



BOOK 2026



SOMMAIRE

Provence

P4

Château Saint Roseline

Château Des Demoiselles

Château Saint Jean

Domaine Saint Jean De Bellet

Château De Sarrins

Languedoc

P13

Château Fouquet Le Clos

Vallée du Rhône

P14

Château La Nerthe

Maison Paul Jaboulet

Loire

P16

Domaine du Clos du Roc - Vin Sans Alcool

Bordeaux

P18

Mahler Besse

Bourgogne

P19

Domaine Joseph Drouhin

Etats-Unis, Oregon

P21

Domaine J Drouhin

Gascogne

P22

Domaine Joy

Alsace

P23

Domaine Schlumberger

Champagne

P24

Charles Mignon

Rare

Bruno Paillard

Spiritueux

P28

Melifera

Spritz

Roseline



Notre société **Dis Vin**, véritable **ambassadeur** de marques de vin, nous accompagnons les producteurs dans le développement de leur notoriété et de leurs ventes sur le territoire des Alpes-Maritimes.

Nous assurons la promotion active des domaines que nous représentons auprès des professionnels (cavistes, restaurateurs, hôtels, événements), en mettant en avant l'identité, l'histoire et la qualité de chaque marque.

Notre Force De Vence: Chef Sommelier Laurent Tavernier
06 62 37 23 58 - l.tavernier@dis-vin.fr

Originaire du centre de la France, dans la région de Val de Loire. Il exerce alors en tant que sommelier au Moulin de Mougins (2 étoiles Michelin). Il occupe ensuite le poste de Directeur de Salle et Chef Sommelier au Restaurant La Brocherie durant 7 ans. Après avoir été Chef Sommelier à l'Auberge du Lac (1 étoile Michelin) en Angleterre. Il intègre l'Agence Dis Vin en 2018 pour exercer au poste de Chef Sommelier



Château Sainte Roseline



Provence



Le Château Sainte Roseline, basé aux Arcs-Sur-Argens, à proximité de la baie de Saint-Tropez, de la Croisette de Cannes, des Gorges du Verdon , c'est l'un des lieux les plus visités de la région.

Il a d'ailleurs été récompensé, en 1955, par la distinction « CRU CLASSÉ ».

Aujourd'hui, le vignoble AOP Côtes de Provence Cru Classé s'étend sur 110 hectares où 11 cépages sont cultivés permettant ainsi la production de vins rosés, blancs et rouges au sein de notre vignoble Sainte Roseline.

Chapelle de Roseline



Origine: Rosé - AOP Côtes de Provence Cru Classé

94% Mourvèdre

5 % Grenache

1% Rolle

Vinification

Stabulation à 0° des moûts pendant 20 jours, en brassant 3 fois par jour, pour assurer la souplesse du vin en bouche. Fermentation des jus pour 100% en cuves bois, afin de conférer une grande complexité.



Origine: Rouge - AOP Côtes de Provence Cru Classé

95% Syrah

5% Cabernet Sauvignon

Vinification

Les deux cépages sont encuvés à froid pendant 3 jours et soigneusement séparés. La Vinification et la fermentation se déroulent sur 30 jours à 25/28°. Des pigeages et mouillage du chapeau de marc sont effectués afin d'extraire les composés les plus nobles. Chaque cépage est ensuite élevé séparément en barrique de chêne durant 12 mois, puis les 2 vins sont assemblés.



Origine: Blanc - AOP Côtes de Provence Cru Classé

100% Rolle

Vinification

Récolte soigneusement triée et égrappée, baies pressés en douceur grâce à une presse pneumatique inertée. Fermentation des jus 100% en cuves bois, afin de conférer une grande complexité. Elevage sur lies avec bâtonnage.

Cuvée Lampe De Médusé



Origine: Rosé - AOP Côtes de Provence Cru Classé

36% Grenache - 28% Cinsault - 20% Mourvèdre - 9% Tibouren - 9% Syrah - 3% Carignan - 2% Caladoc + Rolle

Vinification

Récolte Soigneusement Triée et égrappée. Stabulation à froid cépages par cépages pendant 10 jours. puis 10 jours de fermentation à 16°. Elevage sur lies fines et bâtonnage



Origine: Rouge - AOP Côtes de Provence Cru Classé

80% Syrah

20% Cabernet Sauvignon

Vinification

Fermentation alcoolique précédée d'une macération à froid pour exalter les arômes fruités. Des remontages durant la fermentation permettent d'obtenir structure et souplesse. Elevage barrique et cuves bois pendant 12 mois.



Origine: Blanc - AOP Côtes de Provence Cru Classé

93% Rolle

7% Semillon

Vinification

Mise au froid à 0° des moûts pendant 10 jours, pour exalter les arômes. Elevage sur lies fines afin de conférer au vin structure et rondeur

Cuvée Prieure



Origine: Rouge - AOP Côtes De Provence Cru Classé

70% Syrah

30% Cabernet Sauvignon

Vinification

Fermentation cépage par cépage qui se déroule pour partie en cuve bois et inox, avec une macération pré-fermentaire à froid. Cuvaïson 1 mois pendant laquelle des pigeages quotidiens permettront une extraction contrôlée des tanins, gage de finesse et de concentration.

Collection



Origine: Blanc - AOP Côtes De Provence Cru Classé

100% Rolle

Vinification

Stabulation à froid du moût pendant 20 jours. Fermentation sur 10 jours, puis, vin réfrigéré afin de bloquer la fermentation malolactique, puis élevés sur lies fines avec bâtonnage, pour un vin rond et opulent



Origine: Rosé - AOP Côtes De Provence Cru Classé

50% Tibouren

25% Mourvèdre

25% Grenache

Vinification

Baies pressées en douceur, évitant ainsi l'oxydation. Stabulation à 0 des moûts entre 15/ 20 jours en cuves inox. Fermentation alcoolique pendant 15 jours à 16°, élevage sur lies fines

Allégorie

Origine: Sparkling Rosé

45% Grenache

35 % Cinsault

10% Caladoc

10% Mourvèdre + Rolle

Vinification

La 1er fermentation se déroule pendant 15 jours en cuvée inox avec utilisation de levures sélectionnées à 17°. Après Soutirage, il y a un élevage du vin sur lies fines pendant 4 mois.



