



«**Rien de grand ne s'accompli  
sans Passion**»Hegel

Nous sommes installé depuis 2010

La taille de notre domaine est de 12,5 hectares.

Nous cultivons notre vigne en biodynamie donc bien sur en bio .

Le but que nous recherchons grâce a la biodynamie est d'avoir des vignes en bonne santé capable d'exprimer notre terroir et d'avoir des raisins le plus savoureux, le plus sapide possible.

Le raisin étant la matière première principale pour faire des vins vrais, expressifs et sains.

Nous avons différentes parcelles sur différents terroirs ce qui nous permet de composer des assemblages correspondants aux différentes partitions que nous voulons que nos vins jouent.

Nous vendangeons tout a la main en triant rigoureusement la récolte.

Nous vinifions sans sulfites et n'en mettons que le strict minimum avant mise en bouteilles afin de faire des vins les plus sains, les plus purs et pouvant se conserver.

Nos cuvées :

**J**òia est un assemblage de Grenache a 70 % et Syrah a 25%.

Nous voulons cette cuvée légère, fruitée, florale. Elle est élevée en cuve inox et oeuf béton durant 9 mois.

Jòia en occitan signifie Joie

**O**bra en Aoc Terrasses du Larzac est un assemblage de Syrah a 70 % et Grenache en

sélection parcellaire. Elevé en foudre de chêne français et en oeuf béton durant 12 mois

Obra signifie oeuvre en Occitan et c'est notre chef d'oeuvre

**N**èbla existe en rouge et rosé

Nèbla rouge en Aoc Terrasses du Larzac typiquement Languedocienne, un assemblage de Grenache, Syrah, Mourvèdre et Cinsault se mariera parfaitement avec une cuisine plus puissante. Elle est élevée en cuve inox et barriques anciennes durant 9 mois.

Nèbla rosé très naturel, fruité, de gastronomie assemblage de syrah et grenache.

Nèbla signifie brume en occitan et c'est parce que les parcelles qui produisent ces cuvées sont au fond d'un vallon et souvent un petit peu de brume y persiste les matins

**C**anta : un pur riesling vu par le Languedoc et sur un terroir exceptionnel vinifié et élevé en oeuf béton....

Canta signifie chant en occitan

**A**lba : un pur Grenache gris sur un terroir exceptionnel vinifié et élevé en oeuf béton....

Alba signifie l'aube en occitan

**S**impla: un presque pur Mourvèdre et un peu de grenache planté a 330 m d'altitude sur

des calcaires du jurassique, élevé 12 mois en foudre .

Simpla signifie Simple, Pur, Simplet aussi...

... *(Trois Petits Prêts)*

un pur Grenache d'altitude vendangé en retard ...

Quelques récompenses :

## Rising Star 2016!

**J**òia 2011 : Médaille d'argent au concours Amphore des vins bio

2013 : Médaille d'Argent au Challenge Millésime Bio 2015

2014 : Coup de coeur de la RVF

2016 : Coup de coeur de la RVF

2017 : Coup de coeur du salon de la RVF

**O**bra 2011 : Recommandé au Decanter World Wine Awards

Et Parmi les 100 plus grands vins du Languedoc-Roussillon

2013 : parmi les plus grandes réussites du millésime : la RVF

: Médaille d'Argent au Decanter World Wine Awards

2014: Parmi les 1500 meilleurs vins de France : la RVF

17/20 par Terre de Vins

2015: Recommandé au Decanter World Wine Awards 85/100

**N**ébla rouge 2013 : Coup de coeur de la RVF et sélectionné dans le Guide des bonnes affaires du vin

**N**ébla rouge 2015 : 15/20 par la Revue des Vins de France

Medaille de Bronze au Decanter World Wine Awards 86/100

**N**ébla Rosé 2014, 2015, 2016: Médaille d'Or et de Bronze au concours des Vignerons Indépendants et sélectionné au Guide Hachette des Vins

**C**anta 2013 : Médaille de Bronze au Decanter World Wine Awards

**A**iba 2014: Recommandé au Decanter World Wine Awards

**S**impla 2016 : 16/20 à la Revue des Vins de France