



FIGUIÈRE

---

**distribution**

Participez aux secrets des anges...



Patrick ELARD  
Directeur commercial PACA



Guillaume BOURBON  
Responsable commercial ALPES MARITIMES

Nous sommes fiers de faire parti de la grande famille FIGUIÈRE et de pouvoir vous offrir l'opportunité d'accéder à d'autres vins sélectionnés minutieusement par nos soins.

Crus divers et variés vous permettant d'agrandir votre carte auprès d'un seul interlocuteur.

Cette brochure présente brièvement chacun des domaines avec lesquels nous travaillons et met en avant 5 cuvées phares.

N'hésitez pas à nous contacter si vous désirez plus d'informations sur ces beaux domaines !



- 1 DEVAUX
- 2 DE SOUSA
- 3 COULY DUTHEIL
- 4 DNE DE TERRES BLANCHES
- 5 DNE CHRISTIAN MOREAU
- 6 DAVID MORET  
Dne Collote  
Dne Régis Rossignol
- 7 J. M. CAZES
- 8 CHÂTEAU D'OR  
ET DE GUEULE
- 9 ALAIN JAUME
- 10 PIERRE GAILLARD
- 11 DNE CAUHAPÉ





# FIGUIÈRE

FAMILLE COMBARD



Dominant les îles d'Or, au cœur d'un vignoble de 125 hectares classés en appellation Côtes de Provence, Figuière est une Maison de famille qui puise dans cette nature précieuse et préservée toute sa richesse aromatique, sa puissance minérale et son inspiration pour créer, entre tradition et innovation, des collections de vins « signés » gorgés de soleil et d'amour de la terre de Provence.

Figuière s'inscrit par conséquent dans une démarche de transmission qui place l'humain au cœur de son éthique. La famille s'entend ici au sens large, celle de cœur qui partage les mêmes valeurs, le même amour de leur métier, de leur terroir et de la vigne.

Magali, Delphine et François ont succédé à leur père Alain à la tête du domaine et perpétuent fièrement son esprit pionnier. Entre héritage et innovation, Figuière est une maison de tradition et de savoir-faire artisanal qui entend cultiver avec audace et créativité, forte des nouvelles techniques de vinification, un patrimoine toujours vivant.

Le style Figuière, sobre, pur, racé, puise sa force et son élégance naturelle issue de son terroir de schistes. Le travail de vinification volontairement lui aussi épuré, « sincère » et sans maquillage révèle la vraie personnalité de ce terroir entre terre et mer et de son vigneron pour créer des vins tendus, alliant puissance et finesse, équilibre et richesse aromatique.



CONFIDENTIELLE ROSÉ  
AOP CÔTES DE PROVENCE LA LONDE

Robe délicatement saumonée. Nez délicat mais complexe d'une impressionnante minéralité avec des notes de fruits jaunes comme l'abricot, la pêche de vigne, le brugnion égrenent leurs notes successives. Attaque en bouche dynamique et ample, suave et charnue. Très belle salinité, un vineux joyeux, léger et festif. Doté d'une magnifique et rare sapidité, il s'annonce en fanfare comme un vin de haute gastronomie.

A servir sur de « nobles » crustacés, noix de Saint-Jacques ou toutes viandes blanches rôties. Sans oublier les oursins !

PREMIÈRE ROSÉ  
AOP CÔTES DE PROVENCE

Robe or rose très pâle nuancée de gris. Nez joliment fruité ananas, abricot, brugnion, litchi, puis des herbes de Provence, des épices poivre et muscade. Bouche ample et croquante, dominée aromatiquement par la fraise et le poivre. Harmonieuse et fine, très longue sur les épices et une note saline.

Sur des apéritifs élégants. Avec des crustacés ou viandes blanches rôties, des poissons crus ou encore des plats épicés. Saint-Marcellin ou Beaufort.

PREMIÈRE BLANC  
AOP CÔTES DE PROVENCE

Robe or vif. Nez puissant aux notes de fleurs blanches sauvages, de fruits blancs, de fenouil et de buis qui ne manquent pas de rappeler la garrigue. Bouche franche, offrant un bel équilibre salin et sapide.

A marier avec des poissons grillés ou cuisinés ou encore des coquillages

PREMIÈRE ROUGE  
AOP CÔTES DE PROVENCE

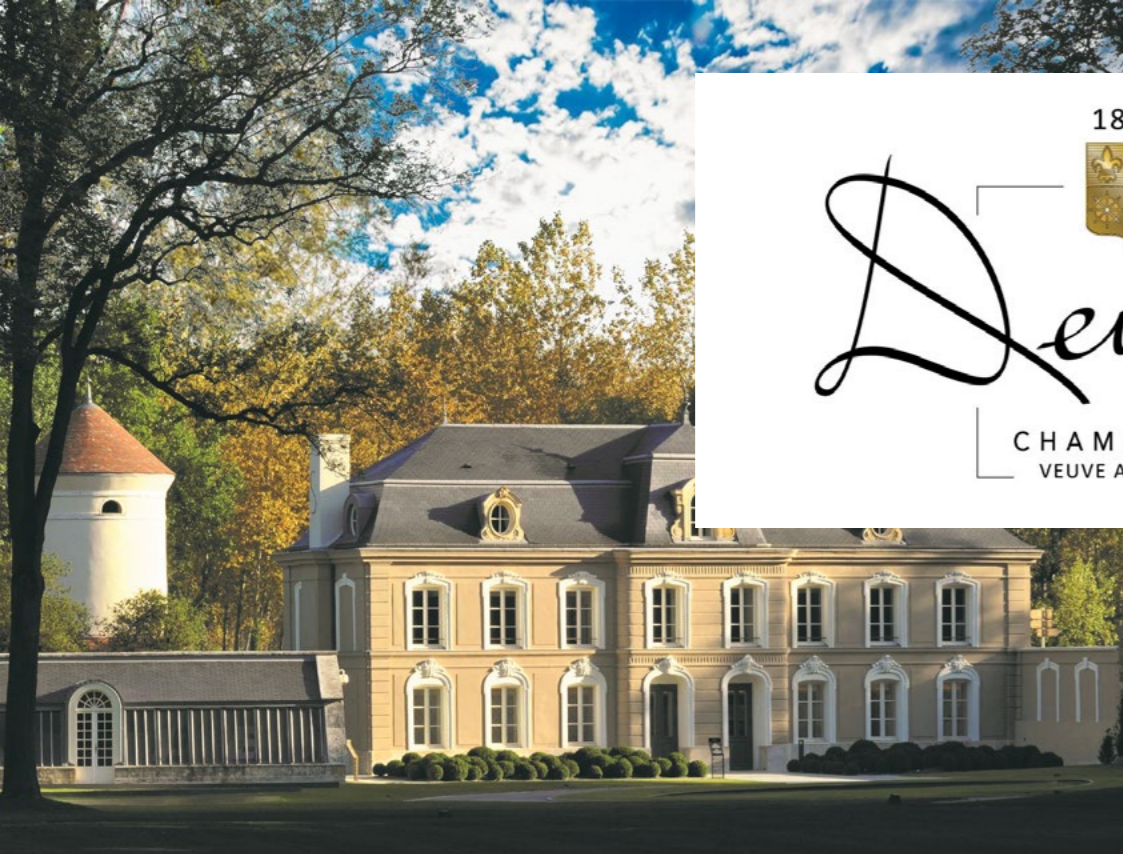
Robe d'une intensité profonde. Bouquet complexe : mûre, réglisse, épices provençales et fèves de cacao. Dans le palais, le vin se fait riche, soyeux, équilibré, dense d'une très belle maturité, aux tanins à la fois fins et présents. L'ensemble est élégant, le vin semble prêt d'ores et déjà, mais on sent qu'il peut encore dormir quelques années en cave

Compagnon des viandes grillées ou cuisinées avec une préférence pour l'agneau ! Fromages affinés en tous genres.