Chardonnay

Origine: Blanc - IGP Méditerranée

100% Chardonnay

Vinification

Mise à froid à 0° des moûts pendant 10 jours pour exalter les arômes. Température à 16-17° tout au long de la fermentation durant 10 - 15 jours



BIB 5L

Origine: Blanc - Rosé - Rouge - Vin De France

Blanc: Vermentino, Colombard

Rosé: Grenache, Syrah et Merlot

Rouge: Syrah, Merlot, Alicante Bouschet

Vinification

Blanc: Vinification par pressurage direct des baies



Prestige



Origine: Blanc - AOP Côtes De Provence

100% Rolle

Vinification

Mise au froid à 0° des mouts pendant 10 jours pour exalter les arômes. vinification traditionnelle, fermentation de 10- 15 jours. Elevage sur lies fines afin de conférer un vin structure et rondeur



Origine: Rosé - AOP Côtes de Provence

40% Grenache

35% Cinsault

15% Syrah

10% Tibouren

Vinification

Mise au froid à 0° des mouts pendant 10 jours, pour exalter les arômes. Température 16-17°, tout au long de la fermentation durant 10 à 15 jours



Origine: Rouge - AOP Côtes De Provence

80% Syrah

10% Cabernet Sauvignon

10% grenache

Vinification

Remontage modérés et cuvaisons raccourcies auront pour but d'extraire des tanins fins et élégants. Fermentation alcoolique suivie par la fermentation malolactique. Celle-ci terminée, les vins sont collés au blanc d'oeuf pour affiner les tanins

Perle



Origine: Blanc - IGP Méditerranée

95% Rolle

5% Semillon

Vinification

Mise au froid à 0° des mouts pendant 10 jours, pour exalter les arômes. Elevage sur lies fines afin de conférer au vin structure et rondeur



Origine: Rosé - IGP Méditerranée

40% Grenache

40% Cinsault

10% Syrah

10% Caladoc

Vinification

Mise au froid à 0° des mouts pendant 10 jours, pour exalter les arômes. Températures maintenues à 16-17° tout au long de la fermentation, dont la durée varie de 10 à 15 jours



Origine: Rouge - IGP Méditerranée

80% Syrah

10% Cabernet Sauvignon

10% Carignan et Grenache

Vinification

Fermentation alcoolique précédée d'une macération à froid de plusieurs jours pour exalter les arômes fruités de la vendange. Des cuvaisons courtes et remontages très légers permettront d'obtenir la souplesse et le fruité d'un vin de plaisir.

Château Des Demoiselles

Provence



Le Château des Demoiselles est un magnifique domaine viticole de 300 hectares, verdoyant et boisé, situé à la Motte dans le Var et qui fut autrefois propriété des Grimaldi de Monaco. Depuis 2007, Aurélie Bertin, fille de Monsieur Teillaud, insuffle au domaine son dynamisme, sa vision moderne et oenotouristique du métier pourtant traditionnel et artisanal de vigneron, et inscrit force et féminité dans l'ADN du château.

En France, la Haute Valeur Environnementale de niveau 3 est le plus haut des trois niveaux de la certification environnementale des exploitations agricoles dont la notation s'effectue sur des obligations de résultats mesurés par des indicateurs de performance environnementale stricts

Charmes Des Demoiselles



Origine: Blanc - AOP Côte De Provence

100% Rolle

Vinification

Stabulation à froid pendant 10 jours, températures à 16° tout au long de la fermentation alcoolique, qui s'étend sur une dizaine de jours. Elevage sur lies fines avec bâtonnage



Origine: Rosé - AOP Côte De Provence

42% Cinsault

42% Grenache

10% Mourvèdre

6% Tibouren, Carignan et Syrah

Vinification

Stabulation à froid pendant 10 jours, températures à 16° tout au long de la fermentation alcoolique, qui s'étend sur une dizaine de jours. Elevage sur lies fines avec bâtonnage



Origine: Rouge - AOP Côte De Provence

50% Syrah

20% Cinsault

15% Cabernet sauvignon

10% Carignan

5% Grenache

Vinification

Fermentation alcoolique précédée d'une macération à froid de plusieurs jours pour exalter les arômes fruités. Température contrôlée de 24 à 26°. Des cuvaisons courtes et remontage très légers permettront d'obtenir la souplesse et le fruité

Château Des Demoiselles



Origine: Blanc - AOP Côte De Provence

100% Rolle

Vinification

Soigneusement triée et égrappée. Stabulation à froid pendant 10 jours. Température à 16° durant la fermentation alcoolique sur 10 jours. Elevage sur lies fines avec bâtonnage



Origine: Rosé - AOP Côte De Provence

40% Grenache

20% Tibouren

15% Mourvèdre

10% Cinsault

10% Caladoc

5% Rolle et Syrah

Vinification

Soigneusement triée et égrappée. Stabulation à froid pendant 10 jours. Température à 16° durant la fermentation alcoolique sur 10 jours. Elevage sur lies fines avec bâtonnage



Origine: Rouge - AOP Côte De Provence

60% Syrah

30% Cabernet Sauvignon

10% Mourvèdre

Vinification

Température de 24 à 26°. Cuvraison longue de plus de 30 jours et remontages et délestages modérés afin d'obtenir la structure et la souplesse d'un grand vin de garde. Elevage des vins en barriques de chênes Français, cépage par cépage, ou ils séjournent 12 mois, puis assemblage

Château Saint Jean Lez Durance

Alpes De Haute Provence



CHÂTEAU
SAINT-JEAN
LEZ DURANCE



Château Saint-Jean à Manosque est une propriété familiale depuis 1754 et notre vignoble a été structuré par nos aïeux à partir de 1880, ce qui en fait l'un des plus vieux domaines de Haute-Provence. Jean-Guillaume et Constance d'Herbès sont aujourd'hui la neuvième génération à prendre soin du domaine.

Le domaine produit sur 39 hectares des vins biologiques en appellation AOP Pierrevet et IGP Haute-Provence. Favoriser la biodiversité, adapter notre démarche culturelle, donner une dimension éthique et morale à leur travail au quotidien, de la production à la commercialisation de leur vin, tout relève de cette volonté globale.

Les Platanes



Origine: Blanc - AOP Pierrevet- IGP Alpes De haute Provence

60% Syrah% Grenache blanc

20% Sauvignon

70% Muscat à petits grains

Vinification

Les raisins sont récoltés de nuit, pour préserver leur fraîcheur. La vinification suit un processus précis : macération pré-fermentaire à froid, stabulation douce à basse température, et fermentation maîtrisée, pour capturer la pureté du fruit et la vivacité du terroir.



Origine: Rosé - AOP Pierrevet- IGP Alpes De haute Provence

40% Muscat de Hambourg

60% Muscat à petits grains

Vinification

La vinification repose sur une macération pré-fermentaire à froid, suivie d'une stabilisation douce à basse température. Ce processus permet de préserver la vivacité, la pureté aromatique et la finesse du fruit.



