



SAUVIGNON BLANC



Agriculture Biologique

- Préservation du vivant, des sols
- Pratique de l'agroforesterie



LABEL BAS CARBONE



CÉPAGE

100% Sauvignon Blanc

TERROIR

Sol
Argilo-Calcaire
Climat
Méditerranéen

ALC.
0% vol

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Entre 6° à 8° Celsius

CONSERVATION

Après ouverture, garder au frais (2°-8°C),
à consommer durant les 5 jours

POTENTIEL DE GARDE

3 ans

SUCRES RÉSIDUELS

2.8g/100ml



NOTE DE DÉGUSTATION

Robe pâle aux reflets verts. Nez frais et expressif, marqué par des arômes d'agrumes (citron, pamplemousse), de fruits exotiques et de notes végétales. En bouche, l'attaque est vive et équilibrée, portée par une belle fraîcheur et une acidité naturelle. La texture est légère mais structurée, avec une finale nette, désaltérante et légèrement saline. Un profil élégant et précis, fidèle à l'expression variétale, offrant une alternative raffinée sans alcool.

VINIFICATION

Cette bouteille s'inscrit dans une démarche d'éco-conception globale, privilégiant un verre allégé à 360g et l'intégration de calcin recyclé pour minimiser l'empreinte carbone liée au transport et à la production. L'engagement se prolonge dans le cycle de fabrication avec fermentation naturelle non alcoolique (sans désalcoolisation) sans additifs et une certification RSE 'For Life', garantissant une transparence totale sur la responsabilité sociétale.



ROSÉ



Agriculture Biologique

- Préservation du vivant, des sols
- Pratique de l'agroforesterie



LABEL BAS CARBONE



CÉPAGE

100% Syrah

TERROIR

Sol
Argilo-Calcaire
Climat
Méditerranéen

ALC.

0% vol

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Entre 6° à 8° Celsius

CONSERVATION

Après ouverture, garder au frais (2°-8°C),
à consommer durant les 5 jours

POTENTIEL DE GARDE

3 ans

SUCRES RÉSIDUELS

3.8g/100ml



NOTE DE DÉGUSTATION

Robe lumineuse aux reflets rose vif. Nez gourmand marqué par la fraise fraîche, la framboise et une pointe d'épices douces typique de la Syrah. La bouche est ample et fraîche, avec une texture souple et une finale fruitée, vive et rafraîchissante. Un rosé expressif et généreux, parfait pour l'apéritif et les cuisines méditerranéennes.

VINIFICATION

Cette bouteille s'inscrit dans une démarche d'éco-conception globale, privilégiant un verre allégé à 360g et l'intégration de calcin recyclé pour minimiser l'empreinte carbone liée au transport et à la production. L'engagement se prolonge dans le cycle de fabrication avec fermentation naturelle non alcoolique (sans désalcoolisation) sans additifs et une certification For Life, garantissant une transparence totale sur la responsabilité sociétale.



CABERNET SAUVIGNON



Agriculture Biologique

- Préservation du vivant, des sols
- Pratique de l'agroforesterie



LABEL BAS CARBONE



CÉPAGE

100% Cabernet Sauvignon

TERROIR

Sol
Argilo-Calcaire
Climat
Méditerranéen

ALC.
0% vol

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Entre 6° à 8° Celsius

CONSERVATION

Après ouverture, garder au frais (2°-8°C),
à consommer durant les 5 jours

POTENTIEL DE GARDE

3 ans

SUCRES RÉSIDUELS

3.3g/100ml



NOTE DE DÉGUSTATION

Robe profonde aux reflets violines. Nez intense de cassis, mûre et cerise noire, accompagné de notes légèrement poivrées et épicées. La bouche est structurée mais souple, portée par des tanins fins et une belle fraîcheur naturelle. La finale dévoile des notes de fruits noirs et d'épices douces. Une expression raffinée du Cabernet Sauvignon, alliant caractère et équilibre sans alcool.

VINIFICATION

Cette bouteille s'inscrit dans une démarche d'éco-conception globale, privilégiant un verre allégé à 360g et l'intégration de calcin recyclé pour minimiser l'empreinte carbone liée au transport et à la production. L'engagement se prolonge dans le cycle de fabrication avec fermentation naturelle non alcoolique (sans désalcoolisation) sans additifs et une certification For Life, garantissant une transparence totale sur la responsabilité sociétale.



BLANC DE BLANCS



Agriculture Biologique

- Préservation du vivant, des sols
- Pratique de l'agroforesterie



CÉPAGE

100% Chardonnay

TERROIR

Sol
Argilo-Calcaire
Climat
Méditerranéen

ALC.

0% vol

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Entre 6° à 8° Celsius

CONSERVATION

Après ouverture, garder au frais (2°-8°C),
à consommer durant les 5 jours

POTENTIEL DE GARDE

3 ans

SUCRES RÉSIDUELS

3.8g/100ml



NOTE DE DÉGUSTATION

Bulles fines et élégantes. Robe brillante aux reflets or pâle. Nez raffiné aux notes de pomme verte, citron, fleurs blanches et brioche légère. La bouche est fraîche et tendue, portée par une effervescence délicate et une belle vivacité. La finale est nette, minérale et élégante. Un sparkling 0% sophistiqué et festif, offrant fraîcheur et précision sans compromis.

