

# LE VIN DES AMIS

Ils sont sollicités, convoités, appréciés et recommandés

Alors qu'attendez-vous pour les goûter

## Le concept :

Un engagement à proposer des vins d'exception. Pour cela, ils ont sillonné les vignobles de France pendant de longs mois à la recherche de trésors cachés dans des appellations reconnues ou plus confidentielles. Toutes leurs cuvées sont sélectionnées par un jury d'experts lors d'une dégustation à l'aveugle, ou bien faites sur-mesure avec leurs partenaires vignerons puis validées par Jérôme Ryon, chef étoilé au restaurant la Barbacane à Carcassonne et Baptiste Ross Bonneau, Chef Sommelier.

Afin d'aiguiller les consommateurs au mieux dans la découverte de leurs vins, ils classent toutes leurs cuvées selon leurs profils organoleptiques. Vous trouverez ainsi cinq couleurs d'étiquettes (trois pour les vins rouges et deux pour les vins blancs) qui correspondent à cinq profils types.

## Les Gammes :

### Pour les vins rouges

Gamme Or : des vins rouges puissants et corsés

Gamme Rubis : profil de vin sur le fruit rouge mûr, confituré et gourmand.

Gamme Cuivre : vins légers, épicés et fins.

### Pour les vins blancs

Gamme Émeraude : vins vifs et tendus aux arômes de fruits blancs et d'agrumes.

Gamme Topaze : vins blancs gras, ronds avec de la minéralité.

Site internet : [www.arthuretadrien.fr](http://www.arthuretadrien.fr)

## Les Vins d'Arthur et Adrien

◆ Lot « R » VDP Hérault blanc	5.50€	28€
◆ Lot « 10 » AOP Limoux rouge		29€