Origine: Rouge - AOP Pierrevet- IGP Alpes De haute Provence

10% Cabernet Sauvignon

90% Merlot

Vinification

Les raisins sont récoltés à maturité optimale, triés soigneusement, puis vinifiés séparément pour chaque parcelle afin d'exprimer au mieux l'identité du terroir. L'élevage en cuves permet de préserver la pureté du fruit tout en apportant une rondeur souple et agréable en bouche.

Saint Gérard



Origine: Rouge - AOP Pierrevet- IGP Alpes De haute Provence - Vin Nature

100% Marselan

Vinification

Les vendanges manuelles, l'égrappage partiel, et l'usage de levures indigènes permettent d'exprimer toute la richesse du terroir. L'élevage en barriques apporte rondeur, finesse boisée et une complexité aromatique équilibrée, sans masquer le fruit.

Domaine Saint Jean De Bellet

Alpes Maritimes



Nathalie Pacioselli a créé avec son mari, Jean-Patrick, niçois et amoureux de son terroir, une exploitation vitivinicole sur l'AOC Bellet, situé sur les collines ouest de la ville de Nice.

Dès le début le Domaine s'engage résolument vers la production en Agriculture Biologique. Il est maintenant certifié. Le domaine s'est structuré autour de jeunes vignes plantées en 2008 et 2009, qui permettent dès 2012 de porter la production de 500 bouteilles à plus de 5000 bouteilles. En 2018, La Pouncia rejoint l'exploitation, Le Domaine compte désormais 4ha de Vignes.

Cuvée Pouncia



Origine: Blanc - AOP Bellet

100% Rolle

Vinification

La vendange est manuelle, la vinification s'effectue en cuve inox thermo régulée, macération pelliculaire et fermentation à basse température, qui donne un nez fruité élégant et harmonieux, avec des notes d'agrumes et de pêche blanche



Origine: Rosé AOP Bellet

40% Grenache

60% Braquet

Vinification

La vendange est manuelle, la vinification s'effectue en cuve inox thermo régulées, macération pelliculaire et fermentation à basse température

Cuvée Li Vecce



Origine: Rouge AOP Bellet

40% Grenache

60% Folle Noire

Vinification

La vendange est manuelle, la fermentation se fait en cuve inox, après macération pré fermentaire et pigeage quotidien. L'élevage dure douze mois en fût de chêne français.

Château Des Sarrins

Provence



A mi chemin entre les pieds des Alpes et la Méditerranée, le Domaine des Sarrins se niche dans les collines du Haut Var, près de Lorgues, dans un petit village nommé Saint Antonin du Var. Il s'étend sur une centaine d'hectares de bois de pins, de chênes, ou d'oliveraies, entourant des îlots de vignes là où le relief vallonné le permet. En tout, 27 hectares de vignes sont cultivés, produisant des vins portant les AOP Côte de Provence ou Vin de Pays du Var.

Château Des Sarrins “Grande Cuvée”



Origine: Rosé - AOC Côtes De Provence

32% Cinsault
26% Grenache
22% Syrah
20% Mourvèdre

Vinification

Inertage des jus à toutes les étapes pour éviter toute oxydation et protéger les arômes les plus délicats, en réduisant au strict minimum les doses de soufre. Vinification en cuves inox à température modérée puis utilisation du froid pour éviter la transformation malolactique et ainsi garder une belle fraîcheur pêche blanche

Château Des Sarrins “cuvée Secret”



Origine: Rouge - AOP Côte De Provence

50% Syrah
20% Grenache
20% Mourvèdre
10% Cabernet Sauvignon / Vieux Carignan

Vinification

Le raisin, vendangé à la main, est éraflé avant d'être mis en cuve inox thermorégulée. Pendant la macération, on effectue des remontages quotidiens. Celle-ci dure 2 semaines avant le décuvage où seul le vin de goutte est conservé et entonné en barriques. L'élevage est de 36 mois dans ces barriques en chêne français de 300 litres. Suit l'assemblage en cuve inox et un repos avant la mise en bouteille. Un élevage digne des plus grands crus du monde !...



Origine: Blanc - AOP Côte De Provence

50% Syrah
30% Grenache
20% Mourvèdre

Vinification

Raisin éraflé puis versé dans le pressoir pneumatique, par gravité. Pressurage, grâce à notre pressoir pneumatique de dernière génération, lent et délicat. Rendement en jus limité à 60%, afin de ne conserver que les meilleurs jus avec un potentiel aromatique optimum. Fermentation en barriques de 300 litres de chêne français, de chauffe moyenne pour préserver le fruité du vin. Après la fermentation alcoolique, le vin est laissé en barriques, sur lies pour un élevage de 10 mois afin de gagner en rondeur et en arômes. Il est « bâtonné » régulièrement, selon la technique pratiquée en Bourgogne pour les vins blancs.

Château Fouquet Le Clos

Languedoc



Paul Filliatreau fait de ses convictions des réalités. Il a fait évoluer la production familiale vers la qualité, a été la locomotive et l'ambassadeur des appellations Saumur et Saumur Champigny, et s'est également engagé dans la transition en culture biologique.

Une culture exigeante, certifiée par le label bio AB qui garantit qu'il n'y a aucun traitement chimique au cours du processus de production, ni dans les vignes, ni pendant la vinification. L'équipe qui travaille dans les vignes a appris à observer la terre et le végétal, à être attentif



Château Fouquet Saumur



Origine: Rouge - AOP Saumur

100% Cabernet Franc

Vinification

Vendanges exclusivement manuelles, les grappes sont ensuite éraflées et acheminées dans nos cuves. Le remplissage se fait par gravité et la vinification en cave. La macération va durer pendant une quinzaine de jours en cuve inox autour de 25°C.



Elena Filliatreau Saumur



Origine: Blanc - AOP Saumure

100% Chenin Blanc

Vinification

La récolte est entièrement triée au chai. Les vignes sont vendangées en plusieurs tris puis mis au pressoir sans égrappage. Vinifié en cuve inox.



Domaine Filliatreau Saumur Champigny



Origine: Rouge - AOP Saumure Champigny

100% Cépage Cabernet franc

Vinification

La récolte est 50% manuelle et 50% mécanique et entièrement triée au chai. Les raisins sont égrappés et mis en cuve inox de 150 hl. Environ dix jours de macération entre 22°C et 25°C pour préserver au maximum le fruit.



Vieilles Vignes Saumur Champigny



Origine: Rouge - AOP Saumure Champigny

100% Cépage Cabernet franc

Vinification

La récolte 100% manuelle est intégralement triée au chai. Les raisins sont entièrement égrappés et mis en cuve inox de 150hl. Environ 20 jours de macération entre 24°C et 28°C pour préserver au maximum le fruit tout en permettant à la structure de s'exprimer.

