

## PETIT PONT BLANC

IGP - PAYS D'OC

12,5 % vol.



70 % Vermentino  
30% Colombard



Argilo-graveleux



Levurage avec des levures neutres  
Fermentation basse température  
Durée de fermentation de 12 jours  
Présurage pneumatique avec séparation des presses



Une cuvée friande et fraîche : un nez bien présent aux parfums de fruits à chair blanche, qui se poursuit par une bouche fluide, tonique et rafraîchissante.



Un aimable compagnon à l'apéritif, sur des fruits de mer ou une tarte à l'oignon.



Certifiés Qualenvi depuis 2006, nous sommes désormais labélisés exploitation à Haute Valeur Environnementale (HVE). Ce label s'appuie sur des indicateurs et une exigence de résultats de «pratiques vertes» qui portent sur l'intégralité de l'exploitation. Au delà de l'engagement environnemental, nous sommes rentrés dans « la cour des grands » de l'approche Qualité en obtenant la certification Iso 22000. Cette norme internationale montre l'aptitude de l'entreprise à maîtriser la sécurité alimentaire.

## PETIT PONT ROSÉ

IGP - PAYS D'OC

12,5 % vol.



75% Grenache  
25% Cinsault



Argilo-graveleux



Macération pelliculaire pendant 4h dans le pressoir  
Fermentation de 16-18°  
Durée de fermentation de 12 jours  
Pneumatique avec séparation de presse



Un parfait vin d'été, à la matière en bouche joyeuse et gourmande soutenue par une belle vivacité. Du plaisir !



Rafraîchissant, il s'accordera avec la charcuterie, les salades d'été, les volailles, les viandes blanches (porc et veau), les fromages peu corsés.



Certifiés Qualenvi depuis 2006, nous sommes désormais labélisés exploitation à Haute Valeur Environnementale (HVE). Ce label s'appuie sur des indicateurs et une exigence de résultats de «pratiques vertes» qui portent sur l'intégralité de l'exploitation. Au delà de l'engagement environnemental, nous sommes rentrés dans « la cour des grands » de l'approche Qualité en obtenant la certification Iso 22000. Cette norme internationale montre l'aptitude de l'entreprise à maîtriser la sécurité alimentaire.

## PETIT PONT ROUGE

IGP - PAYS D'OC

12 % vol.



60% Grenache  
25% Cinsault  
15% Cabernet Sauvignon



Basaltique / Argilo-graveleux



Levurage avec des levures neutres  
Fermentation de 26 à 32°  
Durée de fermentation de 12 jours



Nez très expressif de fruit rouge éclatants. La bouche est attractive, ronde et fraîche soutenue par du fruit, du fruit, encore du fruit. Attention, petite bouteille grand plaisir. Un vrai vin de soif !



À conseiller sur de belles côtes de porc grillées aux fines herbes, voire une pintade farcie. Bon appétit !



Certifiés Qualenvi depuis 2006, nous sommes désormais labélisés exploitation à Haute Valeur Environnementale (HVE). Ce label s'appuie sur des indicateurs et une exigence de résultats de «pratiques vertes» qui portent sur l'intégralité de l'exploitation. Au delà de l'engagement environnemental, nous sommes rentrés dans « la cour des grands » de l'approche Qualité en obtenant la certification Iso 22000. Cette norme internationale montre l'aptitude de l'entreprise à maîtriser la sécurité alimentaire.

## PETIT PONT ROSÉ MAGNUM

IGP - PAYS D'OC

12,5 % vol.



75% Grenache  
25% Cinsault



Argilo-graveleux



Macération pelliculaire pendant 4h dans le pressoir  
Fermentation de 16-18°  
Durée de fermentation de 12 jours  
Pneumatique avec séparation de presse



Un parfait vin d'été, à la matière en bouche joyeuse et gourmande soutenue par une belle vivacité. Du plaisir !



Rafraîchissant, il s'accordera avec la charcuterie, les salades d'été, les volailles, les viandes blanches (porc et veau), les fromages peu corsés.



Certifiés Qualenvi depuis 2006, nous sommes désormais labélisés exploitation à Haute Valeur Environnementale (HVE). Ce label s'appuie sur des indicateurs et une exigence de résultats de «pratiques vertes» qui portent sur l'intégralité de l'exploitation. Au delà de l'engagement environnemental, nous sommes rentrés dans « la cour des grands » de l'approche Qualité en obtenant la certification Iso 22000. Cette norme internationale montre l'aptitude de l'entreprise à maîtriser la sécurité alimentaire.

