

Chardonnay Vermentino 2019 - Pays d'Oc

70% Vermentino 30% Chardonnay. Macération pelliculaire après égrappage. Trois semaines de fermentation à basse température (16°C). Un mois d'élevage sur lies avec bâtonnage. Robe jaune pâle aux reflets argent. Nez fin et délicat sur des parfums d'agrumes. Bouche vive et minérale sur des notes de pamplemousse. Finale rafraîchissante.

Pinot Noir Merlot 2018 - Pays d'Oc

70% Merlot 30% Pinot Noir. Parcelles vinifiées séparément avant assemblage. Vinification traditionnelle avec remontages. Macération courte pour extraire des tanins souples. Robe rouge grenat. Nez appétissant de petits fruits rouge. Bouche à la chair friande, ronde et croquante, avec de jolies notes d'épices en finale.

LE PARC Chardonnay 2019- Pays d'Oc

100% Chardonnay. Macération pelliculaire après égrappage. Trois semaines de fermentation à basse température (16°C). Un mois d'élevage sur lies avec bâtonnage. Robe brillante jaune soutenu aux reflets or. Le nez fin évoque les fleurs de genêts et l'amande fraîche. En bouche, les arômes de poires et d'agrumes donnent à la finale une remarquable persistance aromatique.

LE CRES Viognier 2019 - Pays d'Oc

100% Viognier. Macération pelliculaire après foulage et égrappage. Trois semaines de fermentation à basse température (16°C). Un mois d'élevage sur lies avec bâtonnage. Robe cristalline, jaune pâle aux reflets argentés. Le nez est riche de parfums subtils d'abricots et de fleurs des champs. En bouche, les arômes de fruits de la passion, d'épices douces, d'amandes grillées se succèdent avec bonheur.

OSTREA Sauvignon Blanc 2019 - Pays d'Oc

100% Sauvignon Blanc. Macération pelliculaire et stabulation à froid pendant dix jours à une température de 8°C. Fermentation à 16-18°C, cinq semaines d'élevage sur lies. Robe or pâle nuancée de petits reflets verts. Le nez intense offre un joli bouquet où les arômes d'agrumes et de fruits exotiques se mêlent aux parfums délicats de buis et de genêt. La bouche est franche, vive et harmonieuse sur des notes persistantes de pamplemousse, de mangue et de groseille blanche.

LES LYS Rosé Cabernet Sauvignon 2019 - Pays d'Oc

100% Cabernet Sauvignon. Macération de 2 heures à basse température. Trois semaines de fermentation entre 14 et 16°C. Elevage sur lies de 5 semaines. Robe d'un rose cristallin aux reflets saumonés. Le nez est très expressif et complexe avec des notes de petits fruits rouges : groseille, framboise ainsi que des notes minérales. En bouche, les arômes de petits fruits rouges exposent et particulièrement les notes de framboise et de fraise. La longueur et l'équilibre sont soulignés par une belle fraîcheur en finale.

LES LIONS Pinot Noir 2018 - Pays d'Oc

100% Pinot Noir. Macération pré-fermentaire à froid (3 jours). Les peaux sont pressées et les jus de presse réincorporés. La fermentation sans contact pelliculaire à basse température (18°C). Belle robe rubis. Les arômes de griottes sont identifiables au nez comme en bouche. La bouche est fraîche et ronde sur des notes complémentaires de cassis et de framboises. Les tanins sont souples sur une finale légèrement épicée.

LE PUECH Chardonnay Viognier Muscat 2019 - Pays d'Oc

50% Chardonnay 25% Viognier 25% Muscat. Parcelles vinifiées séparément. Macération pelliculaire avant pressurage. Trois semaines de fermentation à basse température (16°C). Le Chardonnay est élevé pendant quatre mois avec bâtonnage. Robe jaune doré, intense, limpide et brillante. Le nez rappelle la brioche, les épices douces, la poire, tout sur un fond légèrement toasté. En bouche l'attaque est franche, les arômes de poire et de miel se fondent harmonieusement sur une finale fraîche et épicée.

