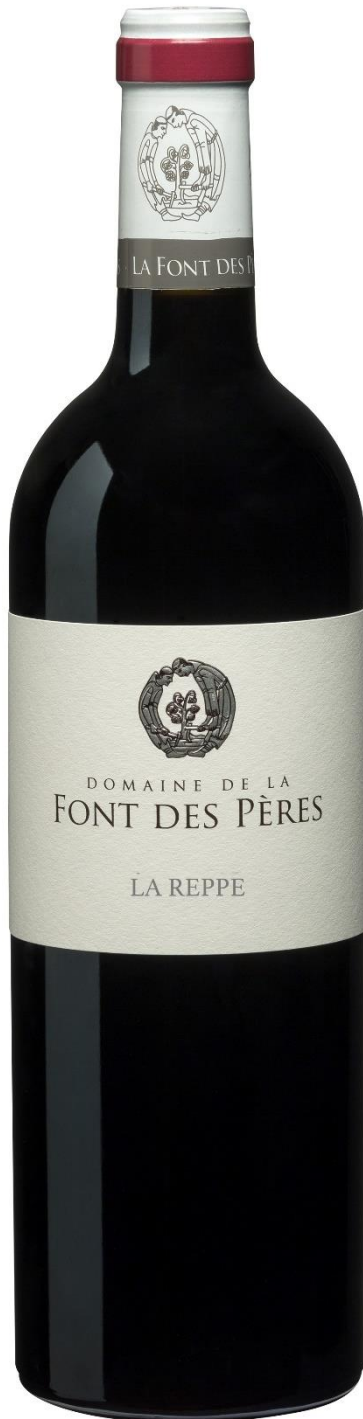


I.G.P MONT CAUME ROUGE LA REPPE 2017

Fiche de dégustation provisoire (en cours d'élevage)

COMMENTAIRE ET CONSEIL DE DÉGUSTATION



« La robe est profonde, de couleur cerise noire écrasée, aux reflets violacés.

Le profil aromatique est profond, marqué par une belle maturité, des arômes de cassis, des notes de maquis.

La bouche est pleine, riche, équilibrée, aux tanins bien enrobés, et une trame aux notes d'épices et de fruits noirs laissant une belle longueur en finale. »

Servir à température ambiante.

Degré 14.5 % vol.

MÉTHODE DE VINIFICATION

Tout d'abord, une récolte manuelle suivie d'un tri à la parcelle sont effectués. Nous effectuons un égrappage-foulage d'une partie de la récolte, alors que l'autre partie reste en vendange entière, avant de placer le tout en cuve tronconique pour une macération. La fermentation alcoolique est réalisée en cuve tronconique avec un ou deux remontages par jour. Après la fermentation alcoolique et une fois la macération considérée comme optimale, on réalise un pressurage doux et à basse pression. Le vin est renvoyé en cuve inox pour réaliser une fermentation Malo lactique. L'élevage s'effectue ensuite en bois (chêne) jusqu'à la mise en bouteille.

CEPAGES

70.7 % Carignan

15.4 % Mourvèdre

13.9 % Cinsault

A.O.P BANDOL ROSE LA FONT DES PERES 2017

COMMENTAIRE ET CONSEIL DE DÉGUSTATION

« La robe est franche, de couleur saumon clair, aux reflets gris.

Le nez s'exprime avec intensité et complexité, un joli relief liant des notes de buis, de fleurs, d'agrumes, une trame minérale.

La bouche présente un très joli volume, de la fraîcheur en milieu de bouche, et une finale longue et suave. »

Servir entre 10 et 12°C

Degré 12.5 % vol.

MÉTHODE DE VINIFICATION

Tout d'abord, une récolte manuelle suivie d'un tri à la parcelle sont effectués. La récolte mise en caisse, est placée durant une nuit en chambre froide. Le lendemain, nous effectuons un égrappage-foulage suivi d'un pressurage direct (doux et à basse pression) à l'aide d'un pressoir pneumatique. Les jus sont envoyés en cuve pour un débouillage d'environ trois jours à très basse température. La fermentation alcoolique est effectuée en cuve et une partie du volume fermente en bois. De même pour l'élevage.

CEPAGES

39.3 % Mourvèdre

30.4 % Grenache

28.9 % Cinsault

1.4 % Clairette



A.O.P BANDOL BLANC LA FONT DES PERES 2017

Fiche de dégustation provisoire (en cours d'élevage)

COMMENTAIRE ET CONSEIL DE DÉGUSTATION

« La robe est franche, de couleur jaune pâle, aux reflets argentés.

Le nez s'ouvre progressivement, avec finesse sur une trame florale, avec des notes d'aubépine, de fruits blancs.

La mise en bouche est franche, précise, avec de la tension, laissant une finale longue et persistante. »

Servir entre 10 et 12°C

Degré 12.5 % vol.

MÉTHODE DE VINIFICATION

Tout d'abord, une récolte manuelle suivie d'un tri à la parcelle sont effectués. La récolte mise en caisse, est placée durant une nuit en chambre froide. Le lendemain, nous effectuons un égrappage-foulage avant de placer le raisin en cuve pour une macération pelliculaire d'environ deux jours avec contrôle de la température. A la suite de celle-ci, on réalise le pressurage doux et à basse pression à l'aide d'un pressoir pneumatique. Les jus sont envoyés en cuve pour un débouillage d'environ trois jours à très basse température. La fermentation alcoolique est effectuée en cuve et une partie du volume fermente en bois. De même pour



l'élevage.

