Sapere Aude

(Ose Savoir)

— Millésime 2014 —

Région : Vallée du Rhône méridionale

Appellation : Beaumes de Venise - Cru des Côtes du Rhône

Cépages : Grenache 70 %, Syrah 30 %

Teneur en alcool : 14 %

Contenance : 75 cl

Quantité disponible : 1.300 bouteilles

LE DOMAINE ET LE VIN

- Les parcelles sont situées à 300 m d'altitude, exposées plein sud, avec un état phytosanitaire irréprochable.
- Majorité Grenache (70 %), cueillis dans nos banquettes de vieilles vignes (40 ans) .
- Culture de type raisonnée, biodiversité développée.
- Les grappes de raisin sont récoltées à la main puis acheminées à la cave en caisse de 20 kg. Elles sont alors égrappées puis foulées pour produire un moût qui entrera en macération pré-fermentaire à froid de 10-12 °C durant plusieurs jours. Vient ensuite la fermentation alcoolique sous levures indigènes (durant 10 et 15 jours), suivie d'une macération post-fermentaire permettant d'extraire la matière en finesse, avec la présence d'alcool. La vinification s'achève alors par la fermentation malolactique, pouvant s'étendre jusqu'au mois de janvier.
- Trois remontages à l'air sont effectués sur le moût.

DÉGUSTATION

Robe : Rubis

Nez : Notes de fruits confits, de fraise et de cerise, de fruits secs toastés (amande, noisette) ainsi de que de fines épices (poivre blanc et réglisse)

Bouche : Gourmandise, finesse, élégance et énergie qui révèlent une grande jeunesse du vin avec un bon potentiel de garde

L'ÉLEVAGE

80 % en cuve

20 % en fût dont :

Un tiers en barrique neuve

Un tiers en mono cépage grenache / deux tiers en mono cépage Syrah

CONSEILS DE DÉGUSTATION

À servir à une température proche de 14 - 15°C

Accords mets et vin : Un régal sur des viandes rôties ou grillées

À déguster à partir de 2018

Potentiel de garde : 15 à 20 ans

Beaumes de Venise

— Millésime 2012 —

Région : Vallée du Rhône méridionale

Appellation : Beaumes de Venise - Cru des Côtes du Rhône

Cépages : Grenache 70 %, Syrah 20 %, 10 % Cinsault

Teneur en alcool : 14 %

Contenance : 75 cl

Quantité disponible : 10.000 bouteilles

LE DOMAINE ET LE VIN

- Les parcelles sont situées à 300 m d'altitude, exposées plein sud, avec un état phytosanitaire irréprochable.
- Majorité Grenache, Syrah et Cinsault.
- Culture de type raisonnée, biodiversité développée.
- Les grappes de raisin sont récoltées à la main puis acheminées à la cave en caisse de 20 kg. Elles sont alors égrappées puis foulées pour produire un moût qui entrera en macération pré fermentaire à froid de 10-12 °C durant plusieurs jours. Vient ensuite la fermentation alcoolique sous levures indigènes (durant 10 et 15 jours), suivie d'une macération post-fermentaire permettant d'extraire la matière en finesse, avec la présence d'alcool. La vinification se termine alors par la fermentation malolactique, pouvant s'étendre jusqu'au mois de janvier.
- Trois remontages à l'air sont effectués sur le moût.
- L'élevage : 100 % cuve inox.

DÉGUSTATION

Robe : Rubis

Nez : Notes de fruits confits, de fraise et de cerise, ainsi de que de fines épices (poivre blanc et réglisse)

Bouche : Gourmandise, et énergie qui révèlent une grande jeunesse du vin avec un bon potentiel de garde

