:** Rouge

Cépage: Grenache · Syrah - Mourvèdre

Terroir: Vieilles vignes, Argilo-calcaire

Vinification: Vendange Manuelle, Pigeage et remontage journalier en cuve inox, Macération 25 jours

Elevage: 18 mois : 50% en foudre, 50% en cuve Béton

En quelques mots: La sélection d'excellence du domaine.

ANTHEA

Appellation: Côtes du Rhône - **Couleur:** Rouge

Cépage: Syrah - Viognier 10%

Terroir: Argilo-calcaire

Vinification: Vendange Manuelle, Pigeage et remontage journalier en cuve inox, Macération 20 jours

Elevage: 18 mois : 50% en Barriques, 50% en cuve inox

En quelques mots: Caractère, élégance et signature.



5



6

5

CONFIANCE

Appellation: Rasteau – **Couleur:** Rouge

Cépage: Grenache · Syrah – Mourvèdre

Terroir: Vieilles vignes, Argilo-calcaire

Vinification: Vendange Manuelle, Pigeage et remontage journalier en cuve bois, Macération 25 jours

Elevage: 18 mois en foudre

En quelques mots: Rasteau de précision, noble et identitaire.

GIGONDAS

Appellation: Gigondas – **Couleur:** Rouge

Cépage: Grenache · Syrah

Terroir: Argilo-calcaire, coteaux nord

Vinification: Vendange Manuelle, Pigeage et remontage journalier en cuve inox, Macération 20 jours

Elevage: 18 mois en demi muid

En quelques mots: Né au pied des Dentelles, sur un coteau nord, un Gigondas de fraîcheur et d'élégance.

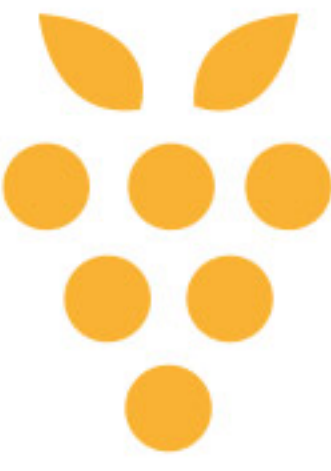
6

Domaine du TRAPADIS

« Vigneron de Rasteau, alliance de tradition, fraîcheur
et finesse bourguignonne. »

RASTEAU – CÔTES DU RHÔNE




MORGAN VIN
— SÉLECTION —



1



2



3



4

LA P'TITE CÔTE

Appellation: Côtes du Rhône – **Couleur:** Blanc

Cépage: Grenache Blanc · Clairette – Ugni Blanc

Terroir: Limon et Calcaire

Vinification: Vendange manuelle, Pressurage direct, Fermentation longue basse température

Elevage: 8 mois en cuve béton

En quelques mots: Fraîcheur, minéralité et éclat.



ESPRIT DE TRAPADIS

Appellation: VDF – **Couleur:** Rouge

Cépage: Grenache

Terroir: Sable, Limon, Calcaire

Vinification: Vendange manuelle, éraflée, cuve béton, macération 8 jours, un remontage par jour

Elevage: 8 mois en cuve béton

En quelques mots: Pureté du fruit, fraîcheur et sincérité.



2

LA P'TITE CÔTE

Appellation: Côtes du Rhône – **Couleur:** Rouge

Cépage: Grenache

Terroir: Sable, Limon, Calcaire

Vinification: Vendange manuelle, éraflée, cuve béton, macération 15 jours, un remontage tous les 2 jours

Elevage: 10 mois en cuve béton

En quelques mots: Fruit pur, finesse et plaisir immédiat.



3

LES GARRIGUES

Appellation: Cairanne – **Couleur:** Rouge

Cépage: Grenache · Syrah – Carignan

Terroir: Argilo-calcaire

Vinification: Vendange manuelle, éraflée, cuve béton, macération 15 jours, un remontage tous les 3 jours

Elevage: 9 mois en cuve béton

En quelques mots: Solaire, structuré, profondément méditerranéen.



4



5



6

5

LES CRAS

Appellation: Rasteau - **Couleur:** Rouge

Cépage: Grenache · Syrah · Mourvèdre - Carignan

Terroir: Argilo-calcaire

Vinification: Vendange manuelle, éraflée, cuve béton, macération 18 jours, un remontage tous les 3 jours

Elevage: 10 mois en cuve béton

En quelques mots: Puissance, minéralité et profondeur.



