

"E" comme Etincelles ...

- Une gamme d'IGP Pays d'Oc qui se décline en rouge et blanc.
- Des vins faciles et gourmands sur le fruit pour des moments plaisir en toute simplicité.

FEE GRIOTTINE



Syrah, merlot, Cabernet

TINTE CLOCHETTE



Vermentino, Colombard

FEE GRIOTTINE

Appellation	IGP PAYS D'OC	
Dégustation	Belle robe éclatante rubis profond. Nez intense de griottes confiturées, grillées et poivrées. Bouche harmonieuse et gourmande. La finale est longue mais sait rester fraîche.	<i>Clear, star bright, deep ruby color. Distinct nose with jammy morello cherries, toasty and spicy notes of pepper. Well-balanced tasty and luscious mouth. Good length keeping a sensation of freshness.</i>
Vendanges	Vendanges à maturité optimale à la Mi-Septembre	<i>Harvested at optimal maturity mid of September</i>
Vinification	Vinification traditionnelle sous contrôle des températures	<i>Traditional winemaking in thermo-regulated tanks</i>
Elevage	Elevage 6 mois en cuve	<i>Aged 6 month in tanks</i>
Cépage	Merlot (40%) Syrah (35%) Cabernet (25%)	<i>Merlot (40%) Syrah (35%) Cabernet (25%)</i>
Terroir	Galets roulés en bord de rivière	<i>Rolled pebbles boarding the river</i>
Vignes	En moyenne 18 ans /en conversion Agriculture biologique / < 65 hL/ha	<i>18 years in average /under organic farming / < 65 hL/ha</i>
Services	Servir entre 12° et 14° C	<i>Best served between 12° to 14°C</i>
Accompagnements	Mets simples aux couleurs du Sud, farandole de petits légumes farcis, lasagnes façon bolognaises.	<i>Food friendly drinking wine. With simple southern-style dishes such as Mediterranean grilled vegetables and tapenade toast or a home-made lasagna Bolognese style.</i>
Production	30 000 bouteilles	
Récompenses	16/20 - Rosé 2018 - Jancis Robinson - Millésime 2017	

TINTE CLOCHETTE

Appellation	IGP PAYS D'OC	
Dégustation	Belle robe jaune pâle, cristalline aux reflets d'or. Nez discret et délicat de fruits blancs du verger. Du mordant et de la gourmandise et quelques pointes minérales en fin de bouche. Cuvée plaisir où tintent les clochettes.	<i>Clear, luminous, pale yellow with golden hues. Discret nose with dominant orchard fruits notes. Persistent aromas bringing out enticing luscious notes on the whole. Up-front fruit on palate combined with freshness and complete by a mineral touch on the finish. "Tinte clochette" cuvee chimes on the palate like little bells</i>
Vendanges	Vendanges à maturité optimale première semaine de Septembre. Récolte au lever du jour pour profiter de la fraîcheur matinale pour un maintien des arômes.	<i>Harvested at optimal maturity beginning of September. Harvest at sunrise to enjoy the morning freshness to preserve the aromas.</i>
Vinification	Vinification traditionnelle sous contrôle des températures	<i>Traditional winemaking in thermo-regulated tanks</i>
Elevage	Elevage 6 mois en cuve	<i>Aged 6 month in tanks</i>
Cépage	Colombard (50%) - Vermentino (50%)	<i>Colombard (50%) - Vermentino (50%)</i>
Terroir	argilo-calcaire, galets roulés en bord de rivière	<i>Limestone clay, rolled pebbles boarding the river</i>
Vignes	En moyenne 10 ans /en conversion Agriculture biologique / < 60 hL/ha	<i>10 years in average /under organic farming / < 60 hL/ha</i>
Services	Servir entre 8° et 10° C	<i>Best served between 8° to 10°C</i>
Accompagnements	En apéritif, rillettes de thon, Cabécou des Cévennes	<i>Drink as an aperitive, with Tuna rillettes, goat cheese platter and a drop of honey</i>
Production	10 000 bouteilles	

"N" comme Naturelles ...

- Une gamme d'IGP Pays d'Oc et/ou Vin de France en fonction des millésimes qui se décline en rouge et blanc.
- Les « Naturelles » c'est la symbiose entre force et équilibre. Des vins frais et digestes, sans sulfite ajouté pour un résultat tout en gourmandise.