Château La Nerthe

Rhône

Château La Nerthe
CHATEAUNEUF-DU-PAPE



Le Château La Nerthe produit des Châteauneuf du Pape blancs et rouges présentant un grand potentiel de garde. Le Clos de Beauvenir et la Cuvée Les Cadettes sont les cuvées historiques du domaine. Elles représentent le savoir-faire ancestral et la maîtrise technique actuelle pour révéler l'expression du terroir et le style de La Nerthe: Élégance, complexité et fraîcheur.

Le Châteauneuf du Pape, Château La Nerthe est l'ambassadeur de la marque, un vin, blanc ou rouge, construit sur la finesse et la race, l'expression du terroir plutôt que sur la puissance.

Châteauneuf Du Pape



Origine: Blanc - AOP Châteauneuf Du Pape

51% Roussanne
26% Grenache
14% Clairette
9% Bourboulenc

Vinification

La fermentation de la roussanne se déroule en pièces de 228 et 600 litres (1/3 de futs neufs) pour y être élevée sur lies nes. Les autres cépages sont d'abord viniés en cuve inox avec contrôle de température pour ensuite être conservés sur leurs lies nes. L'assemblage a lieu peu avant la mise en bouteille.

Origine: Rouge - AOP Châteauneuf Du Pape

39% Grenache Noir
33% Mourvèdre
25% Syrah
1% Cinsault

Vinification

Les raisins sont mis en cuve, pour partie tronconique et inox, pendant près de 4 semaines avec des remontages et pigeages réguliers. Les vins sont ensuite soutirés en cuve bois pour la fermentation malolactique. Puis l'élevage se fera dans différents contenants : foudres 35%, cuve tronconique 40% et barriques (15% bois neuf & 10% vieux fûts) pendant 12 mois. L'assemblage aura lieu à l'issue de cet élevage et la mise en bouteille 6 mois plus tard.

Les Cassagnes



Origine: Blanc- AOP Côtes Du Rhône Village

32% Viognier
28% Grenache Blanc
24% Roussanne
16% Marsanne

Vinification

les raisins sont pressurés sans attendre afin de ne pas amputer tout leur potentiel aromatique. Le moût sera ensuite débourbé et la fermentation se déroulera en cuve inox à basse température. La mise en bouteille aura lieu environ 7 mois après la récolte.

Origine: Rouge - AOP Châteauneuf Du Pape

60% Grenache Noir
32% Syrah
7% Mourvèdre

Vinification

L'extraction de la couleur et des tanins est douce avec plusieurs remontages quotidiens. Suivra une co-fermentation des 3 cépages principaux pour une longue macération (3 à 4 semaines). L'assemblage final est élevé sur lies nes en cuve inox ou béton pendant 1 an.

Famille Frey - Jaboulet

Loire



Fondée en 1834 sur la colline de l'Hermitage, à Tain l'Hermitage, la maison Paul Jaboulet Aîné veille sur un patrimoine d'exception, réunissant les terroirs les plus renommés de la vallée du Rhône septentrionale. 105 hectares de vignes allant de Cornas à Côte-Rôtie. Sous l'impulsion de Caroline Frey, une vinification précise, associée à un soin méticuleux porté à nos vignes permettent de produire des cuvées sur-mesure qui sont certifiées biologiques depuis 2016.



Croze - Hermitage

Origine: Rouge- AOP Croze-Hermitage

100% Syrah

Vinification

Sélectionnées à la main, triées par parcelle. Vinification traditionnelle – égrappage à 100%. 3 semaines de macération et de pompage quotidien. Vieilli de 12 à 18 mois en fûts de chêne français et/ou demi-muids et/ou cuves coniques tronquées et/ou cuves ovoïdes en béton (le pourcentage de bois neuf varie selon le millésime).



Saint-Joseph

Origine: Rouge- AOP Saint Joseph

100% Syrah

Vinification

Vendangées à la main à maturité, soigneusement triées, puis vinifiées avec minutie selon des méthodes traditionnelles, les raisins macèrent pendant trois semaines avec des remontages quotidiens. Vieilli pendant 12 mois en cuves coniques tronquées françaises.



Saint-Joseph

Origine: Blanc- AOP Saint Joseph

100% Marsanne/Roussanne

Vinification

Vendangées à la main à maturité et pressées directement en grappes entières. Fermentation alcoolique à basse température en cuves inox, en cuves béton ovoïdes et partiellement en fûts de chêne français. Le vin est élevé sur lies fines pendant 8 mois dans des cuves en béton ovoïdes, des fûts de chêne français et des cuves en acier inoxydable.



Côte-Rôtie

Origine: Rouge- AOP Côte Rôtie

100% Syrah

Vinification

Vendangées à la main à maturité, égrappées, foulées, fermentation alcoolique et températures contrôlées ; élevage en cuve pendant 3 à 4 semaines. Vieilli 12 mois en fût de chêne français (le pourcentage de bois neuf varie selon le millésime).



La commune de Saint-Satur est située en bord de Loire (à l'Est de l'appellation Sancerre) et au pied du piton de Sancerre. Porte d'entrée entre le Sancerrois et la Bourgogne. Saint-Satur est célèbre pour son ancienne abbaye et ses collines de terroir Silex bordant la Loire. Le Domaine du Roc de l'Abbaye, géré par la famille Mollet, possède l'iconique parcelle du 'Clos du Roc' au pied du piton de Sancerre.

Sancerre



Origine: Blanc - Domaine Saint Romble - AOP Sancerre

100% Sauvignon

Vinification

Les Raisins mûrissent lentement dans l'arrière saison, après la cueillette les jus sont vinifiés à basse température en petites cuves. L'intervention est minimaliste au cours de la vinification et de l'élevage afin de protéger tout le potentiel du terroir



Origine: Rouge - Domaine Saint Romble - AOP Sancerre

100% Pinot Noir

Vinification

L'âge moyen des vignes 40 ans, favorise des rendements faible et permet d'atteindre la maturité idéale. Les raisins sont cueillis le matin, à basse température afin de favoriser une macération pré-fermentaire à froid pour extraire la couleur. Les pigeages sont effectués délicatement chaque jour. Embouteillé après 10- 12 mois d'élevage en pièces bourguignonnes.

Pinot Noir



Origine: Rouge - Domaine Roc de L'Abbaye -

100% Pinot Noir

Vinification

L'éraflage total des grappes permet une extraction délicate des jus aromatiques. L'encuvage de 10 jours pour macération me permet finalement d'extraire lentement les tanins des Pinot Noir.