LES ADRÉS

Appellation: Rasteau - **Couleur:** Rouge

Cépage: Grenache - Mourvèdre - Carignan

Terroir: Vieilles vignes en gobelets, terrasses argilo-calcaires

Vinification: Vendange manuelle, Vinification parcellaire, remontage tous les 3 jours

Elevage: Élevage en cuve béton, 10% Fût, 30% en Jarre, Vieillessement 24 mois en bouteilles

En quelques mots: Finesse, élégance et précision.



6

COURSODON

PIERRE ET JÉRÔME

« Une Syrah de relief et d'émotion :
précision d'altitude, minéralité vibrante, signature inimitable. »

SAINT-JOSEPH





1



2



3



4

ETINCELLE

Appellation: VDF – **Couleur:** Blanc

Cépage: Viognier · Roussanne

Terroir: Sols granitiques, terrasses

Vinification: Vendange Manuelle, fermentation basse température

Élevage: Élevage en cuve inox

En quelques mots: La pureté lumineuse du Rhône Nord.

SILICE

Appellation: Saint Joseph – **Couleur:** Blanc

Cépage: Marsanne

Terroir: Coteaux granitiques et Argile

Vinification: Vendange Manuelle, Double Tri, Pressurage doux, fermentation basse température

Élevage: Élevage en cuve inox

En quelques mots: Minéralité, tension et élégance granitique.

LE PARADIS SAINT PIERRE

Appellation: Saint Joseph – **Couleur:** Blanc

Cépage: Marsanne – 5% Roussanne

Terroir: Coteaux granitiques

Vinification: Vendange Manuelle, Double Tri, Pressurage doux, fermentation basse température

Élevage: Élevage en fûts 12 mois

En quelques mots: Profondeur, noblesse et signature du terroir.

GRENADE

Appellation: VDF – **Couleur:** Rouge

Cépage: Syrah

Terroir: Sols granitiques, terrasses

Vinification: Vendange Manuelle, Extraction douce

Élevage: Élevage en cuve inox

En quelques mots: Fruit pur, gourmandise et plaisir immédiat.



5



6



7



8

5

SILICE

Appellation: Saint Joseph - **Couleur:** Rouge

Cépage: Syrah

Terroir: Schiste et granite

Vinification: Vendange Manuelle, Double Tri, Egrapée, macération à froid, pigeage

Elevage: Élevage en fûts et demi muid 12 mois

En quelques mots: La Syrah dans sa lecture la plus minérale.

L'OLIVAIE

Appellation: Saint Joseph - **Couleur:** Rouge

Cépage: Syrah

Terroir: Coteaux granitiques, Vieilles Vignes

Vinification: Vendange Manuelle, Double Tri, Egrapée, macération à froid, pigeage

Elevage: Élevage en fûts et demi muid 15 mois

En quelques mots: Force, élégance et caractère méditerranéen.

6

7

LA SENSONNE

Appellation: Saint Joseph - **Couleur:** Rouge

Cépage: Syrah

Terroir: Coteaux granitiques

Vinification: Vendange Manuelle, Double Tri, Egrapée, macération à froid, pigeage

Elevage: Élevage en fûts neufs 12 mois

En quelques mots: Intensité, profondeur et épices

LE PARADIS SAINT PIERRE

Appellation: Saint Joseph - **Couleur:** Rouge

Cépage: Syrah

Terroir: Coteaux granitiques

Vinification: Vendange Manuelle, Double Tri, Egrapée, macération à froid, extraction forte

Elevage: Élevage en fûts et demi muid 15 mois

En quelques mots: Cuvée iconique, expression ultime du domaine.