"O" ROUGE




Merlot, Syrah

"O" BLANC




Vermentino

« O » ROUGE

Appellation	IGP Oc ou VDF en fonction des millésime	
Dégustation	Robe d'un rubis éclatant. Nez est gourmand, sur la fraise des bois, la violette. Bouche fraîche, croquante toujours sur la gourmandise légère des fruits sauvages de sous-bois. Finale plus canaille aux notes de cuir, réglisse et épices.	<i>Deep ruby color. Luscious nose with a bouquet of wild berries and violet. Depth of aromas with fresh and crisp wild fruit flavors leave a distinct roundness on the palate. With a robust finish with velvety spicy liquorish notes.</i>
Vendanges	Vendanges à maturité optimale à la Mi-Septembre	<i>Harvested at optimal maturity mid of September</i>
Vinification	Vinification sans sulfites ajoutés, sous contrôle des températures et à l'abri de l'air	<i>Wine-making process without added sulphites in thermo-regulated tank in the shelter of the air</i>
Elevage	Elevage 6 mois en cuve	<i>Aged 6 month in tanks</i>
Cépage	Merlot (70%) Syrah (30%)	<i>Merlot (70%) Syrah(30%)</i>
Terroir	Argilo -calcaire, Galets roulés en bord de rivière	<i>Limestone-clay, Rolled pebbles boarding the river</i>
Vignes	En moyenne 18 ans /en conversion Agriculture biologique / < 65 hL/ha	<i>18 years in average /under organic farming / < 65 hL/ha</i>
Services	Servir entre 14° et 16° C	<i>Best served between 14° to 16°C</i>
Accompagnements	Parfait sur une salade de gésiers, un magret de canard grillé ou confit à l'orange avec des légumes de saison et pâtes fraîches	<i>Perfect with grilled duck "magret", orange sauce and wok of seasonal vegetables or fresh pasta and creamy parmesan sauce</i>
Production	8 000 bouteilles	 WINEENTHUSIAST

« O » BLANC

Appellation	IGP Oc ou VDF en fonction des millésime	
Dégustation	Robe claire, cristalline d'un jaune pâle aux reflets d'argent. Nez expressif sur des notes florales de citronnier, d'acacia apportant élégance et fraîcheur à l'ensemble. Bouche onctueuse. Un bon équilibre mordant et soyeux pour un résultat tout en gourmandise de fruits blancs (pêche, brugnon). Une finale fraîche de notes mentholées	<i>Clear and luminous yellow pale with silver highlights. Fresh floral nose with a hint of lemon and acacia flower. Elegant, fresh, powerfully fruity. Smooth on the palate heightened by refreshing acidity, good richness and medium body. The mid palate aromas reveal white fruits such peach and green apple. With refreshing menthol notes on the finish</i>
Vendanges	Vendanges à maturité optimale première semaine de Septembre. Récolte au lever du jour pour profiter de la fraîcheur matinale pour un maintien des arômes.	<i>Harvested at optimal maturity beginning of September. Harvest at sunrise to enjoy the morning freshness to preserve the aromas.</i>
Vinification	Vinification sans sulfites ajoutés, sous contrôle des températures et à l'abri de l'air	<i>Wine-making process without added sulphites in thermo-regulated tank in the shelter of the air</i>
Elevage	Elevage 6 mois en cuve	<i>Aged 6 month in tanks</i>
Cépage	Vermentino (100%)	<i>Vermentino (100%)</i>
Terroir	argilo-calcaire	<i>Limestone clay,</i>
Vignes	En moyenne 18 ans /en conversion Agriculture biologique / <55hL/ha	<i>18 years in average /under organic farming / < 55hL/ha</i>
Services	Servir entre 8° et 10° C	<i>Best served between 8° to 10°C</i>
Accompagnements	A partager frais dès l'apéritif, avec des salades exotiques au agrumes et crustacés ou encore un poisson grillé beurre citronné et sa timbale de riz safrané.	<i>Drink chilled as an aperitif or to accompany shellfish, grilled fish drizzled in lemon butter or even with citrus salads.</i>
Production	8 000 bouteilles	

"I" comme Intemporelles ...

