

LE CHEMIN DES RÊVES

Rouge



BOIS MOI

AOP LANGUEDOC - grenache, syrah



ABRACADABRA

AOP LANGUEDOC - syrah, grenache



L'EXUBERANT

AOP LANGUEDOC GRES DE
MONTPELLIER - grenache, syrah,
carignan



UTOPIE

VIN DE FRANCE - cabernet sauvignon,
syrah



L'OPTIMISTE

AOP PIC SAINT LOUP - syrah,
grenache, mourvèdre



GUEULE DE LOUP

AOP PIC SAINT LOUP - syrah,
grenache



LA SOIE

AOP PIC SAINT LOUP - syrah,
grenache



ABRACADABRA

IGP OC - viognier



LA SOIE BLANCHE

AOP LANGUEDOC - rolle, marsanne,
roussanne, grenache bl, viognier



ABRACADABRA

AOP PIC SAINT LOUP - cinsault, syrah,
mourvèdre

Blanc

Rosé

blanc

Abracadabra – IGP Pays d’Oc Bio

Un vin frais issu de Viognier.

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 Rolle, Marsanne, Roussanne, Grenache blanc et Viognier, dont un tiers est vinifié en barriques. Un vin rond et gastronomique offrant volume et fraîcheur. Des notes de fruits blancs, de fleurs séchées et d’épices. Pour accompagner des gambas à la plancha, des coquilles saint jacques et des fromages.

rosé

Abracadabra – AOP Pic Saint Loup Bio

Saignée de Cinsault complétée de presse de Syrah et Mourvèdre. 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.

rouge

Bois-Moi – AOP Languedoc Bio

Grenache, Syrah. 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. À boire légèrement frais.

Abracadabra – AOP Languedoc Bio – Bouteilles et Magnums

Associant Syrah et 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 Languedoc 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 un fruit intense, des tanins délicats et une grande fraîcheur. Il accompagnera un confit de canard aux figues, un carré d’agneau rôti ou une côte de bœuf grillée.

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. Élevé en barriques de plusieurs vins, chauffés douces 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

Nez complexe, aux arômes de fruits confiturés, menthol, épices et torréfaction. La bouche est fraîche et soyeuse. Il accompagnera des viandes gouteuses : gigot cuit rosé, canard au miel et aux épices, chapon aux girolles.

Utopie – 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.

