

Le Vignoble

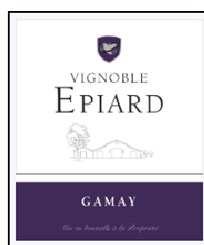
Depuis Avril 2011 Sandrine et Freddy (la sœur et le frère) ont repris le vignoble familial ; ils étaient avant cette date, tous les deux salariés sur l'exploitation de leurs parents.

Freddy assure la partie viti-vinicole : l'entretien des vignes, la vinification, les préparations de commande, les livraisons...

Sandrine assure la partie administrative, commerciale, accueil clients français et étrangers.

Jacques est salarié à l'année, il participe activement au développement du vignoble en s'occupant de l'entretien des vignes, de la taille et aide ponctuellement à la cave ; des salariés occasionnels viennent renforcer l'équipe pendant la période de la taille.

Les vins rosés



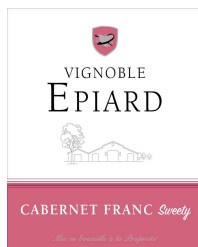
Vin rosé, léger, digeste et très gouleyant. Il agrémente les crudités, charcuterie, viandes froides et desserts à base de fruits rouges, tartes aux fraises, salades de fruits...



Vin d'été par excellence. Il agrémente avec élégance les crudités, viandes froides et desserts à base de fruits. Il est aussi parfait pour passer un bon moment entre amis.



Vin rosé souple au bouquet floral puis fruité. Il s'associe parfaitement avec un repas léger comme les viandes froides, hors d'œuvre, charcuterie.

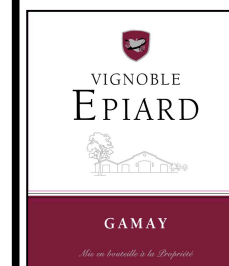


Vin rosé demi-sec aux arômes multiples. Il se sert soit à l'apéritif ou en dessert. Il conviendra aux amateurs de sucosité.

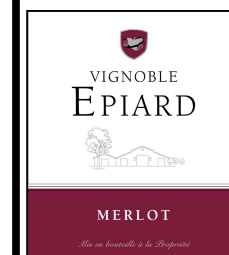
Les vins rouges et la méthode traditionnelle



Ce vin conviendra aux amateurs de vin qui apprécient les vins un peu plus structuré par les tanins. Il sera aussi parfait avec les fromages



Vin rouge léger et peu tannique, facile à boire. Il s'associe parfaitement avec les buffets froid, pique-nique et fromages.



Ce vin rouge est souple, fruité et structuré. Il est recommandé pour accompagner : la charcuterie, les viandes, les fromages...



Ce vin est élaboré à base de chardonnay. C'est une METHODE TRADITIONNELLE