8

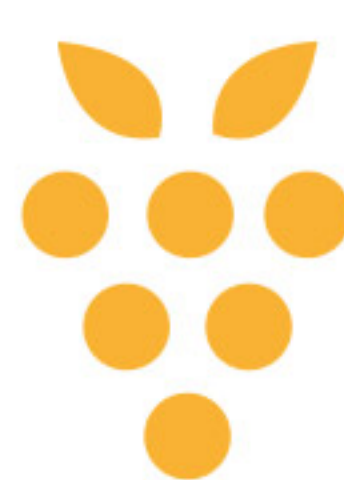


LAURENT FAYOLLE

VITICULTEUR À GERVANS - DRÔME - FRANCE

« Quand le granit devient émotion : la signature Fayolle. »

CROZES-HERMITAGE
HERMITAGE



MORGAN VIN
— SÉLECTION —



1



2



3



4

SENS



Appellation: Crozes Hermitage – **Couleur:** Blanc

Cépage: Marsanne · Roussanne

Terroir: loess et éboulis caillouteux

Vinification: Vendange Manuelle, Pressurage en grappes entières, fermentation basse température en cuve inox

Élevage: Élevage en cuve inox et cuve diamant 7 mois

En quelques mots: Frais, minéral, précis, élégant

LES PONTAIX



Appellation: Crozes Hermitage – **Couleur:** Blanc

Cépage: Marsanne – Vieilles vignes 60 ans

Terroir: Vieilles vignes, Coteau granitique escarpé sur la commune de Crozes-Hermitage

Vinification: Vendange Manuelle, Pressurage en grappes entières, fermentation basse température en cuve inox

Élevage: Élevage en barriques et demi muid 11 mois

En quelques mots: Une Marsanne de coteau granitique, profonde, élégante et persistante.

LES DIOGNIÈRES



Appellation: Hermitage – **Couleur:** Blanc

Cépage: Marsanne – Vieilles vignes 60 ans

Terroir: Sablo – limoneux

Vinification: Vendange Manuelle, fermentation basse température, FA en Barriques

Élevage: Élevage en fûts 12 mois

En quelques mots: Un grand blanc mêlant richesse, fraîcheur et élégance

SENS



Appellation: Crozes Hermitage – **Couleur:** Rouge

Cépage: Syrah

Terroir: 50% des vignes sur granite au nord de l'AOC, 50% sur galets au sud

Vinification: Vendange Manuelle, Vinification traditionnelle, extraction douce

Élevage: Élevage en cuve béton 11 mois

En quelques mots: Fraîcheur, finesse et gourmandise.



5



6



7

5

LES PONTAIX

Appellation: Crozes Hermitage – **Couleur:** Rouge

Cépage: Syrah

Terroir: Vieilles vignes 50 ans, Coteau argilo-calcaire, Nord de l'appellation

Vinification: Vendange Manuelle, Vinification traditionnelle, extraction douce

Elevage: Élevage 12 mois : 3/4 en DM (20% neufs) et 1/4 en cuve diamant

En quelques mots: Structure, élégance et profondeur de terroir.



CLOS LES CORNIRETS

Appellation: Crozes Hermitage – **Couleur:** Rouge

Cépage: Syrah

Terroir: Coteau granitique, , Clos, Labours au cheval

Vinification: Vendange Manuelle, Vinification parcellaire, e extraction douce

Elevage: Élevage 12 mois en barriques (20% neuves)

En quelques mots: Cuvée parcellaire d'exception, signature du domaine.

6

7

LES DIOGNIÈRES

Appellation: Hermitage – **Couleur:** Rouge

Cépage: Syrah – Vieilles vignes 60 ans

Terroir: Argilo-calcaire

Vinification: Vendange Manuelle, vinification en Demi muids

Elevage: Élevage en fûts 12 mois

En quelques mots: Une Syrah profonde alliant puissance, finesse et grande longueur.



DOMAINE

LE *Père* BRUN

« Un terroir solaire, une famille, une âme :
des vins sincères qui racontent une histoire vraie. »

CÔTES DU RHÔNE





1



2



3

LE TONTON

Appellation: Côtes du Rhône – **Couleur:** Rouge

Cépage: Mourvedre – Grenache – Syrah

Terroir: Galets roulés du Rhône et terre rouge

Vinification: Vendange Manuelle, Extraction modéré par remontage, Macération 25 jours

Elevage: Élevage en cuve béton

En quelques mots: *Le Vin de Copains, plaisir et partage*

LA RELÈVE

Appellation: Côtes du Rhône – **Couleur:** Rouge

Cépage: Grenache · Syrah – Mourvèdre

Terroir: Galets roulés du Rhône et terre rouge

Vinification: Vendange Manuelle, Extraction modéré par remontage, Macération 25 jours