CONSEILS DE DÉGUSTATION

À servir à une température proche de 17°C

Accords mets et vin : Un régal sur des viandes rôties ou grillées

Potentiel de garde : 10 à 15 ans

Beaumes de Venise

— Millésime 2007 —

Région : Vallée du Rhône méridionale

Appellation : Beaumes de Venise - Cru des Côtes du Rhône

Cépages : Grenache 70 %, Syrah 20 %, 10 % Cinsault

Teneur en alcool : 14 %

Contenance : 75 cl

Quantité disponible : 10.000 bouteilles

LE DOMAINE ET LE VIN

- Les parcelles sont situées à 300 m d'altitude, exposées plein sud, avec un état phytosanitaire irréprochable.
- Majorité Grenache, Syrah et Cinsault.
- Culture de type raisonnée, biodiversité développée.
- Les grappes de raisin sont récoltées à la main puis acheminées à la cave en caisse de 20 kg. Elles sont alors égrappées puis foulées pour produire un moût qui entrera en macération pré fermentaire à froid de 10-12 °C durant plusieurs jours. Vient ensuite la fermentation alcoolique sous levures indigènes (durant 10 et 15 jours), suivie d'une macération post-fermentaire permettant d'extraire la matière en finesse, avec la présence d'alcool. La vinification se termine alors par la fermentation malolactique, pouvant s'étendre jusqu'au mois de janvier.
- Trois remontages à l'air sont effectués sur le moût.
- L'élevage : 100 % cuve inox.
- Vin remis en élevage bois durant 9 mois courant 2014.

DÉGUSTATION

Robe : Rubis

Nez : Notes de fruits confits, de fruits secs et de cerise, ainsi de que de fines épices (poivre blanc et réglisse)

Bouche : Gourmandise, des tanins fondus, un bel équilibre qui révèle notre vin après 8 ans de garde

CONSEILS DE DÉGUSTATION

À servir à une température proche de 17°C

Accords mets et vin : Un régal sur des viandes rôties ou grillées

Potentiel de garde : 10 à 15 ans

Praestans

— Millésime 2014 —

Région : Vallée du Rhône méridionale

Appellation : Beaumes de Venise - Cru des Côtes du Rhône

Cépages : Grenache 70 %, Syrah 20 %, 10 % Cinsault

Teneur en alcool : 14 %

Contenance : 75 cl

Quantité disponible : 10.000 bouteilles

LE DOMAINE ET LE VIN

- Les parcelles sont situées à 300 m d'altitude, exposées plein sud, avec un état phytosanitaire irréprochable.
- Majorité Grenache, Syrah et Cinsault.
- Culture de type raisonnée, biodiversité développée.
- Les grappes de raisin sont récoltées à la main puis acheminées à la cave en caisse de 20 kg. Elles sont alors égrappées puis foulées pour produire un moût qui entrera en macération pré fermentaire à froid de 10-12 °C durant plusieurs jours. Vient ensuite la fermentation alcoolique sous levures indigènes (durant 10 et 15 jours), suivie d'une macération post-fermentaire permettant d'extraire la matière en finesse, avec la présence d'alcool. La vinification se termine alors par la fermentation malolactique, pouvant s'étendre jusqu'au mois de janvier.
- Trois remontages à l'air sont effectués sur le moût.
- L'élevage : 100 % cuve inox.

DÉGUSTATION

Robe : Rubis

Nez : Notes de fruits confits, de fraise et de cerise, ainsi de que de fines épices (poivre blanc et réglisse)

Bouche : Gourmandise, structure, fraicheur et énergie qui révèlent une grande jeunesse du vin avec un bon potentiel de garde

CONSEILS DE DÉGUSTATION

À servir à une température proche de 17°C

Accords mets et vin : Un régal sur des viandes rôties ou grillées

Potentiel de garde : 10 à 15 ans

Imperis

— Millésime 2012 —

Région : Vallée du Rhône méridionale

Appellation : Gigondas - Cru des Côtes du Rhône

Cépages : Grenache 55 %, Syrah 35% et Mourvèdre 10 %

Teneur en alcool : 14 %

Contenance : 75 cl

Quantité disponible : 3.000 bouteilles

LE DOMAINE ET LE VIN

- Une seule parcelle située à 350 m d'altitude, exposée plein sud, avec un état phytosanitaire irréprochable.
- Un sol en pente de type marneux calcaire très caillouteux provenant des éboulis des dentelles de Montmirail.
- Culture de type raisonnée, biodiversité développée, vieilles vignes de plus de 40 ans.
- Les grappes de raisin sont récoltées à la main puis acheminées à la cave en caisse de 20 kg.

Chaque cépage est vinifié séparément sauf lors des grandes années où l'on peut procéder à une co-vinification en raison d'une arrivée à maturité simultanée pour les trois cépages.