SIGNATURE - MAGALI  
AOP CÔTES DE PROVENCE

Robe pâle saumonée, limpide et brillante. Le nez s'exprime sur des notes d'agrumes et de petits fruits rouges. Une belle attaque en bouche, souple et ample offrant en finale des notes de fruits jaunes, de la pêche au brugnion.

A servir sur des cuisines aux accents méditerranéens et celles aux multiples épices (tajines, curry).



### Authenticité et originalité

Champagne Devaux occupe un manoir du XVIIIème siècle au cœur du vignoble de la Côte des Bar, avec un superbe parc longé par la Seine et un colombier du XVIIème siècle inscrit à l'Inventaire Supplémentaire des Monuments Historiques.

### Au cœur de la Côte des Bar

La Côte des Bar est la partie sud de l'AOC Champagne. Ce vignoble reconnu assure le quart de la production de la Champagne. Son beau paysage vallonné réunit un sous-sol et des conditions d'exposition privilégiés pour la production de Pinot noir.

### Les fondamentaux de Champagne Devaux

Un grand champagne, c'est avant tout un terroir, des hommes et des raisins.

Toute l'année, nos vigneron-associés donnent le meilleur d'eux-mêmes pour obtenir les plus beaux fruits à la vendange. Pour parfaire ce travail dans les parcelles, nous avons conçu une démarche spécifique dès les années 90 qui implique l'engagement volontaire de chaque vigneron à respecter une charte exigeante.

Cette exigence se prolonge dans nos cuveries et celliers, où l'élaboration répond aux principes suivants :

Élevage de vins de réserve (vins des vendanges précédents) parfois en foudres de chêne, assemblages réalisés uniquement à partir de vins de première presse, vieillissement en bouteille de minimum 3 ans (bien plus long que les 15 mois de l'Appellation) et de 5 ans minimum pour notre Collection D et de plus de 10 ans pour nos millésimes D Millésimé 2008-2009 et Sténopé 2009-2010-2011.



COEUR DES BAR

Nez riche et puissant, qui relève pleinement le caractère unique de ce vin en dévoilant des arômes de fruits mûrs.

Raffiné en bouche, il entre en parfaite harmonie avec des notes fruitées et miellées, pour évoluer vers une sensation de plénitude et de profondeur.

Arômes clés :  
Brioche chaude - Miel.



GRANDE RÉSERVE  
CHAMPAGNE BRUT

Majoritairement composé de Pinot Noir. Élevé en cave pendant minimum 3 ans

De couleur jaune doré. Le nez rappelle des arômes floraux associés à des notes fruitées telles que la pêche, l'abricot.

En bouche, finesse et présence s'expriment en chœur. Evolution vers davantage de complexité. Finale friande sur des notes de mirabelle.



CUVÉE D  
CHAMPAGNE BRUT

Pinot Noir 55 %, Chardonnay 45 % Parcelles sélectionnées et vinifiées séparément - Sélection D. Élevé en cave pendant minimum 5 ans en 75cl.

Belle couleur dorée, affichant une mousse très fine et persistante. Arômes de fleurs blanches et d'épices adoucis par une finale de brioche grillée et de vanille. En bouche, élégance du chardonnay combinée à la rondeur du pinot noir. Beaucoup de fraîcheur avec des notes de mandarine et de zestes d'orange. Bouche friande et crémeuse, belle persistance en finale.



ULTRA D  
CHAMPAGNE EXTRA BRUT

Pinot Noir 55 % et Chardonnay 45 % Parcelles sélectionnées et vinifiées séparément - Sélection D.

Élevé en cave pendant minimum 5 ans en 75cl.

Couleur dorée. Bulles très fines avec un cordon persistant. Le nez allie la fraîcheur à une grande minéralité, avec des notes de fleurs et d'épices puis l'apparition de notes iodées et salines. Très belle vivacité et longueur en bouche. Le faible dosage permet d'apprécier la pureté et l'élégance de cet assemblage extra-brut ainsi que les cépages qui le composent.



STÉNOPÉE  
CHAMPAGNE BRUT

Pinot Noir et Chardonnay

Vinification : sous bois

Un nez délicat de noisette, enrobé de discrets arômes de vanille et de toasté, suivi d'arômes d'abricot sec, de chocolat et de praline. Une bouche vive et fraîche, avec de légères notes de zeste de citron et de fruits blancs. Une finale longue, tonique et légèrement iodée, avec un agréable charnu.

Série limitée : numéro de série de chaque flacon est indiqué.



Une équipe, une famille. Charlotte, Valentin et Julie sont heureux d'écrire ensemble un nouveau chapitre dans la continuité de la philosophie de la Maison De Sousa dans l'approche bio et biodynamique en Champagne.

Le Champagne De Sousa, c'est avant tout un savoir-faire riche de près de 70 ans d'expérience, transmis en famille. Aujourd'hui, la troisième génération s'engage dans le respect de la tradition familiale et de celui du terroir. C'est sous le regard bienveillant de leur père, Érick, qu'ils reprennent les rênes du Domaine familial afin de redonner à la terre sa vraie valeur. Forts de leurs formations et de leurs nombreux voyages à travers le monde, les enfants, tous trois revenus sur l'exploitation, ont pour objectif d'inscrire dans la durée l'excellence et la qualité des vins du Domaine familial.

### LE TERROIR ET LA NATURE EN HÉRITAGE

Charlotte participe au développement du commerce, Julie s'occupe des chevaux et du vignoble et Valentin aide à orchestrer la partie vinification.

Certifiée Bio depuis 2010 - et Biodynamique dès 2013. Ici, les vignes sont travaillées dans le respect de la nature et du terroir depuis 1999 ! Bio-dynamistes convaincus et convaincants, les enfants De Sousa sont désormais garants et défenseurs de leur terroir, mais aussi de la philosophie insufflée par leur père et leur grand-père.

Quelques changements ont déjà été opérés sur le domaine viticole - hôtel à insectes, plantation d'arbres mellifères et bien d'autres.



BRUT TRADITION

Assemblage de plusieurs années. Les pinots noirs lui apportent de la rondeur, les pinots meunier de la vinosité, les chardonnays de la fraîcheur.

50% chardonnay, 40% pinot noir, 10% meunier.



RÉSERVE GRAND CRU

Ce Champagne, Grand Cru Blanc de Blancs, vous ravira par sa fraîcheur, son élégante finesse et sa pure minéralité. Des notes de brioche, de beurre et d'agrumes mûrs vous exalteront le palais.

100 % Chardonnay



CUVÉE 3A GRAND CRU  
3A comme...

50% Avize, village classé Grand Cru Chardonnay, situé au cœur de la côte des blancs, terroir où l'on trouve la craie la plus pure de la champagne.

25% Ay, village classé Grand Cru Pinot noir, situé à la frontière entre la Vallée de la Marne et la Montagne de Reims. Cette vieille vigne est toujours composée d'anciens Pinot noir à petits grains.

