



ROUGE 2022 BASTIDE DE MARGÜI 1784

AOP Coteaux Varois en Provence - Vin Bio Agriculture France ECOCERT FR-BIO-01



Les Cabernet-Sauvignon plantés en terrasses autour de la Bastide, assemblés aux Syrah des plus anciennes parcelles de la propriété à l'est du domaine composent cette cuvée. Bénéficiant d'un ensoleillement propice et de sols rocaillieux, ce grand vin reflète la richesse du terroir de Margüi : pur et ancestral.



FESTIVAL DE CANNES
FOURNISSEUR OFFICIEL



CÉPAGES

60% Syrah - 40% Cabernet-Sauvignon

RÉCOLTE

Rendements maîtrisés dès la taille et l'ébourgeonnage. Vendanges manuelles en caissettes de 25 kg, tri rigoureux à la vigne et sur table de tri. Sélections parcellaires

TERROIR

Sols argilo-calcaires et rocaillieux

ALTITUDE

300 - 400 m

VINIFICATION

Eraflage et foulage. Macération en cuves béton jusqu'à trois semaines avec deux remontages par jour. Maîtrise des températures entre 28 et 30°C. Circuit des jus en totale gravité

ELEVAGE

20 mois d'élevage en barriques de chêne français

ASPECT

Robe profonde violacée intense

NEZ

Le vin livre un voile balsamique, délicatement souligné par des accents de vanille et de coco. Le fruit se révèle progressivement : cassis éclatant, gelée de mûre douce, pruneau

BOUCHE

La bouche est ample, généreuse et enveloppée d'une fraîcheur fondue que viennent relancer des touches de balsamique, de romarin et de garrigue. Le cœur de bouche déroule un jus charnu tenu par des tanins serrés, promettant une belle garde. Des petits amers de thé noir et de chocolat ajoutent de la profondeur et de la vibrance aromatique

ACCORD METS ET VINS

Pigeon cuit à basse température, purée de panais à la vanille et sauce foie gras au thé oolong

GARDE

8 à 10 années





BLANC 2022 BASTIDE DE MARGÜI 1784

AOP Coteaux Varois en Provence - Vin Bio Agriculture France ECOCERT FR-BIO-01



Les raisins blancs des parcelles les plus au Nord du domaine à 300 mètres d'altitude, sont plantés en coteaux et bénéficient d'expositions sud idéales. Récoltés tardivement, leur vinification se fait majoritairement en barriques neuves de chêne français. Une attention particulière a été portée à la sélection des types de chauffes, réalisées par immersion, alliée à la finesse des grains.



FESTIVAL DE CANNES
FOURNISSEUR OFFICIEL



CÉPAGES

100% Rolle

RÉCOLTE

Rendements maîtrisés dès la taille et l'ébourgeonnage. Vendanges manuelles en caissettes de 25 kg, tri rigoureux à la vigne et sur table de tri. Cette cuvée est issue de la parcelle historique "Clos de Mingaud"

TERROIR

Sols argilo-calcaires

ALTITUDE

300m

VINIFICATION

Raisins maintenus à basse température pour un pressurage optimal. Macération pelliculaire à froid. Débourage de 48 heures, fermentation à 18°C. Circuit des jus en totale gravité

ELEVAGE

Bâtonnage des mouts pendant 6 à 8 semaines, vieillissement de 5 mois sur lies, dont 60% en barriques de chêne français de chauffe moyenne et grains fins et 40% en cuve inox

ASPECT

Robe or blanc, claire et lumineuse

NEZ

Délicat, le nez s'ouvre sur des notes de miel, fleurs d'acacia mêlées à la pêche et vanille sur fond de biscuit

BOUCHE

Un vin ample et crémeux, dont la fraîcheur est portée par les arômes d'agrumes et de zestes confits mêlés à la poire croquante et à la pêche blanche. Le palais se teinte d'une touche de miel, d'épices et de biscuit à la vanille dans une longue finale

ACCORD METS ET VINS

Filet de Saint-Pierre en sabayon à la vanille et aux zestes d'agrumes

GARDE

4 à 5 années





ROSE 2024 BASTIDE DE MARGÜI 1784

AOP Coteaux Varois en Provence - Vin Bio Agriculture France ECOCERT FR-BIO-01 

Les cépages de Syrah et Grenache Noir des plateaux Nord du domaine sont rigoureusement sélectionnés pour leur aptitude à des maturités avancées. Ce vin rosé atypique, pensé pour la gastronomie, est issu d'un long travail de recherche et d'innovation en cave.



FESTIVAL DE CANNES
FOURNISSEUR OFFICIEL



CÉPAGES

50% Grenache Noir - 30% Syrah - 20% Cabernet-Sauvignon

RÉCOLTE

Rendements maîtrisés dès la taille et l'ébourgeonnage. Vendanges manuelles en caissettes de 25 kg, tri rigoureux à la vigne et sur table de tri. Sélections parcellaires, maturités avancées

TERROIR

Sols argilo-calcaires

ALTITUDE

200 - 300 m

VINIFICATION

Raisins maintenus à très basse température pour un pressurage optimal. Égrappage et foulage. Débourage de 48 h, fermentation à 18°C. Circuit des jus en totale gravité

ELEVAGE

Bâtonnage des moûts pendant 6 à 8 semaines, vieillissement de 5 mois en barriques de chauffe moyenne et de grains fins pour 50% du volume. 50 % du volume en cuves inox

ASPECT

Robe rose style pétale de fleurs

NEZ

Nez délicat, qui évoque le pamplemousse confit, enveloppé d'un crémeux vanillé sur fond de pêche blanche et d'une touche toastée

BOUCHE

La bouche n'est pas sans rappeler celle d'un vin blanc bourguignon, entre texture crémeuse et structure grainée. L'esprit rosé revient par les nuances des zestes de pamplemousse qui étirent la finale teintée d'épices, lait de coco et pâtisseries tel le biscuit financier

ACCORD METS ET VINS

Homard des îles, bouillabaisse, desserts aux fruits rouges

GARDE

3 années

