

Gamme - C'est la vie !



C'est La Vie IGP Pays d'Oc Rosé - 2022

Cépage

100% Cinsault

Dégustation

Couleur pâle avec des reflets roses. Nez agréable avec des notes de fraise et de groseille. En bouche, le vin est fruité, rond et bien équilibré, avec beaucoup de croquant. La finale est délicate et le vin plein de fraîcheur.



C'est La Vie ! IGP Pays d'Oc Rouge - 2021

Cépages

60% Syrah - 20% Marselan - 10% Merlot - 10% Cabernet-Franc

Dégustation

Robe profonde aux nuances violacées. Nez complexe et expressif, mêlant des arômes intenses de fruits rouges et d'épices. La bouche croquante et fraîche exprime harmonieusement des notes de liqueur de mûre, de pivoine et de chocolat. La finale est riche et gourmande.

Accords mets et vins

Idéal avec des viandes rouges grillées, on le déguste également avec des fromages affinés (comté du Jura, Saint Nectaire, tomme de brebis des Pyrénées). C'est La Vie est aussi irrésistible avec nos spécialités italiennes préférées (parmigiana, pizza aux légumes du potager, pasta avec la sauce ragù della nonna).



C'est La Vie IGP Pays D'Oc Blanc- 2023

Cépage

100%-Chardonnay

Dégustation

Couleur tendre et pâle avec des reflets dorés. Nez agréable avec des notes de fruits mûrs du verger et de vanille. En bouche, le vin est fruité, rond et bien équilibré, avec des notes de croissant au beurre et de zeste de citron qui lui confèrent une finale minérale rafraîchissante.



La gamme Velvet - Nos grands classiques



Velvet rouge - AOC Minervois - 2021

Cépages

Syrah, Grenache, Mourvèdre

Dégustation

Une robe profonde annonce un nez intense aux chauds effluves de confiture de framboise, de fruits noirs macérés avec des notes florales et fumées en soutien. La bouche, très suave, confirme la grande maturité des raisins : beaucoup de chaleur et de rondeur dans le fruit, contenues par des tanins solides et épicés. Pas de doute : on est dans le Sud.

Accords mets et vins

il est le compagnon idéal des plats traditionnels à base de viande en sauce tels un veau Marengo ou un bœuf Stroganoff ou des légumes d'hiver cuisinés. (disponible en MAGNUM)



Velvet blanc - AOC Minervois - 2023

Cépages

Roussanne, Grenache

Dégustation

Belle couleur or pâle.
Nez très parfumé. Caractère extrêmement gourmand, avec une finale puissamment fruitée, évoquant davantage les fruits blancs que les agrumes. Bouche longue et ample avec une jolie longueur aromatique.

Accords mets et vins

Parfait pour un apéritif, pour accompagner un poisson, ou un morbier du Jura.



Velvet rosé - AOC Minervois - 2023

Cépages

Syrah (50%), Grenache (50%)

Dégustation

Couleur pâle et douce aux reflets pétales de rose. Nez explosif aux notes de fraise des bois et de groseille. La bouche est gourmande et pleine de fraîcheur. Belle minéralité.

Accords mets et vins

Accompagnera tous vos repas de l'été, des salades aux grillades. Sublime avec des sushis.

La gamme Palma - au reflet de la famille



PALMA Blanc - AOC Minervois - 2023

Cépages

Roussanne, Grenache blanc

Dégustation

Robe jaune pâle aux reflets dorés, ce vin séduit par un nez fin et délicat sur des notes d'agrumes et de bergamote, de fruits à chair blanche et des arômes de noisette.

Accords mets et vins

Un très beau vin, que l'on dégustera avec un foie gras poêlé à l'ananas en entrée, un filet de sole sauce aux crevettes en plat, ou finalement avec un bleu de brebis des Pyrénées. Service : 12°



PALMA Rosé- AOC Minervois - 2023

Cépages

Syrah, Grenache

Dégustation

Robe rose pâle brillante, avec des reflets framboise. Le nez de la cuvée PALMA est assez intense, avec des notes gourmandes de fraise et de bonbon. En bouche les arômes de fruits rouges et de confiseries sont séduisants.

Accords mets et vins

Ce rosé gastronomique accompagnera vos repas avec tenue. On l'apprécie tout particulièrement avec un tataki de thon au sésame grillé ou encore un burger de saumon au fromage frais. Service : 12°

La gamme des Audacieux



Les Nuits de Paraza - IGP Pays d'Oc - 2023

SANS SULFITES AJOUTÉS

Cépages

Merlot, Cabernet Franc

Dégustation

Robe claire aux nuances violacées. Nez fruité et expressif, mêlant des arômes intenses de fruits rouges et noirs tels que la fraise et la cerise. La bouche est fruitée, pleine de souplesse avec des tanins légers.