25% Ambonnay, village classé Grand Cru Pinot noir, situé dans la Montagne de Reims.

50% Grand Cru Chardonnay - 50% Grand Cru Pinot noir



CAUDALIES GRAND CRU

Plus de 84 mois de vieillissement dans nos caves.

Bel équilibre acide/sucre, agrémenté d'un long travail des vignes dans le respect de la nature et dans une démarche biodynamique avec un labourage du sol, une maturité optimum et un bel état sanitaire.

100 % Chardonnay



CUVÉE DES CAUDALIES

Les vendanges sont réalisées entièrement à la main, le plus tard possible, pour obtenir des raisins riches et mûres.

Ce blanc de blancs est élevé à 100% en fûts de chêne, les raisins sont issus des vieilles vignes âgées de plus de 50 ans. Chaque année depuis 1995, 50% de nouveaux vins sont ajoutés aux vins de réserve perpétuelle. Ainsi d'année en année le nombre de millésimes présents dans la cuvée augmente.

100 % Chardonnay



Chablis

100% Chardonnay

Frais et fruité avec une belle minéralité, parfait pour l'apéritif ou pour accompagner huîtres, crustacés, ou poissons simplement grillés.



Chablis Premier Cru Vaillon

100% Chardonnay

L'appellation Vaillon est située sur la rive gauche du sein. Nos 6 parcelles, d'une superficie totale de 4.7 ha sont situées dans le cœur historique des Vaillons et sont exposées sud / sud-est.

Vin très aromatiques avec des notes de fruits, de fleurs blanches, et qui allient minéralité et élégance.

Accompagne tous les poissons et fruits de mer, les volailles et viandes blanches.



Chablis Grand Cru Valmur

100% Chardonnay

Petite vallée entre deux autres grands crus (Les Clos et Vaudesir), le Valmur est un terroir à forte dominante argileuse.

Les vignes ont 53 ans. Elles produisent un vin puissant et exubérant avec des notes fruitées étonnantes.

Accompagne noix de Saint Jacques, homard, poissons fins, viandes blanches en sauce, fromages...



Chablis Grand Cru Les Clos

100% Chardonnay

Notre grande parcelle de 3 ha d'un seul tenant, va du bas de la colline jusqu'en haut ce qui nous permet de la diviser en 3 parcelles (le bas, le milieu et le haut) qui sont vinifiées séparément pour être assemblées au final. Les vignes sont âgées de 50 à 60 ans.

C'est un vin généreux et puissant, très minéral avec une finesse incomparable et une magnifique structure.

Accompagne noix de Saint Jacques, homard, poissons fins, viandes blanches en sauce, fromages...



Chablis

Grand Cru Clos des Hospices - dans Les Clos

100% Chardonnay

Parcelle de 0.5ha achetée par la famille Moreau aux Hospices de Chablis en 1904.

Avec une exposition sud et un sol argilo-calcaire à l'instar des Clos, cette parcelle (âge des vignes : 40 ans) bénéficie d'une érosion et d'une dominante argileuse un peu plus prononcées. Elle produit un vin exceptionnel, ample et généreux qui allie la finesse et l'élégance des Clos à des arômes épicés et une richesse plus prononcée.

Accompagne noix de Saint Jacques, homard, poissons fins, viandes blanches en sauce, fromages...

Le Domaine Christian Moreau Père et Fils est né en 2001. Christian Moreau a transmis les clefs du domaine à son fils Fabien en 2001 avec pour consigne de faire les vins qu'il aime dans le respect du terroir chablisien. Après quelques années, Fabien a décidé de convertir tout le domaine en Agriculture Biologique et c'est avec le millésime 2013 qu'il a obtenu le label Ecocert sur nos 11.8 ha, ce qui a représenté un véritable défi pour lui bien sûr mais également pour toute l'équipe dans les vignes qui a du s'adapter à de nouvelles méthodes de travail.

Un vignoble d'exception : 11.6 ha en propriété dont 4.7 ha en Premier Cru Vaillon et 5.2 ha sur 4 appellations Grands Crus. : Valmur, Vaudesir, Blanchot

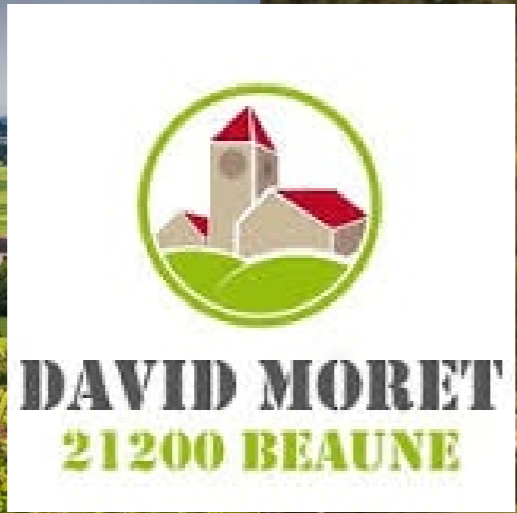
et Les Clos ainsi que notre monopole familial Clos des Hospices dans Les Clos. Dans les vignes : une équipe présente au quotidien, labour, fertilisants organiques, et aucun pesticide depuis 2004.

Politique globale de maîtrise des rendements pour une concentration maximum dans chaque raisin.

Vendanges 100% manuelles et table de tri.

Production annuelle moyenne : 100 000 bouteilles

Vinification avec levures indigènes uniquement et utilisation raisonnée des fûts de chêne associés aux cuves inox.



David Moret est un vinificateur renommé pour ses vins blancs. Le vigneron bourguignon a créé sa maison de négoce à Beaune, dans la capitale des vins de Bourgogne. Cette maison s'est fait un nom en réalisant des appellations célèbres de la côte de Beaune, en particulier des vins de Meursault, l'une des plus belles appellations de Bourgogne. David Moret est passé maître dans l'élevage des grands chardonnays, ses cuvées se vendent aux quatre coins du monde.

### Les vins du domaine David Moret

Dans la lignée des grands vinificateurs de vins blancs de Bourgogne, le négociant beunois sélectionne ses raisins et élève ses cuvées en fûts de chêne avec une proportion importante de bois neufs, révélant ainsi d'élégantes notes toastées et vanillées. Hormis Rully, en côte chalonnaise, David Moret réalise l'essentiel de ses cuvées en côte de Beaune : Saint-Romain, Meursault Les Narvaux, Meursault premier cru Les Perrières, Puligny-Montrachet premier cru Les Folatières, Chassagne-Montrachet et Corton-Charlemagne grand cru. Les vins de David Moret sont précis et racés.



AOP Rully

100% Chardonnay

Robe jaune dorée avec un nez très boisé et fleurs blanches. Attaque vive suivie par une belle rondeur, arômes de bourgeons de cassis, miel et côté minéral.

Egayer vos apéritifs, sublimer vos plateaux de fromages !



AOP Saint Romain

100% Chardonnay

Très bel équilibre avec des arômes de beurre, de brioche dorée. Belle longueur sur des notes d'agrumes.

A marier avec des crevettes à l'armoricaine.



AOP Meursault les Narvaux

100% Chardonnay

Très bon vin délicat avec attaque vive puis des notes grillées très agréables. Belle longueur en bouche avec une petite acidité qui fait partie de l'équilibre.

