



Commanderij Osiris stelt voor:

Anne Gros

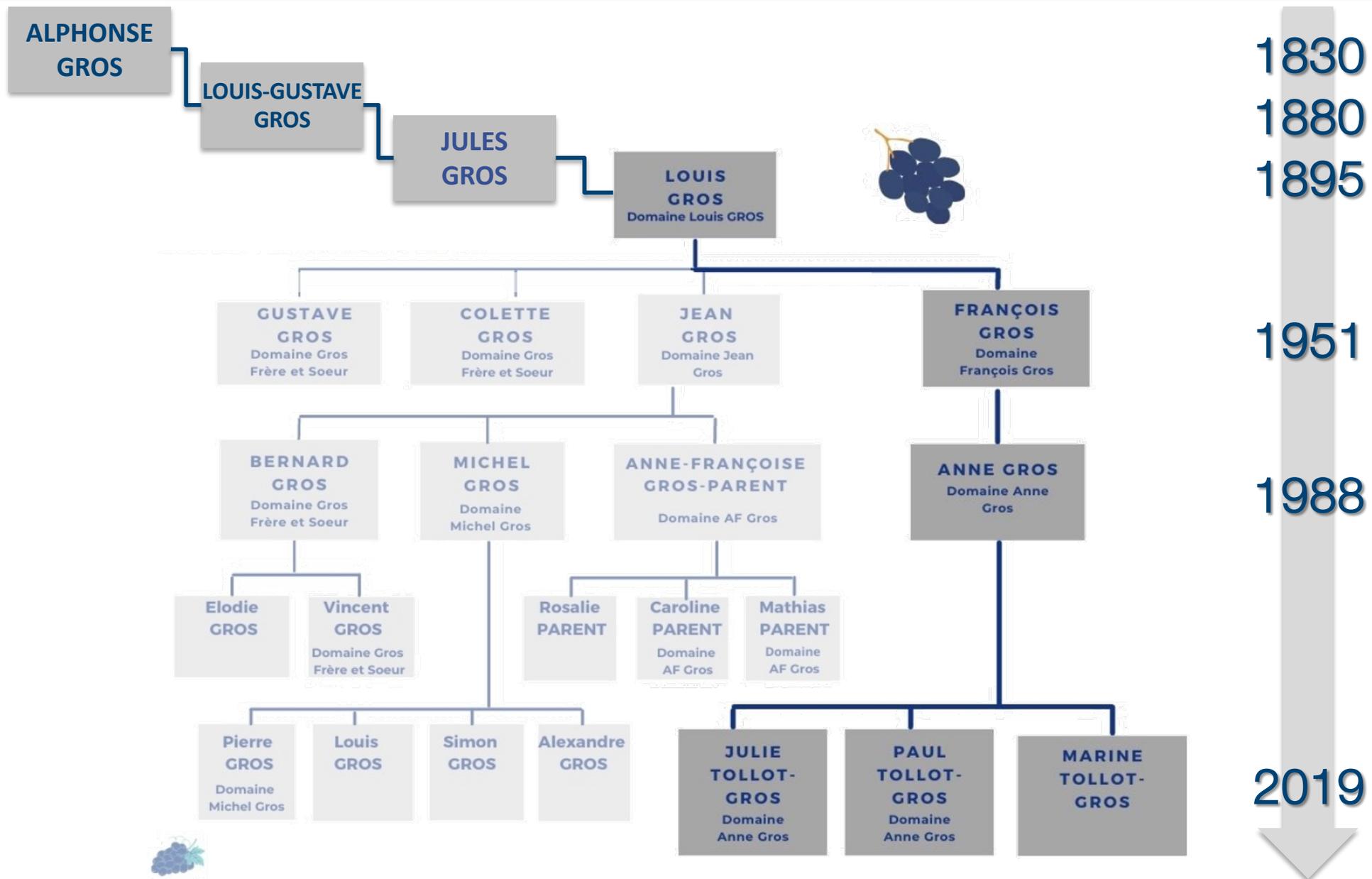
DOMAINE
ANNE GROS



JEAN-PAUL TOLLOT
& ANNE GROS



DOMAINE ANNE GROS



DOMAINE ANNE GROS

JEAN-PAUL TOLLOT & ANNE GROS



DOMAINE ANNE GROS

JEAN-PAUL TOLLOT & ANNE GROS



JEAN-PAUL TOLLOT & ANNE GROS

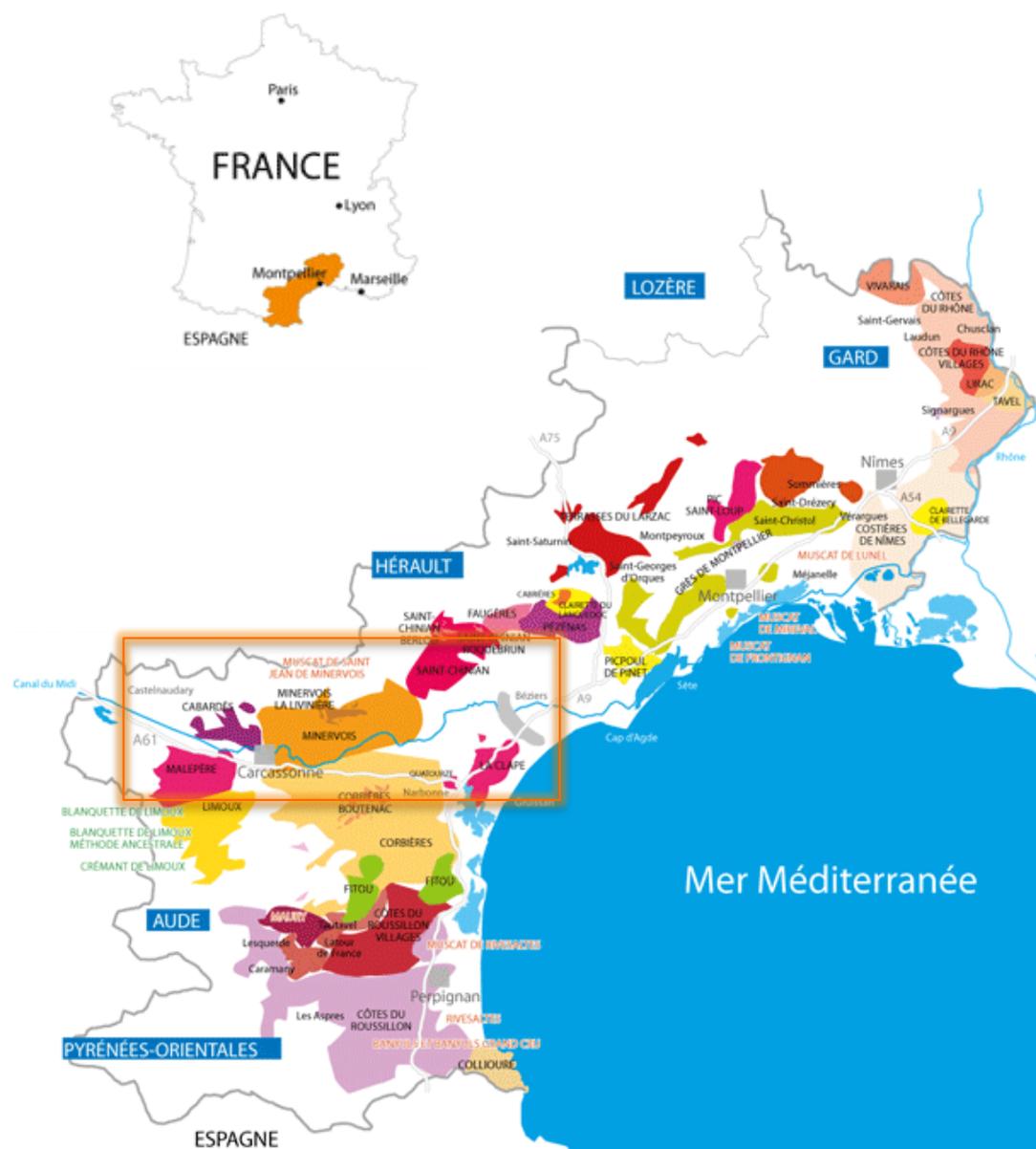


JEAN-PAUL TOLLOT
& ANNE GROS



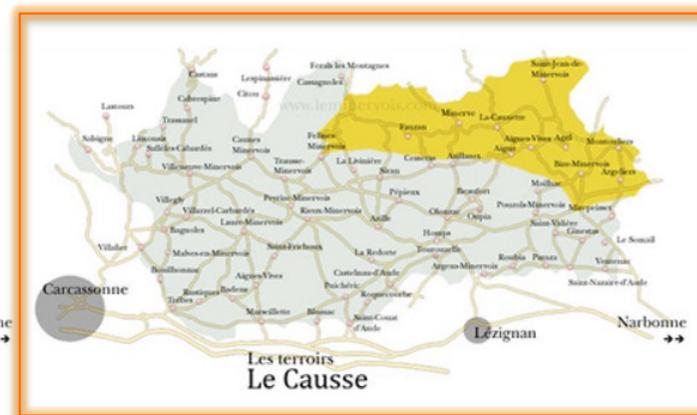
JEAN-PAUL TOLLOT & ANNE GROS

- Le vignoble du Minervois est l'un des plus vaste du Languedoc Roussillon.
- Sur près de 15 000 ha de vignes, dont 5 000 ha destinés à la production de vins d'AOC.
- 3 AOC distinctes
 - AOC Minervois
 - AOC Minervois – La Livinière
 - Muscat de Saint Jean de Minervois



JEAN-PAUL TOLLOT & ANNE GROS

L'appellation Minervois est subdivisée en 5 zones de terroirs distinctes :
les balcons de l'Aude, le Causse, les Mourels, le Petit Causse et les Terrasses.



JEAN-PAUL TOLLOT &
ANNE GROS

IGP Côtes du Brian	La 50/50 La CinsO La Grenache 8 Les Combettes
