





### **Cuvée ELEGANCE**

Savoir faire, fraîcheur, gourmandise, plaisir. Cette cuvée soyeuse et généreuse rassemblera tous les connaisseurs ; à partager lors de tous vos moments conviviaux et festifs.

### **Cuvée LEVANT**

Richesse, équilibre, caractère : issue d'une parcelle unique, cette cuvée vous surprendra par son caractère corsé et velouté.

### **Cuvée SIGNATURE**

Après un élevage de 12 mois en fût de chêne neuf, cette cuvée trouve l'équilibre parfait entre les plaisirs fruité et boisé.

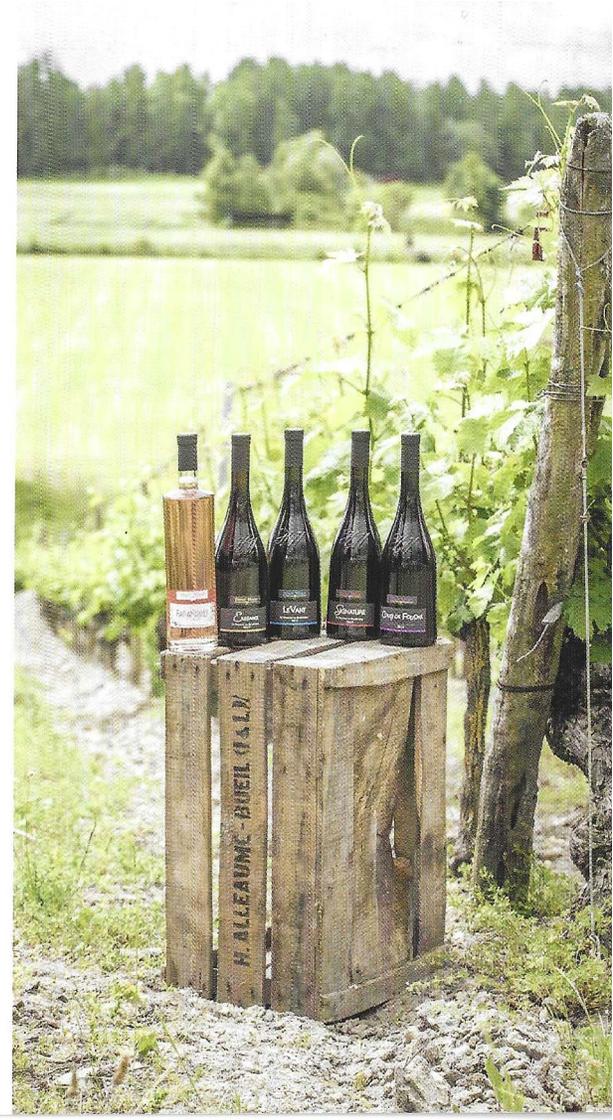
### **Cuvée COUP DE Foudre**

Élevage de 24 mois en foudre de chêne : arômes concentrés, tannins équilibrés, puissance et finesse, arômes de mûres et de cassis.re.

### **Cuvée**

### **FARANDOLE ROSÉ**

À partager entre amis, elle est fraîche et parfumée.





*Au cœur du vignoble de  
St Nicolas de Bourgueil,  
La Brasserie de la Rodaie a  
naturellement trouvé sa place.*

*Hervé Morin  
Vigneron-Brasseur  
élabore des bières  
de caractère et de Terroir.*

« Après une sélection des meilleures orges, je réalise la cuisson pendant plusieurs heures de différents malts suivant la recette originale de chaque bière FARMER.

La fermentation se déroule pendant une semaine à 20 °C et la garde au froid pour la maturation dure 2 à 3 semaines à 3 °C, pour terminer par une refermentation en bouteille et une garde de quelques semaines. »

Il ne vous reste plus qu'à savourer nos bières Blanche, Blonde, IPA, Ambrée Brune ou Impériale Stout bien fraîches.