A déguster avec du saumon ou du thon snacké à la plancha ou tout simplement avec un plateau de fromage.



AOP Chassagne Montrachet Cru Abbaye de Morgeot

100% Chardonnay

Au nez, la complexité est de mise : fleurs blanches, notes beurrées et vanillées, touche minérale. En bouche, le vin se montre vif, alerte, aérien, doté d'une texture fine et d'une longue finale saline qui laisse le souvenir persistant d'un chassagne très harmonieux et élégant.

Accompagne parfaitement un plateau de crustacés, crevettes, bulots, huîtres, violets...



AOP Côte de Beaune Corton Charlemagne

100% Chardonnay

Le corton-charlemagne est superbement réalisé. Le nez est gourmand et complexe. Il mêle fruits jaunes, noisette et miel. La matière en bouche est superbe, mais conserve l'esprit des cortons blancs avec une belle droiture.

Sera le compagnon idéal de belles pièces comme le homard ou la langouste.



Véritable incarnation de la volonté de la Maison Saget La Perrière de produire de grands vins, le Domaine de Terres Blanches est le symbole de l'attachement qualitatif qui anime la Famille Saget depuis plusieurs générations.

Telle une pierre précieuse à l'état brut, il aura fallu l'intervention avisée des hommes et notamment celle de l'équipe du consultant Stéphane Derenoncourt pour aider la Famille Saget à tirer la quintessence des

magnifiques terroirs dont dispose le Domaine. A l'origine du projet et convaincus du potentiel du Domaine de Terres Blanches, Stéphane et son équipe sont parvenus à transcender l'expression minérale des blancs du Domaine et la délicatesse de ses rouges grâce à un travail exigeant sur la vigne et les sols.

Riche de trois appellations du Centre, la propriété offre un véritable récital du Sauvignon Blanc, sublimé sur les appellations de Sancerre, Pouilly Fumé et Coteaux du Giennois.



AOP Côteaux du Giennois  
Alchimie

Vignoble blanc de 13 hectares planté sur des terrasses aux sols argilo siliceux, surplombant la Loire.

100% Sauvignon blanc

Le nez développe des notes florales et des arômes de fruits blancs. La bouche légère, tendre et gouleyante laisse poindre vivacité et harmonie. Excellent pour une mise en bouche à l'apéritif, il accompagnera aussi terrines de poissons ou tarte au fromage.



AOP Côteaux du Giennois  
Alchimie

Vignoble blanc de 5 hectares planté sur des terrasses aux sols argilo siliceux, surplombant la Loire.

70% Pinot noir, 30% Gamay

Nez de fruits rouges, quelques touches poivrées apparaissent et se confirment en bouche où rondeur et tanins fondus créent l'harmonie. Parfait en accompagnement de viandes rôties ou mets plus épicés.



AOP Pouilly-fumé

Parcelle située sur un sol argilo-calcaire, de type marnes kimméridgiennes

100% Sauvignon blanc

Robe dorée aux reflets verts. Nez subtil, avec des arômes de pierre à fusil, golden, acacia. Bouche équilibrée, belle finale sur la fraîcheur.

Il accompagnera une petite friture de Loire, des gambas grillées ou un curry d'agneau.



AOP Sancerre

Vignoble de 12 hectares sur un terroir, à prédominance calcaire, constitué de sols de caillottes, calcaire dur typique du Sancerrois et de Terres Blanches.

100% Sauvignon blanc

Notes florales avec des pointes d'agrumes. Vin friand et onctueux, longue persistance sur le fruit.

Parfait avec des coquillages, fruits de mer, sushis ou omelette au fromage de chèvre.



AOP Sancerre - Le Vallon

Parcelle « Le Vallon » dont la superficie est de 2ha 76a. 25 ans âge moyen des vignes, plantées sur des sols de caillottes

10 à 15% est vinifié et élevé en fûts neufs et de 1 vin.

100% Sauvignon blanc

Arômes d'agrumes et de pêches blanches. Bouche ample terminant sur des notes minérales et une belle longueur. Recommandé avec poissons grillés, crottins de Chavignol, brochettes de poulet tandoori ou les sushis & sashimis.





En plein cœur de la Touraine, sur la commune de Mesland, vit un Domaine pas tout à fait comme les autres... Contemporain et tourné vers l'avenir, le Domaine des Grandes Espérances est engagé dans une démarche viticole biologique. Mais si la raison est au cœur de l'inspiration du Domaine, le plaisir est tout aussi vivant. Les vins sont généreux, festifs, pleins de charme et de promesses. Oui, décidément, de grandes espérances...

La richesse de notre Domaine des Grandes Espérances réside très certainement dans son encépagement. Avec huit variétés différentes sur 24 hectares, le Domaine jouit d'un excellent «vivier» qui nous permet de créer et de sans cesse adapter nos vins au gré des millésimes. Les terroirs des cépages rouges sont majoritairement composés de sables et graviers conférant ainsi géné-

rosité et amplitude tandis que les blancs bénéficient de sols plus siliceux apportant aux vins gourmandise, pureté et minéralité.

Le climat continental et ses influences océaniques sont propices à la culture de la vigne. Les hivers, parfois très rigoureux, peuvent s'éterniser dans la saison et les gelées tardives sont certainement le plus grand risque climatique encouru par le Domaine. Notre adhésion à la démarche Terra Vitis a considérablement fait évoluer nos pratiques culturales. Si la taille courte, l'ébourgeonnage et l'effeuillage étaient déjà pratiqués auparavant, le travail des sols, l'enherbement de certaines parcelles, les vendanges en vert et l'utilisation de produits certifiés sont des pratiques plus récentes qui nous aident au quotidien à obtenir une récolte saine et de plus grande qualité. Le Domaine poursuit dans sa lancée et est certifié Bio depuis 2019.



AOP Touraine - Aurore

Issue d'une parcelle d'argiles à silex. La fermentation puis l'élevage se font entièrement en fûts durant 18 mois.

100% Chenin blanc

Couleur or pâle, arômes de fruits blancs, de fleurs blanches et de noix de coco. Bouche ronde et pleine soutenue par une très belle tension minérale.

Accompagnera sardines grillées, tagliatelles à la carbonara, tarte à l'oignon, poulet grillé et viandes au barbecue, ou encore andouillette de Troyes.



AOP Touraine - La Java

100% Sauvignon blanc

Vin or pâle aux reflets verts. Nez explosif typique du Sauvignon Blanc : fruits exotiques mêlés aux arômes subtils de feuilles de cassis. Jolie persistance en bouche, gourmand et rafraîchissant sur des notes d'écorce de pamplemousse mariée à l'ananas.

Parfait avec une pizza sicilienne ou encore avec des cuisses de grenouilles en persillade.



AOP Touraine - La Java

85% Gamay, 15% Cabernet franc

Jolie couleur rubis, arômes très fruités de fruits rouges bien mûrs (fraise, framboise) qui en bouche se marient aux notes légèrement épicées. Vin très gourmand, rond et structuré avec des tanins bien fondus.

En accompagnement de rougail de saucisse, carpaccio de boeuf, pierrade ou encore d'un agneau de 7h.



AOP Touraine - Le Roi Soleil

Sauvignon récolté à pleine maturité sous le soleil de début octobre. Parcelle, âgée de 30 ans, au sol de limon sur argiles.

