

ÉCHAPPÉE BELLE ROSÉ

AOP CÔTES DE PROVENCE

VIN BIOLOGIQUE

PROFIL DU VIN

Cette cuvée joyeuse et spontanée se découvre comme une échappée belle en Provence. Étant issu de notre terroir Côtes de Provence à dominante argileuse, elle offre intensité, expression, générosité, ampleur et équilibre. Ce vin aux fruits intenses est idéal pour les apéritifs entre amis ou s'associe volontiers à une cuisine colorée.

CEPAGES

70% Cinsault – 20% Syrah – 10% Rolle

VINIFICATION

Récolte à maturité montante

Vendange nocturne (moût frais à 10°C)

Éraflage et foulage des baies avec pressurage direct

Fermentation alcoolique à basse température (18°C)

Assemblage des cépages

DEGUSTATION

Une belle robe franche. Les arômes intenses de fruits exotiques et floraux séduisent dès le nez. La bouche est portée par la fraîcheur. Les arômes se complexifient avec l'apparition des fruits à chair jaune. Un vin friand à 10°C.

ACCORDS METS ET VINS

Ce rosé s'appréciera ainsi en apéritif accompagné de jambon cru, de tomates cerise et tapenade... mais il s'associe aussi volontiers sur des plats colorés comme la cuisine asiatique ou les grillades estivales...

FORMATS

Bordelaise : 37,5cl / 75cl / 150cl / 300cl



ÉCHAPPÉE BELLE BLANC

AOP CÔTES DE PROVENCE

VIN BIOLOGIQUE

PROFIL DU VIN

Cette cuvée joyeuse et spontanée se découvre comme une échappée belle en Provence. Étant issu de notre terroir Côtes de Provence à dominante argileuse, elle offre intensité, expression, générosité, ampleur et équilibre. Ce vin aux fruits intenses est idéal pour les apéritifs entre amis ou s'associe volontiers à une cuisine colorée.

CEPAGES

75% Rolle – 25% Ugni-blanc

VINIFICATION

Ugni-Blanc récolté à pleine maturité.

Rolle à maturité montante.

Éraflage et foulage des baies avec macération à froid.

Fermentation alcoolique à basse température (18°C).

DEGUSTATION

Couleur brillante, les arômes de kiwi, agrumes, fleurs blanches sont harmonieux. L'attaque est rafraichissante et la longueur agréable. Servir à 10°C.

ACCORDS METS ET VINS

La première année, ce vin blanc peut-être apprécié en apéritif avec des fruits de mer.

La seconde année, le vin sera plus profond et se mariera parfaitement avec un poisson ou du fromage de chèvre.

FORMATS

Bordelaise : 75cl



ÉCHAPPÉE BELLE ROUGE

AOP CÔTES DE PROVENCE

VIN BIOLOGIQUE



PROFIL DU VIN

Cette cuvée joyeuse et spontanée se découvre comme une échappée belle en Provence. Étant issu de notre terroir Côtes de Provence à dominante argileuse, elle offre intensité, expression, générosité, ampleur et équilibre. Ce vin aux fruits intenses est idéal pour les apéritifs entre amis ou s'associe volontiers à une cuisine colorée.

CEPAGES

70% Syrah – 30% Grenache

VINIFICATION

Récolte à pleine maturité.

Éraflage des grappes.

Macération pré-fermentaire à froid (15°C).

Fermentation alcoolique et malo-lactique.

Assemblage des cépages et élevage en cuve.

DEGUSTATION

De couleur sombre, avec des arômes de fruits noirs frais allant du cassis à la groseille. La bouche ample et souple rappelle un panier de fruits noirs avec une légère touche de réglisse et de cuir. Boire à 16°C avec charcuterie et BBQ.

ACCORDS METS ET VINS

Ce rouge au fruit croquant appelle la planche de charcuterie mais si un BBQ est lancé, il se portera que mieux.

Ne pas mettre en cave, il faut déboucher la bouteille...

FORMATS

Bordelaise : 75cl

MAS DE CADENET ROSÉ

AOP CÔTES DE PROVENCE SAINTE VICTOIRE

VIN BIOLOGIQUE

PROFIL DU VIN

Principale production du domaine, cette cuvée révèle le terroir exceptionnel de la montagne Sainte Victoire, à dominante calcaire. Juste expression de la minéralité, ces vins sont emprunts d'une matière dense, d'un fruit séduisant et d'une fraîcheur élégante.