LES CARABENAS Merlot Cabernet Sauvignon 2017 - Pays d'Oc

70% Cabernet Sauvignon 30% Merlot. Fermentation à 26°C. Macération courte pour extraire des tanins souples. La vinification classique avec délestages et remontages durant trois semaines de fermentation. La robe d'un rouge grenat intense et brillante, annonce un nez fin et subtil ou se mêlent des parfums de cacao et de fruits rouges. La bouche, bien équilibrée, se montre ronde et charnue sur une jolie palette épicée et fruitée.

BELMONT Syrah Grenache 2017 - AOP Languedoc

50% Syrah 50% Grenache. Fermentation à 26°C pendant 10 jours avec remontages et délestages. Six semaines de macération. Belle robe d'un rouge grenat soutenue. Le nez est intense sur des parfums de fruits bien mûrs, de cassis et d'épices douces. Des tanins fins et serrés donnent un beau relief à une bouche minérale et fruitée.

CUVEE GUSTAVE FAYET 2016 - Pays d'Oc

70% Cabernet Sauvignon 30% Merlot. Vinifiés de façon traditionnelle, ce vin est élevé en barrique de 400 litres durant 12 mois. Robe pourpre profonde aux reflets bleu-noirs. Riche et puissant, le bouquet exprime les cerises mûres, la vanille et le pain grillé. La bouche en harmonie allie race, élégance et concentration. Les tanins gourmands emplissent le palais pour finir sur des notes de cacao, de réglisse et de tabac blond.

TERRA INCOGNITA 2016 - AOP Languedoc

50% Grenache 50% Syrah. Cépages vinifiés ensemble. Vinification traditionnelle avec remontages et délestages. Elevage de 12 mois en barrique de 400 litres de l'Allier. Bouquet profond de violette, d'épices, mais aussi de notes de fraise et de cassis presque confiturés dont on retrouve le croquant et la fraîcheur en bouche. Une texture soyeuse sur laquelle se fondent des saveurs exquises de fruits rouges sur une finale réglissée.

Muscat Petits Grains 2019 - Pays d'Oc

100% Muscat Petits Grains. Macération pelliculaire après foulage et égrappage. Fermentation à basse température. Un mois d'élevage sur lies avec bâtonnage. Robe jaune pâle aux reflets de cuivre blanc. Le nez exhale d'élégants parfums de fruits mûrs, de bergamote, de gelée royale et des notes minérales. La bouche est ample et démarre avec vivacité et rondeur. Les arômes évoquent la poire, les amandes grillées et la réglisse. La finale est longue, fraîche et équilibrée.

DOMAINE

RAISSAC



Alcool : 13%
Acidité Totale : 4.53g/l
PH : 3.37
Sucre : 0,8g/l



Alcool : 13.5%
Acidité Totale : 3.56g/l
PH : 3.62
Sucre : 1g/l



Alcool : 14%
Acidité Totale : 4.17g/l
PH : 3.34
Sucre : 0,8g/l



Alcool : 13.5%
Acidité Totale : 4.78g/l
PH : 3.39
Sucre : 0,8g/l



Alcool : 12.5%
Acidité Totale : 4.40g/l
PH : 3.41
Sucre : 0,8g/l



Alcool : 12.5%
Acidité Totale : 4.06g/l
PH : 3.36
Sucre : 0,8g/l



Alcool : 13%
Acidité Totale : 4.18g/l
PH : 3.49
Sucre : 1g/l



Alcool : 14.5%
Acidité Totale : 4.19g/l
PH : 3.42
Sucre : 1,2g/l



Alcool : 14%
Acidité Totale : 3.55
PH : 3.72
Sucre : 1.1g/l



Alcool : 14.8%
Acidité Totale : 3.34g/l
PH : 3.74
Sucre : 1.4g/l



Alcool : 14%
Acidité Totale : 3.31g/l
PH : 3.68
Sucre : 0.5g/l



Alcool : 15%
Acidité Totale : 3.25g/l
PH : 3.63
Sucre : 0.5g/l



Alcool : 13%
Acidité Totale : 4.06g/l
PH : 3.32
Sucre : 0,8g/l