100% Sauvignon blanc

Couleur jaune or, nez très complexe partant sur des notes de fruits exotiques, de vanille et d'acacia. Bouche ronde et gourmande dotée d'une belle longueur dynamique très minérale.

Recommandé avec une andouillette de Vire, des asperges au parmesan ou une blanquette de lapin. Il s'ouvrira aussi en apéro sur du guacamole ou avec des moules au roquefort.



AOP Touraine - Supernova

Issue d'une parcelle de 30 ans au sol de limons sur argiles. Elevage de 12 mois dans des barriques de 3 à 4 vins

100% Malbec

Robe violine, nez complexe arômes de cerise, de pivoine et d'épices tirant légèrement sur l'animal. Gourmand et souple.

Excellent avec une fondue bourguignonne, des rillettes d'oie, une bavette de bœuf grillée ou encore un boudin noir aux pommes.



Plus qu'un simple domaine, Locus, ou lieu en latin, symbolise la volonté de la Famille Saget de participer activement au renouveau des vins du Muscadet.

Convaincue par le potentiel des terroirs de la Loire Océanique, la Maison souhaite à travers Locus, dévoiler toute la diversité et la richesse que peuvent offrir les vins du Pays Nantais. Initialement installé sur les fabuleux terroirs du Cru Clisson, Locus propose exclusivement des vins issus des cépages Folle Blanche et Melon de Bourgogne, et en fervent défenseur de ces variétés historiques du Pays Nantais, s'attache à en retranscrire toutes leurs plus belles variations. Celles-ci se manifestent aujourd'hui à travers une collection de

quatre vins : un IGP Folle Blanche, un IGP Melon de Bourgogne, un Muscadet de Sèvre & Maine et un Cru Clisson.

Cette collection se verra complétée sur les prochains millésimes par une sélection d'autres Crus Communaux du Muscadet. Désireuse d'offrir à Locus une identité forte et harmonieuse avec son projet, la Famille Saget a étroitement collaboré avec l'artiste Jordane Saget, streetartiste de la scène parisienne dont l'inspiration naît au gré des lieux qu'il découvre. Fruit du hasard ou du destin, cette collaboration patronymique a donné naissance à l'univers graphique de Locus, qui emprunte l'art intemporel, singulier et plein de poésie de Jordane.



IGP Val de Loire - Folle B

Terroir de granites.

100% Folle blanche

Arômes subtils légèrement citronnés. Bouche vive et fraîche, notes de citron vert, tension tout en salinité.

Idéale en accompagnement d'huîtres. Ce vin s'accordera également avec des plats à base de poisson à chair blanche.



IGP Val de Loire - Melon B

Sols légers et profonds sur schiste

100% Melon de Bourgogne

Vin rond et fruité. Bouche goulante et vive. Un vin d'un bel équilibre rafraîchissant.

S'accordera parfaitement avec des poissons, langoustines. Il offrira un mariage étonnant avec un fromage de chèvre frais.



AOP Muscadet de Sèvre & Maine - Convergence

Sols légers sur le socle cristallin du massif armoricain.

100% Melon de Bourgogne

Notes d'agrumes. Finesse et tension avec une pointe de salinité. L'élevage sur lies apporte en finale une rondeur persistante.

S'accordera avec des poissons fins (bar, sole), et fruits de mer tels que des coquilles Saint-Jacques et des huîtres.



AOP Muscadet de Sèvre & Maine - Clisson

Gravier et galets roulés à dominante granitique sur socle cristallin du massif armoricain.

100% Melon de Bourgogne

Vin jaune or avec des reflets intenses. Arômes sur des notes de fruits confits, fruits secs, coing et agrumes très mûrs. Bouche longue qui exprime puissance et force puisées dans ce terroir si particulier. Un vin riche et concentré avec une pointe de salinité.

S'alliera à merveille avec des Saint-Jacques poêlées, un foie gras, un turbot en sauce, un beau bar grillé, des viandes blanches, un Beaufort ou un Curé Nantais pour rester local.



Nous sommes une famille de vigneron qui exprimons notre passion sur 3 régions viticoles. Notre histoire est née sur les coteaux abrupts du Rhône septentrional où nos parents, Pierre et Pascale ont créé en 1981 le Domaine Pierre Gaillard.

Passionnés du terroir de schiste en pente de Côte Rôtie, ils ont souhaité se développer à Faugères en Languedoc où ils ont créé le Domaine Cottebrune, et sur les appellations Collioure et Banyuls, en Roussillon où est né le Domaine Madeloc.

Jeanne, l'aînée de la fratrie, s'est installée en vallée du Rhône en 2008 où elle

donne sa propre version des cépages typiques (et moins classiques) de la vallée du Rhône. Elise, la cadette est partie en terres catalanes comprendre toutes les subtilités du grenache. Pierre-Antoine, le benjamin apprend à dompter les schistes du terroir sauvage de Faugères.

Chacun, par son savoir-faire, son goût et sa sensibilité participe à l'expression de nos appellations et crée les vins de la Famille Pierre Gaillard.

Nos domaines ont en commun leurs paysages pentus et rocailloux : terroir de schiste qui amène sous nos climats ensoleillés beaucoup de caractère, d'élégance et de complexité. Du nord au sud, la Famille Pierre Gaillard a la même exigence et le même soin du détail de la vigne à la bouteille.



AOP Condrieu « l'Octroi »

Fruité, élégance et minéralité. Issu d'une sélection parcellaire plantée il y a une dizaine d'années sur les pentes rocheuse et minérales des Gorges de Mallevall.

100% Viognier

Afin de préserver leur minéralité tout en enrichissant leur structure en bouche, les vins sont élevés et bâtonnés sur lies pendant toute la durée de l'élevage. Le viognier développe alors toute la complexité de ses arômes de fruits exotiques et de fleurs : litchi, pêche blanche, violette.



AOP Faugères Blanc « Cairn »

Frais, fruité et rond. Trois cépages expressifs révélateurs du potentiel des terroirs du Languedoc.

33 % Roussane, 33 % Vermentino et 33 % Grenache Blanc

Élevage 8 mois en barriques de plusieurs vins, sur lie avec un bâtonnage une fois par semaine.



AOP Saint-Joseph « Clos de Cuminaille »

Frais et puissant. Issu des coteaux granitiques d'un ancien domaine viticole de l'époque romaine.

100% Syrah

La particularité du terroir est garantie par l'élevage en fûts qui favorise l'épanouissement des arômes pendant 18 à 20 mois. Les pentes de ce coteau, orientées à l'Est sont sous l'influence à la fois du Nord et du Sud, ce qui confère à ce vin un grand potentiel de garde mais également une très belle fraîcheur.



AOP Collioure rouge « Serral »

Intense, velouté et gourmand. Serral : coteau en catalan.

80 % grenache noir, 15 % mourvèdre, 5 % syrah.

Couleur soutenue, arômes intenses de fruits rouges, de réglisse et de vanille. Tanins fondus en bouche. Les grenaches mûrs apportent en finale des notes de figues et le mourvèdre enveloppe le vin d'agréables notes de fumé. Facile à boire. Accompagne viandes rouges et grillades.



AOP Saint Joseph « La Relève »

Une vieille vigne vinifiée par une jeune fille Raisins issus de vignes âgées de plus de 30 ans dont l'une est plantée avec de vieilles « serines » de pays qui donne au vin un caractère fruité et épicé très marqué.

100% Syrah.