Elevage: Élevage en cuve béton

En quelques mots: *Énergie, fraîcheur et expression du renouveau.*

L'HÉRITAGE (SOUS ALLOCATION)

Appellation: Côtes du Rhône – **Couleur:** Rouge

Cépage: Grenache · Syrah

Terroir: Galets roulés du Rhône et terre rouge, Vieilles vignes, Très faible rendement

Vinification: Vendange Manuelle, Extraction modéré par remontage, Macération 30 jours

Elevage: Élevage en cuve béton

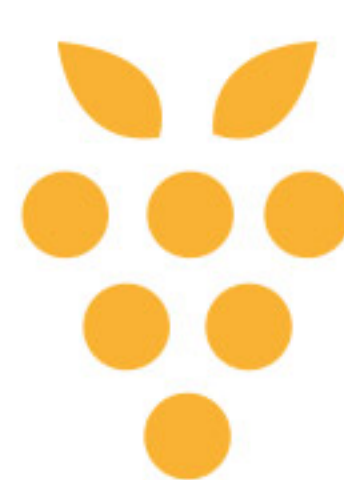
En quelques mots: *Profondeur, noblesse et signature du terroir.*



Les Deux Pins
FAMILLE PALY

« Deux talents, une même passion :
une gamme moderne, juste et inspirée. »

LIRAC – TAVEL – IGP PAYS D’OC



MORGAN VIN
— SÉLECTION —



1



2



3



4

IGP PAYS D'OC

Appellation: IGP Pays d'Oc - **Couleur:** Blanc

Cépage: Rolle (Vermentino)

Terroir: Argilo-calcaire

Vinification:

Pressurage direct, fermentation basse température

Elevage: Cuve inox

En quelques mots: Expression pure du cépage, fraîcheur et éclat.

LIRAC

Appellation: Lirac - **Couleur:** Blanc

Cépage: Grenache Blanc · Clairette

Terroir: Argilo-calcaire

Vinification: Pressurage direct, fermentation basse température

Elevage: Élevage en demi muid 9 mois

En quelques mots: Éléance, équilibre, expression du Sud.

TAVEL

Appellation: Tavel - **Couleur:** Rouge

Cépage: Grenache Blanc - Grenache noire - Clairette - Picpoul gris

Terroir: Argilo-calcaire, galets roulés, sables

Vinification: Pressurage direct, fermentation basse température

Elevage: Cuve inox

En quelques mots: Rosé de caractère, structure de rouge, fraîcheur de blanc.

LIRAC

Appellation: Lirac - **Couleur:** Rouge

Cépage: Syrah - Grenache

Terroir: Galets roulés

Vinification: Piégeage et remontage en cuve inox, Macération 20 jours

Elevage: Élevage en fûts de 500L pendant 12 mois

En quelques mots: Force, profondeur, signature du terroir.



« Des cuvées de relief et d'altitude, où chaque vin raconte son village et son terroir. Un domaine émergent, déjà une signature. »

ROAIX - SÉGURET - CÔTES DU RHÔNE





1



2



3



4

LE BLANC

Appellation: CDR Villages Roaix – **Couleur:** Blanc

Cépage: Marsanne– Grenache blanc

Terroir: Argilo-calcaire, éboulis calcaires

Vinification: Vendange Manuelle, Pressurage direct, fermentation basse température

