

# LA CAVE

V E R C H A N T



## Cuvée 1582 rosé

2023



**Terroir :**

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

**Appellation :** Vin de Pays d'Oc

**Cépages :** Grenache, Syrah

**Taille :** En Cordon de Royat

**Culture :** Vin biologique

**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 : Robe pâle avec de légers reflets violette.

Nez : Intense, avec des arômes d'agrumes, de mûres et de fraises des bois.

Bouche : Toute en douceur, avec une belle fraîcheur en finale. La bouche révèle une profusion de notes de fruits rouges et d'exotisme.

**Garde :** 1 à 2 ans

**Gastronomie :** Poissons, coquillages, viande grillées, salades

DOMAINE DE  
VERCHANT



Mail : [caveau@verchant.fr](mailto:caveau@verchant.fr)

Tél : 04 67 07 26 13

1 Bd Philippe Lamour, 34170 Castelnau-le-Lez

[www.domainedeverchant.com](http://www.domainedeverchant.com)

# LA CAVE

VERCHANT



## Cuvée 1582 blanc

2023



**Terroir :**

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

**Appellation :** Vin de Pays d'Oc

**Cépages :** Rolle, Chardonnay, Sauvignon

**Taille :** En Cordon de Royat

**Culture :** Vin biologique

**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 : Couleur d'un jaune pâle avec des reflets verts.  
Nez : Intense, avec des notes florales et de fruits à chair blanche.  
Bouche : Toute en douceur, avec une belle arête vive et rafraîchissante. On retrouve en bouche les arômes de fruits blancs, pour finalement terminer sur des notes subtiles et abricotées.

**Garde :** 1 à 2 ans

**Gastronomie :** Poissons, coquillages

DOMAINE DE  
VERCHANT



Mail : [caveau@verchant.fr](mailto:caveau@verchant.fr)

Tél : 04 67 07 26 13

1 Bd Phillippe Lamour, 34170 Castelnau-le-Lez

[www.domainedeverchant.com](http://www.domainedeverchant.com)

# L A C A V E

V E R C H A N T



## Cuvée 1582 rouge

2022

### Térroir :

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

**Appellation :** IGP Pays d'Oc

**Cépages :** Merlot, Mourvèdre, Grenache

**Taille :** En Cordon de Royat

**Culture :** Vin biologique

**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 :

Robe : Très belle robe rouge foncé aux reflets rubis soutenus.

Nez : Nez fruité, dominé par des arômes de fruits rouges confits et de figue sèche.

Bouche : L'attaque est franche, avec des tanins présents et bien enrobés. Bel équilibre entre le moelleux et l'acidité, avec des notes réglissées en arrière-plan.

Finale : Des notes vanillées, offrant une belle complexité. Le vin présente une bonne longueur en bouche.

**Garde :** 1 à 2 ans

**Gastronomie :** Viande rouge, plat en sauce, fromage



DOMAINE DE  
VERCHANT



Mail : [caveau@verchant.fr](mailto:caveau@verchant.fr)

Tél : 04 67 07 26 13

1 Bd Philippe Lamour, 34170 Castelnau-le-Lez

[www.domainedeverchant.com](http://www.domainedeverchant.com)

# L A C A V E

V E R C H A N T



## Cuvée Marcelle

2021

**Terroir :**

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

**Appellation :** AOC Languedoc

**Cépages :** Syrah , Grenache

**Taille :** En Cordon de Royat

**Culture :** En conversion biologique

**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 :**

Robe : Belle robe soutenue d'un rouge intense.

Nez : Concentré, avec des arômes de fruits rouges confiturés et de réglisse.

Bouche : L'attaque est franche, révélant des notes de garrigue et de fruits rouges, en accord avec le nez. Bon équilibre entre le nez et la bouche. Le vin offre un beau volume en milieu de bouche, une belle ampleur et une fraîcheur agréable, avec des tanins soyeux.