AOC Minervois	Les Fontanilles
AOC Minervois Cazelles	L'O de la Vie La Ciaude Les Carrétals



JEAN-PAUL TOLLOT & ANNE GROS

CULTURE

- Le travail à la vigne passe notamment par des traitements réfléchis et raisonnés en fonction des conditions climatiques et du travail mécaniques des sols.

« La culture de la vigne est primordiale pour obtenir un vin de qualité et doit se faire en harmonie avec l'homme et le terroir(...) »



JEAN-PAUL TOLLOT & ANNE GROS

EXPRESSION ŒNOLOGIQUE

- notre philosophie respect des traditions et envie d'innover
- Vinification vinification traditionnelle à la bourguignonne
- Elevage exalter les vins du terroir

VINIFICATION

- la vinification est moderne en cuves inox thermos-régulées pour la plupart
- en fonction de l'état sanitaire et du type de millésime
- cuvaisons durent de 12 à 15 jours
- le jus de goutte et de presse sont assemblés



JEAN-PAUL TOLLOT &
ANNE GROS

Dégustation



La CinsO 2020

Wijn 1

✓ des terres de grès et de marnes.

Wijn 2

✓ la libre expression d'un seul cépage 'Le Cinsault'

Wijn 3

✓ Pas d'élevage en barrique, fermentation en cuve pour conserver la fraîcheur du fruit

Wijn 4

✓ finesse, élégance et tannins satinés, avec tout de même une belle onctuosité

Wijn 5

Wijn 6

✓ pour accompagner les poissons et viandes blanches, ainsi que les viandes rouges rôties, ou même pour un déjeuner léger.

Wijn 7

Wijn 8



AOC Minervois « Les Fontanilles » 2022

Wijn 1

- ✓ sols à Grès d'Assignan, orientés nord et ouest.

Wijn 2

- ✓ petits clos entourés de garrigues, pins, thyms, romarins, cystes

Wijn 3

- ✓ 4 cépages: Syrah, Carignan, Cinsault, Grenache
chaque cépage se complète et apporte ses caractères
fruit et fraîcheur, sucrosité de bouche, profondeur et
longueur, distinction et énergie...

Wijn 4

Wijn 5

(je vous laisse deviner lesquels)

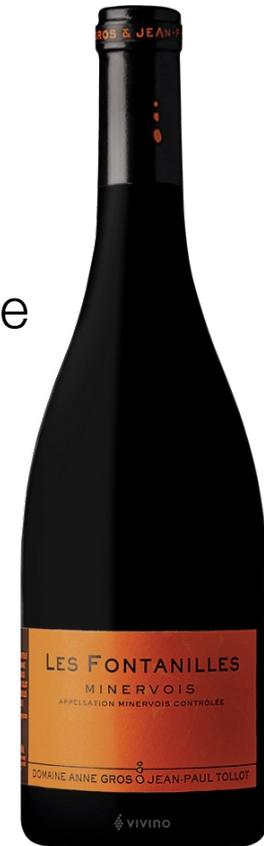
Wijn 6

- ✓ une « Cuvée Minervoise » classique
- ✓ maturité et précision de fruits noirs, équilibrent
une belle fraîcheur.