Elevage: Cuve inox 6 mois

En quelques mots: Fraîcheur, finesse et éclat minéral

LE ROSÉ

Appellation: CDR Villages Roaix – **Couleur:** Rosé

Cépage: Grenache, Cinsault, Syrah

Terroir: Argilo-calcaire, sols caillouteux

Vinification: Vendange Manuelle, Pressurage direct, macération courte

Elevage: Cuve inox 5 mois

En quelques mots: Fruit pur, équilibre et gourmandise

LE SERRE DU RIEU

Appellation: Côtes du Rhône – **Couleur:** Rouge

Cépage: Syrah

Terroir: Alluvions, argilo-calcaire, galets roulés

Vinification: Vendange Manuelle, Vinification traditionnelle, cuves inox/béton

Elevage: cuve béton 10 mois

En quelques mots: Souplesse, fruit et plaisir immédiat

LE SERRE ROUGE

Appellation: CDR Villages Roaix – **Couleur:** Rouge

Cépage: Grenache, Syrah, Mourvèdre

Terroir: Argilo-calcaire, galets roulés

Vinification: Vendange Manuelle, Macération longue, extraction douce

Elevage: cuve béton 10 mois

En quelques mots: Structure, élégance et caractère sud-rhônalien



5



6



7

5

LES AIEUX

Appellation: CDR Villages Séguret – **Couleur:** Rouge

Cépage: Grenache – Syrah – Vieilles vignes 70 ans

Terroir: Sols calcaires, marnes, terrasses caillouteuses

Vinification: Vendange Manuelle, Macération longue, extraction par remontage

Elevage: Cuve inox 12 mois

En quelques mots: Profondeur, complexité et identité de terroir

LA MONTAGNE DE MARS

Appellation: CDR Villages Roaix – **Couleur:** Rouge

Cépage: Syrah – Vieilles vignes 60 ans

Terroir: Éboulis calcaires, coteaux pierreux

Vinification: Vendange Manuelle, Macération longue, extraction par remontage

Elevage: Barriques et Demi Muids 12 mois

En quelques mots: Force, intensité et verticalité.

6

LES HAUTS DE PEYRIERES

Appellation: CDR Villages Roaix – **Couleur:** Rouge

Cépage: Grenache, Vieilles vignes 60 ans

Terroir: Coteaux argilo-calcaires, sols caillouteux

Vinification: Vendange Manuelle, Vinification parcellaire, macération longue

Elevage: Demi muids 12 mois

En quelques mots: Précision, noblesse et expression parcellaire

7

DOMAINE *Brunely*

“Une licorne médiévale, un clin d’œil à Napoléon III,
et surtout une régularité redoutable sur les grandes AOC du Rhône Sud.”

VACQUEYRAS – GIGONDAS
CAIRANNE – VENTOUX – CÔTES DU RHÔNE





1



2



3



4

VACQUEYRAS BLANC

Appellation: Vacqueyras – **Couleur:** Blanc

Cépage: 50% Marsanne, 20% Rousanne, Grenache Blanc, Viognier

Terroir: galets roulés, graviers, sables

Vinification: Vendange manuelle, éraflée, cuve béton, fermentation 20 jours, pas de F. Malo

Elevage: Élevage en cuve et partiellement en fût

En quelques mots: *Élégant, minéral, lumineux, racé*

ESPRIT-VENTOUX

Appellation: Vacqueyras – **Couleur:** Rouge

Cépage: Grenache · Syrah

Terroir: Terrasses alluviales, sols caillouteux du Ventoux

Vinification: Vinification traditionnelle, extraction douce, maîtrise des températures

Elevage: Élevage en cuve béton

En quelques mots: *Frais, gourmand, équilibré, moderne*

ESPRIT – CÔTES DU RHÔNE

Appellation: Côtes du Rhône – **Couleur:** Rouge

Cépage: Grenache · Syrah

Terroir: Sols argilo-calcaires, terrasses caillouteuses

Vinification: Vinification traditionnelle, extraction douce

Elevage: Élevage en cuve béton

En quelques mots: *Fruit pur, souplesse, plaisir immédiat*

CAIRANNE

Appellation: Cairanne – **Couleur:** Rouge

Cépage: Grenache · Syrah

Terroir: Sols argilo-calcaires, terrasses caillouteuses

Vinification: Vendange manuelle, éraflée, cuve béton, macération 25 jours,

Elevage: Élevage en cuve béton

En quelques mots: *Gourmand, structuré et harmonieux*



5



6



7



8

VACQUEYRAS TRADITION

Appellation: Vacqueyras - **Couleur:** Rouge

Cépage: Grenache · Syrah - Mourvedre - Cinsault

Terroir: Sols argilo-calcaires et terrasses caillouteuses

Vinification: Vinification traditionnelle, extraction maîtrisée

Elevage: Élevage en cuve béton

En quelques mots: Puissant, structuré, équilibré, profond, Vin Phare du Domaine !

