



Dignobles
VERCHANT

DOMAINE & CHÂTEAU
- DEPUIS 1582 -

1582 Rosé 2025



Terroir :

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

Appellation : IGP Pays d'Oc

Cépages : Grenache, Syrah

Rendements : 50hl/ha

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 :

Robe : Robe pâle avec de légers reflets violette.

Nez : Intense, avec des arômes d'agrumes, de mûres et de fraises.

Bouche : Toute en douceur, avec une belle fraîcheur en finale. La bouche révèle une profusion de notes de fruits rouges et d'exotisme.

A déguster entre 8° et 12°

Garde : 1 à 2 ans

Gastronomie : Apéritif, sèches grillés, viande blanches grillées, salade

Code barre bouteille : 3770031183139 **Code barre carton :** 3770031183238

CRT : 6 bouteilles **Palette :** 600 bouteilles



commercial-vin@verchant.fr

domaineverchant.com



[@vignoblesverchant](https://www.instagram.com/vignoblesverchant)





Dignobles VERCHANT

DOMAINE & CHÂTEAU
- DEPUIS 1582 -

1582 Blanc 2025



Terroir :

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

Appellation : IGP Pays d'Oc

Cépages : Sauvignon, Rolle, Chardonnay

Rendements : 50hl/ha

Vinification :

Vendanges mécaniques de nuit pour garder un maximum de fraîcheur.

Vinification après égrappage complet des raisins, en cuve thermos-régulée. Assemblage réalisé au début de l'année et mise en bouteille ensuite.

Dégustation :

Robe : Couleur d'un jaune pâle avec des reflets verts.

Nez : Intense, avec des notes florales et de fruits à chair blanche.

Bouche : Toute en douceur, avec une belle arête vive et rafraîchissante. On retrouve en bouche les arômes de fruits blancs, pour finalement terminer sur des notes subtiles et abricotées.

Garde : 1 à 2 ans

Gastronomie : Apéritif, coquillages, poisson, viande blanche en sauce, cuisine exotique

Code barre bouteille : 3770031183122 **Code barre carton :** 3770031183245

CRT : 6 bouteilles **Palette :** 600 bouteilles



commercial-vin@verchant.fr

domaineverchant.com



[@vignoblesverchant](https://www.instagram.com/vignoblesverchant)





Dignobles VERCHANT

DOMAINE & CHÂTEAU
- DEPUIS 1582 -

La Bulle 2025



Terroir :

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

Appellation : IGP Pays d'Oc

Cépages : Rolle, Sauvignon

Rendements : 50hl/ha

Vinification :

Vendanges mécaniques de nuit pour garder un maximum de fraîcheur.

Vinification après égrappage complet des raisins, en cuve thermos-régulée. Assemblage réalisé au début de l'année et mise en bouteille ensuite.

Une fois le vin tranquille obtenu, il est gazéifié par adjonction de CO₂ liquide, ce qui lui confère ses bulles fines et raffinées

Dégustation :

Robe : Belle robe jaune pâle avec de fines bulles.

Nez : Une fraîcheur qui offre des notes fruitées et florales.

Bouche : Elle est vive, élégante, avec des saveurs de fruits blancs. La finale est longue, et minérale.

Garde : 1 à 2 ans

Gastronomie : Ceviché, coquillages, brochettes, cuisine exotique

Code barre bouteille : 3770031183399 **Code barre carton :** 3770031183405

CRT : 6 bouteilles **Palette :** 600 bouteilles



commercial-vin@verchant.fr



domaineverchant.com



[@vignoblesverchant](https://www.instagram.com/vignoblesverchant)



RELAIS &
CHATEAUX



Dignobles VERCHANT

DOMAINE & CHÂTEAU
- DEPUIS 1582 -

1582 Rouge 2024



Terroir :

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

Appellation : IGP Pays d'Oc

Cépages : Syrah, Grenache, Mourvèdre

Rendements : 50hl/ha

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 :

Robe : Très belle robe rouge foncé aux reflets rubis soutenus.

Nez : Fruité, dominé par des arômes de fruits rouges confits et de figue sèche.

Bouche : L'attaque est franche, avec de jolis tanins bien enrobés. Bel équilibre entre le moelleux et l'acidité, avec des notes réglissées en arrière-plan.

Finale : Le vin présente une bonne longueur en bouche avec une jolie complexité

Garde : 1 à 2 ans

Gastronomie : Epaule d'agneau, rôti, bavette, fromage

Code barre bouteille : 3770031183146 Code barre carton : 3770031183252

CRT : 6 bouteilles Palette : 600 bouteilles



commercial-vin@verchant.fr

domaineverchant.com



[@vignoblesverchant](https://www.instagram.com/vignoblesverchant)





Vignobles VERCHANT

DOMAINE & CHÂTEAU
- DEPUIS 1582 -

OH MAZETTE ! Rosé 2025



Terroir :

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

Appellation : IGP Pays d'Oc

Cépages : Grenache, Syrah

Rendements : 50hl/ha

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 :

Robe : Couleur délicate aux nuances de pétales de rose.

Nez : Riche et élégant, notes de fraise fraîche et de pomelo.

Bouche : Équilibrée et gourmande, elle offre une belle harmonie entre fraîcheur et douceur.