Élevage en barriques récentes et une ou deux neuves pendant 18 mois.



Enracinée au nord de l'appellation Châteauneuf du Pape, la famille JAUME perpétue le métier de vigneron depuis 1826.

Nos vignobles sont répartis géographiquement sur 4 Domaines :

- Domaine Grand Veneur à Châteauneuf du Pape et le lieu-dit "Les Champauvins",
- Domaine du Clos de Sixte à Lirac,
- Château Mazane à Vacqueyras,
- Domaine la Grangette Saint Joseph en Côtes du Rhône.

D'autres Crus sont spécialement sélectionnés et élevés dans nos caves, avec la philosophie d'atteindre comme pour nos Domaines, le plus haut niveau de qualité : Condrieu, Gigondas, Saint-Joseph, Crozes-Hermitage, Rasteau, Tavel...

Artisans au service des grands terroirs de la Vallée du Rhône, nous avons pour ambition d'élaborer des vins authentiques, exprimant leur terroir d'origine. Ils sont le reflet de la magnifique variété de cépages et de sols de la Vallée du Rhône, qu'ils soient issus d'un plateau de galets roulés, des argiles rouges, d'un sol sablonneux ou d'une pente granitique au Nord.



AOP Châteauneuf-du-Pape  
« La Fontaine »

100% Roussanne

Vinification et élevage de 10 mois en barriques

Robe jaune or, intense. Nez très complexe d'agrumes, de fruits exotiques, de coing et de miel accompagnés d'un léger vanillé. L'attaque en bouche est puissante, le vin structuré. Richesse, caractère à la fois généreux et excellente fraîcheur. Souvent considéré comme un des plus grand Châteauneuf du Pape blanc de l'appellation, il est par définition un magnifique vin blanc de gastronomie.



AOP Lirac  
« Domaine du Clos de Sixte »

50% Grenache noir, 35% Syrah, 15% Mourvèdre

Elevage de 14 mois en cuves béton (70%) et fûts de chêne français (30%)

Couleur rouge-pourpre profonde. Au nez, les arômes de fruits rouges et noirs confits (kirsch, cassis, mûre sauvage) dominant. La bouche est ample, suave, épicée. En finale, des notes légèrement réglissées et de poivre donnent à ce vin une longueur surprenante. Un vin racé, digne des plus grands terroirs de la Vallée du Rhône.



AOP Gigondas  
« Terrasses de Montmirail »

Grenache noir, Syrah, Mourvèdre en faible proportion.

Elevage en cuves (majoritairement) et en fûts de chêne.

Robe intense et profonde. Arômes typiques du Grenache (mûre, cassis), de sous-bois et d'épices. Un Gigondas racé et élégant doté d'une bouche dévoilant une grande ampleur. La finale est longue sur des notes plus épicées et minérales (roche broyée, graphite).



AOP Vacqueyras  
« Château Mazane »

60% Grenache noir, 30% Syrah, 10% Mourvèdre

Elevage en cuves et barriques (en bois de l'Allier 35%)

Un Vacqueyras à la robe sombre et profonde et qui révèle une palette aromatique riche et puissante. Des notes de mûre, de prune, de figue et des nuances épicées et de cuir se distinguent en finale. Ce Cru produit des vins intenses et fins, exprimant des arômes d'épices et de garigue bien particuliers.



AOP Châteauneuf-du-Pape  
« Vieilles Vignes »

50% Grenache noir, 10% Syrah, 40% Mourvèdre.

Elevage de 16 mois dont 40% en cuve béton et 60% en fûts de chêne français.

Couleur opaque, presque noire. Le nez révèle des arômes de fruits noirs (cassis, mûre) mêlés aux épices et à des odeurs d'herbes sèches et de café torréfié. Grande complexité aromatique. Jeune, les épices et les fruits mûrs apparaissent sur un boisé-vanillé et des tannins fins en quantité imposante. La finale est d'une très longue persistance grâce à une incroyable salinité et suavité. Un Châteauneuf-du-Pape d'exception exprimant la quintessence de son terroir.

# Couly-Dutheil



©Thierry Vallier

©Stevens Frémont

Fondé en 1921, le domaine Couly Dutheil appartient à la famille Couly Dutheil, propriétaire de prestigieux terroirs parmi lesquels les célèbres clos de l'Olive et Clos de l'Echo (vignoble des Rois de France) depuis 4 générations.

Aujourd'hui, la propriété est dirigée par Jacques Couly Dutheil et son fils Arnaud, reconnu comme l'un des plus talentueux et créatifs jeunes vinificateurs du Val de Loire.

Depuis de nombreuses années, le domaine est géré selon le principe de la lutte raisonnée et du respect de l'environnement (enherbement complet du vignoble, effeuillage, faibles rendements...).

Cette rigueur culturelle permet à Couly-Dutheil de préserver la qualité na-

turelle des raisins et de vendanger cabernet franc et chenin blanc à pleine maturité.

La personnalité de chaque terroir peut ainsi s'exprimer pleinement et offrir des vins alliant fruité, générosité et élégance. Les vignobles Couly-Dutheil sont situés au cœur du Val de Loire, Patrimoine Mondial de l'Unesco, et entourés de Châteaux prestigieux.

Trois terroirs cohabitent sur le territoire du chinonais dont un terroir de plaine aux graviers mêlés de sables en bordure de Vienne et qui donne des vins de soif légers et fruités. Les pentes et plateaux argilo-siliceux donnent des vins fins et subtils tandis que les coteaux argilo-calcaires font naître de superbes vins de garde.



AOP Chinon rouge Gravières

Robe rubis, nez frais et agréable avec une dominante de petits fruits rouges. Une bouche fruitée et souple, avec de jolis tannins. Un vin charmeur.

Vin de plaisir qui accompagnera parfaitement des accras de morue, un dos de cabillaud aux épices, des lasagnes maison, une assiette de charcuterie ou encore un chèvre de Touraine.



AOP Chinon rouge  
Domaine René Couly

Robe grenat et rubis, joli nez fruité (mûre, cerise noire). Une bouche ronde, velouté et aromatique.

Idéal avec des volailles et viandes rouges, et accompagnera parfaitement des pieds de cochon farcis, du foie de veau poêlé au vieux vinaigre, des ris de veau poêlés aux champignons sauvages, des rognons de veau grillés, un carré d'agneau aux girolles, une épaule d'agneau braisée, un coq au vin de chinon.



AOP Chinon rouge  
Clos de l'Echo

Une robe d'un rubis profond au nez envoûtant, puissant & complexe avec des notes riches de fruits noirs et d'épices. Une bouche généreuse, ample, structurée et équilibrée. Les tannins denses et prometteurs exhalent de superbes arômes de fruits.

Accompagnera parfaitement un faisan en cocotte, un carré d'agneau en croûte d'herbes, une fricassée de faisan et de champignons, du sanglier aux aïelles, un paleron de bœuf braisé, une noisette de chevreuil sauce poivrade, ou encore un carré d'agneau rôti.



AOP Chinon rosé  
René Couly

Belle robe rose soutenu, annonçant un nez gourmand et fruité aux notes de groseilles et d'agrumes. La bouche est charnue, délicate et légèrement épicée.

Des asperges rôties à la feta, des beignets de langoustines, des salades fraîches, de la cuisine asiatique (canard laqué, sushi) & exotiques (poulet tandoori) mais aussi grillades et barbecue feront de ce vin un mariage parfait.



