

Exploitation familiale de 10 ha sur les coteaux de la Vallée du Cher.

La diversité d'encépagement ainsi que la typicité de nos terroirs permettent de produire des vins aussi bien « fruités et vifs » que « puissants et complexes ». Tout cela lié à un travail raisonné de la vigne et du vin.



FINES BULLES

**100% Chenin (Blanc), 70% Gamay (Rosé),
30% Cabernet Franc**

Élégance et raffinement.

Cuvées élevées entre 2 et 4 ans sur lattes dans nos caves, la finesse de la bulle révèle tous les arômes.

Se décline :

- . l'Authentique (brut zéro) : idéal sur fruits de mer
- . l'Expressive (brut) : pour tous les moments
- . l'Intensive (1/2 sec) : agréable en fin de repas
- . la Sensuelle (rosé) : comme ses sœurs blanches, mais plus fruitée, idéale à l'apéritif et au dessert.



LE RIGOLO & GAMAY

100% Gamay

Des amis, une envie, de la charcuterie... Un bouquet de petits fruits rouges qui vous fera passer un bon moment.



LE NEUF

100% Sauvignon blanc

Élevé en fût, une cuvée complexe avec beaucoup de fruits et de rondeur.

Apprécié à l'apéritif ou sur des plats de la mer.



TRADITION

**1/3 Côt, 1/3 Gamay,
1/3 Cabernet Franc**

Rond et élégant, une belle expression qui vous ravira sur les repas légers.



LE CÔT

100% Côt

Puissance et élégance. Elevé en fût pendant environ une année. Accompagné d'une pièce de boeuf, il vous délectera.



SAUVIGNON

100% Sauvignon blanc

La Vallée du Cher dans toute sa splendeur. Un bouquet de fruits et de la vivacité. A l'apéritif, avec les poissons et surtout avec des fromages de Chèvre.



ROSÉ

**70% Gamay,
30% Cabernet franc**

Fruité et sec.

Au printemps, bien au frais, sa délicatesse vous désaltèrera.