

CUVÉE 1582 Blanc

2023



TERROIR :

Secteur géographique de la dénomination "Méjanelle", composé de nombreux galets roulés et de sédiments marins.

APPELLATION :

IGP Pays d'Oc

TAILLE :

En Cordon de Royat

RENDEMENTS :

50 hl/ha

CULTURE :

Vin biologique

CÉPAGES :

Rolle, Chardonnay,
Sauvignon

VINIFICATION :

Vendanges mécaniques de nuit pour garder un maximum de fraîcheur.

Vinification après égrappage complet des raisins, en cuve thermos-régulée pour avoir un bel échange entre la peau et le jus.

Assemblage réalisé au début de l'année et mise en bouteille ensuite.

DÉGUSTATION :

Belle robe or pâle avec des reflets argentés. Le premier nez de fleurs d'amandiers est élégant. L'aération laisse apparaître des notes de fruits de la passion, de mangue et de pêche blanche.

La bouche est minérale, saline même !

On y retrouve bien la complexité et la délicatesse du nez. La finale est fraîche !

GARDE :

1 à 2 ans

GASTRONOMIE :

Poissons, coquillages, apéritif.

DOMAINE DE
VERCHANT
VIGNE & VIN



Informations :

Mail : caveau@verchant.fr

Tél : 04 67 07 26 13

1 Bd Phillippe Lamour, 34170 Castelnau-le-Lez

www.domainedeverchant.com

CUVÉE 1582 Rosé

2023



TERROIR :

Secteur géographique de la dénomination "Méjanelle", composé de nombreux galets roulés et de sédiments marins.

APPELLATION : IGP Pays d'Oc **TAILLE :** En Cordon de Royat **RENDEMENTS :** 50 hl/ha

CULTURE :
Vin biologique

CÉPAGES :
Grenache, Syrah

VINIFICATION :

Vendanges mécaniques de nuit pour garder un maximum de fraîcheur.

Vinification après égrappage complet des raisins, en cuve thermos-régulée pour avoir un bel échange entre la peau et le jus.

Assemblage réalisé au début de l'année et mise en bouteille ensuite.

DÉGUSTATION :

La robe brillante présente une teinte cœur de fraise gourmande ! Le nez subtil de fraise, de framboise et même de cassis et réhaussé par une touche de citron vivifiante ! La bouche est gourmande, harmonieuse et diablement facile !

GARDE :

1 à 2 ans

GASTRONOMIE :

Une dorade au four, une pizza ou des tapas. En bref, toute la cuisine du Sud.

DOMAINE DE
VERCHANT
VIGNE & VIN



Informations :

Mail : caveau@verchant.fr

Tél : 04 67 07 26 13

1 Bd Phillippe Lamour, 34170 Castelnau-le-Lez

www.domainedeverchant.com

CUVÉE 1582 Rouge 2022



TERROIR :

Secteur géographique de la dénomination "Méjanelle", composé de nombreux galets roulés et de sédiments marins.

APPELLATION : IGP Pays d'Oc **TAILLE :** En Cordon de Royat **RENDEMENTS :** 50 hl/ha

CULTURE :
Vin biologique

CÉPAGES :
Merlot, Mourvèdre,
Grenache

VINIFICATION :

Vendanges mécaniques de nuit pour garder un maximum de fraîcheur.

Vinification après égrappage complet des raisins, en cuve thermos-régulée pour avoir un bel échange entre la peau et le jus.

Assemblage réalisé au début de l'année et mise en bouteille ensuite.

DÉGUSTATION :

Belle robe soutenue sur un rouge intense. Nez concentré, fruit rouge confituré, réglisse.

En bouche l'attaque est franche, garrigue. On retrouve le côté fruits rouges du nez. Bon équilibre nez bouche. Beau volume en milieu de bouche et belle ampleur et fraîcheur, les tanins sont soyeux. Très belle longueur en bouche avec beaucoup de rondeur.

GARDE :

6 à 8 ans

GASTRONOMIE :

Une pièce du boucher, une brochette d'agneau au thym, un plat en sauce.

DOMAINE DE
VERCHANT
VIGNE & VIN



Informations :

Mail : caveau@verchant.fr

Tél : 04 67 07 26 13

1 Bd Phillippe Lamour, 34170 Castelnau-le-Lez

www.domainedeverchant.com

CUVÉE MARCELLE

2021



TERROIR :

Secteur géographique de la dénomination "Méjanelle", composé de nombreux galets roulés et de sédiments marins.

APPELLATION : AOC Languedoc **TAILLE :** En Cordon de Royat **RENDEMENTS :** 30 hl/ha

CULTURE :
En conversion biologique

CÉPAGES :
Syrah, Grenache

VINIFICATION :

Egrappage de la vendange mécanique avec tri embarqué, vinification par cépages sous contrôle de température, longue macération de 30 à 35 jours. Assemblage après fermentation malo-lactique, élevage en cuves.

DÉGUSTATION :

Belle robe soutenue sur un rouge intense. Nez concentré, fruit rouge confituré, réglisse.

En bouche l'attaque est franche, garrigue. On retrouve le côté fruits rouges du nez. Bon équilibre nez bouche. Beau volume en milieu de bouche et belle ampleur et fraîcheur, les tanins sont soyeux. Très belle longueur en bouche avec beaucoup de rondeur.

GARDE :

6 à 8 ans

GASTRONOMIE :

Gibier, viandes rouges, fromage, viandes en sauce.

