



Des Si et Des Mi - Rosé

Grenache, Cinsault



Concours Amphore des vins bio Médaille d'OR

Bertrand Lutaud (sommelier *)**

"Belle fraîcheur de pamplemousse rose et de groseille. Gourmand et juteux à souhait, ce rosé vous donnera un vrai plaisir. Superbe réussite !"



Rosé d'apéritif et de gastronomie offrant complexité et fraîcheur. Bouche finement texturée avec un joli relief tannique, désaltérante en finale.



Saumon fumé, risotto de gambas, grillade de rougets, côtes d'agneau au thym et à la menthe, sushis, curries et cuisine exotique épicée



3 ans et plus

Des Si et Des Mi - Blanc

100% Grenache Blanc



René L'épicurien

"Adorable découverte. Mon coup de coeur"



Vin de caractère au nez très expressif sur des notes douces de cannelle, d'agrumes et de poire confite. Bouche citronnée à la consistance maîtrisée se terminant sur la fraîcheur de notes salines et de gingembre poivré



Saint Jacques à la vanille, foie gras, volaille à la crème et aux morilles, poissons grillés, fromages



5 ans et plus

Des Si et Des Mi - Rouge

Grenache, Syrah, Cinsault, Carignan



Le Point : 16/20

"Fruits rouges frais, mûre, fraise, laurier, beaucoup de finesse, savoureux, réglisse, tanins veloutés. Un délice."

Le Guide des Vins Hachette ★★

"Vin très expressif, ouvert au nez sur les petits fruits sauvages, les épices et les sous-bois. Une bouteille de caractère qui s'affinera encore"



Vin plaisir par excellence, au nez fruité et flatteur. Bouche ronde et généreuse avec un milieu de bouche ample et une finale précise toute en tension.



Côte à l'os, brochettes de filet mignon au caramel, magret de canard rôti, chocolat noir



5 ans et plus

Le Clos Secret

100% Cinsault



Concours des Féminales Médaille d'Argent

Revue du Vin de France : 15/20

"Gorgé de fruit, en douceur malgré sa vigueur. Gourmand, souriant, très bien capturé."

Bettane+Desseauve : 16/20 *"le nez exhale la mûre, le cassis, la groseille. Bouche très puissante avec un tannin parfaitement lissé. Un grand début pour l'un des meilleurs cinsaults de la région"*



Vin de terroir très expressif offrant sur sa jeunesse des notes de rose, framboise fraîche et poivre gris. Sa bouche est poudrée, ample et charnue. Il gagnera encore en complexité avec le temps.



Entrecôte grillée, pigeon rôti, ris de veau, quasi de veau aux giroles, Tomme de brebis du Larzac



8 ans et plus

Les Vieux Mazets

100% Carignan



Concours 100% Carignan Médaille d'OR

Andreas Larson : 88/100

"Bouche bien arrondie, fraîche avec une texture douce, des tanins fondus, des fruits rouges généreux et une longue finale. Jolie buvabilité."



Vin très aromatique sur la mûre confite et les notes balsamiques du laurier. Les carignans de 60 ans sont à leur apogée et produisent un vin d'une élégante pureté.



Carré d'Agneau rôti, gibier. Sa trame acide en fait aussi un allié des tajines, plats orientaux et fromages de chèvre



8 ans et plus

Ode Aux Ignorants

Syrah, Carignan, Grenache, Cinsault



Concours des Féminales Médaille d'OR

Decanter Médaille d'Argent Bettane+Desseauve : 16/20

"Enorme concentration sans qu'aucun tannin ne dépasse. Plein, très puissant, onctueux, énorme volume de bouche."



Vin signature sur des notes minérales d'encre et de graphite. Bouche complexe aux notes de tapenade, cassis, garrigue. Son équilibre juteux lui laisse présager une jolie évolution.



Viandes mûrées, tournedos Rossini, filet de boeuf en croûte, steak de thon, fromages de caractère



12 ans et plus