VINIFICATION

Cette bouteille s'inscrit dans une démarche d'éco-conception globale, privilégiant un verre allégé à 360g et l'intégration de calcin recyclé pour minimiser l'empreinte carbone liée au transport et à la production. L'engagement se prolonge dans le cycle de fabrication avec fermentation naturelle non alcoolique (sans désalcoolisation) sans additifs et une certification For Life, garantissant une transparence totale sur la responsabilité sociétale.

LOCAL

FLORÉAL



Agriculture Biologique

- Préservation du vivant, des sols
- Pratique de l'agroforesterie



CÉPAGE

100% Floréal

TERROIR

Sol
Argilo-Calcaire
Climat
Méditerranéen

ALC.

0% vol

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Entre 6° à 8° Celsius

CONSERVATION

Après ouverture, garder au frais (2°-8°C),
à consommer durant les 5 jours

POTENTIEL DE GARDE

3 ans

SUCRES RÉSIDUELS

3.8g/100ml



NOTE DE DÉGUSTATION

Robe brillante aux reflets cristallins. Nez délicat et aromatique, mêlant fleurs blanches, pêche blanche, poire fraîche et zestes d'agrumes. La bouche est souple et lumineuse, soutenue par une fraîcheur naturelle et une belle tension. La finale est pure, florale et légèrement minérale. Un vin blanc 0% moderne et accessible, alliant finesse aromatique et équilibre.

VINIFICATION

Cette bouteille s'inscrit dans une démarche d'éco-conception globale, privilégiant un verre allégé à 360g et l'intégration de calcin recyclé pour minimiser l'empreinte carbone liée au transport et à la production. L'engagement se prolonge dans le cycle de fabrication avec fermentation naturelle non alcoolique (sans désalcoolisation) sans additifs et une certification RSE 'For Life', garantissant une transparence totale sur la responsabilité sociétale.



SOUVIGNIER GRIS



Agriculture Biologique

- Préservation du vivant, des sols
- Pratique de l'agroforesterie



LABEL BAS CARBONE



CÉPAGE

100% Souvignier Gris

TERROIR

Sol
Argilo-Calcaire
Climat
Méditerranéen

ALC.

0% vol

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Entre 6° à 8° Celsius

CONSERVATION

Après ouverture, garder au frais (2°-8°C),
à consommer durant les 5 jours

POTENTIEL DE GARDE

3 ans

SUCRES RÉSIDUELS

3.8g/100ml



NOTE DE DÉGUSTATION

Robe rose pâle aux nuances saumonées. Nez délicat aux arômes de petits fruits rouges, de pêche blanche et de pétales de rose. La bouche est fraîche et équilibrée, avec une texture légère et une finale vive et désaltérante. Un rosé élégant et contemporain, idéal pour les moments de convivialité et les accords estivaux.

VINIFICATION

Cette bouteille s'inscrit dans une démarche d'éco-conception globale, privilégiant un verre allégé à 360g et l'intégration de calcin recyclé pour minimiser l'empreinte carbone liée au transport et à la production. L'engagement se prolonge dans le cycle de fabrication avec fermentation naturelle non alcoolique (sans désalcoolisation) sans additifs et une certification For Life, garantissant une transparence totale sur la responsabilité sociétale.

LOCAL

BOUQUET



Agriculture Biologique

- Préservation du vivant, des sols
- Pratique de l'agroforesterie



CÉPAGE

100% Bouquet

TERROIR

Sol
Argilo-Calcaire
Climat
Méditerranéen

ALC.

0% vol

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Entre 6° à 8° Celsius

CONSERVATION

Après ouverture, garder au frais (2°-8°C),
à consommer durant les 5 jours

POTENTIEL DE GARDE

3 ans

SUCRES RÉSIDUELS

3.8g/100ml



NOTE DE DÉGUSTATION

Robe rubis légère aux reflets grenat. Nez gourmand dominé par les fruits rouges frais (cerise, framboise, groseille), complété par de subtiles notes épicées. En bouche, la texture est fluide et soyeuse, avec des tanins très souples et une belle fraîcheur. La finale est fruitée, légère et harmonieuse. Un rouge 0% facile à apprécier, centré sur la fraîcheur du fruit et la buvabilité.

VINIFICATION

Cette bouteille s'inscrit dans une démarche d'éco-conception globale, privilégiant un verre allégé à 360g et l'intégration de calcin recyclé pour minimiser l'empreinte carbone liée au transport et à la production. L'engagement se prolonge dans le cycle de fabrication avec fermentation naturelle non alcoolique (sans désalcoolisation) sans additifs et une certification For Life, garantissant une transparence totale sur la responsabilité sociétale.