AOP Chinon blanc  
Les Chanteaux

Robe or pâle et cristallin, nez intense, franc frais et très aromatique avec des notes florales, minérales et agrumées. Bouche fruitée, délicate, tendre et riche.

Une jolie palette d'accompagnements pour cette cuvée gastronomique : des beignets de fleurs de courgettes, une sole amandine fourrée d'asperges vertes, une truffade auvergnate, des Saint Jacques au beurre d'agrumes, un poulet rôti au miel, un risotto aux poireaux - asperges et bisque de homard.



Dans les années 1960, André Cazes a une influence déterminante sur le vignoble de Lynch-Bages qu'il régénère et agrandit.

Au milieu des années 1970, son fils Jean-Michel, se fait un ambassadeur des vins du Médoc à travers le monde et développe l'accueil à la propriété. Il crée ensuite une société de négoce JM. CAZES SÉLECTION et lance son vin de marque, Michel Lynch.

En dehors de Bordeaux, La famille Cazes développe de nouveaux vignobles dans le sud de la France et au Portugal : en 2002, elle acquiert le Domaine de

L'Ostal dans le Languedoc et s'associe avec Jorge Roquette, un ami vigneron, afin de donner naissance à Roquette & Cazes un grand vin de la vallée du Douro.

Avec le Domaine des Sénéchaux quelques années plus tard, elle prend les commandes d'une propriété emblématique de Châteauneuf-du-Pape.

En 2017, l'acquisition du Château Haut-Batailley, cinquième Cru Classé, renforce l'ancrage de la famille à Pauillac.



AOP Graves rouge  
Château Villa Bel Air

Merlot, Cabernet Sauvignon,  
Cabernet franc

Elevage en barriques

Robe profonde et soyeuse aux reflets pourpres, le nez s'ouvre sur de belles notes épicées et de fruits rouges. La bouche, fraîche et équilibrée, révèle des tanins ronds et soyeux, caractéristiques de Villa Bel-Air.

Ce vin, apte au vieillissement, se déguste déjà avec beaucoup de plaisir.



AOP Châteauneuf-du-Pape rouge  
Domaine des Sénéchaux

Grenache, Syrah, Mourvèdre,  
Vaccarèse

Elevage en barriques, en foudres  
et en cuves pendant 15 mois.

Robe grenat éclatant. Nez flatteur et puissant, arômes de griotte confite, fruits rouges bien mûrs et délicates notes d'épices. Attaque en bouche puissante, saveurs de fruits confiturés rouges et noirs avec de légères touches épicées et poivrés. Finale, élégante, légèrement boisée, notes torréfiées.



AOP Minervois la Livinière rouge  
Domaine de L'Ostal

Syrah, Carignan, Grenache, Mourvèdre,

Elevage en barriques

Robe pourpre, aux reflets violacés, dense et généreux en couleur. Nez d'une grande fraîcheur mentholée, arômes de fruits noir bien mûrs (cassis et cerise noire) qui se mêlent aux épices (poivre, cacao). Nez charmeur, d'une grande complexité aromatique. Bouche ronde et généreuse, fruits noirs mûrs et notes d'épices. Les tanins généreux et permettent une fin de bouche longue et soyeuse.



AOP Bordeaux rouge  
Michel Lynch

Merlot, Cabernet Sauvignon

Bouche gourmande, équilibrée et ronde, tanins fermes et mûrs. Jolie robe grenat sombre et brillante qui révèle des notes de cassis et de pain frais, dans une impression de maturité et de puissance.

Le fruité de Michel Lynch rouge se savoure jeune, à 18° C, sur une viande rouge ou blanche, du gibier, des fromages.



AOP Pauillac rouge

Cabernet Sauvignon, Merlot,  
Petit Verdot, Cabernet franc

Elevage en barriques

Robe pourpre brillante. Le nez est parfaitement équilibré, entre notes fruitées et grillées. En bouche, l'attaque est franche et souple, marquée par une grande fraîcheur et des tanins soyeux.



Propriété viticole familiale, Diane de Puymorin, Mathieu Chatain et leurs filles l'exploitent et y habitent. Le nom original du Domaine vient du blason de la famille Puymorin, qui date du XIIe siècle.

Les propriétaires ont un profond attachement au respect du travail bien fait, au savoir-faire ancestral, ce sont des vigneron amoureux de leur métier. Ce domaine du sud du Rhône est tourné vers le futur avec un rôle crucial des femmes, des choix technologiques de pointe, un attachement sans faille au respect de l'environnement.

- Trois convictions sont ancrées dans l'ADN du Domaine :
- produire des vins originaux «riches de personnalité» de grande qualité
  - respecter et protéger notre environnement

- créer les conditions d'épanouissement des hommes qui travaillent au domaine

Domaine familial qui se positionne en leader qualitatif de l'appellation Costières de Nîmes. Une philosophie éco-responsable : conduite en agriculture biologique, conversion à la biodynamie en cours, musicothérapie, confusion sexuelle, gestion de l'eau, production d'énergie solaire...

Un domaine qui produit ses propres raisins, les vinifie, et embouteille l'intégralité de ses vins.

Des habillages personnalisés d'or et de gueules (rouge), uniques sur le marché du vin, appréciés, reconnaissables et mémorables.



Les Cimels rouge

Syrah, Carignan, Grenache

18 mois d'élevage en cuve afin d'assouplir les tanins.

Ce vin à la robe pourpre, d'une belle brillance, libère au nez et en bouche des notes très expressives de violette et réglisse. Bouche fraîche, ronde, ample, tanins d'une finesse et d'un soyeux remarquables.

A marier avec de la charcuterie, grillade, gardianne de tauureau de Camargue.



Les Cimels blanc

Grenache, Rolle, Roussanne

Robe jaune pâle, nez agrume et fleurs blanches. Un équilibre sur la fraîcheur.

Ce vin accompagnera à merveille vos poissons, fruits de mer et crustacés ou encore vos salades à base de chèvre frais. Il se boit aussi à l'apéritif.



Mon fût c'est du poulet

Syrah, Grenache

Beaucoup de velours, de générosité, un vin gourmand à partager sans trop de modération.

Un beau vin, que l'on pourrait être tenté de garder, mais qui est trop bon pour qu'on y arrive

A servir avec une belle viande rouge bien persillée, charcuterie en tout genre, idéal pour refaire le monde...



Trasegum rouge

Syrah, vieux carignan, vieux mourvèdre

Elevage d'un an en fûts de chêne français, suivi de 8 mois en cuve béton.

Robe rouge sombre. Nez épicé, floral, aux notes d'encens, d'olive noire, confirmé par une bouche élégante et fraîche sur des tanins fins bien présents. L'ensemble est soyeux, très équilibré, long, sur des fruits noirs compotés. Ce vin est dominé par l'élégance.

Délicieux avec une Côte de bœuf ou des pommes de terre sarladaises, magret de canard, rognons sauce madère.