Pouilly Fumé



Origine: Blanc - Domaine Berthier, Saint Andelain

100% Pouilly Fumé

Vinification

Au moment de la vendange, l'attention est portée sur l'équilibre aromatique afin de cueillir des raisins à parfaite maturité. Les jus sont extraits à basse pression avant d'être stabulés à froid, pendant 8 jours. La fermentation se fait à basse température puis elle est suivie d'un élevage sur lies fines avec un bâtonnage hebdomadaire pendant au moins 6 mois

Sauvignon



Origine: Blanc - Domaine Roc de L'Abbaye

100% Sauvignon

Vinification

Sélection rigoureuse des raisins par observation des parcelles avant vendanges. Pressurage à froid pour conserver les arômes frais du cépage. La fermentation à température contrôlée (16-18°C) conserve le fruit et développe les notes exotiques des vins.

C'est en 2018, au cœur des Vignobles Villebois, que débute notre exploration du monde des sans alcools. C'est une quête d'innovation avec un regard résolument avant-gardiste autour du Sauvignon Blanc notre cépage favori de la Loire ! Fort de sa première expérience réussie dans l'univers des Wine Seltzer, DIVIN poursuit son chemin avec le lancement de son Sauvignon Blanc désalcoolisé 0,0%. Ce projet audacieux est le fruit de mois de recherche et d'innovation, combinant des techniques de vinification artisanales avec des méthodes modernes de désalcoolisation.



Sauvignon

Origine: Blanc - 00% d'Alcool

100% Sauvignon

Vinification

La méthode de distillation sous vide, qui permet de respecter la qualité et les propriétés du vin initial, en effectuant une distillation à basse température. La 1er étape consiste à extraire les composés hautement volatils (arômes) ainsi qu'un pourcentage d'alcool. Dans 2eme temps, le vin passe dans une deuxième colonne pour évaporer l'alcool résiduel. Enfin, le vin sans alcool est assemblé avec la base aromatique pour obtenir ce délicieux jus, tout en conservant la fraîcheur et la dimension fruitée caractéristiques du Sauvignon Blanc !



Rosée

Origine: Rosée - 00% d'Alcool

Vinification

La méthode de distillation sous vide, comme pour le Sauvignon



Pinot noir

Origine: Rouge - 00% d'Alcool

100% Pinot Noir

Vinification

La méthode de distillation sous vide, comme pour le Sauvignon



Sauvignon Effervescents

Origine: Blanc Effervescent- 00% d'Alcool

100% Sauvignon

Vinification

La méthode de distillation sous vide, qui permet de respecter la qualité et les propriétés du vin initial, en effectuant une distillation à basse température. La 1er étape consiste à extraire les composés hautement volatils (arômes) ainsi qu'un pourcentage d'alcool. Dans 2eme temps, le vin passe dans une deuxième colonne pour évaporer l'alcool résiduel. Enfin, le vin sans alcool est assemblé avec la base aromatique pour obtenir ce délicieux jus, tout en conservant la fraîcheur et la dimension fruitée. Enfin, du CO2 est ajouté pour obtenir ce vin pétillant rafraîchissant et fruité.



Rosé Effervescents

Origine: Blanc Effervescent- 00% d'Alcool

Vinification

La méthode de distillation sous vide, comme pour le Sauvignon effervescent



Depuis ses origines, Mahler-Besse, Maison de négoce familiale fondée en 1892 par Frédérik Mahler, n'a de cesse de cultiver l'excellence et l'authenticité. Implantée dans le quartier des Chartrons, berceau historique du commerce des vins de Bordeaux, elle est reconnue dans le monde entier comme le spécialiste de Crus Classés et des vieux Millésimes. Propriétaire de plusieurs domaines, dont le Château Cheval noir Saint Emillion Grand cru.

Cheval Noir



Origine: Rouge - AOP Bordeaux

85% Merlot

10% Cabernet

5% Cabernet Franc

Vinification

Fermentation alcoolique à 27°C en cuve inox thermo-régulée pour une durée d'environ 8 à 10 jours, suivie d'une macération post-fermentaire. Des remontages aérés ont lieu pendant la fermentation et à l'abri de l'air pendant la phase de macération. L'élevage est effectué en cuve.

Château Picard



Origine: Rouge - Saint- Estephe Cru Bourgeois

85% Cabernet Sauvignon

15% Merlot

Vinification

Après la fermentation, le vin est laissé en macération pendant 15 à 20 jours pour une bonne extraction de la couleur, des arômes et des tanins. Vieillesse en barriques de chêne pendant 12 à 18 mois.

Château Larrieu-Terrefort



Origine: Rouge - AOC Margaux

30% Merlot

70% Cabernet Sauvignon

Vinification

Vendanges mécaniques. Tri sélectifs des raisins sur table de réception. Le vin est élevé 12 mois en barriques dont 1/3 sont neuves.

Château Haut-Reys



Origine: Blanc - Graves

50% Sauvignon

25% Sémillon

25% Muscadelle

Vinification

Vendanges mécaniques. Tri sélectifs des raisins sur table de réception. Le vin est élevé 12 mois en barriques dont 1/3 sont neuves.

Les Jardins De Compostelle



Origine: Rouge - AOP Pessac-Léognon

50% Cabernet - Sauvignon

50% Merlot

Vinification

Cuves thermorégulées, 3 semaines. Après l'extraction, la fermentation malolactique est faite entièrement. Puis, en fûts de chêne pendant 12 mois (50% barriques neuves)



Domaine Joseph Drouhin: *Joseph Drouhin*

Bourgogne



Maison de vin familiale depuis 1880, la Maison Joseph Drouhin est aujourd'hui portée par la 4ème génération. Fort d'un savoir-faire transmis de génération en génération et d'un esprit novateur, l'alliance de la tradition et de l'innovation permettent aux vins de la famille Drouhin de s'inviter sur les plus belles tables.

Aujourd'hui encore, ce sont des chevaux qui parcourent les vignes pour le labour, et les techniques de viticulture sont centrées sur une approche résolument bioéthique. Les vins Joseph Drouhin sont les ambassadeurs d'une élégance toute française.

Avec des appellations célèbres, telles que Beaune Clos des Mouches, Montrachet Marquis de Laguiche, la maison Joseph Drouhin représente à la fois excellence et authenticité.



Chablis

Origine: Blanc - AOP Chablis

100% Chardonnay

Vinification

Lent pressurage des grappes entières dans un pressoir pneumatique. Les jus de dernière presse sont séparés du jus de goutte. Les jus fermentent en cuves inox après débourage. En cuve durant 7 à 10 mois



Chambolle Musigny 1er cru

Origine: Rouge - AOP Chambolle Musigny

100% Pinot noir

Vinification

2 à 3 semaines de fermentation et macération en petites cuves ouvertes, jalonnées par des pigeages et remontages. Les levures sont indigènes (naturelles). Pressurage sur pressoir vertical. Séparation des fins de presses basées sur la dégustation. En fûts de chêne dont 25% de fût neuf.