- Après avoir été égrappées, les baies sont foulées pour produire un moût qui entrera en macération pré fermentaire à froid de 10-12 °C durant plusieurs jours. Viendra ensuite la fermentation alcoolique sous levures indigènes (qui durera entre 10 et 15 jours), suivie d'une macération post-fermentaire permettant d'extraire la matière en finesse, avec la présence d'alcool. La vinification se terminera alors par la fermentation malolactique, pouvant s'étendre jusqu'au mois de janvier de l'année suivante.
- Des remontages quotidien à l'azote, puis à l'air sont effectués sur le moût.
- L'élevage : 80 % en cuve inox et 20 % en fût de chêne.

DÉGUSTATION

Robe : Rubis

Nez : Notes de griotte, de noisette, de toast et de réglisse

Bouche : Gourmandise, et énergie qui se révèleront avec le temps. Une structure caractérisée par des notes veloutées qui subliment ce cru d'exception

CONSEILS DE DÉGUSTATION

À servir à une température proche de 17°C

Accords mets et vin : Un régal sur des viandes rôties ou grillées

Potentiel de garde : À savourer entre 8 et 15 à 20 ans

Beaumes de Venise

— Millésime 2011 —

Région : Vallée du Rhône méridionale

Appellation : Beaumes de Venise - Cru des Côtes du Rhône

Cépages : Grenache 70 %, Syrah 20 %, Cinsault 10%

Teneur en alcool : 14 %

Contenance : 75 cl

Quantité disponible : 26.000 bouteilles

LE DOMAINE ET LE VIN

- Les parcelles sont situées à 300 m d'altitude, exposées plein sud, avec un état phytosanitaire irréprochable.
- Majorité Grenache, Syrah et Cinsault.
- Culture de type raisonnée, large biodiversité.
- Les grappes de raisin sont récoltées à la main puis acheminées à la cave en caisse de 20 kg. Elles sont alors égrappées puis foulées pour produire un moût qui entrera en macération pré-fermentaire à froid de 10-12 °C durant plusieurs jours. Vient ensuite la fermentation alcoolique sous levures indigènes (durant 10 et 15 jours), suivie d'une macération post-fermentaire permettant d'extraire la matière en finesse, avec la présence d'alcool. La vinification se termine alors par la fermentation malolactique, pouvant s'étendre jusqu'au mois de janvier.
- Trois remontages à l'air sont effectués sur le moût.
- L'élevage : 100% cuve inox.

DÉGUSTATION

Robe : Rubis

Nez : Notes de fruits confits, de sous-bois et d'épices (poivre blanc et réglisse)

Bouche : Complexité, et énergie qui révèlent un vin avec un bon potentiel de garde

CONSEILS DE DÉGUSTATION

À servir à une température proche de 17°C

Accords mets et vin : Un régal sur des viandes rôties ou grillées

Potentiel de garde : 10 à 15 ans

In Excelsis

(En haut lieu)

— Millésime 2014 —

Région : Vallée du Rhône méridionale

Appellation : Indication géographique protégée Méditerranée

Cépage : Grenache 100 %

Teneur en alcool : 14 %

Contenance : 75 cl

Quantité disponible : 900 bouteilles

LE DOMAINE ET LE VIN

- Un terroir de rêve « les Banquettes » situées à 300 m d'altitude et exposées au sud-est.
- Des vignes de plus de 60 ans, caractérisées par leur authentique lignée des grandes Grenache méridionales.
- Culture de type raisonnée, large biodiversité.
- Les grappes de raisin sont récoltées à la main puis acheminées à la cave en caisse de 20 kg. Elles sont alors égrappées puis foulées pour produire un moût qui entrera en macération pré-fermentaire à froid de 10-12 °C durant plusieurs jours. Vient ensuite la fermentation alcoolique (qui dure entre 10 et 15 jours), suivie d'une macération post-fermentaire permettant d'extraire la matière en finesse, avec la présence d'alcool. La vinification se termine alors par la fermentation malolactique, pouvant s'étendre jusqu'au mois de janvier.
- Trois remontages à l'air sont effectués sur le moût, et nous laissons les levures indigènes s'exprimer.
- Elevage en barrique de 9 mois pour 20 % du volume, les 80 % restants étant élevés en cuve inox.

