

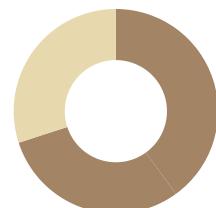
CUVÉE FOLIA

AOP Languedoc



COULEUR : BLANC

ALCOOL : 12%



Grenache blanc 40%,
Roussanne 30%,
Marsanne 30%

OEIL : Couleur jaune pâle, claire, reflets verts.

NEZ : Intense, floral, et délicat. Arômes de fleurs blanches et de chèvrefeuille. Subtiles notes de poire williams.

BOUCHE : Bouche tout en rondeur et finesse avec une finale sur la minéralité et la fraîcheur.

ELABORATION

Culture raisonnée, vendanges mécaniques, vinification classique.

Elevage sur lies en cuve inox thermo-régulée, bouchon traditionnel en liège.



Entre 6° et 8°

A consommer dans les 5 ans



Fruits de mer, Huîtres fraîches, Poissons grillés ou à la crème, Poulet citronné ou sauce aigre-douce, Fromages à pâte molle.



CUVÉE VIOGNIER

IGP Pays D'OC



COULEUR : BLANC

ALCOOL : 12%



100% Viognier

OEIL : Couleur jaune pâle, claire, reflets argentés.

NEZ : Intense, arôme beurrés, toastés, notes fruitées de pêche et d'abricot.

BOUCHE : Bouche savoureuse et légère. Notes de fruits à chair jaune avec une finale sur la minéralité et la fraîcheur.

ELABORATION

Culture raisonnée, vendanges mécaniques, vinification classique.

Elevage sur lies en cuve inox thermo-régulée.



Entre 6° et 8°

A consommer dans les 5 ans



Apéritifs, poulet rôti, viandes blanches le poisson et fruits de mer et plats exotiques tels que le poulet au curry, le poulet à l'orange ou encore le saumon poché.





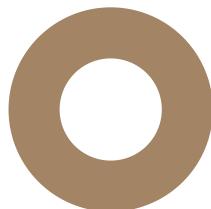
CUVÉE FOLIAE

IGP Pays d'Oc



COULEUR : BLANC

ALCOOL : 12 %



100% Muscat à
petits grains

OEIL : Robe or pâle, claire, limpide et brillante.

NEZ : Délicieux arômes de fruits exotiques, de litchi et d'agrumes.

BOUCHE : Fraîche, sur des notes citronnées, belle rondeur et acidité.

ELABORATION

Culture raisonnée, vendanges mécaniques, vinification classique. Elevage sur lies en cuve inox thermo-régulée, bouchon traditionnel en liège.



CONSOMMATION

Entre 6° et 8°

A consommer dans les 3 ans.



ACCORDS METS ET VINS

Apéritif, fromage frais, entrées froides, desserts fruités, grillades, plats asiatiques.



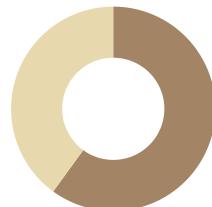
CUVÉE FOLIA

AOP Languedoc



COULEUR : ROSÉ

ALCOOL : 12 %



Grenache 60%
Syrah 40%

OEIL : Robe rosée, claire, délicate et élégante.

NEZ : Expressif, vif, arômes de fruits rouges, de fraise et de framboise et quelques notes de bonbons anglais.

BOUCHE : Elégante, fraîche, pleine et gourmande. Notes de fruits rouges frais, belle intensité.

ELABORATION

Culture raisonnée, vendanges mécaniques, vinification classique.

Elevage sur lies en cuve inox thermo-régulée, bouchon traditionnel en liège.



CONSOMMATION

Entre 6° et 8°

A consommer dans l'année d'achat



ACCORDS METS ET VINS

Volailles, crustacés, poissons, grillades, fromage frais, salades, légumes grillés.



CUVÉE FOLIA

★★
LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS
2026



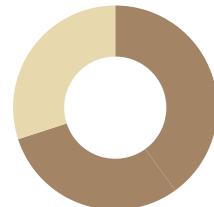
AOP Grés de Montpellier

Un rouge plein de fraîcheur aux arômes fruités, agréable à déguster dans des ambiances conviviales !



COULEUR : ROUGE

ALCOOL : 14%



Syrah 60%
Grenache 30%
Mourvèdre 10%

OEIL : Robe grenat profond, reflets violines, limpide.

NEZ : Un vin rouge minéral. Nez expressif de fruits gourmands aux notes légèrement épicées qui se prolonge à la dégustation. Arômes de cassis, cerise burlat et mûre.

BOUCHE : Fraîche, fruitée. Les arômes de petits fruits rouges se mêlent à de subtiles notes d'épices en fin de bouche. Corps structuré, longue persistance, tannins bien présents.

ELABORATION

Culture raisonnée, vendanges mécaniques, vinification classique.

Elevage en cuve inox thermo-régulée pendant 12 mois, bouchon traditionnel en liège.



CONSOMMATION

Entre 16° et 18°

A consommer entre 5 et 7 ans après l'achat



ACCORDS METS ET VINS

Viandes rouges, Aubergines au four, Fromages affinés, Cuisine italienne



CUVÉE LES GALETS 2021

★★
LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS
2025

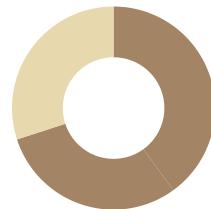


AOP Grés de Montpellier



COULEUR : ROUGE

ALCOOL : 14,5%



Syrah, 50%
Grenache, 40%
Mourvèdre 10%

OEIL : Robe grenat. limpide et brillant.

NEZ : Légères notes de violette dominées par de fortes nuances de poivre.

BOUCHE : Tanins jeunes et puissants mais enrobés qui donnent une belle finesse au vin.

MILLESIME

Année impactée par un climat instable ayant conduit à des volumes de bouteilles plus faibles.



CONSOMMATION

Entre 16° et 18° C

A consommer dans les 5 ans après l'achat



ACCORDS METS ET VINS

Fromages à fort caractère, cuisine asiatique.



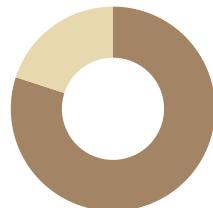
CUVÉE COLBERT

AOP Languedoc La Méjanelle



COULEUR :
ROUGE

ALCOOL : 14%



Syrah 80%
Mourvèdre 20%

OEIL : Robe rubis profond.

NEZ : Intense, profond, arômes boisés, de fruits noirs, de vanille, d'épices et de cerises kirsch.

BOUCHE : Élégante, complexe et structurée. Les arômes intenses de fruits noirs confiturés se mêlent à de subtils arômes de prune, de cacao et de sous-bois. Notes de réglisse et de vanille en fin de bouche. Tanins souples, bonne longueur en bouche.



ELEVAGE EN BARRIQUE
12 MOIS



CONSOMMATION
Entre 16° et 18°
A consommer dans les 10 ans suivant l'achat



ACCORDS METS ET VINS

Filet de bœuf, Gibiers, Fromages à pâte persillée, Daube, Viandes rouges en sauce aux cèpes, Chocolat noir.

