



DOMAINE LES FOUQUES

AUBIGUE

PAYS :	France
REGION :	Provence
APPELLATION :	Côtes de Provence La Londe
CEPAGES :	Rolle – Ugni blanc - Clairette
MILLESIME :	2022
COULEUR :	Blanc
ÂGE DES VIGNES :	-
CERTIFICATION :	Demeter
DEMARCHE :	Biodynamique
CONTENANCE(S) :	50cl / 75cl / 150cl
RENDEMENT :	-
NBRE BLES :	-
ALTITUDE :	-
EXPOSITION :	-



TERROIR (Sol / Sous-sol)

Argilo-schisteux



VINIFICATION (de la vigne à la FA)

Les Rolle sont ramassés à bonne maturité et vinifiés en demi-muids avec bâtonnage sur lies.



ELEVAGE

Élevage en demi-muids pendant 3 mois.

À la dégustation ...

NOTES DE DEGUSTATION

Robe jaune pâle aux reflets verts. Le premier nez est assez grillé et iodé, dominé par des notes de fruits frais, de poire williams. Après agitation, on retrouve des agrumes mûrs, des notes florales légères et un subtil boisé. La bouche est ample, franche, volumineuse, étirée par les fruits et une certaine fraîcheur aromatique fugace

CONSEILS (température, garde, ...)

Servir entre 6 et 8 degrés. A boire dans les 2 ans.

ACCORDS METS ET VIN

Sur des fromages, de la viande blanche ou poissons en sauce.

NOTE SUR LE MILLESIME

2022 – Un été chaud et sec donnant des vins gourmands, sur la finesse dans les 3 couleurs.

LES AUTRES CUVÉES DU DOMAINE

Cuvée Aubigue rouge

Cuvée Aubigue rosé

Cuvée Estelle (3 couleurs)

Cuvée Impulsion (3 couleurs)

PH

-

DEGRE

14°

SO2 TOTAL

-

RESIDUEL

-

LES MOTS CLES DU VIN

- Gourmand
- Structuré
- Fruité

”



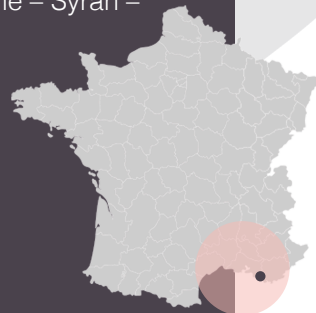
VOS IMPRESSIONS SUR CETTE CUVÉE



DOMAINE LES FOUQUES

AUBIGUE

PAYS :	France
REGION :	Provence
APPELLATION :	Côtes de Provence La Londe
CEPAGES :	Cinsault - Grenache – Syrah – Cab. Sauv - Rolle
MILLESIME :	2022
COULEUR :	Rosé
ÂGE DES VIGNES :	-
CERTIFICATION :	Demeter
DEMARCHE :	Biodynamique
CONTENANCE(S) :	50cl / 75cl / 150cl
RENDEMENT :	-
NBRE BLES :	-
ALTITUDE :	-
EXPOSITION :	-



TERROIR (Sol / Sous-sol)

Sols argilo-schisteux



VINIFICATION (de la vigne à la FA)

Vendanges manuelles et machines. Pressurage direct, macération à froid, débourage à froid 7 jours.

Fermentation à 17°C

Ni levurage, ni enzymage.



ELEVAGE

6 mois en cuve inox.

À la dégustation ...

NOTES DE DEGUSTATION

Robe rose très pâle aux nuances melon. Le nez est concentré, évoquant les fruits jaunes mûrs comme l'abricot et la pêche avec des notes de poivre blanc et de gingembre. La bouche est imposante, bien structurée, ample ; dominée par des notes de pêche blanche mais aussi par les citrus frais ce qui renforce le coté iodé de cette cuvée et lui confère une certaine fraîcheur en finale.

CONSEILS (température, garde, ...)

Servir entre 6 et 8 degrés, à consommer dans les 2 ans.

ACCORDS METS ET VIN

Sur une bouillabaisse, du thon rouge ou des salaisons.

