

CAISSE ÉTÉ

52€ soit 8€/btl



LA CHARTREUSE D'ARTON 2023 - BLANC SEC - LA CUVÉE FESTIVE

CÉPAGES : 65% Colombard, 25% Sauvignon, 10 % Gros Manseng
METS & VINS : Il s'harmonise parfaitement à un poisson grillé, des coquilles Saint-Jacques, ou encore une viande blanche.

AUDACE 2021 - BLANC SEC - L'EXPRESSION DU SAUVIGNON BLANC

CÉPAGE : 100% Sauvignon blanc
METS & VINS : Audace se savoure autour d'une blanquette de veau, d'un ragoût d'asperges ou d'un plateau de fromages.

LES CÈDRES 2023 - BLANC MOELLEUX - LA FRAÎCHE DOUCEUR

CÉPAGE : 100% Gros Manseng
METS & VINS : Les Cèdres s'harmonise à merveille du melon, ou encore une tranche de foie gras, du fromage à pâte persillée, des fruits secs.

LE MIDI 2020 - ROUGE - LA PUISSANCE ET L'ÉLÉGANCE

CÉPAGE : 50% Cabernet Sauvignon, 30% Syrah, 20% Merlot
METS & VINS : Le midi sublimerait parfaitement vos viandes rouges et civets de gibiers, mais également vos tempes marinés de légumes.

LA CROIX D'ARTON 2020 - ROUGE - LE SOLEIL ET LE FRUIT

CÉPAGE : 50% Merlot, 40% Syrah, 10% Cabernet Sauvignon
METS & VINS : La Croix d'Arton s'harmonise à merveille avec un rôti de bœuf ou encore un dahl de lentilles, un gratin d'aubergines.

YSÉ 2023 - ROSÉ - LA GOURMANDISE DE LA SYRAH

CÉPAGE : 100% Syrah
METS & VINS : Ysé anime vos plateaux de charcuteries et de fromages, et se marie parfaitement avec des grillades ou des mézés de légumes.

Viticulture Durable et Engagée



Fabrice,
Maître de chai

Lili,
Développement du
domaine

Jean,
Expert
environnemental

CAISSE AUTOMNE

58€ soit **9€/btl**

LES CÈDRES 2020 - BLANC MOELLEUX - LA FRAÎCHE DOUCEUR

DESCRIPTION : Les Cèdres, notre blanc moelleux, présente une harmonie qui raconte le plaisir et la gourmandise, équilibrée par une vive fraîcheur. Laissez-vous séduire par ses notes de pêche blanche et d'écorce de citron confit, mais aussi de litchi et d'ananas.

CÉPAGE : 100% Gros Manseng

METS & VINS : Les Cèdres s'harmonise à merveille sur du melon, ou encore une tranche de foie gras, du fromage à pâte persillée, des fruits secs

VICTOIRE 2020 - BLANC DOUX - L'ÉLIXIR VIVIFIANT

DESCRIPTION : Victoire, notre blanc doux, vendangé le dernier, vous surprendra par sa vivacité. Notes de fruits confits, de pain d'épices et de vanille, finement équilibrées par la fraîcheur du fruit de la passion.

CÉPAGE : 50% Petit Manseng, 50% Gros Manseng

METS & VINS : Il accompagne parfaitement une tarte aux pommes, une mousse au chocolat, ou encore du foie gras.



Viticulture Durable et Engagée



Fabrice,
Maître de chai

Lili,
Développement du
domaine

Jean,
Expert
environnemental

CAISSE HIVER

58€ soit 9€/btl



LE MIDI 2020 - ROUGE - LA PUISSANCE ET L'ÉLÉGANCE

DESCRIPTION : Le Midi, complexité et puissance pour ce rouge de caractère. Vous tomberez sous le charme de sa bouche juste et équilibrée, marquée par la gourmandise du fruit rouge cuit et de la vanille, rafraîchie par des notes de poivre vert.

CÉPAGE : 50% Cabernet Sauvignon, 30% Syrah, 20% Merlot

METS & VINS : Le midi sublimerait parfaitement vos viandes rouges et civets de gibiers, mais également vos tempéts marinés de légumes.

LA CROIX D'ARTON 2020 - ROUGE - LE SOLEIL ET LE FRUIT

DESCRIPTION : Vous serez séduit par la richesse ensoleillée de La Croix d'Arton, aux notes de fruits rouges mûrs et d'épices, succédées par des touches de violette, de vanille et de pain grillé.

CÉPAGE : 50% Merlot, 40% Syrah, 10% Cabernet Sauvignon

METS & VINS : La Croix d'Arton s'harmonise à merveille avec un rôti de bœuf ou encore un dahl de lentilles, un gratin d'aubergines.

Viticulture Durable et Engagée



Fabrice,
Maître de chai

Lili,
Développement du
domaine

Jean,
Expert
environnemental

CAISSE PRINTEMPS

52€ soit 8€/btl

LA CHARTREUSE D'ARTON 2023 - BLANC SEC - LA CUVÉE FESTIVE

DESCRIPTION : Laissez-vous emporter par La Chartreuse D'Arton et ses arômes de fruits exotiques, notes de litchi, de fruit de la passion, mais aussi de pamplemousse et de citron. Un voyage aromatique pour ce vin blanc où le fruit est roi.

CÉPAGES : 65% Colombard, 25% Sauvignon, 10 % Gros Manseng

METS & VINS : Il s'harmonise parfaitement à un poisson grillé, des coquilles Saint-Jacques, ou encore une viande blanche.

AUDACE 2021 - BLANC SEC - L'EXPRESSION DU SAUVIGNON BLANC

DESCRIPTION : Découvrez notre interprétation du sauvignon blanc. Une structure en bouche ample et harmonieuse, marquée par le litchi, la pêche blanche et la verveine. On retrouve aussi des notes briochées, amenées par le bâtonnage. Pas d'élevage barrique, mais des notes fumées, signature du terroir d'Arton sur nos sauvignons.

CÉPAGE : 100% Sauvignon blanc

METS & VINS : Audace se savoure autour d'une blanquette de veau, d'un ragoût d'asperges ou d'un plateau de fromages.



Viticulture Durable et Engagée



Fabrice,
Maître de chai

Lili,
Développement du
domaine

Jean,
Expert
environnemental