DÉGUSTATION

Robe : Rubis

Nez : Framboise, épices et garrigue

Bouche : Des arômes de cassis et de mûre épicés et des tanins qui se fondent en vieillissant

CONSEILS DE DÉGUSTATION

À servir à une température proche de 15°C

Accords mets et vin : un régal sur du veau ou du magret de canard

À déguster à partir de 3 ans jusqu'à 15 et 20 ans

Ultra Vires

(au-delà des pouvoirs)

— Millésime 2014 —

Région : Vallée du Rhône méridionale

Appellation : Indication géographique protégée Méditerranée

Cépage : Syrah 100 %

Teneur en alcool : 14 %

Contenance : 75 cl

Quantité disponible : 170 bouteilles

LE DOMAINE ET LE VIN

- Les parcelles sont situées à 300 m d'altitude, exposées plein sud, avec un état phytosanitaire irréprochable.
- Culture de type raisonnée, large biodiversité.
- Les grappes de raisin sont récoltées à la main puis acheminées à la cave en caisse de 20 kg. Elles sont alors égrappées puis foulées pour produire un moût qui entrera en macération pré fermentaire à froid de 10-12 °C durant plusieurs jours. Vient ensuite la fermentation alcoolique (qui dure entre 10 et 15 jours), suivie d'une macération post-fermentaire permettant d'extraire la matière en finesse, avec la présence d'alcool. La vinification se termine alors par la fermentation malolactique, pouvant s'étendre jusqu'au mois de janvier.
- Trois remontages à l'air sont effectués sur le moût, et nous laissons les levures indigènes s'exprimer.
- Elevage en barrique de 9 mois suivi d'une mise en bouteille.

DÉGUSTATION

Robe : Pourpre

Nez : Violette, truffe, sous-bois, cuir

Bouche : Matière généreuse avec des saveurs de velours, de réglisse et de cassis

Un cousinage avec les Côtes du Rhône septentrionale

CONSEILS DE DÉGUSTATION

A servir à une température proche de 15°C

Accords mets et vin : Un régal avec des truffes ou des viandes roties

A déguster à partir de 8 ans jusqu'à 15 et 20 ans

Alégrio

(Joie en Provençal)

— Millésime 2014 —

Région : Vallée du Rhône méridionale

Appellation : Cru des Côtes du Rhône - vin doux naturel

Cépage : Muscat petit grain

Teneur en alcool : 15 %

Contenance : 75 cl

Quantité disponible : 30.000 bouteilles

LE DOMAINE ET LE VIN

Les parcelles sont situées à 300 m d'altitude, exposées plein sud, avec un état phytosanitaire irréprochable.

- Culture de type raisonnée, biodiversité développée.
- Les grappes de raisin sont récoltées à la main à partir de parcelles sélectionnées chaque année en fonction de leur « juste maturité » ainsi que de leur acidité afin de préserver leur fraicheur. Acheminées à la cave en caisse de 20 kg, elles sont alors égrappées puis foulées pour produire un moût qui entrera en macération pelliculaire à basse température (~13° C.) et sous inertage durant quatre à six heures. Seuls les « jus de goutte » sans pressurassions des baies seront livrés à la fermentation. Ce procédé qui donne une belle acidité aux mouts associé à un contact long de quatre semaines à 8 – 10°C en cuve inox avec les bourbes fines, permet d'obtenir plus encore de précurseurs d'arômes. Un mutage final permettra de maintenir la concentration en sucres résiduels à 110 g / litre.
- L'élevage se fera sur lies fines pendant plusieurs mois jusqu'à la mise en bouteille au mois de juin suivant. Cette durée relativement longue donnera toute son élégance à cette cuvée prestigieuse.

DÉGUSTATION

L'œil : Une robe d'or pâle, il révèle une grande pureté

Le nez : Très fin, on sent des notes minérales, de la poire et des pétales de roses. Certains trouveraient même des arômes de violette ou de caramel au lait

La bouche : Fraicheur et minéralité, un bouquet !

