



Vignerons passionnés,
 nous vous proposons des produits
 de qualité, récompensés
 et médaillés régulièrement.
 Retrouvez nos différentes cuvées, actuellement
 disponibles à la vente, dans notre cave.



VIN BLANC AOP 2020

Cuvée Valentíno

Vermentino 80%
 Ugni blanc 20%

Robe jaune pâle aux reflets vert argenté, nez intense dominé par des agrumes, des notes fruitées, bouche vive caractérisée par sa fraîcheur et sa complexité aromatique. A déguster dans l'année avec des fruits de mer, du poisson ou à l'apéritif.

Bouteille 75 cl 5,80 €

VIN ROSÉ AOP 2020

Cuvée Philippine

Grenache 50% . Cinsault 25%
 Syrah 25%

Robe rose pâle, nez intense et complexe dominé par des agrumes et des notes fruitées. Bouche tendue, beaucoup de fraîcheur. Ce rosé accompagnera parfaitement vos salades et grillades ensoleillées.

Bouteille 75 cl 5,80 €
 Magnum 150 cl 14 €
 Cubi 5L 17 €

Cuvée Capucine

Grenache 45% . Syrah 40%
 Cabernet Sauvignon 15%

Notes de fruits exotiques et de pêches blanches, nez expressif et intense. Ce vin gourmand, parfait en apéritif, accompagnera à merveille les volailles et les viandes blanches grillées.

Bouteille 75 cl 7,50 €

Cuvée Adèle

Grenache 55%
 Syrah 45%



Notes de fleurs blanches, puis notes minérales pour arriver sur des notes d'agrumes, bouche ample et volumineuse. Ce rosé est le compagnon idéal des mets délicats comme le Saint-Jacques, les poissons fins ou encore les volailles en sauce.

Bouteille 75 cl 12 €

VIN ROUGE AOP

Cuvée Constance 2019

Syrah 60% . Cabernet 40%

Robe cerise intense et éclatante, nez gourmand aux notes de fruits noirs mûrs et d'épices douces, bouche ample et volumineuse. A déguster dans les 5 ans en accompagnement d'une belle viande rouge ou d'un plat sucré-salé.

Bouteille 75 cl 5,80 €
 Cubi 5L 17 €

Cuvée Augustin 2018

Syrah 60% . Cabernet 40%

Robe pourpre intense, nez puissant et complexe, notes vanillées, torréfiées, notes de fruits noirs et de pruneaux, bouche puissante. Ce vin accompagnera à merveille un magret de canard ou une viande goûteuse. Il se bonifiera jusqu'à 10 ans en cave.

Bouteille 75 cl 10 €
 Magnum 150 cl 20 €

Notre domaine s'est engagé dans une démarche forte en matière de biodiversité, de stratégie phytosanitaire, de gestion de la fertilisation et de la ressource en eau, afin de réduire son impact sur l'environnement.

Par tous nos efforts, nous avons obtenu le label HVE*.
 Cette certification d'exploitation vous assure de notre engagement dans une démarche responsable et respectueuse de l'environnement.

* Haute Valeur Environnementale