- Une gamme AOP Saint-Chinian qui se décline en rouge, blanc et rosé.
- Des vins élégants mettant en valeur toute la richesse de notre terroir de Schiste et de Calcaire. Notre Cœur de métier

GRAND TRAVERS



SOUS LES PINS



COMBE LONGUE





*Carignan, Grenache,
Syrah, Mourvèdre*

Syrah, Grenache

*Grenache Blanc,
Roussanne, Vermentino*



GRAND TRAVERS

Appellation	AOP SAINT-CHINIAN - ROUGE	
Dégustation	Belle robe claire, brillante, de couleur rubis prononcé aux reflets violets. Nez accueillant et intense. Notes de fruits noirs frais (cassis), de garrigue (thym, origan), d'olives noires et de réglisse typiques de notre terroir. Bouche dense, ronde, aux arômes de cassis, d'olive noire, thym. Fin de bouche offrant une belle longueur.	<i>Clear, star bright, with a deep ruby color enhanced with purple red hues. Nose immediately welcoming, intense showing complexity. Notes of fresh black fruits such as blackcurrant. After aeration typical "garrigue" notes, black olives and a liquorice edge. Good Attack, mouthfilling wine. Blackcurrant aromas, followed by black olive notes. Well-balanced long-lasting finish.</i>
Vendanges	Vendanges à maturité optimale à la Mi-Septembre	<i>Harvested at optimal maturity mid of September</i>
Vinification	Vinification traditionnelle sous contrôle des températures	<i>Traditionnal winemaking in thermo-regulated tanks</i>
Elevage	Elevage 8 mois en cuve	<i>Aged 8 month in tanks</i>
Cépage	Carignan (40%) Grenache (30%) Syrah (20%) Mourvèdre (10%)	<i>Carignan (40%) Grenache (30%) Syrah (20%) Mourvèdre (10%)</i>
Terroir	Calcaire, argilo-calcaire, schiste	<i>Limestone, Limestone-clay, Shale</i>
Vignes	En moyenne 25 ans /en conversion Agriculture biologique / < 40 hL/ha	<i>25 years in average /under organic farming / < 40 hL/ha</i>
Services	Servir entre 14° et 16° C	<i>Best served between 14° to 16°C</i>
Accompagnements	Agneau grillées et son gratin dauphinois, un crottin de chèvre et sa petite salade à l'huile de noix.	<i>"Grand Travers" a polished drinking wine. Perfect with grilled lamb chops, gratin "Dauphinois" or Jura's Comté cheese with its sesame crackers.</i>
Production	30 000 bouteilles	
Récompenses	85 Points - Decanter- Millésime 2017	  WINEENTHUSIAST

COMBE LONGUE

Appellation	AOP SAINT-CHINIAN - BLANC	
Dégustation	Robe claire, brillante, d'un jaune pâle aux reflets argentés. Nez délicat, aérien, sur des arômes d'agrumes (clémentine), notes plus épicées de bergamote apparaissent tout en conservant une grande finesse. Bouche intéressante de sensations fruitées et épicées. Un rendu plaisant, équilibré avec une opulence charmeuse mais jamais étouffante.	<i>Clear, star bright, pale yellow with silver hues. First nose enticing and delicate with dominant notes of citrus, particularly clementine. After aeration spicy notes of bergamot give an original touch to this wine however characterized by a great finesse. Lovely mouthfeel with fruity and spicy sensations. Delightful, charming, opulent result lifted by a nice acidity</i>
Vendanges	Vendanges à maturité optimale première semaine de Septembre. Récolte au lever du jour pour profiter de la fraîcheur matinale pour un maintien des arômes.	<i>Harvested at optimal maturity beginning of September. Harvest at sunrise to enjoy the morning freshness to preserve the aromas.</i>
Vinification	Vinification traditionnelle sous contrôle des températures	<i>Traditionnal winemaking in thermo-regulated tanks</i>
Elevage	Elevage 6 mois en cuve sur lies fines	<i>Aged 6 month in tanks on fine lees</i>
Cépage	Grenache blanc (50%) - Roussane (30%) - Vermentino (20%)	<i>Grenache blanc (50%) - Roussane (30%) - Vermentino (20%)</i>
Terroir	argilo-calcaire	<i>Limestone clay</i>
Vignes	En moyenne 25 ans /en conversion Agriculture biologique / < 45 hL/ha	<i>25 years in average /under organic farming / < 45 hL/ha</i>
Services	Servir entre 10° et 12° C	<i>Best served between 10° to 12°C</i>
Accompagnements	Filet de Saint Pierre à l'unilatéral et ses petit légumes de printemps, un risotto forestier et son parmesan.	<i>Ideal with white fish filets, small vegetables, forest risotto with its parmesan crispy chips</i>
Production	10 000 bouteilles	
Récompenses	Médaille d'Or - Concours Général Paris- Millésime 2017 Médaille d'Or - Macon- Millésime 2017 16/20 - Jancis Robinson - Millésime 2017	  