**Garde :** 6 à 8 ans

**Gastronomie :** Gibier, viandes rouges, fromage, viandes en sauce.



DOMAINE DE  
VERCHANT



Mail : [caveau@verchant.fr](mailto:caveau@verchant.fr)

Tél : 04 67 07 26 13

1 Bd Phillippe Lamour, 34170 Castelnau-le-Lez

[www.domainedeverchant.com](http://www.domainedeverchant.com)

# LA CAVE

VERCHANT



## Cuvée Qvintina

2022

### 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.

Nez : Palette aromatique fruitée, dominée par les notes de griotte.

Bouche : Très belle attaque en bouche, avec des notes de griottes kirchées.

Les tanins se développent progressivement et restent fermes en finale.

Finale : Chaleureux et puissant avec des notes vanillées, poivrées et épicées viennent compléter cette expérience gustative.

**Garde :** 10 ans et plus

**Gastronomie :** Agneau aux herbes, tarte au chocolat, fromage

DOMAINE DE

# VERCHANT



Mail : [caveau@verchant.fr](mailto:caveau@verchant.fr)

Tél : 04 67 07 26 13

1 Bd Phillippe Lamour, 34170 Castelnau-le-Lez

[www.domainedeverchant.com](http://www.domainedeverchant.com)



# LA CAVE

VERCHANT



## Cuvée Mazette ! Rosé 2022



### **Terroir :**

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

**Appellation : Vin de Pays d'Oc**

**Cépages : Grenache gris, Grenache noir, Mourvèdre**

**Taille : En Cordon de Royat**

**Culture : Vin biologique**      **Rendements : 35 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 :**

Robe : Jolie couleur framboise

Nez : Élégant, notes de fraise fraîche et de pomelo

Bouche : Équilibrée et gourmande, offrant une belle harmonie entre fraîcheur et douceur.

**Garde : 1 à 2 ans**

**Gastronomie : Gambas grillées, salade composée**

DOMAINE DE  
VERCHANT



Mail : [caveau@verchant.fr](mailto:caveau@verchant.fr)

Tél : 04 67 07 26 13

1 Bd Phillippe Lamour, 34170 Castelnau-le-Lez

[www.domainedeverchant.com](http://www.domainedeverchant.com)

# LA CAVE

VERCHANT



## Cuvée Mazette ! Blanc 2023



### **Terroir :**

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

**Appellation :** Vin de Pays d'Oc

**Cépages :** Chardonnay, Sauvignon, Rolle

**Taille :** En Cordon de Royat

**Culture :** Vin biologique

**Rendements :** 35 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 :**

Robe : Belle robe pâle aux reflets verts.

Nez : Délicat et floral, avec une pointe d'agrumes et de fenouil.

Bouche : Suave et légèrement saline, avec une finale rafraîchissante. Des notes de pêche blanche, de cédrat et de pomme Granny Smith se révèlent en bouche.

**Garde :** 1 à 2 ans

**Gastronomie :** Apéritif, seiche à a plancha.

DOMAINE DE  
VERCHANT



Mail : [caveau@verchant.fr](mailto:caveau@verchant.fr)

Tél : 04 67 07 26 13

1 Bd Phillippe Lamour, 34170 Castelnau-le-Lez

[www.domainedeverchant.com](http://www.domainedeverchant.com)

# LA CAVE

VERCHANT



## Cuvée Mazette ! Rouge 2022



### **Terroir :**

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

**Appellation : Vin de Pays d'Oc**

**Cépages : Grenache, Mourvèdre, Merlot**

**Taille : En Cordon de Royat**

**Culture : Vin biologique**      **Rendements : 35 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 :**

Robe : Grenat lumineux

Nez : Charmeur, révélant des arômes de petits fruits des bois, de réglisse et de violette.

Bouche : Croquante et juteuse, équilibrée. Ce vin offre une fraîcheur surprenante. Parfait pour accompagner un repas de bistro.