NOTE SUR LE MILLESIME

2022 – Un été chaud et sec donnant des vins gourmands, sur la finesse dans les 3 couleurs.

LES AUTRES CUVÉES DU DOMAINE

Aubigue rouge
Aubigue blanc

Estelle (3 couleurs)
Impulsion (3 couleurs)

PH

-

DEGRE

12,5°

SO2 TOTAL

-

RESIDUEL

-

LES MOTS CLES DU VIN

- Gastronomique
- Fruité
- Finale tendue

VOS IMPRESSIONS SUR CETTE CUVÉE





DOMAINE LES FOUQUES

AUBIGUE

PAYS :	France
REGION :	Provence
APPELLATION :	Côtes de Provence La Londe
CEPAGES :	Syrah – Grenache – Cab. Sauv – Carignan – Cinsault - Mourvèdre
MILLESIME :	2019
COULEUR :	Rouge
ÂGE DES VIGNES :	
CERTIFICATION :	Demeter
DEMARCHÉ :	Biodynamique
CONTENANCE(S) :	50cl / 75cl / 150cl
RENDEMENT :	-
NBRE BLES :	-
ALTITUDE :	-
EXPOSITION :	



TERROIR (Sol / Sous-sol)

Sols argilo-schisteux.



VINIFICATION (de la vigne à la FA)

Fermentation et macération des raisins égrappés en cuve béton
30 jours. Non levuré



ELEVAGE

Élevage de 6 mois en foudre.

À la dégustation ...

NOTES DE DEGUSTATION

Robe rouge rubis profonde. Le nez évoque des notes torréfiées de cacao puis viennent des notes de prune. Les épices plus fortes comme le poivre noir ressortent en finale. La bouche est riche, les tannins sont présents dès le début de la bouche mais la structure, assez fondue en attaque et milieu de bouche, s'intensifie légèrement en finale.

CONSEILS (température, garde, ...)

Servir entre 15 et 17 degrés, à consommer dans les 5-6 ans.

ACCORDS METS ET VIN

Viande rouge grillée, bœuf bourguignon, gibiers.

NOTE SUR LE MILLESIME

2019 - Des températures records en juillet ont brûlé par endroit des grappes et des feuilles mais les vignes sont restées saines. Les robes des rouges sont profondes et les nez intenses et aromatiques.

LES AUTRES CUVÉES DU DOMAINE

Aubigue blanc
Aubigue rosé

Estelle (3 couleurs)
Impulsion (3 couleurs)

PH

-

DEGRE

14,5°

SO2 TOTAL

-

RESIDUEL

-

LES MOTS CLES DU VIN

- Puissant
- Épicé
- Structuré



VOS IMPRESSIONS SUR CETTE CUVÉE



DOMAINE LES FOUQUES

ESTELLE

PAYS :	France
REGION :	Provence
APPELLATION :	Côtes de Provence La Londe
CEPAGES :	Rolle – Ugni blanc - Clairette
MILLESIME :	2022
COULEUR :	Blanc
ÂGE DES VIGNES :	-
CERTIFICATION :	Demeter
DEMARCHE :	Biodynamique
CONTENANCE(S) :	75cl
RENDEMENT :	-
NBRE BLES :	-
ALTITUDE :	-
EXPOSITION :	-



TERROIR (Sol / Sous-sol)

Argilo-schisteux



VINIFICATION (de la vigne à la FA)

Macération à froid

Débourbage à froid non levuré

Fermentation en demi-muids en chêne pour 20% du Rolle.

Bâtonnage sur lies



ELEVAGE

Élevage en demi-muids pendant 3 mois.

À la dégustation ...

NOTES DE DEGUSTATION

Robe jaune pâle brillante.

Le premier nez est de belle intensité, avec une dominante épicée et végétale. Puis viennent des notes de fruits exotiques et de zestes de cédrat.

La bouche est enveloppante dès l'attaque avec des arômes de fruits à chair blanche, le milieu de bouche devient assez aérien, et la finale bascule sur des notes salines très rafraîchissantes.

