



Fiche de présentation

Appellation : AOP Côtes de Provence

Couleur : Rosé

Millésime : 2018

Cépages :

Grenache 35%, Cinsault 35%, Syrah 10% Rolle 10%, Mourvèdre 10%

Âge moyen des vignes : 20 ans

Type de sol : Argilo-calcaire Caillouteux

Vendange : Manuelle et mécanique matinale

Vinification : Refroidissement de vendange et pressurage direct.

Fermentation alcoolique en cuve inox à froid 17°C.

Assemblage après fermentation.

Nombres de Bouteilles : 4.000

Accompagnement : Apéritif, Salade estivale, grillade, viande blanche, pizza.

TAV : 13% vol





Fiche de présentation

Appellation : AOP Côtes de Provence

Couleur : Blanc

Millésime : 2018

Cépages :

Rolle 100%

Âge moyen des vignes : 5 ans

Type de sol : Argilo-calcaire Caillouteux

Vendange : Manuelle matinale

Vinification : Refroidissement de vendange et pressurage direct.

Fermentation alcoolique en cuve inox à froid 17°C.

Nombres de Bouteilles : 2 500

Accompagnement : Apéritif, Salade estivale, grillade, pizza, poisson méditerranéen, crustacés.

TAV : 12% vol





Fiche de présentation

Appellation : AOP Bandol

Couleur : Rosé

Millésime : 2018

Cépages :

Mourvèdre 40%, Grenache 30%, Cinsault 30%

Âge moyen des vignes : 25 ans

Type de sol : Argilo-calcaire Caillouteux

Vendange : Manuelle matinale

Vinification : Refroidissement de vendange et pressurage direct.

Fermentation alcoolique en cuve inox à froid 17°C.

Assemblage après fermentation.

Nombres de Bouteilles : 6 000

Accompagnement : Apéritif, cuisine méditerranéenne, grillade, viande blanche, poisson méditerranéen, charcuterie.

TAV : 13,5%vol





Fiche de présentation

Appellation : IGP Var

Couleur : Rosé

Millésime : 2018

Cépages :

Mourvèdre 50%, grenache 50%

Âge moyen des vignes : 15 ans

Type de sol : Argilo-calcaire Caillouteux

Vendange : Manuelle matinale

Vinification : Refroidissement de vendange et pressurage direct.

Fermentation alcoolique en cuve inox à froid 17°C.

Assemblage après fermentation.

Nombres de Bouteilles : 1.300

Accompagnement : Apéritif, salade, pizza, cuisine provençale

TAV : 13,5%vol





Fiche de présentation

Appellation : AOP Côtes de Provence

Couleur : Rouge

Millésime : 2017

Cépages :

Syrah 70% et Carignan 30%

Âge moyen des vignes : 35 ans

Type de sol : Argilo-calcaire Caillouteux

Vendange : Manuelle et Machine

Vinification : Macération et fermentation alcoolique en cuve Inox

Elevage en barrique 5 mois avant mise en bouteilles

Nombres de Bouteilles : 3 000

Accompagnement : Barbecue, viandes rouges, Charcuteries , volailles

TAV : 13,5 % vol



Fiche de présentation



Appellation : IGP Var

Couleur : Rouge

Millésime : 2017

Cépages :

Cabernet 100 %

Âge moyen des vignes : 25 ans

Type de sol : Argilo-calcaire Caillouteux

Vendange : Machine

Vinification : Macération et fermentation alcoolique en cuve Inox

Elevage en barrique 4 mois avant mise en bouteilles

Nombres de Bouteilles : 1 300

Accompagnement : Barbecue, Charcuteries , volailles, pizzas

TAV : 13,5 % vol





Fiche de présentation :

Appellation : AOP Bandol

Couleur : Rouge

Millésime : 2017

Cépages : Mourvèdre 85% et Grenache 15%

Âge moyen des vignes : 40 Ans

Type de sol : Argilo calcaire caillouteux

Vendange : manuelle

Vinification et élevage : macération et fermentation alcoolique en cuve inox, Elevage en barrique 18 mois.

Nombres de bouteilles : 2.500

Accompagnement : Viandes Rouges, Gibiers, Charcuterie

TAV : 14 % vol

(Sortie le 1 mai 2018)





Fiche de présentation :

Appellation : AOP Bandol

Couleur : Rouge

Millésime : 2017

Cépages : Mourvèdre 95% et Grenache 5%

Âge moyen des vignes : 40-50 Ans

(Sélection de vieilles vignes)

Type de sol : Argilo calcaire caillouteux

Vendange : manuelle

Vinification et élevage : macération et fermentation alcoolique en cuve inox,

Passage en barrique sélectionnée pendant 18 mois

Nombres de bouteilles : 300

Accompagnement : Viandes Rouges, Gibiers, Charcuterie

TAV : 14 % vol

(Sortie le 1 mai 2018)