LES SECRETS DE LA LICORNE

Appellation: Vacqueyras - **Couleur:** Rouge

Cépage: Grenache - Mourvèdre

Terroir: Vieilles vignes, terrasses caillouteuses sélectionnées

Vinification: Vinification parcellaire, sélection des meilleures cuves

Elevage: Élevage en fûts et foudres

En quelques mots: Cuvée signature, Profondeur et élégance

GIGONDAS

Appellation: Gigondas - **Couleur:** Rouge

Cépage: Grenache · Mourvèdre

Terroir: Éboulis calcaires, coteaux caillouteux

Vinification: Vendange manuelle, éraflée, cuve béton, macération 25 jours,

Elevage: Élevage en cuve et foudre

En quelques mots: Intense, racé, complexe, long en bouche

CHÂTEAUNEUF DU PAPE

Appellation: Chateauneuf du Pape - **Couleur:** Rouge

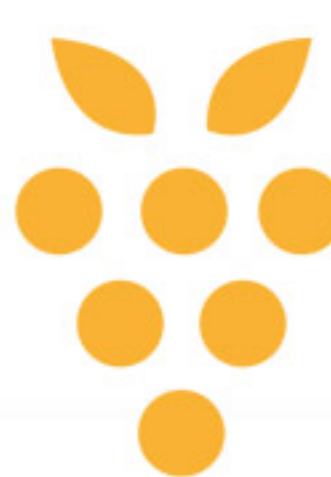
Cépage: Grenache · Syrah

Terroir: Galets roulés, terrasses alluviales anciennes

Vinification: Vendange manuelle, éraflée, cuve béton, macération 25 jours,

Elevage: Élevage 18/24 mois en cuve béton

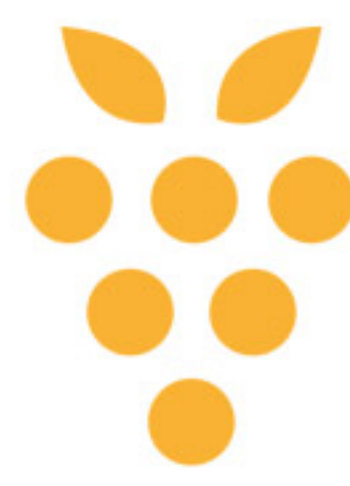
En quelques mots: Puissance maîtrisée, profondeur, élégance, grande garde



MORGAN VIN

— SÉLECTION —





MORGAN VIN

— SÉLECTION —

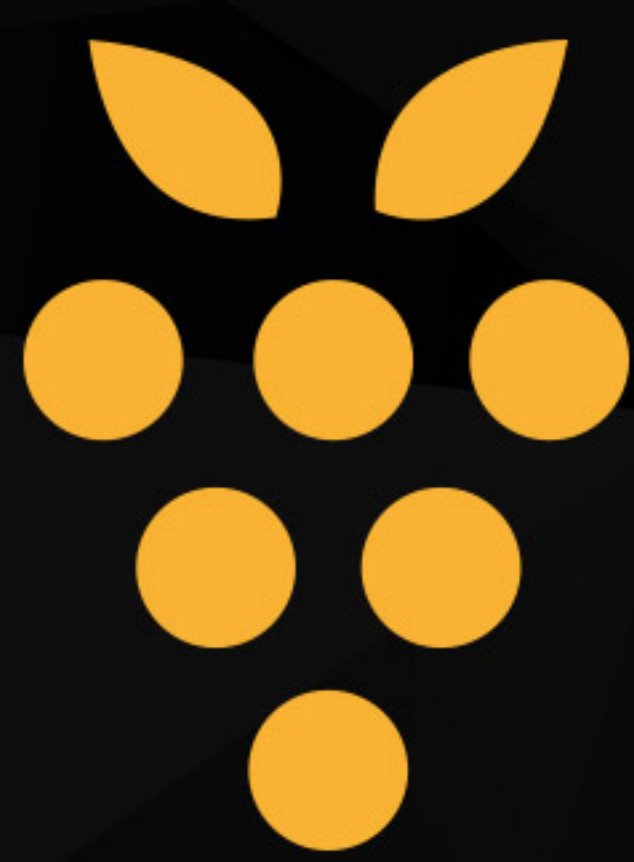
*«Le vin est avant tout une histoire de femmes & d'hommes,
de lieux et de moments à partager.»*

PARTAGE

PASSION

TERROIR

*Ma sélection est le reflet des ces rencontres et de ces terroirs
que j'ai envie de vous faire découvrir.*



MORGAN VIN

— SÉLECTION —

Morgan ROUX

Agent commercial en vins
FRANCE & INTERNATIONAL

+33 06 68 80 32 10

contact@morganvinselection.com