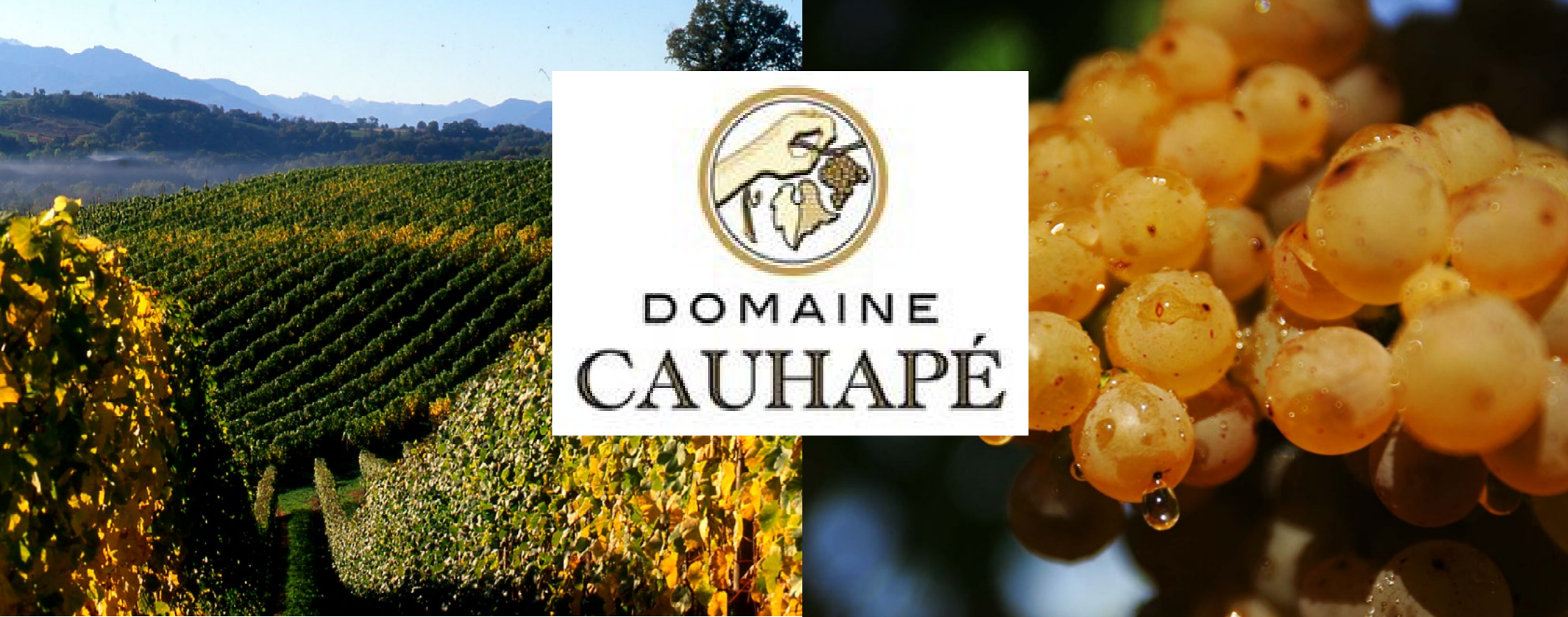


La Bolida rouge

Vieux mourvèdre, grenache

élevage de 12 mois en barrique, suivi de 12 à 18 mois dans une cuve à tronc conique en chêne de la forêt d'Orléans. Vin non filtré.

Issu d'une sélection de parcelles à très petits rendements. Ce vin à la teinte « encre » dégage des arômes de fruits noirs, de réglisse. Grâce à la maturité et la concentration du raisin, la bouche est structurée et puissante et les tanins sont ronds et fins. L'onctuosité est obtenue par l'alcool et le gras de cette cuvée.



En 1980, Henri Ramonteu, passionné par quelques pieds de vignes autour de sa propriété, abandonne son métier d'agriculteur pour s'initier seul à la vinification.

Aujourd'hui, niché au cœur du Jurançon, entre Pyrénées et Atlantique, son vignoble s'étend sur 44 hectares de coteaux exposés sud-est. En quelques années Henri fait du Domaine Cauhapé une des références de l'appellation Jurançon.

Il se qualifie d'artisan de la vigne et du vin à l'écoute de la nature pour célébrer au mieux sa générosité.

« Au domaine Cauhapé, les détails font la perfection et la perfection n'est pas un détail. Il est des vins aux saveurs et à la personnalité unique. Le raisin est un fruit ; Quoi de plus naturel que de le retrouver dans le vin. L'écoute de la nature, le respect du végétal, l'énergie des sols. Le domaine Cauhapé s'inscrit dans cette philosophie. » Henri Ramonteu.



Jurançon sec  
Chant des Vignes

Gros Manseng, Camaralet.

Le nez exprime un bouquet fin et intense, sur des notes d'agrumes, de fruits exotiques et de senteurs étonnantes de poivre blanc, cannelle, fenouil. En bouche, ce registre aromatique va crescendo en s'ouvrant sur des fruits à chair blanche accompagnés d'une belle matière fraîche et généreuse.

A l'apéritif ou en accompagnement des coquillages et crustacés. Il accompagnera merveilleusement un pamplemousse aux crevettes, des filets de poissons citronnés.



Jurançon sec - Geysier

Gros Manseng, Petit Manseng, Camaralet, Lauzet, Courbu.

Nez d'une belle complexité toute en fraîcheur, agrumes, fruits exotiques, sur un fond de notes florales, poivrées, et anisées. L'attaque en bouche est puissante. La palette aromatique, fraîche et ouverte, développe des saveurs raffinées de fruits à chair jaune, d'agrumes et d'épices accompagnant une finale persistante et généreuse.

Apprécié dès l'apéritif, il accompagne ensuite à merveille coquillages et crustacés, filets de poisson citronnés.



Jurançon sec - La Canopée

100% Petit manseng

Robe dorée. Nez musqué, épicé sur des arômes de raisins secs, de nèfle et de coing pour finir sur des notes de pommes confites et d'ananas. Savoureux et puissant, la bouche développe des notes de miels, de fruits mûrs finement composés aux notes fumées et épicées. La fin de bouche explose de saveurs où les agrumes dominent.

Cuisine salée aux pommes, aux raisins, aux coings, aux figues, feuilleté d'asperges, lotte dans une sauce aux girolles, filet mignon avec des fruits d'automne. Autant de mets dont le mariage sera harmonieux. Accord très agréable avec le foie gras et les ris de veau accompagnés de morilles.



Jurançon  
Ballet d'octobre

100% Petit Manseng

Belle intensité, le nez s'exprime sur des fruits exotiques et d'agrumes portés par des notes de pains d'épices. Dès l'attaque en bouche, la douceur et la fraîcheur s'affichent sur un fruit extrêmement croquant.

Vin idéal au moment de l'apéritif. Accord harmonieux avec du foie gras mi-cuit. Pour terminer le repas, il sera le bienvenu avec des tartes aux fruits : abricots, pêches, fraises, framboises ou bien des charlottes.



Jurançon  
Symphonie de Novembre

100% Petit Manseng

Le nez évoque les fruits secs et confits enrobés de senteurs finement grillées et toastées. Bouche ample et généreuse sur des notes d'agrumes, des fruits jaunes et d'épices.

Une multitude de mariages harmonieux peuvent se concevoir : apéritif, foie gras mi-cuit, foie gras frais avec des pommes et des raisins, fromage de brebis, dessert au nougat, tarte tatin, sabayon de fruits.





# FIGUIÈRE

605 ROUTE DE SAINT HONORÉ  
83250 LA LONDE LES MAURES

04 94 00 44 70

[figuiere@figuiere-provence.com](mailto:figuiere@figuiere-provence.com)