Accords mets et vins

Il accompagnera aisément vos barbecues, pizzas et planches de fromages.
Service : 16-18°



Madame Simone - IGP Pays d'Oc - 2023

Cépages

Pinot noir, Grenache

Dégustation

Robe profonde aux nuances violacées.
Nez fruité et expressif, mêlant des arômes intenses de fruits rouges et noirs. La bouche est fruitée, pleine de souplesse, avec des tanins légers.

Accords mets et vins

Madame Simone est un vin polyvalent, gourmand pour ouvrir l'apéritif, léger avec un barbecue d'été, délicieux avec un pâté chinois, fruité avec un coulant chocolaté. Service : 16°C



Été Indien - Vin de France - 2021

Cépage

100% Gewurztraminer

Dégustation

Belle couleur orangée, nez légèrement acidulé et notes de fleur blanches, de poire et de miel. En bouche, la texture est enveloppante, le vin est dense et équilibré avec une structure x tannique qui lui confère une tension et une belle longueur. L'Été Indien est un vin sec et fruité.

Accords mets et vins

Il accompagnera aisément une cuisine asiatique fraîche et épicée, et permettra des accords intéressants avec de nombreux fromages. Il s'associera également à merveille avec un fish and chips et une belle sauce tartare. Service : 12°

La gamme Romaine - nos incontournables



Clos Saint Michel - AOC Minervois - 2020



Cépages

60% Syrah - 40% Grenache noir

Dégustation

Une robe rubis profonde et brillante. Le nez dévoile des notes de cassis et d'épices, avec une séduisante touche de cacao et de vanille. En bouche, le vin est tendre et remarquablement souple; les saveurs fruitées et les tanins soyeux apportent fraîcheur et élégance.

Accords mets et vins

En été comme en hiver avec un suprême de poulet fermier, une parmigiana ou encore des pâtes à la truffe. Service : 18°



AD Vinam Aeternam- AOC Minervois - 2020

Cépages

40% Syrah - 30% Grenache - 30% Mourvèdre

Dégustation

Robe rubis brillante. nez joliment parfumé aux épices (muscade, clou de girofle) . Attaque franche, bouche ronde et souple avec des parfums de cerise noire et de mûres sauvages. Des tanins fondus qui soutiennent cet ensemble harmonieux, laissent place à une finale fraîche et parsemée d'épices douces.

Accords mets et vins

Il se marie à merveille avec vos viandes rouges, grillées ou en sauce. Service : 18°



In Vino Veritas - AOC Minervois - 2020

Cépages

70% Syrah - 20% Grenache - 10% Mourvèdre

Dégustation

Belle robe rouge cerise. Nez délicat s'ouvrant sur des arômes de fruits rouge avec une touche d'épices douces. La bouche est riche avec des notes de chocolat et de bois de santal aux saveurs de prune noire.

Accords mets et vins

Un vin harmonieux à marier avec les produits du terroir: cassoulet, magret de canard, gibiers. Ou pourquoi pas surprendre vos convives autour d'une belle planche de charcuterie de montagne et de fromages. Service : 18°

La gamme Exclusive - Nos vieilles vignes



X - AOC Minervois - 2020

Cépages

Syrah, Grenache, Mourvèdre

Dégustation

Cette cuvée s'ouvre sur un nez minéral d'une grande précision, sublimé par des notes torrifiées et fumées. En bouche des arômes de fraise et groseille. Une finale puissante et exotique avec des notes de vanille et de moka.

Accords mets et vins

Un grand succès pour accompagner des lasagnes al ragu ou un carré d'agneau rôti aux herbes et au miel. Service : 18°



MMV - AOC Minervois - 2018

Cépages

Syrah, Grenache, Mourvèdre

Dégustation

Robe rubis, élégante et profonde. Nez expressif et complexe riche en notes d'épices et de réglisse. Bouche équilibrée avec une belle acidité et des tanins soyeux. Arômes gourmands de griotte, fraise, et violette. Finale d'une incroyable persistance aromatique.

Accords mets et vins

Sa finesse et sa structure pourront sublimer un filet de bœuf en croûte. Service : 18°



1 - AOC Minervois - 2018

Cépages

Syrah (90%), Grenache (10%)

Dégustation

Une robe rubis élégante et profonde ouvre la voie à une expérience sensorielle exceptionnelle. Le nez expressif et complexe révèle une richesse de notes épicées et mentholées. En bouche, une sensation ample, fruitée et équilibrée se révèle, avec une bonne acidité et des tanins soyeux. Des arômes gourmands de griotte, de fraise et de violette évoquent une palette de saveurs délicates. La finale est marquée par une incroyable persistance aromatique, prolongeant le plaisir de chaque gorgée.

Accords mets et vins

Sublime avec un grenadin de veau aux morilles, un chapon farci au foie gras ou un tournedos rossini. Service : 18°