

IGP Méditerranée Blanc ROUSSANNE



Terroir

- ◆ Vignoble en plaines.
- ◆ Sols d'argiles, localement graveleux.
- ◆ 2 ha de vignes âgées de 15 ans.



Cépages

- ◆ 100% Roussanne



Vinification

Pressurage direct, par pressoir pneumatique. Débourage et vinification en cuve, avec contrôle des températures (max. 17°C). Élevage de 6 mois en cuve avant mise en bouteille.



Dégustation

Robe dorée cristalline. Nez à la trame fruitée de pêche blanche, poire et fleurs blanches (iris, jasmin). Attaque ronde et charnue, presque juteuse, qui évolue rapidement vers la fraîcheur et une acidité désaltérante. Vin très agréable, avec élégance, équilibre et minéralité



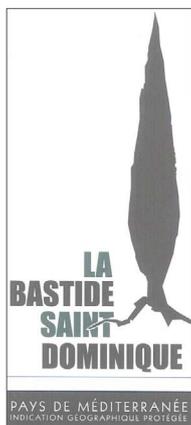
Service

- ◆ Servir entre 9° et 10°C
- ◆ À déguster entre 2 à 3 ans après l'année du millésime



Idées d'accords

- ◆ Sole meunière
- ◆ Poulet à la créole et bananes plantains
- ◆ Poêlée d'artichauts au saumon fumé.



IGP Méditerranée Rosé CENTIFOLIA



Terroir

- ◆ Vignoble en plaines.
- ◆ Sols d'argiles, localement graveleux.
- ◆ 2 ha de vignes âgées de 15 à 30 ans.



Cépages

- ◆ 70 % Grenache
- ◆ 30 % Egiodola



Vinification

Pressurage pneumatique direct. Débourage et vinification en cuve, avec contrôle des températures (max. 17°C). Élevage de 6 mois en cuve avant mise en bouteille.



Dégustation

Joli robe grenadine.
Nez très « estival » de pastèque, griottes, quetsches et orange sanguine.
Jolie trame fraîche en bouche, tout en légèreté et gourmandise. Rosé d'été à la finale acidulée, prolongée d'une belle minéralité.



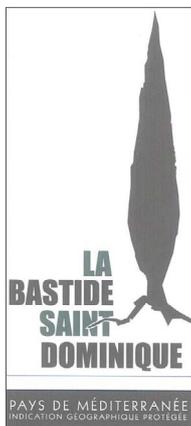
Service

- ◆ Servir à 9 à 10°C:
- ◆ À déguster dans les 3 ans après l'année du millésime.



Idées d'accords

- ◆ Petits farcis à la niçoise
- ◆ Lasagne aux épinards et au chèvre
- ◆ Tarte pissaladière
- ◆ Sushi



IGP Méditerranée Rouge SYRAH - MERLOT



Terroir

- ◆ Vignoble en plaine.
- ◆ Sols d'argiles, localement graveleux.
- ◆ 4 ha de vignes âgées de 15 à 30 ans.



Cépages

- ◆ 50% Syrah
- ◆ 50% Merlot



Vinification

Cuvaison de 18 à 25 jours en cuve inox. Vinification par cépage, extraction par pigeages et remontages, contrôle des températures (max. 28°C). Élevage de 8 mois en cuve avant assemblage et mise en bouteille.



Dégustation

Robe rouge violacé.
Nez de gelée de cassis, de framboises, qui s'aère ensuite sur des notes plus florales. Bouche de velours pour ce vin de soif très expressif et gouleyant.



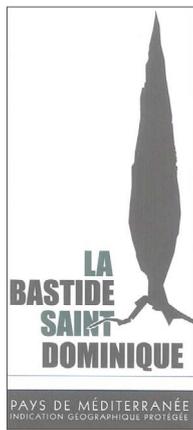
Service

- ◆ Servir à 15°C:
- ◆ À déguster dans les 4 ans après l'année du millésime..



Idées d'accords

- ◆ Terrine de foie de volaille
- ◆ Saucisson en brioche
- ◆ Poulet mariné et salade aux poivrons.
- ◆ Lapin rôti à l'aigre doux



IGP Méditerranée Rouge GRENACHE VIEILLES VIGNES



Terroir

- ◆ Vignoble en plaine.
- ◆ Sols d'argiles et de graves.
- ◆ 0.95 ha de vignes plantées en 1966.



Cépages

- ◆ 100% Grenache



Vinification

Cuvaison de 21 jours en cuve inox.
Extraction par pigeages et remontages, contrôle des températures (max. 28°C). Élevage de 9 mois en cuve avant assemblage et mise en bouteille.



Dégustation

Robe pourpre brillante.
Nez friand aux notes croquantes de cassis, de cerises et rondeur.
Une attaque onctueuse qui offre un bel équilibre et une sensualité gourmande. Belle concentration avec de la profondeur et des tannins typique des vieilles vignes



Service

- ◆ Servir entre 15° et 16°C
- ◆ À déguster dans les 4 ans après l'année du millésime



Idées d'accords

- ◆ Terrine poivron et fromage de brebis
- ◆ Tourte au jambon et au Roquefort
- ◆ Poulet rôti farci aux herbes fraîches