**Garde : 1 à 2 ans**

**Gastronomie : Un lapin à la moutarde, la classique andouillette ou une assiette de charcuterie.**

DOMAINE DE  
VERCHANT



Mail : [caveau@verchant.fr](mailto:caveau@verchant.fr)

Tél : 04 67 07 26 13

1 Bd Phillippe Lamour, 34170 Castelnau-le-Lez

[www.domainedeverchant.com](http://www.domainedeverchant.com)

# L A C A V E

V E R C H A N T



## 1582 rose 2022



### **Terroir :**

Geographical area of the "Méjanelle" denomination, composed of numerous rolled pebbles and marine sediments.

### **Appellation :**

Vin de Pays d'Oc

### **Size :**

In Royat Cordon

### **Vinification :**

Mechanical harvest at night to keep a maximum of freshness.

Vinification after complete destemming of the grapes, in thermo-regulated vats to have a good exchange between the skin and the juice.

The wine is blended at the beginning of the year and then bottled.

### **Tasting :**

Pale color with light purple reflections, intense nose of citrus fruits, blackberry and wild strawberry.

The mouth, all in softness with a beautiful freshness in finale, which exhales a profusion of notes of red fruits and exotic.

### **Cellaring :**

1 to 2 years

### **Grape varieties :**

Grenache, Syrah

### **Culture :**

In organic conversion

### **Yields :**

50hl/ha

### **Gastronomy :**

Fish, shellfish,  
grilled meats, salads.

DOMAINE DE  
VERCHANT



HÔTEL & SPA  
★ ★ ★ ★ ★

### Informations :

Mail : [caveau@verchant.fr](mailto:caveau@verchant.fr)

Tél : 04 67 07 26 13

1 Bd Phillippe Lamour, 34170 Castelnau-le-Lez

[www.domainedeverchant.com](http://www.domainedeverchant.com)

# L A C A V E

V E R C H A N T



## 1582 white 2022



### **Terroir :**

Geographical area of the "Méjanelle" denomination, composed of numerous rolled pebbles and marine sediments.

### **Appellation :**

Vin de Pays d'Oc

### **Size :**

In Royat Cordon

### **Vinification :**

Mechanical harvest at night to keep a maximum of freshness. Vinification after complete destemming of the grapes, in thermo-regulated vats to have a good exchange between the skin and the juice. The wine is blended at the beginning of the year and then bottled.

### **Tasting :**

Pale yellow color with green reflections. Intense nose of floral notes and white fruits.

The palate is soft and refreshing, with a beautiful lively edge, exhaling white fruits to finish on subtle apricot notes.

### **Cellaring :**

1 to 2 years

### **Grape varieties :**

Vermentino, Viognier, Roussanne, Marsanne

### **Yields :**

50hl/ha

### **Gastronomy :**

Fish, shellfish.

DOMAINE DE  
VERCHANT



HÔTEL & SPA  
★ ★ ★ ★ ★

### Informations :

Mail : [caveau@verchant.fr](mailto:caveau@verchant.fr)

Tél : 04 67 07 26 13

1 Bd Phillippe Lamour, 34170 Castelnau-le-Lez

[www.domainedeverchant.com](http://www.domainedeverchant.com)

# L A C A V E

V E R C H A N T



## 1582 red 2022



### **Terroir :**

Geographical sector of the "Méjanelle" denomination, composed of numerous rolled pebbles and marine sediments.

### **Appellation :**

IGP Pays d'Oc

### **Grape varieties :**

Merlot, Cabernet Franc, Syrah

### **Size :**

In Royat Cordon

### **Culture :**

In organic conversion

### **Yields :**

40 hl/ha

### **Vinification :**

Mechanical harvest at night to keep a maximum of freshness. Vinification after complete destemming of the grapes, in thermo-regulated vats to have a good exchange between the skin and the juice. The wine is blended at the beginning of the year and then bottled.

