

Cuvée Quintessence

Ecrin de notre terroir

Nos vins Quintessence représentent une petite production au tirage confidentiel. Ces cuvées ne sont vinifiées que lors des beaux millésimes et subliment alors ce que notre terroir peut nous offrir en toute simplicité.



Millésime 2019 **rupture**



Millésime 2022



Millésime 2020



Mourvèdre 90%, Syrah 6%,
Cabernet Sauvignon 4%

Tibouren 55%, Grenache 25%,
Syrah 10%, Mourvèdre 10%

Rolle 100%



Elevage 12 mois en foudre

Elevage de 6 mois pour
2/3 de la cuvée

Fermentation et élevage de 8
mois en barriques neuves



75 cL

75 cL

75 cL



Servir entre 19 et 21°C
Garde 8 à 10 ans

Servir entre 8 et 12°C
Garde 1 à 3 ans

Servir entre 8 à 12°C
Garde 1 à 5 ans



Garrigues (poivre, thym...),
épices, cerises griottes

Ecorces d'agrumes, fruits
exotiques, finale acidulée

Subtilement boisé, agrumes et
bouche épicée



Gibier, viande rouge

Crustacés & fruits de mer

Viandes blanches, poissons &
fromages

