

L A C A V E

V E R C H A N T



Cuvée Marcelle

2021

**Térroir :**

Secteur géographique de la dénomination "Méjanelle", composé de nombreux galets roulés et de sédiments marins.

Appellation :

AOC Languedoc

Cépages :

Syrah, Grenache

Culture :

En conversion biologique

Taille :

En Cordon
de Royat

Rendements :

40 hl/ha

Vinification :

Egrappage de la vendange manuelle, vinification par cépages sous contrôle de température, longue macération de 30 à 35 jours. Assemblage après fermentation malo-lactique, élevage en cuves.

Dégustation :

Belle robe soutenue sur un rouge intense. Nez concentré, fruit rouge confituré, réglisse.

En bouche l'attaque est franche, garrigue. On retrouve le côté fruits rouges du nez. Bon équilibre nez bouche. Beau volume en milieu de bouche et belle ampleur et fraîcheur, les tanins sont soyeux. Très belle longueur en bouche avec beaucoup de rondeur.

Garde :

6 à 8 ans

Gastronomie :

Gibier, viandes rouges, fromage,
viandes en sauce.

DOMAINE DE
VERCHANT



H Ô T E L & S P A
★ ★ ★ ★ ★

Informations :

Mail : caveau@verchant.fr

Tél : 04 67 07 26 13

1 Bd Phillippe Lamour, 34170 Castelnau-le-Lez

www.domainedeverchant.com

LA CAVE

VERCHANT



Cuvée Qvintina

2020

**Térroir :**

Secteur géographique de la dénomination "Méjanelle", composé de nombreux galets roulés et de sédiments marins.

Appellation :

AOC Languedoc Grès de Montpellier

Cépages :

Grenache, Syrah

Taille :

En Cordon
de Royat

Culture :

En conversion biologique

Rendements :

30 hl/ha

Vinification :

Egrappage de la vendange manuelle, vinification par cépages sous contrôle de température, longue macération de 40 à 45 jours. Assemblage après fermentation malo-lactique, élevage en barriques de 400 litres. Mis en bouteille 18 mois après vendanges.

Dégustation :

Robe rouge sombre aux reflets vifs et à la belle brillance.

Bonne palette aromatique, fruitée, griotte. Très belle attaque en bouche, griottes kirchées. Les tanins vont crescendo et restent fermes en finale. Vin chaleureux et puissant muni d'une belle persistance et longueur en bouche, on termine sur des notes vanillées, poivrées et épicées.

Garde :

10 ans et plus

Gastronomie :

Agneau aux herbes,
tarte au chocolat, fromage.

DOMAINE DE
VERCHANT



HÔTEL & SPA
★ ★ ★ ★ ★

Informations :

Mail : caveau@verchant.fr

Tél : 04 67 07 26 13

1 Bd Philippe Lamour, 34170 Castelnau-le-Lez

www.domainedeverchant.com

LA CAVE

VERCHANT



Cuvée 1582 rouge

2021



Térroir :

Secteur géographique de la dénomination "Méjanelle", composé de nombreux galets roulés et de sédiments marins.

Appellation :

IGP Pays d'Oc

Cépages :

Merlot, Cabernet franc, Syrah

Culture :

En conversion biologique

Taille :

En Cordon
de Royat

Rendements :

40 hl/ha

Vinification :

Vendanges mécaniques de nuit pour garder un maximum de fraîcheur.
Vinification après égrappage complet des raisins, en cuve thermos-régulée pour avoir un bel échange entre la peau et le jus.
Assemblage réalisé au début de l'année et mise en bouteille ensuite.

Dégustation :

Très belle robe rouge foncé aux reflets rubis soutenus.
Premier nez fruité, fruits rouges confits, figue sèche, la suite est chocolatée et caramel
L'attaque en bouche est franche, les tanins sont présents et bien enrobés. Bel équilibre moelleux acidité. On trouve un côté réglissé
La finale est vanillée, la complexité est grande. bonne longueur à la persistance vanille et chocolat.

Garde :

1 à 2 ans

Gastronomie :

Viande rouge, plat en sauce, fromage.

DOMAINE DE
VERCHANT



HÔTEL & SPA
★ ★ ★ ★ ★

Informations :

Mail : caveau@verchant.fr

Tél : 04 67 07 26 13

1 Bd Phillippe Lamour, 34170 Castelnau-le-Lez

www.domainedeverchant.com

LA CAVE

VERCHANT



Cuvée 1582 blanc

2021

**Terroir :**

Secteur géographique de la dénomination "Méjanelle", composé de nombreux galets roulés et de sédiments marins

Appellation :

Vin de Pays d'Oc

Taille :

En Cordon
de Royat

Culture :

En conversion biologique

Cépages :

Vermentino, Viognier,
Roussanne, Marsanne

Rendements :

50hl/ha

Vinification :

Vendanges mécaniques de nuit pour garder un maximum de fraîcheur.
Vinification après égrappage complet des raisins, en cuve thermos-régulée pour avoir un bel échange entre la peau et le jus.
Assemblage réalisé au début de l'année et mise en bouteille ensuite.

Dégustation :

Couleur d'un jaune pâle à reflets verts. Nez intense de notes florales et de fruits à chairs blanches.

La bouche toute en douceur sur une belle arête vive et rafraichissante exhale les fruits blancs pour enfin terminer sur de subtiles notes abricotées.

Garde :

1 à 2 ans

Gastronomie :

Poissons, coquillages.

DOMAINE DE
VERCHANT



HÔTEL & SPA
★ ★ ★ ★ ★

Informations :

Mail : caveau@verchant.fr

Tél : 04 67 07 26 13

1 Bd Phillippe Lamour, 34170 Castelnau-le-Lez

www.domainedeverchant.com

L A C A V E

V E R C H A N T



Cuvée 1582 rosé

2021

**Terroir :**

Secteur géographique de la dénomination "Méjanelle", composé de nombreux galets roulés et de sédiments marins

Appellation :

Vin de Pays d'Oc

Taille :

En Cordon
de Royat

Culture :

En conversion biologique

Cépages :

Grenache, Syrah

Rendements :

50hl/ha

Vinification :

Vendanges mécaniques de nuit pour garder un maximum de fraîcheur.

Vinification après égrappage complet des raisins, en cuve thermos-régulée pour avoir un bel échange entre la peau et le jus.

Assemblage réalisé au début de l'année et mise en bouteille ensuite.

Dégustation :

Robe pâle à légers violine, nez intense d'agrumes, de mûres et de fraises des bois.

La bouche, toute en douceur avec une belle fraîcheur en finale, qui exhale une profusion de notes de fruits rouges et d'exotismes.

Garde :

1 à 2 ans

Gastronomie :

Poissons, coquillages,
viande grillées, salades.

DOMAINE DE
VERCHANT



HÔTEL & SPA
★ ★ ★ ★ ★

Informations :

Mail : caveau@verchant.fr

Tél : 04 67 07 26 13

1 Bd Philippe Lamour, 34170 Castelnau-le-Lez

www.domainedeverchant.com