

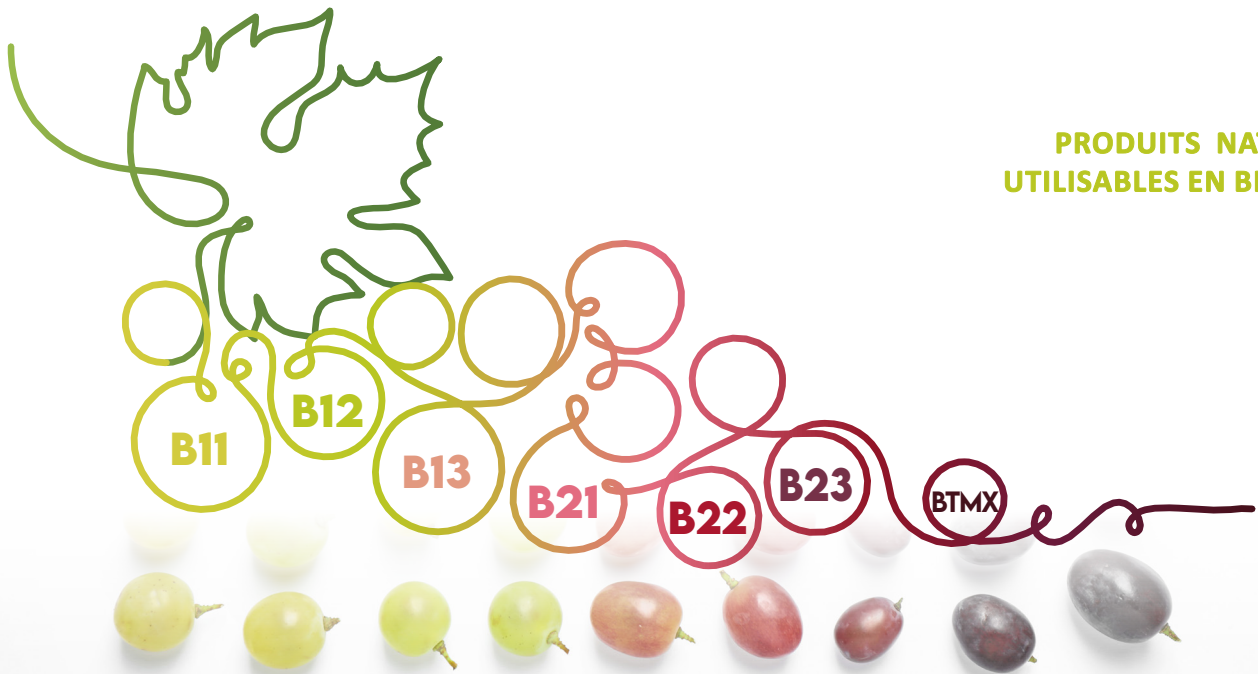


ASSEMBLAGE DE PLUSIEURS CHAUFFES  
ET DIFFÉRENTES ORIGINES DE BOIS

AUGMENTEZ LE POTENTIEL DE VOS RAISINS  
GRÂCE À NOS BLENDS DE VINIFICATION

SPÉCIFIQUES AUX CÉPAGES  
ET AUX DIFFÉRENTES  
TECHNIQUES DE VINIFICATION

PRODUITS NATURELS  
UTILISABLES EN BIO/NOP



BLEND  
11

CHARDONNAY,  
GRENACHE  
BLANC,  
VIOGNIER  
COMPLEXE

BLEND  
12

SAUVIGNON,  
ROUSSANNE,  
MARSANNE,  
VIOGNIER  
FRAIS

BLEND  
13

VIN ROSÉ,  
GRENACHE,  
SYRAH,  
CINSAULT,  
PINOT

BLEND  
21

MERLOT,  
GRENACHE,  
PINOT

BLEND  
22

VIN DE MPC,  
CARIGNAN,  
MARSELAN,  
PETIT VERDOT,  
CABERNET,  
SYRAH

BLEND  
23

VIN DE PRESSE,  
VENDANGE  
BOTRYTISEE,  
VENDANGE EN  
FORTE SOUS  
MATURITE

BLEND  
TMX

VIN ISSU DE  
THERMOMIX

DÉCOUVREZ ÉGALEMENT NOS BLENDS D'ÉLEVAGE

B30

Assemblage de différents bois pour  
développer l'aromatique vanillé et moka  
de vos vins.

B31

Pour améliorer la structure et le  
volume, la sucrosité en diminuant le  
végétal sans apport boisé.