Garde : 1 à 2 ans

Gastronomie : Apéritif, grillade, cuisine grecque, salade composée

Code barre bouteille : 3770031183344 **Code barre carton :** 3770031183207

CRT : 6 bouteilles **Palette :** 600 bouteilles



commercial-vin@verchant.fr

domaineverchant.com



[@vignoblesverchant](https://www.instagram.com/vignoblesverchant)





Vignobles
VERCHANT

DOMAINE & CHÂTEAU
- DEPUIS 1582 -

OH MAZETTE ! Blanc 2025



Terroir :

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

Appellation : IGP Pays d'Oc

Cépages : Rolle, Sauvignon, Chardonnay

Rendements : 50hl/ha

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 :

Robe : Jolie couleur vive

Nez : Frais et élégant, avec des notes minérales et florales rafraîchissantes

Bouche : Vin plaisir, expressif

Garde : 1 à 2 ans

Gastronomie : viandes blanches, fruits de mer, poissons, salade estivale

Code barre bouteille : 3770031183351 Code barre carton : 3770031183207

CRT : 6 bouteilles Palette : 600 bouteilles



commercial-vin@verchant.fr



domaineverchant.com



[@vignoblesverchant](https://www.instagram.com/vignoblesverchant)



RELAIS &
CHATEAUX



Vignobles
VERCHANT

DOMAINE & CHÂTEAU
- DEPUIS 1582 -

OH MAZETTE ! Rouge 2024



Terroir :

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

Appellation : IGP Pays d'Oc

Cépages : Grenache, Syrah, Niellucio, Mourvèdre

Rendements : 50hl/ha

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 :

Robe : Jolie couleur framboise

Nez : Riche et élégant, notes de fraise fraîche et de pomelo

Bouche : Équilibrée et gourmande, elle offre une belle harmonie entre fraîcheur et douceur.

Garde : 1 à 2 ans

Gastronomie : plateau de charcuterie, terrine de campagne, paella, fromages

Code barre bouteille : 3770031183368 **Code barre carton :** 3770031183221

CRT : 6 bouteilles **Palette :** 600 bouteilles



commercial-vin@verchant.fr



domaineverchant.com



[@vignoblesverchant](https://www.instagram.com/vignoblesverchant)



RELAIS &
CHATEAUX



Dignobles
VERCHANT

DOMAINE & CHÂTEAU
- DEPUIS 1582 -

Marcelle Rouge 2023



Terroir :

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

Appellation : AOC Languedoc

Cépages : Syrah , Grenache

Rendements : 50hl/ha

Vinification :

Égrappage de la vendange mécanique avec tri embarqué, vinification par cépages sous contrôle de température, longue macération de 30 à 35 jours. Assemblage après fermentation malolactique, élevage 1/3 en cuve, 1/3 en barrique et 1/3 en amphore.

Dégustation :

Robe : Belle robe soutenue d'un rouge intense.

Nez : Fruits de bois, d'eucalyptus et de pivoine est élégant.

Bouche : Un équilibre délicat avec des tanins veloutés et une finale sur la garrigue. Cette cuvée réussit l'exploit de faire cohabiter puissance et fraîcheur.

Garde : 6 à 8 ans

Gastronomie : Entrecôte, souris d'agneau, canard à l'orange, fromage

Code barre bouteille : 3770031183153 **Code barre carton :** 3770031183269

CRT : 6 bouteilles **Palette :** 600 bouteilles



commercial-vin@verchant.fr



domaineverchant.com



[@vignoblesverchant](https://www.instagram.com/vignoblesverchant)



RELAIS &
CHATEAUX



Vignobles
VERCHANT

DOMAINE & CHÂTEAU
- DEPUIS 1582 -

Quintina Blanc 2023



Terroir :

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

Appellation : IGP Pays d'Oc

Cépages : Rolle, Chardonnay, Sauvignon

Rendements : 50hl/ha

Vinification :

Vendange mécanique avec tri embarqué, vinification par cépages sous contrôle de température, longue macération de 40 à 45 jours. Assemblage après fermentation malolactique, élevage en barriques de 225 litre. Mis en bouteille 18 mois après vendanges.

Dégustation :

Robe : Brillante et lumineuse, légèrement dorée.

Nez : Frais avec des notes de poire, de mirabelle et d'ananas, grillées et toastées

Bouche : Onctueuse et gourmande avec des notes beurrées. Un style bourguignon pour un beau vin de repas.

Garde : 5 à 10 ans

Gastronomie : Poisson en sauce, côte de veau, fromages

Code barre bouteille : 3770031183184 **Code barre carton :** 3770031183276

CRT : 6 bouteilles **Palette :** 600 bouteilles



commercial-vin@verchant.fr



domaineeverchant.com



[@vignoblesverchant](https://www.instagram.com/vignoblesverchant)





Vignobles
VERCHANT

DOMAINE & CHÂTEAU
- DEPUIS 1582 -

Quintina Rouge 2022



Terroir :

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

Appellation : AOC Languedoc

Cépages : Grenache, Syrah

Rendements : 30hl/ha

Vinification :

Vendange mécanique avec tri embarqué, vinification par cépages sous contrôle de température, longue macération de 40 à 45 jours. Assemblage après fermentation malolactique, élevage en barriques de 400 litres. Mis en bouteille 18 mois après vendanges.

Dégustation :

Robe : Rouge sombre aux reflets vifs et à la belle brillance.

Nez : Palette aromatique fruitée, dominée par les notes de griotte.

Bouche : Très belle attaque en bouche, avec des notes de griottes kirchées. Les tanins se développent progressivement et restent fermes en finale.

Finale : Chaleureux et puissant avec des notes vanillées, poivrées et épicées viennent compléter cette expérience gustative. Vin à carafer.

Garde : 10 ans et plus

Gastronomie : Magret de canard, côte de bœuf

Code barre bouteille : 3770031183160 **Code barre carton :** 3770031183283

CRT : 6 bouteilles **Palette :** 600 bouteilles



commercial-vin@verchant.fr



domaineverchant.com



[@vignoblesverchant](https://www.instagram.com/vignoblesverchant)



RELAIS &
CHATEAUX