DOMAINE DE
VERCHANT
VIGNE & VIN



Informations :

Mail : caveau@verchant.fr

Tél : 04 67 07 26 13

1 Bd Phillippe Lamour, 34170 Castelnau-le-Lez

www.domainedeverchant.com

CUVÉE QUINTINA

2020

TERROIR :

Secteur géographique de la dénomination "Méjanelle", composé de nombreux galets roulés et de sédiments marins.

APPELLATION :

AOC Languedoc Grès
de Montpellier

TAILLE :

En Cordon de Royat

RENDEMENTS :

30 hl/ha

CULTURE :

En conversion biologique

CÉPAGES :

Grenache, Syrah

VINIFICATION :

Egrappage de la vendange manuelle, vinification par cépages sous contrôle de température, longue macération de 40 à 45 jours. Assemblage après fermentation malolactique, élevage en barriques de 225 litres. Mis en bouteille 18 mois après vendanges.

DÉGUSTATION :

Robe rouge sombre aux reflets vifs et à la belle brillance. Bonne palette aromatique, fruitée, griotte. Très belle attaque en bouche, griottes kirchées. Les tanins vont crescendo et restent fermes en finale. Vin chaleureux et puissant muni d'une belle persistance et longueur en bouche, on termine sur des notes vanillées, poivrées et épicées.

GARDE :

10 ans et plus

GASTRONOMIE :

Agneau aux herbes, tarte au chocolat, fromage.



DOMAINE DE
VERCHANT
VIGNE & VIN



Informations :

Mail : caveau@verchant.fr

Tél : 04 67 07 26 13

1 Bd Phillippe Lamour, 34170 Castelnau-le-Lez

www.domainedeverchant.com

CUVÉE Mazette! Blanc 2022



TERROIR :

Secteur géographique de la dénomination "Méjanelle", composé de nombreux galets roulés et de sédiments marins.

APPELLATION :

Vin de Pays d'Oc

TAILLE :

En Cordon de Royat

RENDEMENTS :

35 hl/ha

CULTURE :

Vin biologique

CÉPAGES :

Rolle, Chardonnay,
Sauvignon

VINIFICATION :

Vendanges mécaniques de nuit pour garder un maximum de fraîcheur.

Vinification après égrappage complet des raisins, en cuve thermos-régulée pour avoir un bel échange entre la peau et le jus.

Assemblage réalisé au début de l'année et mise en bouteille ensuite.

DÉGUSTATION :

Belle robe pâle avec des reflets verts. Le nez est délicat, floral avec une pointe d'agrumes et de fenouil.

La bouche est suave, légèrement saline avec une finale rafraichissante. On y retrouve des notes de pêche blanche, de cédrat et de pomme Granny Smith.

GARDE :

1 à 2 ans

GASTRONOMIE :

Apéritif, seiche à la plancha.

DOMAINE DE
VERCHANT
VIGNE & VIN



Informations :

Mail : caveau@verchant.fr

Tél : 04 67 07 26 13

1 Bd Phillippe Lamour, 34170 Castelnau-le-Lez

www.domainedeverchant.com

CUVÉE Mazette! Rosé 2022



TERROIR :

Secteur géographique de la dénomination "Méjanelle", composé de nombreux galets roulés et de sédiments marins.

APPELLATION :

Vin de Pays d'Oc

TAILLE :

En Cordon de Royat

RENDEMENTS :

35 hl/ha

CULTURE :

Vin biologique

CÉPAGES :

Grenache Gris, Grenache Noir, Mourvèdre

VINIFICATION :

Vendanges mécaniques de nuit pour garder un maximum de fraîcheur.

Vinification après égrappage complet des raisins, en cuve thermos-régulée pour avoir un bel échange entre la peau et le jus.

Assemblage réalisé au début de l'année et mise en bouteille ensuite.

DÉGUSTATION :

Jolie robe framboise, nez élégant sur la fraise fraîches et le pomelo.

La bouche est facile, ronde et gourmande. Très désaltérant !

GARDE :

1 à 2 ans

GASTRONOMIE :

Gambas grillées ou une salade composée

DOMAINE DE
VERCHANT
VIGNE & VIN



Informations :

Mail : caveau@verchant.fr

Tél : 04 67 07 26 13

1 Bd Phillippe Lamour, 34170 Castelnau-le-Lez

www.domainedeverchant.com

CUVÉE Mazette! Rouge 2022



TERROIR :

Secteur géographique de la dénomination "Méjanelle", composé de nombreux galets roulés et de sédiments marins.

APPELLATION : TAILLE :

Vin de Pays d'Oc

En Cordon de Royat

RENDEMENTS :

35 hl/ha

CULTURE :

Vin biologique

CÉPAGES :

Merlot, Mourvèdre,
Grenache

VINIFICATION :

Vendanges mécaniques de nuit pour garder un maximum de fraîcheur.

Vinification après égrappage complet des raisins, en cuve thermos-régulée pour avoir un bel échange entre la peau et le jus.

Assemblage réalisé au début de l'année et mise en bouteille ensuite.

DÉGUSTATION :

La robe grenat est lumineuse. Nez charmeur de petits fruits des bois, de réglisse et de violette.

La bouche est croquante et juteuse, sans excès, ni de tanins ni d'acidité. Un rouge de bistrot, frais et équilibré, loin des clichés des rouges du sud bodybuildés !

GARDE :

1 à 2 ans

GASTRONOMIE :

Un lapin à la moutarde, la classique andouillette ou une assiette de charcuterie.

DOMAINE DE
VERCHANT
VIGNE & VIN



Informations :

Mail : caveau@verchant.fr

Tél : 04 67 07 26 13

1 Bd Phillippe Lamour, 34170 Castelnau-le-Lez

www.domainedeverchant.com