Saint Veran

Origine: Blanc - AOP Saint Veran

100% Chardonnay

Vinification

Pressurage pneumatique. Après débourage les jus fermentent pour partie en cuves (2/3 environ) et pour partie en fûts de chêne de 500 litres (1/3), durant 6 à 10 mois.



Chassagne Montrachet

Origine: Blanc - AOP Chassagne Montrachet

100% Chardonnay

Vinification

Lent pressurage des grappes entières dans un pressoir pneumatique. Les jus de dernière presse sont séparés du jus de goutte. Les blancs passent en fûts directement après débourage. les fermentations alcoolique et malolactique puis l'élevage se font en fûts de chênes (chênes issus de forêts françaises de haute futaie.), dont 20% de fûts neufs, pendant 14 à 16 mois.



Beaune Clos des Mouches

Origine: Blanc - AOP Côte de Beaune

100% Chardonnay

Vinification

Un vin d'exception, lent pressurage des grappes entières dans un pressoir pneumatique. Les jus de dernière presse sont séparés du jus de goutte. Les blancs passent en fûts directement après débourage. Les fermentations alcoolique et malolactique puis l'élevage se font en fûts de chênes (chênes issus de forêts françaises de haute futaie), dont 20% à 25% de fûts neufs, durant 16 à 18 mois



Nuits Saint Georges Procès

Origine: Rouge- AOP Côte De Nuit

100% Pinot noir

Vinification

Vendange entière de 20 à 50% selon les millésimes. En cohérence avec le terroir et le profil du millésime, nous faisons 2 à 3 semaines de fermentation et macération en petites cuves ouvertes, jalonnées par des pigeages et remontages. Les levures sont indigènes (naturelles). Pressurage sur pressoir vertical. Séparation des fins de presses basées sur la dégustation. Élevage : en fûts de chêne dont 25% de fût neuf. durant 14 à 18 mois



Puligny Montrachet

Origine: Blanc- AOP Côte De Beaune

100% Chardonnay

Vinification

lent pressurage des grappes entières dans un pressoir pneumatique. Les jus de dernière presse sont séparés du jus de goutte. Les blancs passent en fûts directement après débourage.

Elevage : les fermentations alcoolique et malolactique puis l'élevage se font en fûts de chênes, dont 20% de fûts neufs, durant 14 à 16 mois.



Laforet Pinot Noir

Origine: Rouge- AOP Bourgogne

100% Pinot noir

Vinification

Egrappage total. 1 à 2 semaines de macération et fermentation. Levures indigènes ou levurage.

Pressurage vertical ou pneumatique. Élevage : l'élevage reste mixte avec 15 à 20% de fût neufs, 10 à 14 mois



Hospices De Beaune

Origine: Rouge- AOP Côte De Nuit

100% Pinot noir

Vinification

Elle est conduite dans la cuverie des Hospices, sous l'autorité du régisseur des Hospices de Beaune, Ludvine Griveau. Ce Beaune Premier Cru, issu de quatre parcelles en Premier Cru, fait l'objet de ce que l'on appelle une cuvée ronde : les raisins sont vinifiés ensemble, comme une appellation à part entière. Au décuve, les vins sont mis en fûts neufs plus communément appelés « pièces bourguignonnes » et sont vendues aux enchères le troisième dimanche de novembre chaque année. Les fûts sont récupérés courant décembre par la Maison Joseph Drouhin qui s'occupe alors de l'élevage. Tout au long du processus, comme pour l'ensemble des vins de la Maison, les décisions se prennent essentiellement en fonction des dégustations, pièce par pièce. Ces données sont naturellement complétées par les analyses techniques.

Suivant l'évolution du millésime, cette Cuvée sera commercialisée 18 à 24 mois après l'acquisition lors de la vente aux enchères.

Domaine Joseph Drouhin

Oregon



Fondé en 1987, le Domaine Drouhin Oregon appartient à la famille Drouhin de Bourgogne. La quatrième génération de vignerons, produit des vins de distinction, d'équilibre, d'élégance et de longévité. Aujourd'hui, 130 acres sont cultivés en vigne et sont certifiés durables par L.I.V.E. L'approche de la famille en matière de viticulture et de vinification, ainsi que sa longue expérience du Pinot Noir et du Chardonnay, lui ont valu une réputation internationale d'excellence.

Roserock poursuit l'engagement de la Famille Drouhin. Le vignoble acheté en 2013, est un terroir exceptionnel.



Roserock Chardonnay Eola Amity Hills

Origine: Blanc

100% Chardonnay

Vinification

Notre RoseRock chardonnay réunit trois parcelles qui sont vendangées à la main puis triées. Le chardonnay est pressé immédiatement, et vinifié à parts égales en cuves inox et en fûts. Une fois la fermentation malolactique terminée, Véronique Boss-Drouhin assemble les deux parties pour faire sa cuvée finale.



Chardonnay Arthur

Origine: Blanc

100% Chardonnay

Vinification

Notre chardonnay est vendangé à la main dans des petites caisses de 12 kilos, puis pressé en vendange entière. Il est partiellement fermenté en fûts de chêne français pour révéler la complexité du fruit à travers le processus de micro oxygénation lente qui se produit en fût. L'autre partie a fermenté en cuve inox, pour maintenir la vitalité et le fruit. Véronique Boss-Drouhin assemble ensuite des deux vins pour créer Arthur. Selon elle, c'est comme si l'on réunissait tous les éléments de la pureté d'un Chablis et l'élégance d'un Meursault



Pinot Noir Laurene

Origine: Rouge

100% Pinot Noir

Vinification

Tous les raisins sont vendangés à la main en petites caisses, égrappés et fermentés avec des levures indigènes, puis placés dans des fûts de chêne français (20% de fûts neufs), sélectionnés par Véronique à Beaune.

Une fois le millésime en cave, commence le processus de sélection des fûts qui apportent une complexité supplémentaire, avec de la longueur et de la profondeur.



D'un savoir-faire accompli depuis 4 générations, le Domaine de Joÿ s'est engagé en 2005 en « Agriculture Raisonnée » afin de mettre à profit le respect de l'environnement. Dans la continuité de cette démarche, nous avons souhaité aller encore plus loin. En 2019, le domaine a été certifié « Haute Valeur Environnementale Niveau 3 ».

Le domaine travaille des vignes de plus de 15 ans. L'encépagement de nos vins blancs est composé d'une dizaine de cépages typiques de la Gascogne : le Colombar, l'Ugni Blanc et le Gros Manseng. Ils représentent la majorité du domaine.