SOUS LES PINS

Appellation	AOP SAINT-CHINIAN - ROSE	
Dégustation	Belle robe claire, brillante, de couleur rose poudré affichant de subtils reflets de perles. Nez gourmand sur des notes de fruits exotiques ananas, litchi frais. A l'aération des arômes floraux de chèvrefeuille apportent une touche printanière et fraîche. Bouche tendre, sensation fruitée, note légère de réglisse légère en fin.	<i>Clear, star bright, rose petal with lovely pearl hues. Nose marked by luscious aromas of exotic fresh fruits (pineapple, lychee). With aeration floral aromas of honeysuckle come to bring a touch of spring freshness. Crisp attack with nice fruity sensations, completed by an edge of liquorice on the finish. Elegance, balance and harmony characterize this wine.</i>
Vendanges	Vendanges à maturité optimale à la Mi-Septembre	<i>Harvested at optimal maturity mid of September</i>
Vinification	Vinification traditionnelle sous contrôle des températures	<i>Traditionnal winemaking in thermo-regulated tanks</i>
Elevage	Elevage 6 mois en cuve	<i>Aged 6 month in tanks</i>
Cépage	Syrah (50%) - Grenache (50%)	<i>Syrah (50%) - Grenache (50%)</i>
Terroir	Calcaire, argilo-calcaire, schiste	<i>Limestone, Limestone-clay, Shale</i>
Vignes	En moyenne 30 ans /en conversion Agriculture biologique / < 45 hL/ha	<i>30 years in average /under organic farming / < 45 hL/ha</i>
Services	Servir entre 8° et 10° C	<i>Best served between 8° to 10°C</i>
Accompagnements	Travers de porc mariné, légumes du soleil (Poivron, courgettes, aubergines) grillés à la plancha, Une salade tomate, mozzarella, roquette et toasts croustillants	<i>Ideal as an aperitive, with marinated ribs, grilled vegetables (pepper, zucchini, eggplant) or a tomato salad, mozzarella, arugula and croutons</i>
Production	10 000 bouteilles	
Récompenses	Médaille d'Argent - Vigneron indépendant - Millésime 2017 15,5/20 - Rosé 2018 - Jancis Robinson - Millésime 2017	 

“C” comme Confidentielles...

- Une gamme AOP Saint-Chinian qui se décline en rouge et blanc où seules nos plus belles sélections parcellaires entrent dans l'élaboration de ces cuvées.
- Ce sont des vins d'excellence élevés pour atteindre équilibre et complexité.

