

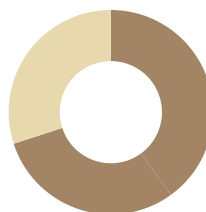
CUVÉE FOLIA

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.





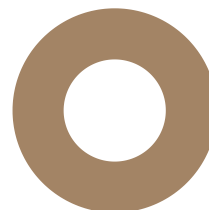
CUVÉE FOLIAE

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.

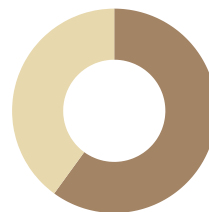
CUVÉE FOLIA

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 : Élégante, 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

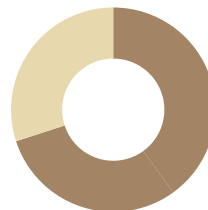
AOP Grés de Montpellier

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



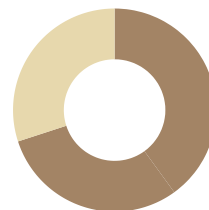
CUVÉE LES GALETS 2021

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.



★
LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS
2026

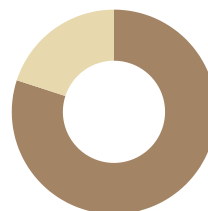
CUVÉE COLBERT

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.