CONSEILS (température, garde, ...)

Servir entre 6 et 8 degrés. A boire dans les 2 ans.

ACCORDS METS ET VIN

À l'apéritif, sur des fromages gras, des poissons grillés et des coquillages.

NOTE SUR LE MILLESIME

2022 – Un été chaud et sec donnant des vins gourmands, sur la finesse dans les 3 couleurs.

LES AUTRES CUVÉES DU DOMAINE

Cuvée Estelle rouge

Cuvée Estelle rosé

Cuvée Aubigue (3 couleurs)

Cuvée Impulsion (3 couleurs)

PH

-

DEGRE

13°

SO2 TOTAL

-

RESIDUEL

-

LES MOTS CLES DU VIN

- Frais
- Aromatique
- Salin

”



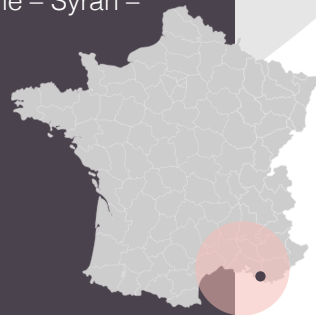
VOS IMPRESSIONS SUR CETTE CUVÉE



DOMAINE LES FOUQUES

ESTELLE

PAYS :	France
REGION :	Provence
APPELLATION :	Côtes de Provence La Londe
CEPAGES :	Cinsault - Grenache – Syrah – Mourvèdre
MILLESIME :	2022
COULEUR :	Rosé
ÂGE DES VIGNES :	-
CERTIFICATION :	Demeter
DEMARCHÉ :	Biodynamique
CONTENANCE(S) :	75cl
RENDEMENT :	-
NBRE BLES :	-
ALTITUDE :	-
EXPOSITION :	-



TERROIR (Sol / Sous-sol)

Sols argilo-schisteux



VINIFICATION (de la vigne à la FA)

Assemblage de pressurage direct, saignée et macération à froid.

Débourbage à froid 7 jours.

Fermentation à 17 ° C pendant environ 15 jours.



ELEVAGE

6 mois en cuve inox.

À la dégustation ...

NOTES DE DEGUSTATION

Robe rose très pâle aux nuances melon. Le nez révèle toute son intensité aromatique à travers une palette de citrus, d'agrumes frais et de jeunes pousses de citronnier.

La bouche est consistante, pleine, fraîche en attaque avant de laisser place aux senteurs de citrus en fleurs et d'épices légères de cardamome et de gingembre et une intense salinité.

CONSEILS (température, garde, ...)

Servir entre 6 et 8 degrés, à consommer dans les 2 ans.

ACCORDS METS ET VIN

À l'apéritif ou sur un dessert aux fruits.

NOTE SUR LE MILLESIME

2022 – Un été chaud et sec donnant des vins gourmands, sur la finesse dans les 3 couleurs.

LES AUTRES CUVÉES DU DOMAINE

Estelle rouge
Estelle blanc

Aubigue (3 couleurs)
Impulsion (3 couleurs)

PH

-

DEGRE

13°

SO2 TOTAL

-

RESIDUEL

-

LES MOTS CLES DU VIN

- Fraicheur
- Fruité
- Salinité



VOS IMPRESSIONS SUR CETTE CUVÉE



DOMAINE LES FOUQUES

ESTELLE

PAYS :	France
REGION :	Provence
APPELLATION :	Côtes de Provence La Londe
CEPAGES :	Syrah – Grenache – Cab. Sauv – Carignan - Mourvèdre
MILLESIME :	2020
COULEUR :	Rouge
ÂGE DES VIGNES :	-
CERTIFICATION :	Demeter
DEMARCHÉ :	Biodynamique
CONTENANCE(S) :	75cl
RENDEMENT :	-
NBRE BLES :	-
ALTITUDE :	-
EXPOSITION :	-



TERROIR (Sol / Sous-sol)

Sols argilo-schisteux.