Wijn 7

Wijn 8

- ✓ vin d'apéritif et de repas sur des viandes grillées
ou en sauces



La Ciaude 2022

Wijn 1

- ✓ grand terroir argilocalcaire exposé plein sud, les calcaires blancs d'Agel à la clarté aveuglante

Wijn 2

- ✓ l'alliance magique du soleil brulant et des sols frais où la vigne va puiser ses réserves en eau en profondeur.

Wijn 3

Wijn 4

- ✓ Un vin de très belle énergie. Maturité précoce et régulière, belle acidité...

Wijn 5

- ✓ élevage soigné en fûts ont constitué une cuvée d'un superbe soyeux allié à une concentration et une persistance minérale toute en finesse.

Wijn 6

Wijn 7

- ✓ beaux fruits noirs, relayés par une tension terrienne

Wijn 8

- ✓ vin de repas qui mérite de grands égards, convient à toutes viandes.



La V/R blanc 2022

Wijn 1

✓ IGP Côtes du Brian

Wijn 2

✓ cépages Vermentino et Roussanne

Wijn 3

✓ climat type méditerranéen, altitude 250-350m, Le vent dominant est sec, du nord-ouest

Wijn 4

✓ nez sur des arômes de fruits blancs et de fleurs (aubépine), avec des notes de tisane.