CONSEILS DE DÉGUSTATION

À servir entre 6 et 7° C

Accords mets et vin : Un régal sur des Saint-Jacques flambées au cognac, mais tout aussi appréciable en apéritif, sur une entrée au foie gras, un tajine de poulet à la figue et sur les desserts aux fruits ou au chocolat

Potentiel de garde : De 20 à 30 ans

Muscat 2014

— Millésime 2014 —

Région : Vallée du Rhône méridionale

Appellation : Vin doux naturel - Cru des Côtes du Rhône

Cépage : Muscat petit grain

Teneur en alcool : 15 %

Contenance : 75 cl

Quantité disponible : 30.000 bouteilles

LE DOMAINE ET LE VIN

- Les parcelles sont situées à 300 m d'altitude, exposées plein sud, avec un état phytosanitaire irréprochable.
- Culture de type raisonnée, biodiversité développée.
- Les grappes de raisin sont récoltée à la main aux justes maturités. Acheminées à la cave en caisse de 20 kg, elles sont alors égrappées puis foulées pour produire un moût qui entrera en macération pelliculaire à basse température (~13° C.) durant quatre à six heures.

Viendront ensuite un pressurage puis un débourbage dans les 72 heures, suivis d'une fermentation longue, en cuve inox, de quatre semaines à 8 – 10 ° C. La vinification de type traditionnelle s'achèvera avec une concentration en sucres résiduels de 110 g / l.

- L'élevage s'opère sur lies fines et en cuves inox ou en béton émaillé. La mise en bouteille se fait dès le mois d'avril suivant.

DÉGUSTATION

Robe : Or pâle

Nez : Poire, agrumes et fleurs blanches

Bouche : Fraicheur et gourmandise

CONSEILS DE DÉGUSTATION

À servir entre 6 et 7° C

Accords mets et vin : Un régal sur des plats asiatiques « sucrés-salés » ainsi que sur le melon, mais tout aussi appréciable en apéritif, sur une entrée au foie gras, sur des fromages persillés et sur les desserts aux fruits

Potentiel de garde : 20 à 30 ans

Muscat Vintage

Région : Vallée du Rhône méridionale

Appellation : Vin doux naturel - Cru des Côtes du Rhône

Cépage : Muscat petit grain

Teneur en alcool : 15.5 %

Contenance : 75 cl

Quantité disponible : 30.000 bouteilles

LE DOMAINE ET LE VIN

- Les parcelles sont situées à 300 m d'altitude, exposées plein sud, avec un état phytosanitaire irréprochable.
- Culture de type raisonnée, large biodiversité.
- Les grappes de raisin sont récoltée à la main aux justes maturités. Acheminées à la cave en caisse de 20 kg, elles sont alors égrappées puis foulées pour produire un moût qui entrera en macération pelliculaire à basse température (~13° C.) durant quatre à six heures.

Viendront ensuite un pressurage puis un débourbage dans les 72 heures, suivis d'une fermentation longue de quatre semaines, sous levures indigènes et en cuve inox. La vinification de type traditionnelle s'achèvera avec une concentration en sucres résiduels de 110 g / l.

- L'élevage s'opère sur lies fines et en cuves inox ou en béton émaillé. La mise en bouteille se fait 2 ou 3 ans après la vendange, permettant de ne pas avoir la nécessité de coller nos vins.

DÉGUSTATION

Robe : Dorée

Nez : Litchi, abricot confit, miel et ananas

Bouche : Douceur et gourmandise

CONSEILS DE DÉGUSTATION

À servir entre 6 et 7° C

Accords mets et vin : un régal sur des plats asiatiques « sucrés-salés » ainsi que sur le melon, mais tout aussi appréciable en apéritif, sur une entrée au foie gras, sur des fromages persillés et sur les desserts aux fruits

Potentiel de garde : 20 ans

Audéo

(Audace - oser)

Région : Vallée du Rhône méridionales

Appellation : Côtes-du-Rhône

Cépages : Cinsault 65 % – Grenache 35 %

Teneur en alcool : 13 %

Contenance : 75 cl

Quantité disponible : 4.000 bouteilles

LE DOMAINE ET LE VIN

Les parcelles sont situées à 300 m d'altitude, exposées plein sud, leur état phytosanitaire est irréprochable.

• Culture de type raisonnée, biodiversité développée.

