

## **Rouge Initial 2019** **IGP Pays d'Herault rouge BIO & VEGAN**

50% Grenache Noir, 50% Syrah

Vendanges manuelles, égrappée, sélection parcellaire. Macération 15 jours avec très peu de remontage afin de garder la finesse et le fruit. Élevage en cuve. Ce sont les plus jeunes vignes du domaine.

À boire à 14°C. Un vin de copain, facile à boire, sur le fruit.

On a l'impression de croquer le grain de raisin.

Production : 30 000 bouteilles

## **Rosé Initial 2019** **IGP Pays d'Herault rosé BIO & VEGAN**

Mourvèdre 100%

Vendange manuelle et égrappée, sélection parcellaire, pressurage direct, débouillage au bout de 36h. Ce vin est élevé sur lie fine pendant 4 mois.

À boire à 10°C. Équilibre, volume et fraîcheur guident ce vin.

Des notes de fruits rouges et d'épices dominant.

Production : 15 000 bouteilles

## **Blanc Initial 2019** **IGP Pays d'Herault blanc BIO & VEGAN**

Chardonnay 100%

Vendange manuelle et égrappée, sélection parcellaire, pressurage direct, débouillage au bout de 36h. Ce vin est élevé sur lie fine pendant 4 mois.

À boire à 10°C. Un vin très souple et minéral.

Des notes d'agrumes dominant.

Production : 15 000 bouteilles

## **Rouge « Signature » 2017** **IGP Pays d'Herault rouge BIO & VEGAN**

100% Syrah

Vendange manuelle, égrappée, macération 25 jours avec très peu de remontage afin de garder la finesse et l'élégance.

Élevage : 30% en cuve, 30% barrique 1 vin, 40% barrique 2 vins.

À boire à 15°C. Ce sont les plus vieilles vignes du domaine.

Un vin de tempérament, élégant, une bouche harmonieuse et une finale persistante.

Production : 15 000 bouteilles

## **Blanc « Signature » 2019** **IGP Pays d'Herault blanc BIO & VEGAN**

70% Grenache Blanc, 15% Rolle, 15% Chardonnay

Vendange manuelle, égrappée, vinification parcellaire, pressurage direct, débouillage au bout de 36 h. Ce vin est élevé sur lie fine pendant 4 mois.

À boire à 10°C. Équilibre, volume et fraîcheur guident ce vin.

Des notes d'agrumes et de fleurs blanches dominant.

Production : 15 000 bouteilles

## **Rouge Confidentiel** **IGP Pays d'Herault rouge BIO & VEGAN**

100% Syrah

Vendange manuelle, égrappée, macération 35 jours avec très peu de remontage afin de garder la finesse, élégance et puissance.

Élevage : 10% Barrique neuve.

À boire à 15°C. Ce sont les plus vieilles vignes du domaine.

Un vin de garde aux notes d'épices et de fruits rouges mûrs.

Une belle matière avec des tannins élégants.

Production : 15 000 bouteilles