### **Tasting :**

Very beautiful dark red color with sustained ruby reflections. The first nose is fruity, candied red fruits, dried figs, followed by chocolate and caramel. The attack in mouth is frank, the tannins are present and well coated. Nice balance of mellowness and acidity. We find a liquorice side. The finish is vanilla, the complexity is great. good length with vanilla and chocolate persistence.

### **Cellaring :**

1 to 2 years

### **Gastronomy :**

Red meat, dish in sauce, cheese.

DOMAINE DE  
VERCHANT



HÔTEL & SPA  
★ ★ ★ ★ ★

### Informations :

Mail : [caveau@verchant.fr](mailto:caveau@verchant.fr)

Tél : 04 67 07 26 13

1 Bd Phillippe Lamour, 34170 Castelnau-le-Lez

[www.domainedeverchant.com](http://www.domainedeverchant.com)

# L A C A V E

V E R C H A N T



## Marcelle

2022



### **Terroir :**

Geographical sector of the "Méjanelle" denomination, composed of numerous rolled pebbles and marine sediments.

### **Appellation :**

AOC Languedoc

### **Grape varieties :**

Syrah, Grenache

### **Size :**

In Royat Cordon

### **Culture :**

In organic conversion

### **Yields :**

40 hl/ha

### **Vinification :**

Hand destemming of the harvest, vinification by grape variety under temperature control, long maceration of 30 to 35 days. Blending after malolactic fermentation, maturing in vats.

### **Tasting :**

Beautiful sustained dress on an intense red. Concentrated nose, jammy red fruit, liquorice.

In mouth the attack is frank, guarrigue. We find the red fruit side of the nose. Good balance nose-mouth. Nice volume in the middle of the mouth and beautiful fullness and freshness, the tannins are silky. Very good length in mouth with a lot of roundness.

### **Garde :**

6 to 8 years

### **Gastronomy :**

Game, red meat, cheese, meats in sauce.

DOMAINE DE  
VERCHANT



HÔTEL & SPA  
★ ★ ★ ★ ★

### Informations :

Mail : [caveau@verchant.fr](mailto:caveau@verchant.fr)

Tél : 04 67 07 26 13

1 Bd Phillippe Lamour, 34170 Castelnau-le-Lez

[www.domainedeverchant.com](http://www.domainedeverchant.com)

# L A C A V E

V E R C H A N T



## Qvintina

2022



### **Terroir :**

Geographical sector of the "Méjanelle" denomination, composed of numerous rolled pebbles and marine sediments.

### **Appellation :**

AOC Languedoc Grès de Montpellier

### **Grape varieties :**

Grenache, Syrah

### **Size :**

In Royat Cordon

### **Culture :**

In organic conversion

### **Yields :**

30 hl/ha

### **Vinification :**

Hand destemming of the harvest, vinification by grape variety under temperature control, long maceration of 40 to 45 days. Blending after malolactic fermentation, aged in 400 liter barrels. Bottled 18 months after harvest.

### **Tasting notes :**

Dark red color with lively reflections and beautiful brilliance.

Good aromatic palette, fruity, morello cherry. Very nice attack in mouth, morello cherries. The tannins go to a crescendo and remain firm in the finish.

Warm and powerful wine with a nice persistence and length in mouth, we finish on vanilla, pepper and spicy notes.

### **Cellaring :**

10 years and more

### **Gastronomy :**

Lamb with herbs,  
chocolate pie, cheese.

DOMAINE DE  
VERCHANT



HÔTEL & SPA  
★ ★ ★ ★ ★

### Informations :

Mail : [caveau@verchant.fr](mailto:caveau@verchant.fr)

Tél : 04 67 07 26 13

1 Bd Phillippe Lamour, 34170 Castelnau-le-Lez

[www.domainedeverchant.com](http://www.domainedeverchant.com)

# L A C A V E

V E R C H A N T



## Mazette !

## Rose 2022



### **Terroir :**

Geographical sector of the "Méjanelle" denomination, composed of numerous rolled pebbles and marine sediments.