VINIFICATION (de la vigne à la FA)

Fermentation et macération des raisins égrappés en cuve béton
30 jours. Non levuré



ELEVAGE

Élevage de 12 mois en cuve béton.

À la dégustation ...

NOTES DE DEGUSTATION

Robe rouge noir profond. Le nez est partagé entre les agrumes mûrs, des notes iodées et des épices rappelant le poivre noir. La bouche est veloutée dès l'attaque, puis s'avère ensuite légère avant que la structure tannique ne s'exprime pleinement. La finale est juste structurée comme il faut, portée par des notes torréfiées, poivrées et florales.

CONSEILS (température, garde, ...)

Servir entre 15 et 17 degrés, à consommer dans les 3-4 ans.

ACCORDS METS ET VIN

Grillades, poulet basquaise, agneau.

NOTE SUR LE MILLESIME

2020 – Automne humide, gelées printanières et canicule, un millésime difficile mais qui globalement va donner un bon équilibre aux vins, des maturités et une belle concentration. Les rouges possèdent un potentiel de vieillissement intéressant. Ce nouveau millésime allie la puissance à la fraîcheur, nous offrant ainsi une texture veloutée.

LES AUTRES CUVES DU DOMAINE

Estelle blanc
Estelle rosé

Aubigue (3 couleurs)
Impulsion (3 couleurs)

PH

-

DEGRE

14°

SO2 TOTAL

-

RESIDUEL

-

LES MOTS CLES DU VIN

- Frais
- Fruité
- Structuré



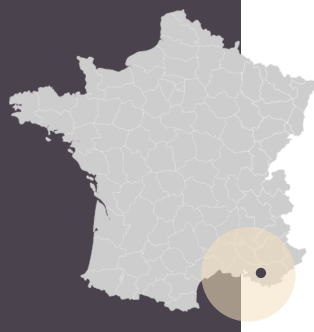
VOS IMPRESSIONS SUR CETTE CUVÉE



DOMAINE LES FOUQUES

IMPULSION

PAYS :	France
REGION :	Provence
APPELLATION :	Côtes de Provence
CEPAGES :	Rolle – Ugni blanc - Clairette
MILLESIME :	2022
COULEUR :	Blanc
ÂGE DES VIGNES :	-
CERTIFICATION :	Demeter
DEMARCHE :	Biodynamique
CONTENANCE(S) :	75cl
RENDEMENT :	-
NBRE BLES :	-
ALTITUDE :	-
EXPOSITION :	-



TERROIR (Sol / Sous-sol)

Argilo-schisteux



VINIFICATION (de la vigne à la FA)

Fermentation et macération des raisins égrappés en cuve béton 30 jours. Non levuré, non sulfité.



ELEVAGE

Élevage en foudre 6 mois



À la dégustation ...

NOTES DE DEGUSTATION

Robe jaune pâle.

Le premier nez évoque le coing, la poire mûre, le tilleul et la noisette.

La bouche est gourmande avec une sensation de sucrosité et une finale légèrement tannique. Elle est dominée par les épices et les fleurs blanches mêlées à des notes presque boisées.

CONSEILS (température, garde, ...)

Servir entre 6 et 8 degrés. A boire dans les 2 ans.

ACCORDS METS ET VIN

À l'apéritif, sur des légumes grillés ou des coquillages.

NOTE SUR LE MILLESIME

2022 – Un été chaud et sec donnant des vins gourmands, sur la finesse dans les 3 couleurs.

LES AUTRES CUVÉES DU DOMAINE

Cuvée Impulsion rouge

Cuvée Impulsion rosé

Cuvée Aubigue (3 couleurs)

Cuvée Estelle (3 couleurs)