• Les grappes de raisin sont récoltées à la main, et mis en caisse de 20 kg pour éviter toute oxydation avant leur acheminement à la cave. Après un nouveau tri les grappes sont égrappées puis foulées.

Les Cinsault sont de leur côté pressés, seuls leurs jus sont mis en fermentation.

Pour les Grenache on dit qu'ils sont saignés c'est-à-dire que les jus sont vinifiés avec leur mout pour obtenir plus de « matière » et d'intensité colorante.

Une macération pré-fermentaire est prolongée d'une macération alcoolique pendant deux semaines environ.

L'assemblage et l'élevage se feront exclusivement en cuve inox pendant plusieurs mois jusqu'à la mise en bouteille au mois d'avril de l'année suivante.

DÉGUSTATION

L'œil : Une robe rose pale

Le nez : Des notes de fruits frais

La bouche : Des saveurs de framboise, d'épices suivies d'une grande longueur en bouche

CONSEILS DE DÉGUSTATION

À servir vers 11 ° C

Accords mets et vin : Vin d'été à déguster avec des tapas, pizzas, salade niçoise et poissons grillés

Potentiel de garde : 3 ans

Praemium Florae

— Millésime 2015 —

Région : Vallée du Rhône méridionale

Appellation : Indication géographique protégée Méditerranée

Cépage : Muscat petit grain

Teneur en alcool : 13 %

Contenance : 75 cl

Quantité disponible : 6.600 bouteilles

LE DOMAINE ET LE VIN

• Les parcelles sont situées à 300 m d'altitude, exposées plein sud, leur état phytosanitaire est irréprochable.

• Culture de type raisonnée, biodiversité développée, vignes de 35 ans.

• Les grappes de raisin sont récoltées à la main à partir de parcelles sélectionnées chaque année en fonction de leur maturité et de leur acidité pour limiter les teneurs en sucre résiduel. Une fois triées les grappes sont acheminées vers le pressoir où elles entrent en macération pelliculaire à basse température et sous inertage au gaz carbonique durant quatre à six heures. Ce procédé libère la perception des arômes et de la fraicheur.

Les mouts sont pressés, et continuent leur macération pré fermentaire à froid jusqu'à la fermentation alcoolique. Celle-ci s'effectue aussi à basse température (6 à 8 ° C) durant environ deux semaines de façon à obtenir un vin à 2 g / l de sucres résiduels et une teneur alcoolique de 13 °

L'élevage se fera en cuve inox, sur lies fines pendant plusieurs mois jusqu'à la mise en bouteille au mois de juin de l'année suivante.

DÉGUSTATION

L'œil : Une robe argentée

Le nez : Des notes de poire, de citron, de fleurs blanches et de pommes vertes

La bouche : Fine perception de la saveur des grains de muscat

CONSEILS DE DÉGUSTATION

À servir aux environs de 11°C

Accords mets et vin : À l'apéritif avec des entrées au saumon, à l'avocat, sans oublier les asperges et les gros crustacés

Potentiel de garde : 3 ans

Muscadin Rosé

— Millésime 2014 —

Région : Vallée du Rhône méridionale

Appellation : Indication géographique protégée Méditerranée

Cépage : Muscat petit grain

Teneur en alcool : 13 %

Contenance : 75 cl

Quantité disponible : 4.000 bouteilles

LE DOMAINE ET LE VIN

• Les parcelles sont situées à 300 m d'altitude, exposées plein sud, leur état phytosanitaire est irréprochable.

• Culture de type raisonnée, biodiversité développée, vignes de 35 ans.

• Les grappes de raisin sont récoltées à la main à partir de parcelles sélectionnées chaque année en fonction de leur maturité et de leur acidité pour limiter les teneurs en sucre résiduel. Une fois triées les grappes sont acheminées vers le pressoir où elles entrent en macération pelliculaire à basse température et sous inertage au gaz carbonique durant quatre à six heures. Ce procédé libère la perception des arômes et de la fraicheur.

Les mouts sont pressés, et continuent leur macération pré fermentaire à froid jusqu'à la fermentation alcoolique. Celle-ci s'effectue aussi à basse température (6 à 8 °C) durant environ deux semaines de façon à obtenir un vin à 3 g / l de sucres résiduels et une teneur alcoolique de 13 °C.