### **Appellation :**

IGP Pays d'Oc

### **Grape varieties :**

Grenache, Syrah

### **Size :**

In Royat Cordon

### **Culture :**

In organic conversion

### **Yields :**

35 hl/ha

### **Vinification :**

Mechanical night-harvesting to retain maximum freshness.  
Vinification after complete destemming of the grapes, in thermo-regulated vats to ensure a good exchange between skin and juice.  
Blending at the beginning of the year, then bottling.

### **Tasting notes :**

Appearance: Attractive raspberry color  
Nose: Elegant, with notes of fresh strawberry and pomelo.  
Palate : Well-balanced and greedy, offering a beautiful harmony between freshness and sweetness.

### **Cellaring :**

1 to 2 years

### **Gastronomy :**

Grilled shrimp, mixed salad

DOMAINE DE  
VERCHANT



HÔTEL & SPA  
★ ★ ★ ★ ★

### Informations :

Mail : [caveau@verchant.fr](mailto:caveau@verchant.fr)

Tél : 04 67 07 26 13

1 Bd Phillippe Lamour, 34170 Castelnau-le-Lez

[www.domainedeverchant.com](http://www.domainedeverchant.com)

# L A C A V E

V E R C H A N T



## Mazette ! white 2022



### **Terroir :**

Geographical sector of the "Méjanelle" denomination, composed of numerous rolled pebbles and marine sediments.

### **Appellation :**

IGP Pays d'Oc

### **Grape varieties :**

Grenache, Syrah

### **Size :**

In Royat Cordon

### **Culture :**

In organic conversion

### **Yields :**

35 hl/ha

### **Vinification :**

Mechanical night-harvesting to retain maximum freshness.  
Vinification after complete destemming of the grapes, in thermo-regulated vats to ensure a good exchange between skin and juice.  
Blending at the beginning of the year, then bottling.

### **Tasting notes :**

Appearance: Attractive pale color with green highlights.  
Nose: Delicate and floral, with a hint of citrus and fennel.  
Palate: Suave and slightly saline, with a refreshing finish. Notes of white peach, citron and Granny Smith apple are revealed on the palate.

### **Cellaring :**

1 to 2 years

### **Gastronomy :**

Aperitif, cuttlefish

DOMAINE DE  
VERCHANT



HÔTEL & SPA  
★ ★ ★ ★ ★

### Informations :

Mail : [caveau@verchant.fr](mailto:caveau@verchant.fr)

Tél : 04 67 07 26 13

1 Bd Phillippe Lamour, 34170 Castelnau-le-Lez

[www.domainedeverchant.com](http://www.domainedeverchant.com)

# LA CAVE

VERCHANT



## Mazette ! Red 2022



### **Terroir :**

Geographical sector of the "Méjanelle" denomination, composed of numerous rolled pebbles and marine sediments.

### **Appellation :**

IGP Pays d'Oc

### **Grape varieties :**

Grenache, Syrah

### **Size :**

In Royat Cordon

### **Culture :**

In organic conversion

### **Yields :**

35 hl/ha

### **Vinification :**

Mechanical night-harvesting to retain maximum freshness.  
Vinification after complete destemming of the grapes, in thermo-regulated vats to ensure a good exchange between skin and juice.  
Blending at the beginning of the year, then bottling.

### **Tasting notes :**

Appearance: Luminous garnet

Nose: Charming, revealing aromas of berries, licorice and violets.

Palate: Crisp, juicy and well-balanced. Surprisingly fresh. Perfect with a bistro meal.

### **Cellaring :**

1 to 2 years

### **Gastronomy :**

Rabbit with mustard, classic andouillette or a plate of charcuterie.

DOMAINE DE  
VERCHANT



HÔTEL & SPA  
★ ★ ★ ★ ★

### Informations :

Mail : [caveau@verchant.fr](mailto:caveau@verchant.fr)

Tél : 04 67 07 26 13

1 Bd Phillippe Lamour, 34170 Castelnau-le-Lez

[www.domainedeverchant.com](http://www.domainedeverchant.com)