CEPAGES

55.4% Clairette

39% Bourboulenc

5.6 % Vermentino

A.O.P COTES DE PROVENCE ROSE LA FONT DES PERES Les Ginestés 2017



COMMENTAIRE ET CONSEIL DE DÉGUSTATION

« La robe est pâle, de couleur pêche.

Le profil aromatique est délicat, mêlant arômes de fruits frais et agrumes, sous une pointe épicée.

Bel équilibre en bouche, avec de la fraîcheur en attaque, du gras et de la structure en finale. »

Servir entre 10 et 12°C

Degré 13.5 % vol.

MÉTHODE DE VINIFICATION

Tout d'abord, une récolte manuelle suivie d'un tri à la parcelle sont effectués. La récolte mise en caisse, est placée durant une nuit en chambre froide. Le lendemain, nous effectuons un égrappage-fouillage suivi d'un pressurage direct (doux et à basse pression) à l'aide d'un pressoir pneumatique. Les jus sont envoyés en cuve pour un débouillage d'environ trois jours à très basse température. La fermentation alcoolique est

effectuée en cuve et une partie du volume fermente en bois. De même pour l'élevage.

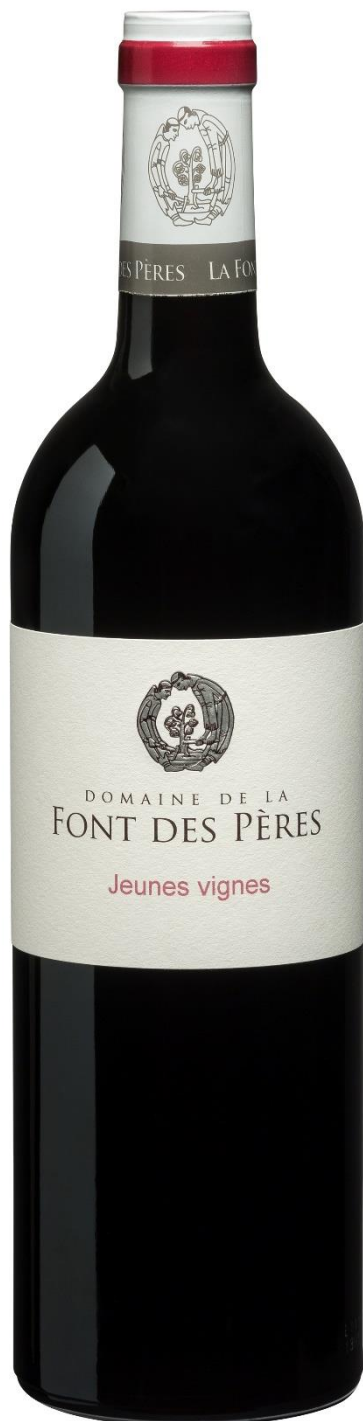
CEPAGES

42.9 % Cinsault

35.9 % Mourvèdre

10.6 % Carignan

10.6 % Clairette/Ugni blanc



I.G.P MONT CAUME ROUGE JEUNES VIGNES 2017

Fiche de dégustation provisoire (en cours d'élevage)

COMMENTAIRE ET CONSEIL DE DÉGUSTATION

« La robe est de couleur cerise, aux reflets violette.

Le nez présente des arômes de fruits rouges, de fruits noirs, se libérant avec fraîcheur et gourmandise.

La mise en bouche est soyeuse, équilibrée, fraîche, avec des notes de mûre, d'épices, laissant place à des tanins soyeux. »

Servir à température ambiante.

Degré 12.5% vol.

MÉTHODE DE VINIFICATION

Tout d'abord, une récolte manuelle suivie d'un tri à la parcelle sont effectués. Nous effectuons un égrappage-fouage d'une partie de la récolte, alors que l'autre partie reste en vendange entière, avant de placer le tout en cuve pour une macération. La fermentation alcoolique est réalisée en cuve avec un ou deux remontages par

jour. Après la fermentation alcoolique et une fois la macération considérée comme optimale, on réalise un pressurage doux et à basse pression. Le vin est renvoyé en cuve pour réaliser une fermentation Malo lactique. L'élevage s'effectue ensuite en bois (chêne) jusqu'à la mise en bouteille.

CEPAGES

51.4 % Mourvèdre

31.4 % Grenache

17.2 % Syrah



I.G.P MONT CAUME BLANC LA REPPE 2017

Fiche de dégustation provisoire (en cours d'élevage)

COMMENTAIRE ET CONSEIL DE DÉGUSTATION

« La robe est intense, de couleur bouton d'or, avec quelques reflets verts.

Belle intensité aromatique, présentant de la densité et de la maturité, avec des notes d'agrumes (mûr), de coing.

La mise en bouche est à la fois riche et fraîche, marquée par du gras, laissant une très longue persistance en finale. »

Servir entre 10 et 12°C

Degré 14% vol.

MÉTHODE DE VINIFICATION

Tout d'abord, une récolte manuelle suivie d'un tri à la parcelle sont effectués. La récolte mise en caisse, est placée durant une nuit en chambre froide. Le lendemain, nous effectuons un égrappage-fouillage avant de placer le raisin en cuve pour une macération pelliculaire d'environ deux jours avec contrôle de la température.

A la suite de celle-ci, on réalise le pressurage doux et à basse pression à l'aide d'un pressoir pneumatique. Les jus sont envoyés en cuve pour un débouillage d'environ trois jours à très basse température. La fermentation alcoolique est effectuée en cuve et une partie du volume fermente en bois. De même pour l'élevage.

CEPAGES

63.4 % Ugni blanc

36.6 % Clairette