CEPAGES

45% Grenache - 45% Cinsault - 10% Syrah

VINIFICATION

Récolte à maturité montante,
Vendange nocturne (moût à 10°C).
Éraflage et foulage des baies avec macération à froid.
Fermentation alcoolique à basse température (18°C).
Remise en suspension des lies fines.
Assemblage des cépages.

NOTE DE DEGUSTATION

Ce vin rose pâle présente une belle fraîcheur minérale, dévoilant de délicats arômes d'agrumes, de fruits rouges et de fleurs. La bouche se révèle tout en équilibre et élégance, avec une belle tension sur la longueur. Les arômes sont persistants offrant une finale fruitée et saline. Servir à 12°C.

ACCORDS METS ET VINS

Ce rosé délicat et rafraichissant peut être apprécié sans accompagnement. Mais sa longueur en bouche en fait un véritable rosé gastronomique. Il s'associera avec des plats méditerranéens ou plus exotiques.

FORMATS

37,5cl / 50cl / 75cl / 150cl / 300cl / 600cl



MAS DE CADENET BLANC

AOP CÔTES DE PROVENCE

VIN BIOLOGIQUE**PROFIL DU VIN**

Principale production du domaine, la cuvée Mas de Cadenet révèle le terroir exceptionnel de la montagne Sainte Victoire.

A la recherche de la minéralité de notre terroir, ces vins sont emprunts d'une matière dense, d'un fruit séduisant et d'une fraîcheur élégante.

CEPAGE

100% Rolle

VINIFICATION

Récolte à maturité montante.

Éraflage et foulage des baies avec macération à froid.

Fermentation alcoolique à basse température (18°C)

Remise en suspension des lies fines.

DEGUSTATION

Une robe cristalline. Un nez fin typé de fruits exotiques : citron, ananas, poire.... Une bouche harmonieuse, ample et fraîche avec une belle longueur. Servir 12°C.

ACCORDS METS ET VINS

Ce blanc fruité et tendu peut s'apprécier jeune avec des coquillages. Après un an, il sera plus à son avantage avec un poisson. A partir de 3 ans en pleine maturité, il fait merveille avec des volailles et fromages de chèvre...

FORMATS

37,5cl / 50cl / 75cl / 150cl

MAS DE CADENET ROUGE

AOP CÔTES DE PROVENCE SAINTE VICTOIRE

VIN BIOLOGIQUE

PROFIL DU VIN

Principale production du domaine, la cuvée Mas de Cadenet révèle le terroir exceptionnel de la montagne Sainte Victoire.

A la recherche de la minéralité de notre terroir, ces vins sont emprunts d'une matière dense, d'un fruit séduisant et d'une fraîcheur élégante.

CEPAGES

70% Syrah - 30% Grenache

VINIFICATION

Récolte à pleine maturité ; grappes éraflées.

Fermentation alcoolique à 30°C, remontages et délestage.

Macération post-fermentaire avec piégeages.

Elevage de 12 mois en fûts et demi-muids de chêne majoritairement âgés de 4 à 7 ans.

Assemblage des cépages.

DEGUSTATION

Robe cardinale. Son nez, très présent, est typé: fruits noirs macérés, épicés et venaisons. En bouche ce vin est structuré et savoureux avec des arômes de fruits et d'épices. (17°C).

ACCORDS METS ET VINS

Ce beau rouge associe la richesse d'un grand vin au plaisir gourmand d'un vin jeune. Il en résulte une formidable capacité d'alliance, du simple BBQ à la daube marinée et bien mijoté.

Une moyenne garde de 8 à 10 ans sera tout à son honneur...

FORMATS

37,5cl / 50cl / 75cl / 150cl / 300cl





GRANDE GARDE ROSÉ

AOP CÔTES DE PROVENCE SAINTE VICTOIRE

VIN BIOLOGIQUE

PROFIL DU VIN

Issue d'une sélection de vieilles vignes et d'une vinification complexe, cette cuvée offre de sublimes vins gastronomiques au grand potentiel de garde.

CEPAGES

Vieilles vignes, 70% Grenache - 30% Syrah

VINIFICATION

Vendange nocturne (moût frais à 10°C).

Éraflage et foulage des baies et macération à froid.

Fermentation en fûts et demi-muids de chêne majoritairement âgés de 1 à 5 ans.

Elevage pendant 8 mois, batonnage des lies.

Assemblage des cépages.