Wijn 5

Wijn 6

✓ bel équilibre entre la rondeur et la vivacité. Finale saline

Wijn 7

✓ en apéritif, ou avec des entrées froides, ou des poissons grillés

Wijn 8



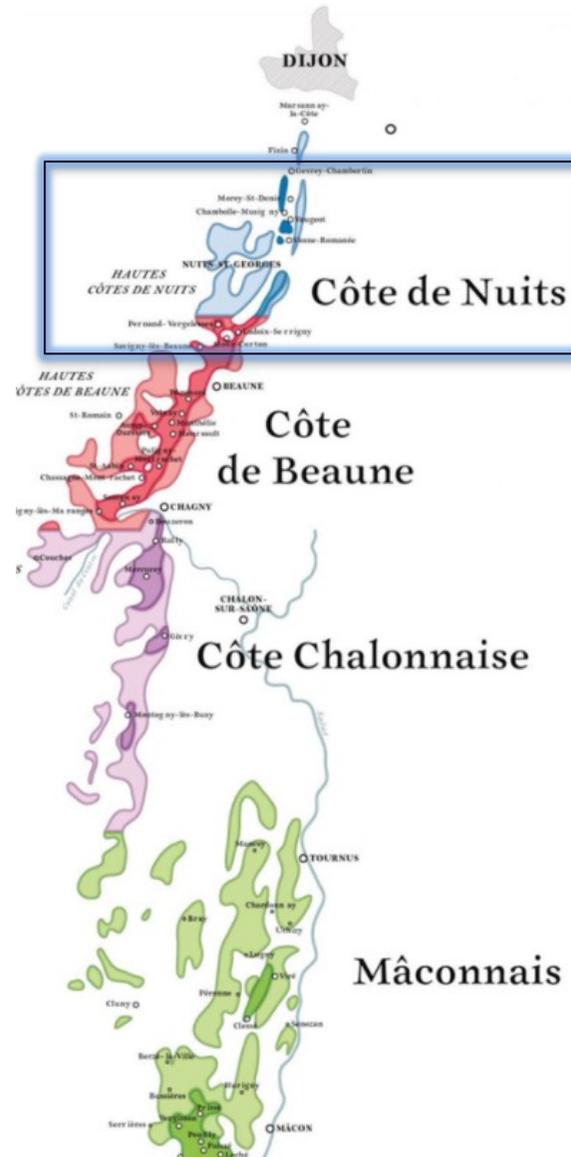
DOMAINE ANNE GROS



DOMAINE
ANNE GROS



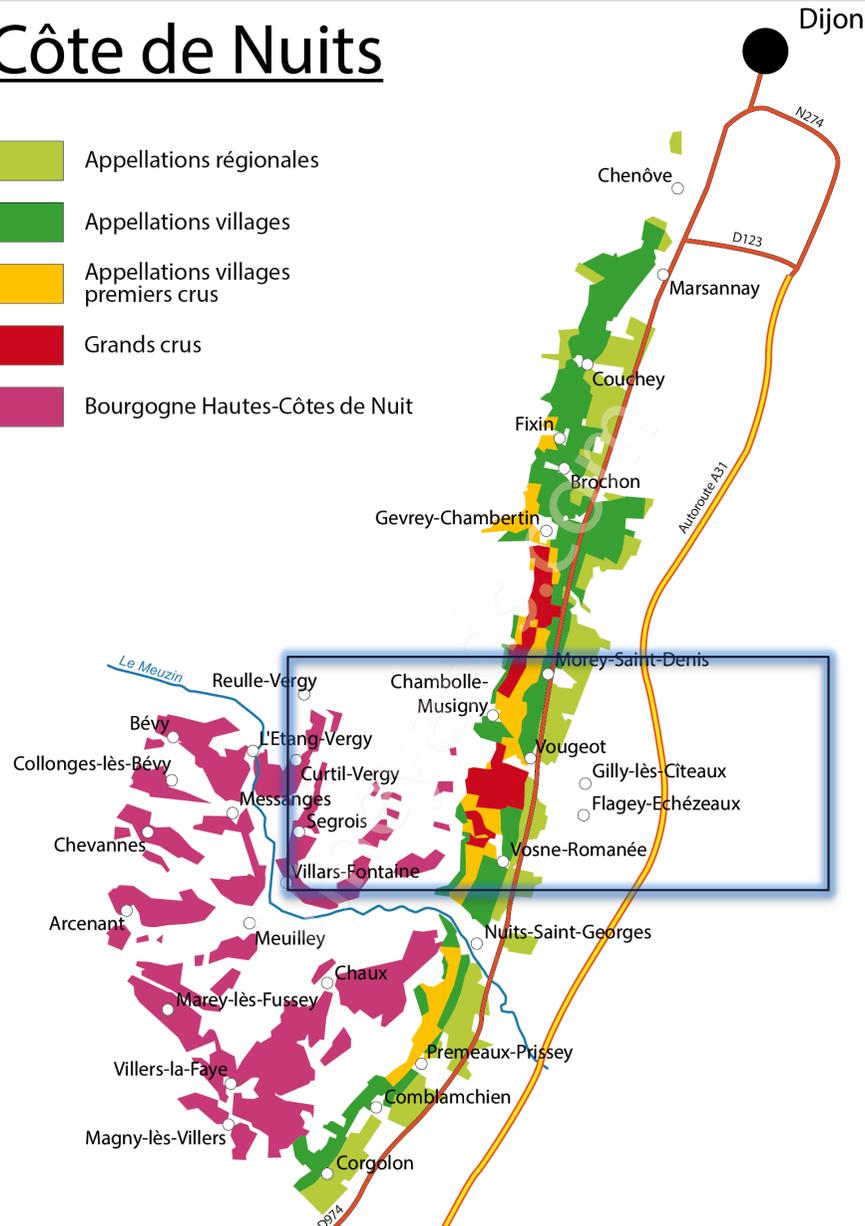
DOMAINE ANNE GROS



DOMAINE ANNE GROS

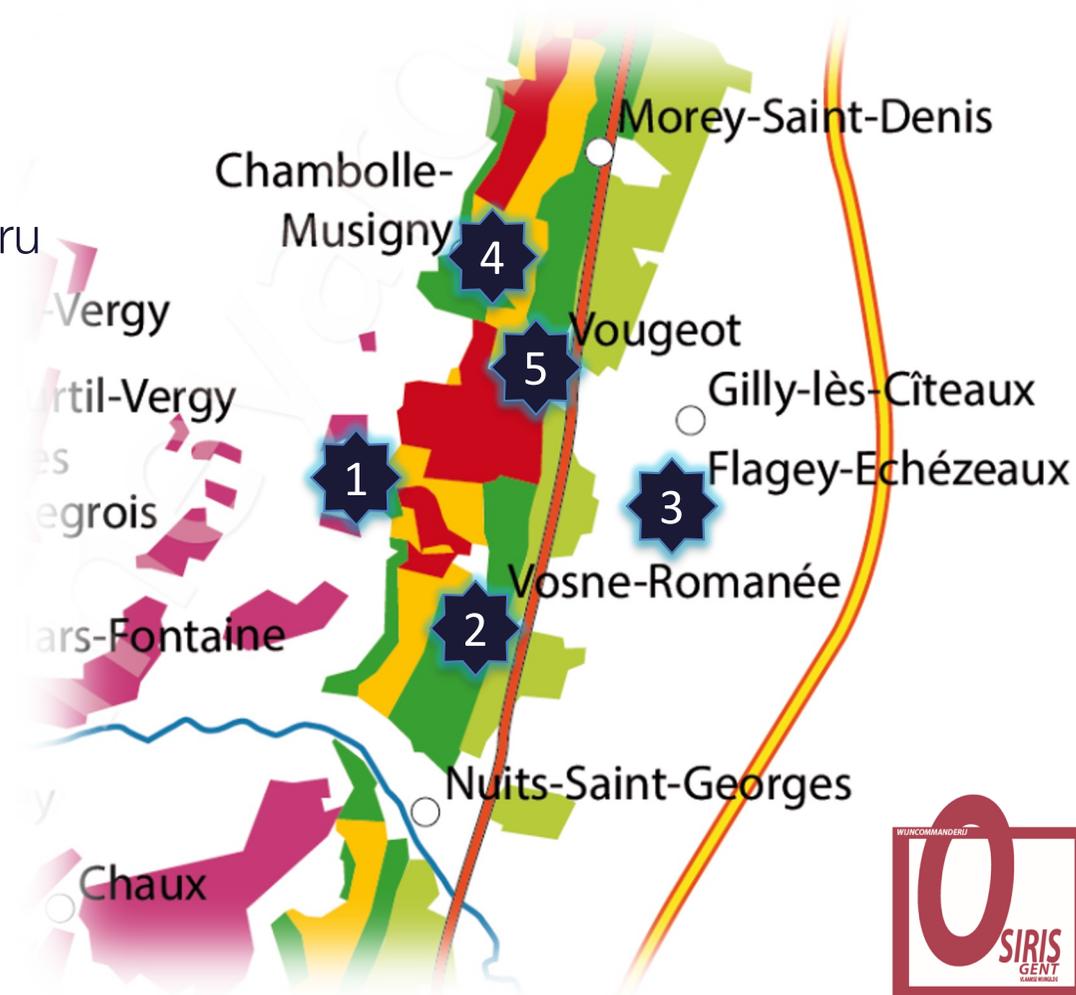
Côte de Nuits

- Appellations régionales
- Appellations villages
- Appellations villages premiers crus
- Grands crus
- Bourgogne Hautes-Côtes de Nuit



DOMAINE ANNE GROS

1. Concoeur
2. Vosne-Romanée
 - Les Champs d'argent
 - Les Glapigny
 - Les Pasquiers
 - Les Barreaux
 - Le Richebourg Grand Cru
3. Flagey-Echezeaux
4. Chambolle-Musigny
5. Vougeot



DOMAINE ANNE GROS

Concoeur		Concoeur (Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits Rouge & Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits Blanc)
Vosne-Romanée		Les Champs d'argent (Bourgogne Rouge)
		Les Glapigny (Bourgogne Rouge & Bourgogne Blanc)
		Les Pasquiers (Bourgogne Rouge & Bourgogne Blanc)
		Les Barreaux
		Le Richebourg Grand Cru
Flagey-Echezeaux		Echezeaux Grand Cru
Chambolle-Musigny		La Combe d'Orveau
Vougeot		Le Clos de Vougeot Grand Cru



DOMAINE ANNE GROS

CULTURE

- une viticulture la plus respectueuse de l'homme, de la plante et du terroir
- une culture dite « biologique » sans toutefois y trouver un plein épanouissement
 - préservation de la biodiversité
 - la santé des vignerons
 - le problème du tassement des sols
 - la consommation énergétique
 - limiter les intrants



DOMAINE ANNE GROS

CULTURE

- Une viticulture intuitive, réfléchie et raisonnable, celle qui correspond à un travail de vigneron.
- Tout est constamment repensé et adapté en fonction des conditions climatiques et de la réponse de chaque vigne.
- Le travail des sols et la gestion de l'herbe sont au cœur de la réflexion, et l'enherbement est pratiqué quand estimé nécessaire.
- Le vin qui sera obtenu portera en lui toutes les caractéristiques de sa genèse.