L'Envi

Origine: Blanc- IGP Côtes de Gascogne

60% Colombar
20% Gros Manseng
10% Ugni Blanc

Vinification

Vendanges mécaniques de nuit mi-septembre pour l'Ugni blanc, le Colombar et mi-octobre pour le Gros Manseng. Égrappage. Macération pelliculaire à froid de 8 à 15h puis pressurage à froid. Les cépages fermentent séparément en cuve à 18°C. Macération de bourbes de Colombar et Gros Manseng (30% de la cuvée). Élevage en cuve sur lies fines pendant 4 mois. Remontage des lies pour la meilleure extraction des arômes. Assemblage, filtration et mise en bouteille.



La Vie En Joy

Origine: Rouge- IGP Côtes de Gascogne

80% Merlot
20% Cabernet Sauvignon

Vinification

Après une courte macération pré fermentaire, l'extraction est assurée par des remontages légers. La température de fermentation alcoolique est régulée autour de 26°C. Fermentation malolactique naturelle. La macération totale n'excède jamais 5 jours pour favoriser la rondeur et l'expression du fruit.



Saint André

Origine: Blanc- Moelleux IGP Côtes de Gascogne

100% Gros Manseng

Vinification

Vendanges mécaniques fin octobre. Egrappage, pressurage puis fermentation en cuve avec une maîtrise stricte des températures. Blocage de la fermentation par le froid lorsque l'équilibre alcool / sucre / acidité est atteint. Élevage sur lies fines, filtration et mise en bouteille.

Alsace

Vigneron 100 % récoltant, nous vinifions exclusivement notre propre récolte, ce qui veut dire que nous n'achetons ni raisins, ni jus, ni vins. À noter que les vigneron alsaciens ne représentent que 22 % de la production régionale !

Situé sur les coteaux vertigineux de Guebwiller, au sud de l'Alsace, avec des pentes à 50° et une altitude allant de 250 à 390 mètres, notre vignoble à flanc de montagnes est sans aucun doute l'un des plus saisissants en Alsace.

Il a le grand privilège de bénéficier d'une triple exposition au soleil : sud-ouest, sud, sud-est. Guebwiller est la seule commune d'Alsace à s'honorer de 4 Grands Crus.



Riesling Grand Cru

Origine: Blanc- Sec - AOP Alsace

100% Riesling

Vinification

Récolte manuelle. Pressurage en raisin entier, débordage statique. Fermentation en foudre thermorégulé de 1 à 4 mois. Elevage sur lies fines pendant 8 mois.



Pinot Gris Grand Cru Kessler

Origine: Blanc- Moelleux AOP Alsace

100% Pinot Gris

Vinification

Récolte manuelle. Pressurage en raisin entier, débordage statique. Fermentation en foudre thermorégulé de 1 à 4 mois. Elevage sur lies fines pendant 8 mois.



Gewurztraminer Les Princes Abbés

Origine: Blanc- Moelleux AOP Alsace

100% Gewurztraminer

Vinification

Pressurage pneumatique lent, débordage statique. Fermentation en foudre thermorégulé de 1 à 4 mois. Elevage sur lies de 6 à 8 mois.



Pinot Noir Les Princes Abbés

Origine: Rouge - Demi Sec AOP Alsace

100% Pinot Noir

Vinification

Sa vinification débute par une macération d'une quinzaine de jours. L'élevage en foudres traditionnels pendant 10 mois permet d'ajouter à son fruité typique une structure plus charpentée et plus complexe.



Charles Mignon

CHAMPAGNE
CHARLES MIGNON
À REIMS - FRANCE

Champagne



Dans la modernité d'une cuverie inox thermorégulée et de petite contenance, la Maison Charles Mignon élabore des champagnes de précision. La mise en valeur de ses terroirs et des trois cépages (Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir) à travers des champagnes d'exception lui a valu, et ce depuis 2003, d'être référencée aux côtés des plus grandes et prestigieuses maisons de champagne à travers l'UMC, l'Union des Maisons de Champagne.



Brut, Premium Réserve

Origine: Blanc

55% Meunier

25% Chardonnay

20% Pinot Noir

Vinification

Vinifié en cuves inoxydables thermorégulées. Fermentation alcoolique lente à faible température Fermentation malolactique complète bouteille. Vieillissement dans nos caves à température constante de 12°C durant 24 mois.



Brut Premier Cru

Origine: Blanc

55% Pinot Noir 1er Cru

45% Chardonnay 1er Cru

Vinification

Vinifié en cuves inoxydables thermorégulées. Fermentation alcoolique lente à faible température Fermentation malolactique complète Dosage Brut de 8g/L. Vieillissement dans nos caves à température constante de 12°C durant 24 à 36 mois



Brut Premier Cru Rosé

Origine: Rosé

75% Pinot Noir 1er Cru

25% Chardonnay 1er Cru dont 9% de Chamery Rouge

Vinification

Vinifié en cuves inoxydables thermorégulées. Fermentation alcoolique lente à faible température Fermentation malolactique complète Dosage Brut de 8g/L. Vieillissement dans nos caves à température constante de 12°C durant 24 à 36 mois



Comte De Marne Brut Grand Cru

Origine: Blanc

70% Chardonnay Grand Cru

30% Pinot Noir Grand Cru

Vinification

Vinifié en cuves inoxydables thermorégulées. Fermentation alcoolique lente à faible température Fermentation malolactique complète Dosage modéré de 7 g/L afin de préserver la pureté, la complexité et l'équilibre des saveurs.

Rare Champagne

Champagne

Rare
CHAMPAGNE



Par-delà son assemblage singulier, Rare Champagne est attaché aux savoir-faire les plus spectaculaires, dont ceux du design et de la haute joaillerie.

Inspiré par Marie-Antoinette, Rare Champagne fait preuve d'un esprit révolutionnaire, luttant contre la banalisation des millésimes.

En plus de quarante ans, Rare Champagne a déclaré seulement quatorze millésimes, édités tous en série limitée, selon des critères d'excellence drastiques.



Rare Champagne Millésime 2008

Origine: Blanc

70% Chardonnay Grand Cru

30% Pinot Noir Grand Cru

Vinification

Vinifié en cuves inoxydables thermorégulées. Fermentation alcoolique lente à faible température
Fermentation malolactique complète Dosage modéré de 7 g/L afin de préserver la pureté, la complexité et l'équilibre des saveurs.

