

# VINS

Découvrez notre sélection de vins, minutieusement choisie pour accompagner parfaitement votre repas

## BLANCS

### TERRES BLANCHES 32

**Les Baux de Provence AOP Bio**

Couleur jaune pâle avec des reflets verts clairs. Nez franc, plaisant et intense. Arômes de fruits à chair blanche, soulignés par une touche acidulée type lime ou citron jaune

### EOLE 30

**Coteaux d'Aix AOC Bio**

Nez subtil aux notes de confiture d'abricot et de pivoine, avec une légère pointe de brioche. Arômes agréables, attaque franche marquée par la pêche fraîche et une légère sucrosité

### A MON PÈRE 35

**IGP de Vaucluse**

Tout en minéralité, en élégance, en subtilité et en fraîcheur, ce vin développe des notes aériennes de fleurs blanches

### QUERELLE DE FAMILLE 39

**VDP Vaucluse**

Belle complexité aromatique pour cette "Querelle de famille" qui s'ouvre sur les fruits frais à chair blanche soutenus par une trame minérale marquée. Equilibre parfait

## ROSÉS

### TERRES BLANCHES 32

**Les Baux de Provence AOP Bio**

Couleur rose bonbon, avec des reflets or rose. Nez franc, plaisant, de belle intensité. Attaque en bouche vive, raffinée, avec des arômes sucrés type abricot, bonbon Anglais et mirabelle

### EOLE 30

**IGP de Vaucluse**

Rosé brillant d'une teinte pale pétale de rose, il exprime à merveille la palette des fruits rouges et des agrumes

### A MON PÈRE 35

**IGP de Vaucluse**

Ce rosé est marqué par une robe très pale, tout en subtilité et élégance, ce vin se veut extrêmement minéral et salin

## VERRES

### EOLE 6.5

(blanc, rouge, rosé)

## ROUGES

### SECRET DE FAMILLE 45

**Luberon**

La robe est d'un pourpre profond. Le nez est à la fois puissant et fin. On y trouve des notes de fruits rouges et noirs accompagnées de touches de garrigue. La bouche est ample, puissante et dense mais conserve une belle fraîcheur et structure

### TERRES BLANCHES 32

**Les Baux de Provence AOP Bio**

Robe rouge rubis de grande intensité. Au nez, des arômes de fruits rouges, des notes de cuir et une fine touche florale. Un équilibre en bouche puissant et généreux, typique des vins de la région

### EOLE 30

**Coteaux d'Aix AOC Bio**

Icône du domaine, aux notes de petits fruits noirs, myrtilles et cassis, avec une légère pointe de rose et d'épices. En bouche, des arômes de cacao et café torréfié. Une structure tanique finissant sur une note de cerise noire

### E. GUIGAL 115

**Côte Rôtie Brune et Blonde**

La robe est sombre et de couleur rubis magnifique. Le nez est typique de la syrah gorgée de griottes, de cerises et de poivre. La bouche est ronde, intense et très parfumée grâce à un mélange d'arômes de fruits des bois

### EOLE « Cuvée Léa » 49

**Coteaux d'Aix AOC Bio**

Vin élégant et complexe. An nez, des notes de confiture de cassis ou de mûres mêlées aux notes d'épices Provençale. Bel équilibre en bouche entre boisé finement fondu, des tanins souples

### HAUVETTE « Cuvée Cornaline » 75

**Les Baux de Provence AOC Bio**

Robe grenat profonde aux notes de fruits noirs, de chocolat et d'épices douces. Un esprit aromatique (pin, résine, truffe, olive noire...) dans un registre bien méditerranéen, avec un grand souffle énergique. Un rouge riche, intense et gourmand

### A MON PÈRE 39

**IGP de Vaucluse**

Cette cuvée est certainement l'une des plus emblématique du Domaine, issue presque exclusivement de très vieilles parcelles de Carigan. La vendange est vinifiée en grappe entière et en macération carbonique, ce qui confère à ce vin ses arômes typiques de fruits rouges

*Karine*