DOMAINE ANNE GROS

OENOLOGIE

*Le vin prend naissance à la vigne, la cuverie est sa salle d'accouchement.
Avec un raisin sain et mûr à point, de la douceur dans sa manipulation, on le guide
subtilement dans sa fermentation.*

- Les Chardonnays
 - immédiatement pressés
 - gardés au froid le temps du débourbage.
 - fermentation en cuve inox et après en fûts à la cave



DOMAINE ANNE GROS

- Les Pinots Noirs
 - égrappés à 100%
 - vinifiés en cuves inox à température contrôlée
 - remontages et pigeages manuels
 - décuvage: les jus de goutte et de presses sont assemblés et débourbés
 - entonnage en cave par gravité
 - élevage pendant 14 mois à l'ombre de la cave



DOMAINE ANNE GROS

Dégustation



DOMAINE ANNE GROS

Hautes Côtes de Nuits 2022 - Cuvée Marine

Wijn 1

Wijn 2

Wijn 3

Wijn 4

Wijn 5

Wijn 6

Wijn 7

Wijn 8

✓ Concoeur, 1ha

✓ nouveau vignoble, très bien exposé Sud-Est, très bien ventilé, altitude +/- 400 m

✓ élevage en fûts de 500 litres (30% neufs)

✓ nature tendue et minérale, notes légèrement iodées et ses sensations salines

✓ parfums de citrons mêlés à quelques notes exotiques telles que l'ananas

✓ parfait en apéritif ou pour le 1^{er} plat

✓ les poissons et crustacés, les viandes blanches et les charcuteries.



DOMAINE ANNE GROS

Hautes Côtes de Nuits Rouge 2022

Wijn 1

- ✓ Concoeur, 75a

Wijn 2

- ✓ nouveau vignoble, très bien exposé Sud-Est, très bien ventilé, altitude +/- 400 m

Wijn 3

- ✓ élevage en fûts de 228 litres (20% neufs)

Wijn 4

- ✓ gracieuse avec des tanins fins et souples

Wijn 5

- ✓ un nez porté sur le floral et le minéral, et puis notes de fruits des bois, de cassis, de myrtilles

Wijn 6

- ✓ s'accorde bien avec viandes blanches et rôtis accompagnés de confits (oignons, fruits...)

Wijn 7

Wijn 8



DOMAINE ANNE GROS

Chambolle-Musigny « La Combe d'Orveau » 2022

Wijn 1

Wijn 2

Wijn 3

Wijn 4

Wijn 5

Wijn 6

Wijn 7

Wijn 8

- ✓ « Combe d'Orveau » 110a – 60/50 vieilles/jeunes
- ✓ exposée au levant, climat est plus extrême, l'environnement boisé, donne un caractère plus humide en automne
- ✓ élevage en fûts de 228 litres (30% neufs)
- ✓ un vin d'une finesse typique de son appellation
- ✓ toujours élégant avec des notes de fruits rouges (groseille, framboise), notes florales de roses anciennes, finale peu tannique
- ✓ jamais d'une grande acidité, le vin s'épanouit une petite dizaine d'années.
- ✓ volailles (pigeon, caille) et viandes rouges rôties



sur



DOMAINE ANNE GROS

Echezeaux Grand Cru 2021

Wijn 1

✓ « Les Loachaussees » 76a – 1988

Wijn 2

✓ parcelle très précoce avec une terre brune, profonde et caillouteuse...avec même quelques petits fossiles, situation en bas de coteau, son exposition nord/sud

Wijn 3

Wijn 4

✓ délicat, gourmand, avec des tanins très mûrs

Wijn 5

✓ parfums de pétales de roses, noix et amandes, arômes de cassis frais et de groseilles

Wijn 6

✓ en vieillissant, il peut prendre des tonalités de violettes et de poivres

Wijn 7

✓ un vin joyeux, sensuel avec de la rondeur

Wijn 8

✓ convient à toutes sortes de viandes mijotées et caris pas trop épicés.



De prijzen :

Wijn 1	La CinsO 2020	18,50 €
Wijn 2	Les Fontanilles 2022	20,50 €
Wijn 3	La Ciaude 2022	24,50 €
Wijn 4	La V/R blanc 2022	20,50 €
Wijn 5	Hautes Côtes de Nuits Blanc 2022	39,50 €
Wijn 6	Hautes Côtes de Nuits Rouge 2022	39,50 €
Wijn 7	Chambolle-Musigny 2022	135,- €
Wijn 8	Echezeaux Grand Cru 2021	240,- €

Prijzen incl. 21% BTW