**Venez visiter notre cave et  
la brasserie toute l'année,  
sur rendez-vous.**

**HERVÉ MORIN**

DOMAINE DE LA RODAIE

20, la Rodaie - 37140 Saint Nicolas de Bourgueil  
Tél. : 02 47 97 75 34 - Port. : 06 71 75 07 94  
contact@hervemorin.com - www.hervemorin.com  
HORAIRES : du lundi au samedi de 9h00 à 19h00

Hervé est la 5<sup>ème</sup> génération de vigneron sur le Domaine.

La tradition viticole a su se transmettre entre les hommes, tout en s'adaptant à l'évolution des techniques nouvelles, très plébiscitées.

Le respect de la vigne et de son environnement a naturellement mené Hervé à conduire une culture raisonnée : travail du sol, d'observation et de réflexion, l'exploitation est en cours de certification HVE. Les vendanges mécaniques avec tri embarqué se font de manière parcellaire, et la vendange est à nouveau triée par densimétrie à son arrivée au chai.

Hervé a l'amour de son métier, de son

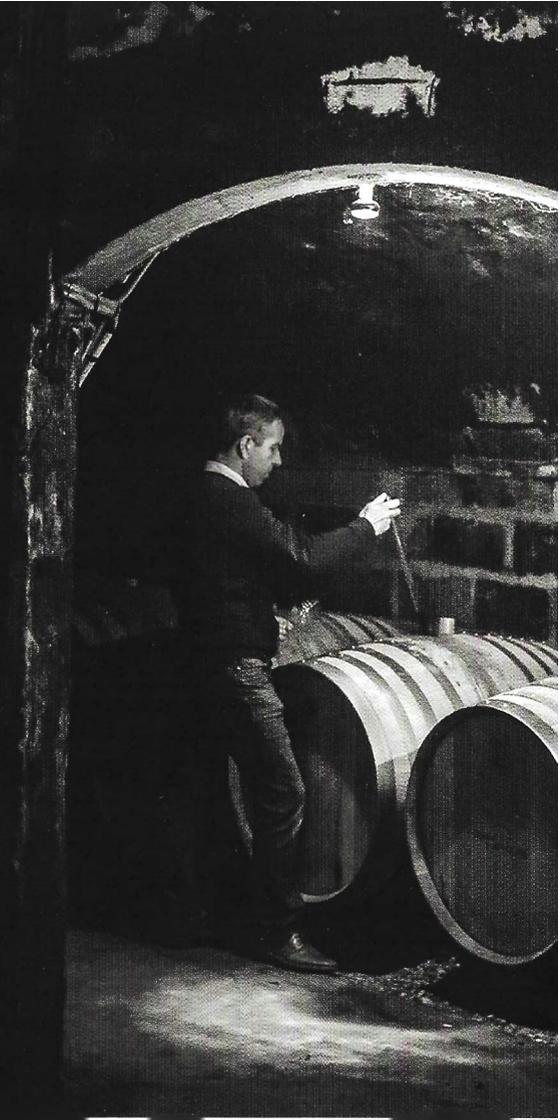
cépage, le cabernet franc et il a à cœur de mettre son terroir en valeur à travers ses différentes cuvées et différents élevages.

Le domaine s'étend sur 22 HA, du nord au sud et d'est en ouest de l'appellation. Trois personnes travaillent à plein temps : 1 salarié dans les vignes, Hervé à la vinification et au chai, et Stéphanie à la commercialisation.

Le domaine de la Rodaie, qui possède aussi une brasserie artisanale, n'a que l'AOC St Nicolas de Bourgueil composée de quatre cuvées en rouge et une cuvée en rosé. Leur distribution se fait principalement auprès des particuliers, mais aussi auprès de cavistes et de quelques CHR et de magasins de producteurs.

Les cuvées AOC St Nicolas de Bourgueil Levant, Signature, et Coup de Foudre sont primées dans le Guide Hachette des Vins.

Déguster les vins d'Hervé Morin, c'est laisser le voyage vous emporter...



HERVÉ MORIN

St Nicolas de Bourgueil