Mais aussi



Bruno Paillard

CHAMPAGNE
BRUNO PAILLARD
REIMS - FRANCE

Champagne



Un Vignoble d'exception! La Maison Bruno Paillard s'attache à traduire avec fidélité le caractère de chaque cru en appliquant des principes rigoureux:

Une viticulture certifiée Haute valeur Environnementale niveau 3, qui développe la Biodiversité et la vie des sols.

Utilisation de la première presse (uniquement les 80% les plus purs de jus).

Le champagnes bénéficient de 30% à 50% de vins de réserve (dont la plus ancienne demie en 1985).

Un Dosage extra brut, pour conserver la pureté des vins.

Des temps de maturation particulièrement longs (3 à 12 ans), et un repos supplémentaire en cave.

Première Cuvée Extra Brut



Origine: Blanc

45% Pinot noir

33% Chardonnay

22% Pinot Meunier

Vinification

Utilisation exclusive de la première presse, la plus pure. Large palette de 32 crus vinifiés séparément (sous inox ou en barriques) offrant un choix permettant de réaliser un assemblage de grande qualité sur la durée. Après son dégorgement, dont la date figure sur la contre-étiquette, la Première Cuvée repose 5 mois supplémentaires en cave avant expédition.

Première Cuvée Rosé



Origine: Rosé

95% Pinot noir

part secrète de Chardonnay

Vinification

Assemblage dominant de Pinot Noir, sous ses deux formes :- Vin blanc par pressurage et séparation rapide du jus et des peaux.- Vin rouge obtenu par une macération prolongée des jus sur les peaux. Une part significative de Chardonnay, apporte sa note de fraîcheur. L'élevage se poursuit ensuite 3 années sur lies. Après son dégorgement, dont la date figure « en clair » sur la contre-étiquette, le Rosé Première Cuvée repose 5 mois supplémentaires en cave avant expédition.



Blanc de Blanc Grand Cru

Origine: Blanc

100% Chardonnay

Vinification

Chardonnay provenant exclusivement de Grands Crus (ceux classés « 100 % ») de la fameuse « Côte des Blancs », auxquels s'ajoutent systématiquement leurs propres vins de réserve. Nous pratiquons encore la vinification réservée autrefois au champagne « Demi Mousse ». Lors du tirage précédant la seconde fermentation (en bouteille) et le vieillissement, moins de sucre et de ferments sont ajoutés pour provoquer cette fermentation que dans le cas d'un champagne normal. On obtient donc un peu moins d'effervescence. Le Blanc de Blancs Grand Cru est ainsi élevé 4 ans sur lies. Ce type de vinification particulièrement adapté au Chardonnay lui donne une grande finesse, et un maximum d'élégance.



Dosage Zéro

Origine: Blanc

50% Pinot Meunier

25% Chardonnay

25% Pinot Noir

Vinification

Plus de 30 crus issus des plus nobles terroirs de la Champagne, dont la composition est tenue secrète. Sélection de la première presse exclusivement – la « cuvée », la plus pure – des trois cépages, pour la majorité vinifiée en petits fûts de chêne. Chose exceptionnelle en Champagne, les « vins de réserve » comptent pour moitié dans l'assemblage. Ils sont l'autre acteur essentiel de la cuvée D : Z. Une partie d'entre eux a conduit sa première fermentation en fût. Ils ont été ensuite conservés en inox, et pour certains plus de 10 ans en bouteille, connaissant ainsi une autolyse intensifiée. L'élevage est prolongé bien au-delà de la durée légale : 3 à 4 ans en bouteille « sur lies » suivis de 6 mois de repos après dégorgement.



Cuvée 72

Origine: Blanc

45% Pinot Noir

33% Chardonnay

22% Pinot Meunier

Vinification

Plus de 30 crus dont la composition est tenue secrète, mais dont plus de la moitié proviennent de nos propres vignes, cultivées en organique. Élevée 36 mois sur lies, cette cuvée connaîtra 36 mois de maturation supplémentaire dans nos caves après son dégorgement. 36 + 36... Après ces 72 mois de patience, se découvre un vin fidèle à sa droiture d'origine.



Blanc de Noir Grand Cru

Origine: Blanc

100% Pinot Noir

Vinification

Intégralement composé de première presse de Pinot Noir, issus de quatre Grands Crus : Verzenay, Mailly, Verzy et Bouzy.

Majoritairement vinifié en inox, une touche de fermentation sous-bois (15 à 20% selon les années), vient enrichir l'assemblage. Il est ensuite élevé 3 ans sur lies. Après son dégorgement, dont la date est mentionnée sur la contre-étiquette, le Blanc de Noirs Grand Cru repose 6 mois supplémentaires minimum en cave.

Les Spiritueux



Les Spritz Des Dunes

Origine: Spritz - Bitter

Descriptif

Le Spritz des Dunes est un bitter français, distillé en Charente maritime avec des fleurs d'immortelle. Les botaniques utilisées dans sa recette exclusive ont été choisies minutieusement pour évoquer le parfum des après-midi à la plage. La fleur d'immortelle, fleur des dunes et emblème de nos spiritueux, apporte à notre bitter une touche unique de chaleur, de soleil et de sable chaud.



Gin Melifera

Origine: Gin

Descriptif

Notre Gin Français artisanal et bio vous transmet notre passion pour la fleur d'Immortelle. Son équilibre subtil issu du mariage parfait de baies de genièvres, de cardamome, d'angélique, d'immortelle, de maceron et d'autres plantes indigènes vous transporte instantanément vers des souvenirs de plage, de promenades dans les dunes, d'effluves chaudes et fleuries.



Origine: Gin

Descriptif

Un subtil mélange de baies de genévrier, d'écorces de pamplemousse français, de graines de coriandre, d'angéliques, de sarriettes et de lavandes.

C'est en collaboration avec Lolita, distillatrice passionnée et engagée, que nous avons élaboré une recette de Gin inspirée de notre univers Roseline.

Macération : Les plantes ainsi que les fruits sont plongés dans l'alcool neutre. Cette macération à froid dure 48h afin d'extraire un maximum d'arômes.

Distillation : Le macérat est ensuite distillé dans un petit alambic en cuivre.

Origine De Roseline



Origine: Eau De Vie

Descriptif

Un subtil mélange d'écorces de pamplemousse, baies de timut, roses de Damas, racines d'angélique, graines de coriandre et géranium rosat.

Les plantes et les fruits sont plongés dans un alambic qui fonctionne au bain-marie. La flamme chauffe l'eau (une chauffe longue et harmonieuse, « à la main »), pour une macération pendant 48h qui permet de libérer un maximum de saveurs.

Distillation : Le vin est distillé dans un vieil alambic en flamme directe. Une 1ère passe pour passer du vin au brouillis, puis une 2nde passe dans un autre alambic pour passer du brouillis à une eau de vie.