

Vin Vivant Naturellement SYMPATHIQUE

Vin de cépages



Vin
de
PAYS
D'OC

Vin
de
PAYS
D'OC

Vin de
cépages

CHARDONNAY

Frais et Parfumé

Vin blanc sec

La Dégustation

L'oeil:

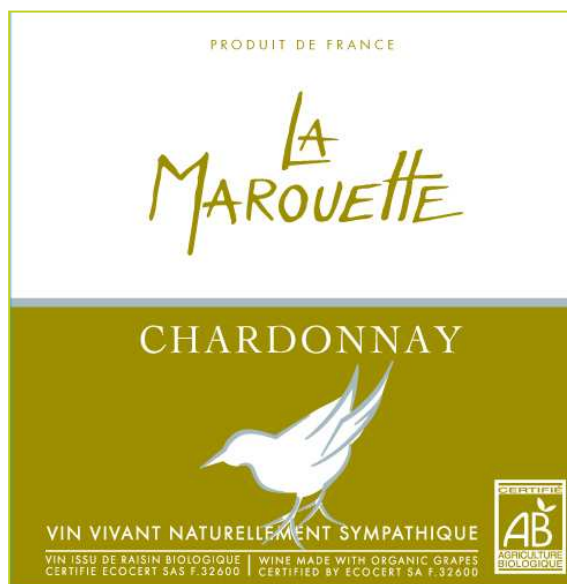
Jaune paille
avec des reflets verts.

Le Nez :

Complexe
avec des arômes de citron
et de fruits tropicaux.

La Bouche :

Vive et fraîche.
Un petit côté beurré avec une
finale de miel.



L'Accords Mets - Vin

Se déguste en apéritif ou sur des crustacés.
Idéal avec une sole meunière.

Cépages: 100% CHARDONNAY.

SAUVIGNON BLANC

Vignoble:
Languedoc

SAUVIGNON BLANC

Franc et Intense

Vin blanc sec

Vin
de
**PAYS
D'OC**

La Dégustation

L'oeil:
Jaune clair
avec des reflets verts.

Le Nez :
Puissant et caractéristique du
cépage: arômes de fleurs
blanches (chèvrefeuille, jasmin).

La Bouche :
Toute en finesse
Vive et très ronde.
Équilibre remarquable



L'Accords Mets -Vin

Se déguste en apéritif ou sur des sardines marinées.
Idéal avec un filet de loup.

Cépages: 100% SAUVIGNON BLANC.

Vignoble:
Languedoc

VIOGNIER

FRANC et EXPRESSIF

Vin blanc sec

Vin
de
**PAYS
D'OC**

La Dégustation

L'oeil:
Jaune OR pâle

Le Nez :
Arômes de pêches blanches.

La Bouche :
Grasse et ronde.
Notes d'abricot et de citron.
Très belle équilibre avec une finale
de miel.



L'Accords Mets -Vin

Se déguste en apéritif
sur une sardinade
ou avec une queue de lotte.

Cépages: 100% VIOGNIER.

Vignoble:
Languedoc

La MARQUETTE

Vin Vivant Naturellement SYMPATHIQUE

MERLOT

Fruité et Gouleyant

Vin rouge

La Dégustation

L'oeil:

Rouge foncé avec des reflets violets.

Le Nez :

Nez puissant de fruits rouges et de cuir.

La Bouche :

Arômes persistants en bouche.
Belle équilibre, vin bien structuré et très gras.



L'Accords Mets - Vin

Se déguste avec un carré d'agneau,
une grillade aux herbes de Provence
un gratin de courgettes ou avec un gruyère affiné.

Cépages: 100% MERLOT.

SYRAH

Intense et Épicé

Vin rouge

La Dégustation

L'oeil:

Rouge rubis très profond

Le Nez :

Nez complexe mariant fruits rouges et noirs (framboise et cassis), épices très typique du cépage (poivre et réglisse).

La Bouche :

Attaque souple, tannins harmonieux et fondants



L'Accords Mets - Vin

A découvrir avec
un gigot d'agneau avec du sésame et une pointe d'ail,
des poivrons et des courgettes, ou des tomates farcies.

Cépages: 100% SYRAH.

CABERNET -SAUVIGNON

Charpenté, Arômes de fruits noirs et de Garrigue

La Dégustation

L'oeil:



Vin de
PAYS
D'OC

Vignoble:
Languedoc

Vin de
PAYS
D'OC

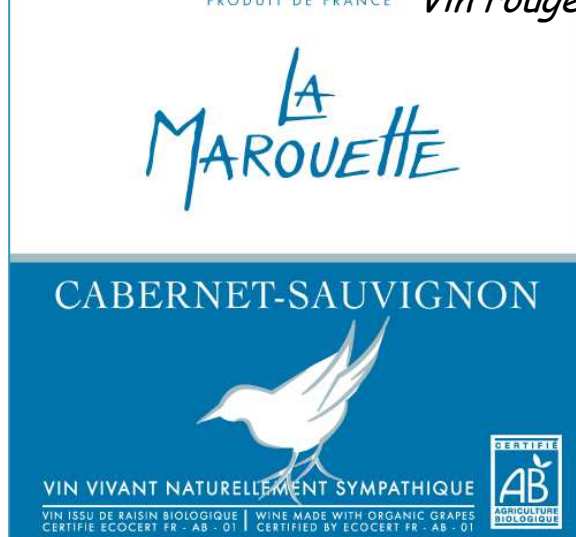
Vignoble:
Languedoc

Vin
de
**PAYS
D'OC**

L'oeil:
Rouge foncé avec
des reflets tuilés.

Le Nez :
Nez caractéristique,
Poivrons, fruits noirs
(cassis et mûres).

La Bouche :
Grasse et équilibrée.
Arômes de tabac et de
chocolat noir.
Structure tannique bien ronde.



Vignoble:
Languedoc

L'Accords Mets - Vin
A découvrir avec un tartine de tapenade en apéritif,
une viande grillée accompagnée de ratatouille,

Cépages: 100% CABERNET SAUVIGNON.

PINOT NOIR

Vin rouge

Sensuel et Raffiné

La Dégustation

L'oeil:
Robe légère à reflets
pourpres.

Le Nez :
Arômes intenses de cerise à
l'eau de vie et Notes de sous-
bois.

La Bouche :
Structure dentelée soutenue
par un boisage parfaitement
intégré.



Vin
de
**PAYS
D'OC**

L'Accords Mets - Vin
Se déguste en apéritif,
avec une escalope de poulet au basilique,
ou un plat asiatique.

Cépages: 100% PINOT NOIR.

Vignoble:
Languedoc

SYRAH

Vin rosé

Franc et Intense

La Dégustation

L'oeil:
Teinte d'un beau rose
soutenu.

Le Nez :
Nez expressif de fruits rouges
(fraise, groseille).



Vin
de
**PAYS
D'OC**

(fraise, groseille).

La Bouche :
Vive et finale aromatique.



Vignoble:
Languedoc

L'Accords Mets - Vin

Parfait en apéritif ou avec de la paëlla, une salade, ou avec des brochettes d'agneau et des poivrons grillés à l'huile d'olive.

Cépages: 100% SYRAH.