DEGUSTATION

Le nez est complexe sur l'orange, le coing, la noix muscade. En bouche, l'attaque est puissante, riche en arômes, fin et onctueux.

Rosé gastronomique à déguster à 14°C. Potentiel de garde de 5 ans.

ACCORDS METS ET VINS

Ce grand rosé de gastronomie tire parti sur des plats à base de coulis de tomate comme des lasagnes, gambas à l'armoricaine...

Il s'associe avec merveille sur les cuisines du monde plus épicés comme les grands classiques de la cuisine asiatique ou du Maghreb. Nous conseillons un petite garde...

FORMATS

75cl / 150cl

GRANDE GARDE BLANC

AOP CÔTES DE PROVENCE

VIN BIOLOGIQUE

PROFIL DU VIN

Issue d'une sélection de vieilles vignes et d'une vinification complexe, cette cuvée offre de sublimes vins gastronomiques au grand potentiel de garde.

CEPAGE

Vieilles vignes, 100% Rolle

VINIFICATION

Éraflage et foulage des baies puis macération à froid.

Fermentation en fûts et demi-muids de chêne majoritairement âgés de 1 à 5 ans.

Elevage pendant 8 mois, batonnage des lies.

DEGUSTATION

Un nez cire d'abeille et floral. Bouche volumineuse aux arômes de citron, poire, cire d'abeille. Dense, complexe et très long en bouche. Déguster à 14°C.

ACCORDS METS ET VINS

Ce grand blanc se marie habituellement avec des poissons puissants ou en sauce ; des viandes blanches alliées à des épices fraîches peuvent aussi faire une belle alliance. Après quelques années de cave, une sélection des fromages affinés lui iront très bien ...

FORMATS

75cl / 150cl



GRANDE GARDE ROUGE

AOP CÔTES DE PROVENCE SAINTE VICTOIRE

VIN BIOLOGIQUE

PROFIL DU VIN

Issue d'une sélection de vieilles vignes et d'une vinification complexe, cette cuvée offre de sublimes vins gastronomiques au grand potentiel de garde.

CEPAGES

Vieilles vignes, 70% Syrah – 30% Grenache

VINIFICATION

Récolte à pleine maturité, grappes éraflée.

Fermentation alcoolique avec pigeages, remontages et délestage.

Macération post-fermentaire de 10 jours avec remontages en circuit fermé.

Elevage de 12 mois en fûts et demi-muids.

Assemblage des cépages neufs à 4 ans.

DEGUSTATION

Robe foncée de velours grenat. Intense parfum complexe et «fondu enchaîné» d'épices et de fruits noirs. Charnu, soyeux et long en bouche. Servir à 18°C.

ACCORDS METS ET VINS

Ce beau rouge de garde se boira avantageusement avec des viandes rouges. Dans sa prime jeunesse, des viandes faisandé ou gouteuse comme le mouton. Plus fondu après quelques années, il s'accompagnera avec des viandes plus délicates comme des côtes de bœufs

FORMATS

75cl / 150cl



VIN CUIT DE PROVENCE

VIN DE DESSERT



HISTOIRE

Né à Aix en Provence, le vin cuit fait partie de la tradition provençale. Ce vin mythique a été oublié et sa production a presque disparu. Seuls quelques vieilles familles vigneronnes ont su conserver ce vin légendaire.

Le vin cuit accompagne le repas de Noël en Provence. Il est bu en apéritif pour la cérémonie du « cacho-fio » ; puis sur la table des fameux « 13 desserts » avec le gibassier, les nougats, les fruits secs, les calissons...

VINIFICATION

Le moût recueilli pendant les vendanges est cuit au feu de bois de chêne dans un chaudron. Une fois le moût réduit, la fermentation (complètement naturelle) est faite en cuve. Le vin est ensuite soutiré dans des fûts de chêne où on le laissera vieillir quelques années.

DEGUSTATION

Une belle teinte orange ambrée. Le nez est exubérant avec ses notes expressives de caramel, d'agrumes, de pruneaux, d'abricots secs et de mendiants. Il se caractérise par un équilibre remarquable entre sucre, alcool et vivacité. En bouche, une grande complexité aromatique qui va du pruneau aux fruits secs. Une belle longueur portée par les fameuses notes de fumé provenant de la cuisson au feu de bois.

Chocolats, pâtisseries et confiseries sont ses compagnons de prédilection.

FORMATS

Bordelaise : 50cl / 150cl