PH

-

DEGRE

12,5°

SO2 TOTAL

-

RESIDUEL

-

LES MOTS CLES DU VIN

- Frais
- Fruité
- Nature

VOS IMPRESSIONS SUR CETTE CUVÉE

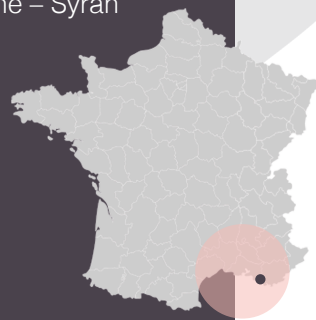




DOMAINE LES FOUQUES

IMPULSION

PAYS :	France
REGION :	Provence
APPELLATION :	Côtes de Provence La Londe
CEPAGES :	Cinsault - Grenache – Syrah
MILLESIME :	2022
COULEUR :	Rosé
ÂGE DES VIGNES :	-
CERTIFICATION :	Demeter
DEMARCHE :	Biodynamique
CONTENANCE(S) :	75cl
RENDEMENT :	-
NBRE BLES :	-
ALTITUDE :	-
EXPOSITION :	-



TERROIR (Sol / Sous-sol)

Sols argilo-schisteux



VINIFICATION (de la vigne à la FA)

Pressurage direct, macération à froid.
Débourbage à froid 7 jours, fermentation à 17°C
Ni levurage, ni enzymage, ni sulfite.



ELEVAGE

6 mois en cuve inox.

À la dégustation ...

NOTES DE DEGUSTATION

Robe rose pâle saumonée. Le nez évoque des notes de fleurs séchées, de fruits exotiques, et de miel de châtaigner. La bouche est immédiate, dominée par des notes grillées rappelant le pop-corn.

CONSEILS (température, garde, ...)

Servir entre 6 et 8 degrés, à consommer dans les 2 ans.

ACCORDS METS ET VIN

À l'apéritif ou sur un dessert aux fruits.

NOTE SUR LE MILLESIME

2022 – Un été chaud et sec donnant des vins gourmands, sur la finesse dans les 3 couleurs.

LES AUTRES CUVES DU DOMAINE

Impulsion rouge
Impulsion blanc

Aubigue (3 couleurs)
Estelle (3 couleurs)

PH

-

DEGRE

12,5°

SO2 TOTAL

-

RESIDUEL

-

”

LES MOTS CLES DU VIN

- Frais
- Floral
- Gourmand

VOS IMPRESSIONS SUR CETTE CUVÉE





DOMAINE LES FOUQUES

IMPULSION

PAYS :	France
REGION :	Provence
APPELLATION :	Côtes de Provence La Londe
CEPAGES :	Grenache - Syrah - Cinsault
MILLESIME :	2022
COULEUR :	Rouge
ÂGE DES VIGNES :	-
CERTIFICATION :	Demeter
DEMARCHE :	Biodynamique
CONTENANCE(S) :	75cl
RENDEMENT :	-
NBRE BLES :	-
ALTITUDE :	-
EXPOSITION :	-



TERROIR (Sol / Sous-sol)

Sols argilo-schisteux.



VINIFICATION (de la vigne à la FA)

Fermentation et macération des raisins égrappés en cuve béton.
Non levuré, non sulfité, pas de collage.
Vin nature



ELEVAGE

Élevage de 6 mois en cuve béton.

À la dégustation ...

NOTES DE DEGUSTATION

Robe rouge rubis profonde. Le nez est dominé par les fruits rouges à noyaux, tels que la prune ou la cerise. Ensuite, des notes de bois de réglisse et de café apparaissent. La bouche est massive à l'attaque, dominée par les épices comme le poivre noir. La structure tannique est marquée à juste dose, pour finir sur des tannins épicés.

CONSEILS (température, garde, ...)

Servir entre 15 et 17 degrés, à consommer dans les 2 ans.

ACCORDS METS ET VIN

Grillades, charcuteries, dessert chocolaté.

NOTE SUR LE MILLESIME

2022 - Un été chaud et sec donnant des vins gourmands, sur la finesse dans les 3 couleurs.

LES AUTRES CUVÉES DU DOMAINE

Impulsion blanc
Impulsion rosé

Estelle (3 couleurs)
Aubigue (3 couleurs)

PH

-

DEGRE

13,5°

SO2 TOTAL

-

RESIDUEL

-

LES MOTS CLES DU VIN

- Gourmand
- Épicé
- Nature

VOS IMPRESSIONS SUR CETTE CUVÉE