MILLE ETOILES ROUGE



Syrah, Grenache, Mourvèdre

MILLE ETOILES BLANC





Grenache Blanc, Roussanne

MILLE ETOILES ROUGE

Appellation	AOP SAINT-CHINIAN - ROUGE	
Dégustation	Robe claire, éclatante, grenat profond avec de subtils reflets rubis. Nez racé et souple, notes de violette, mûres, cerises. A l'aération des notes plus corsées de chocolat, truffe et réglisse se retrouvent. Bouche nette, puissante. Une belle harmonie pour un vin charnu, soyeux et élégant qui scintille.	<i>Clear, bright, with a deep garnet color, the color change from the center to the edge presenting subtle ruby hues. Full scented and complex nose. First nose on violets, blackberries, cherries aromas. After aeration, stronger notes of chocolate, truffles and liquorice edge appear. Good attack clear and powerful, underlying by pleasant tannins coating the side of the mouth. The length is interesting. Beautiful harmony for this wine will become even more silky and elegant</i>
Vendanges	Vendanges à maturité optimale à la Mi-Septembre	<i>Harvested at optimal maturity mid of September</i>
Vinification	Sélection parcellaire. Vinification traditionnelle sous contrôle des températures	<i>Plot selection. Traditional winemaking in thermo-regulated tanks</i>
Elevage	Elevage 8 mois en cuve et 12 mois partiellement en barrique	<i>Aged 8 month in tanks and 12 months partially in oak barrels</i>
Cépage	Syrah (50%) Grenache (30%) Mourvèdre (20%)	Syrah (50%) Grenache (30%) Mourvèdre (20%)
Terroir	argilo-calcaire et schistes	<i>Limestone-Clay and shale</i>
Vignes	En moyenne 25 ans /en conversion Agriculture biologique / < 40 hL/ha	<i>25 years in average /under organic farming / < 40 hL/ha</i>
Services	Servir entre 16° et 18° C. Un carafage d'une heure facilitera son épanouissement	<i>Best served between 16° to 18°C. Best to decant for one hour before serving.</i>
Accompagnements	Viandes rouges accompagnées de pommes de terre Sarladaises, plats plus élaborés et gouteux telle qu'une gardianne de taureau et son riz sauvage de Camargue.	<i>Red meats it will show itself in a cluttered or more sophisticated and flavorful dishes in sauces such as "Stroganoff beef", or simply with Saint-Nectaire cheese.</i>
Production	12 000 bouteilles	
Récompenses	86 points -Decanter - Millésime 2016 16/20 - Jancis Robinson - Millésime 2016	    

MILLE ETOILES BLANC

Appellation	AOP SAINT-CHINIAN - BLANC	
Dégustation	Robe claire, éclatante, d'un jaune pâle aux reflets d'or. Nez intense, complexe, dominé par des notes de fruits blancs compotés (poire), de fleurs blanches (Acacias, de buis). A l'aération des notes boisées et vanillées finement fondues scintillent. Bouche ronde et suave, enveloppant le palais d'une grande finesse. Equilibre harmonieux sur une finale délicatement boisée. Rendu élégant brillant de Mille Etoiles.	<i>Clear, star bright, pale yellow with Golden hues. First nose intense and complex with dominant notes of white stewed fruits (pears), white flowers (Acacias) and boxwood aromas. First palate is mouth filling. Same richness of aromas giving a harmonious balance. Good length due to a nice sensation of freshness intermingled with soft toasty oak and vanilla flavors.</i>
Vendanges	Sélection parcellaire. Vendanges à maturité optimale première semaine de Septembre. Récolte au lever du jour pour profiter de la fraîcheur matinale pour un maintien des arômes.	<i>Plot selection Harvested at optimal maturity beginning of September. Harvest at sunrise to enjoy the morning freshness to preserve the aromas.</i>
Vinification	Vinification traditionnelle sous contrôle des températures	<i>Traditional winemaking in thermo-regulated tanks</i>
Elevage	Elevage 6 mois en cuve et barrique sur lies fines	<i>Aged 6 month on fine lees in tanks and partially in oak barrels</i>
Cépage	Grenache blanc (50%) - Roussane (50%)	Grenache blanc (50%) - Roussane (50%)
Terroir	argilo-calcaire	<i>Limestone clay</i>
Vignes	En moyenne 25 ans /en conversion Agriculture biologique / < 40hL/ha	<i>25 years in average /under organic farming / < 40 hL/ha</i>
Services	Servir entre 10° et 12° C	<i>Best served between 10° to 12°C</i>
Accompagnements	Mets simples mais toujours classieux : coquilles Saint-Jacques dorées au beurre de noisette, panacotta de langoustines et son coulis d'écrevisses.	<i>Ideal with simple but always classy dishes such as scallops with hazelnut butter, panna cotta of Norway lobster and crayfish sauce.</i>
Production	5 000 bouteilles	
Récompenses	16,5/20 - Jancis Robinson - Millésime 2016	 

« Les Inattendues » ... Imprévues et exceptionnelles

- Des cuvées produites à discrétion lors de millésime d'exception

LA MAISON DE JOSEPH - 2019



Mourvèdre, Syrah, Grenache