## PETIT PONT ROUGE MAGNUM

IGP - PAYS D'OC



12 % vol.



60% Grenache  
25% Cinsault  
15% Cabernet Sauvignon



Basaltique / Argilo-graveleux



Levurage avec des levures neutres  
Fermentation de 26 à 32°  
Durée de fermentation de 12 jours



Nez très expressif de fruit rouge éclatants. La bouche est attractive, ronde et fraîche soutenue par du fruit, du fruit, encore du fruit. Attention, petite bouteille grand plaisir. Un vrai vin de soif !



À conseiller sur de belles côtes de porc grillées aux fines herbes, voire une pintade farcie. Bon appétit !



Certifiés Qualenvi depuis 2006, nous sommes désormais labélisés exploitation à Haute Valeur Environnementale (HVE). Ce label s'appuie sur des indicateurs et une exigence de résultats de «pratiques vertes» qui portent sur l'intégralité de l'exploitation. Au delà de l'engagement environnemental, nous sommes rentrés dans « la cour des grands » de l'approche Qualité en obtenant la certification Iso 22000. Cette norme internationale montre l'aptitude de l'entreprise à maîtriser la sécurité alimentaire.

## PETIT PONT BLANC BIB

IGP - PAYS D'OC

12,5 % vol.



70 % Vermentino  
30% Colombard



Argilo-graveleux



Levurage avec des levures neutres  
Fermentation basse température  
Durée de fermentation de 12 jours  
Présurage pneumatique avec séparation des presses



Une cuvée friande et fraîche : un nez bien présent aux parfums de fruits à chair blanche, qui se poursuit par une bouche fluide, tonique et rafraîchissante.



Un aimable compagnon à l'apéritif, sur des fruits de mer ou une tarte à l'oignon.



Certifiés Qualenvi depuis 2006, nous sommes désormais labélisés exploitation à Haute Valeur Environnementale (HVE). Ce label s'appuie sur des indicateurs et une exigence de résultats de «pratiques vertes» qui portent sur l'intégralité de l'exploitation. Au delà de l'engagement environnemental, nous sommes rentrés dans « la cour des grands » de l'approche Qualité en obtenant la certification Iso 22000. Cette norme internationale montre l'aptitude de l'entreprise à maîtriser la sécurité alimentaire.

## PETIT PONT ROSÉ BIB

IGP - PAYS D'OC

12,5 % vol.



75% Grenache  
25% Cinsault



Argilo-graveleux



Macération pelliculaire pendant 4h dans le pressoir  
Fermentation de 16-18°  
Durée de fermentation de 12 jours  
Pneumatique avec séparation de presse



Un parfait vin d'été, à la matière en bouche joyeuse et gourmande soutenue par une belle vivacité. Du plaisir !



Rafraîchissant, il s'accordera avec la charcuterie, les salades d'été, les volailles, les viandes blanches (porc et veau), les fromages peu corsés.



Certifiés Qualenvi depuis 2006, nous sommes désormais labélisés exploitation à Haute Valeur Environnementale (HVE). Ce label s'appuie sur des indicateurs et une exigence de résultats de «pratiques vertes» qui portent sur l'intégralité de l'exploitation. Au delà de l'engagement environnemental, nous sommes rentrés dans « la cour des grands » de l'approche Qualité en obtenant la certification Iso 22000. Cette norme internationale montre l'aptitude de l'entreprise à maîtriser la sécurité alimentaire.

## PETIT PONT ROUGE BIB

IGP - PAYS D'OC

12 % vol.



60% Grenache  
25% Cinsault  
15% Cabernet Sauvignon



Basaltique / Argilo-graveleux



Levurage avec des levures neutres  
Fermentation de 26 à 32°  
Durée de fermentation de 12 jours



Nez très expressif de fruit rouge éclatants. La bouche est attractive, ronde et fraîche soutenue par du fruit, du fruit, encore du fruit. Attention, petite bouteille grand plaisir. Un vrai vin de soif !



À conseiller sur de belles côtes de porc grillées aux fines herbes, voire une pintade farcie. Bon appétit !



Certifiés Qualenvi depuis 2006, nous sommes désormais labélisés exploitation à Haute Valeur Environnementale (HVE). Ce label s'appuie sur des indicateurs et une exigence de résultats de «pratiques vertes» qui portent sur l'intégralité de l'exploitation. Au delà de l'engagement environnemental, nous sommes rentrés dans « la cour des grands » de l'approche Qualité en obtenant la certification Iso 22000. Cette norme internationale montre l'aptitude de l'entreprise à maîtriser la sécurité alimentaire.