

Nos vins rouges

Bois-Moi AOP Languedoc Bio

Un vin fruité et rafraîchissant qui donne l'impression de croquer un fruit.

Accompagnera des charcuteries tièdes, des terrines de légumes, des anchois, des tapas. A boire légèrement frais.

Abracadabra AOP Languedoc Bio – Bouteilles et Magnums

Associant Syrah, Grenache. C'est un vin ample et velouté, rempli de fruits mûrs et d'épices douces. Il accompagnera des viandes souples, bœuf aux carottes, escalope de dinde avec assortiment de chutney et purée d'automne (potimarron, châtaigne).

L'Exubérant AOP Grés de Montpellier Bio

Un vin de terroir élégant, aux arômes de fruits noirs et de cacao assemblage de Grenache, Syrah et Carignan

Jolie cuvée expressive pour accompagner des viandes marinées et épicées (carry d'agneau, tajines de volaille) ainsi que des plats sucrés salés ou un dessert au chocolat.

L'Optimiste AOP Pic Saint Loup Bio – Bouteilles et Magnums

Un assemblage de Syrah, Grenache et Mourvèdre.

Ce vin offre générosité, rondeur et équilibre. Ses arômes de fruits mûrs, d'épices et de garrigue accompagneront un confit de canard aux figues, un carré d'agneau rôti ou une côte de bœuf grillée.

Utopie 13 – Vin de France Bio

Assemblage de Cabernet sauvignon avec un peu de Syrah

Beaucoup de puissance pour cette Utopie aux arômes floraux et de fruits secs grillés.

Gueule de Loup AOP Pic Saint Loup Bio – Bouteilles et Magnums

Très belle cuvée à dominante de Syrah (70%) et une pointe de Grenache. Des arômes d'épices et de garrigue typiques du Pic Saint Loup. Elevé en barriques de plusieurs vins, chauffés doux à la vapeur. Malgré sa puissance il garde beaucoup de fraîcheur. Ce vin élégant pourra accompagner un gigot d'agneau, un porcelet grillé, de la cuisine indienne (tandoori, currys).

La Soie AOP Pic Saint Loup Bio

Une quantité très limitée pour cette cuvée spéciale presque exclusivement de Syrah d'une parcelle de 56 ans, complantée de quelques pieds de Grenache.

Un nez expressif, une bouche opulente réglissée. Des tanins bien présents. Il se dégustera avec un gigot rosé, un canard au miel et aux épices ou un chapon.

Nos vins blancs

Abracadabra IGP Pays d'Oc Bio

Un vin frais issu de Viognier exclusivement. Présentant des notes de pêche et des touches d'agrumes, il accompagnera un poisson, une volaille à la crème ou un fromage.

La Soie Blanche AOP Languedoc Bio

Assemblage de Vermentino, Marsanne, Roussanne, Grenache blanc et Viognier, vinifié en barriques pour un tiers du volume.

Un vin gastronomique offrant beaucoup de volume et de rondeur sur des notes de fruits exotiques et d'épices. Pour accompagner des gambas à la plancha, des coquilles saint jacques et des fromages.

Notre vin rosé

Abracadabra AOP Languedoc Bio

A dominante de Grenache avec un peu de Cinsault, c'est un rosé tonique, aux arômes de fruits rouges et d'agrumes, avec une finale longue agréablement fraîche. Il se dégustera en apéritif, avec des plats exotiques ou des viandes grillées.