L'élevage se fera en cuve inox, sur lies fines pendant plusieurs mois jusqu'à la mise en bouteille au mois de juin de l'année suivante.

DÉGUSTATION

L'œil : Une robe soutenue

Le nez : Discret muscat, groseille

La bouche : Les saveurs de muscat vinifié à base de teneur en sucre résiduel

CONSEILS DE DÉGUSTATION

À servir aux environs de 11°C

Accords mets et vin : Avec la plupart des entrées et plats des beaux jours

Potentiel de garde : 3 ans

Muscadin sec

— Millésime 2012 —

Région : Vallée du Rhône méridionale

Appellation : Indication géographique protégée Méditerranée

Cépage : Muscat petit grain

Teneur en alcool : 13,5 %

Contenance : 75 cl

Quantité disponible : 2.000 bouteilles

LE DOMAINE ET LE VIN

• Les parcelles sont situées à 300 m d'altitude, exposées plein sud, leur état phytosanitaire est irréprochable.

• Culture de type raisonnée, biodiversité développée, vignes de 35 ans.

• Les grappes de raisin sont récoltées à la main à partir de parcelles sélectionnées chaque année en fonction de leur maturité et de leur acidité pour limiter les teneurs en sucre résiduel. Une fois triées les grappes sont acheminées vers le pressoir où elles entrent en macération pelliculaire à basse température et sous inertage au gaz carbonique durant quatre à six heures. Ce procédé libère la perception des arômes et de la fraicheur.

Les mouts sont pressés, et continuent leur macération pré fermentaire à froid jusqu'à la fermentation alcoolique. Celle-ci s'effectue aussi à basse température (6 à 8 ° C) durant environ deux semaines de façon à obtenir un vin à 20 g / l de sucres résiduels et une teneur alcoolique de 13 °C.

L'élevage se fera en cuve inox, sur lies fines pendant plusieurs mois jusqu'à la mise en bouteille au mois de juin de l'année suivante.

DÉGUSTATION

L'œil : Une robe halée

Le nez : Des notes de fleur blanches

La bouche : Fine perception de la saveur des grains de muscat et de fruits frais

CONSEILS DE DÉGUSTATION

À servir aux environs de 11°C

Accords mets et vin : À l'apéritif avec des biscuits salés et autres charcuteries

Potentiel de garde : 5 ans

Muscadin doux

— Millésime 2014 —

Région : Vallée du Rhône méridionale

Appellation : Indication géographique protégée Méditerranée

Cépage : Muscat petit grain

Teneur en alcool : 13,5 %

Contenance : 75 cl

Quantité disponible : 5.000 bouteilles

LE DOMAINE ET LE VIN

• Les parcelles sont situées à 300 m d'altitude, exposées plein sud, leur état phytosanitaire est irréprochable.

• Culture de type raisonnée, biodiversité développée, vignes de 35 ans.

• Les grappes de raisin sont récoltées à la main à partir de parcelles sélectionnées chaque année en fonction de leur maturité et de leur acidité pour limiter les teneurs en sucre résiduel. Une fois triées les grappes sont acheminées vers le pressoir où elles entrent en macération pelliculaire à basse température et sous inertage au gaz carbonique durant quatre à six heures. Ce procédé libère la perception des arômes et de la fraicheur.

Les mouts sont pressés, et continuent leur macération pré fermentaire à froid jusqu'à la fermentation alcoolique. Celle-ci s'effectue aussi à basse température (6 à 8 ° C) durant environ deux semaines de façon à obtenir un vin à 40 g / l de sucres résiduels et une teneur alcoolique de 13,5 °C.

L'élevage se fait en cuve inox, sur lies fines pendant plusieurs mois jusqu'à la mise en bouteille au mois de juin de l'année suivante.

DÉGUSTATION

L'œil : Une robe halée

Le nez : Des notes de fleur blanches

La bouche : Fine perception de la saveur des grains de muscat vinifiés avec une teneur résiduelle en sucre de 40 gr par litre

CONSEILS DE DÉGUSTATION

À servir aux environs de 11°C

Accords mets et vin : À l'apéritif avec du foie gras ou des desserts à base de fruits

Potentiel de garde : 3 ans