

## FICHE TECHNIQUE

### APPELLATION

IGP Charentais

### CÉPAGES

30% Cabernet Sauvignon

40% Merlot

30% Syrah

### PRODUCTION

25 Hl/Ha

### TERROIR

Sols argilo-graveleux

### VINIFICATION

Guyot double

Effeillage et récolte manuel

Passage des raisins en chambre froide

### ÉLEVAGE

18 mois avec batonnage

Sélection très pointue des barriques

### DÉGUSTATION

Nez élégant et complexe : épice, réglisse, fruits noirs

Attaque très opulente, gourmande

Longue finale aromatique, belle acidité et profondeur

### ACCORDS

Viandes rouges et fromages

A boire à 16°C



## FICHE TECHNIQUE

---

### APPELATION

IGP Charentais

### CÉPAGES

100% Chardonnay

### PRODUCTION

25 Hl/Ha

### TERROIR

Sols argilo-graveleux

### VINIFICATION

Guyot double  
Effeillage et récolte manuelle  
Passage des raisins en chambre froide

### ÉLEVAGE

18 mois avec batonnage  
Sélection très pointue des barriques

### DÉGUSTATION

Nez élégant et complexe : abricot, boisé, fleurs blanches  
Attaque très opulente, gourmande  
Longue finale aromatique, belle acidité et profondeur

### ACCORDS

Poissons grillés et fruits de mer  
A boire entre 6 et 10°C



« Trilogie issue de la rencontre d'un vigneron, Julien Bonneau et d'un chef cuisinier, Alexandre Lavigne. Racines de vignes et d'amitiés, Grains d'Estuaire est avant tout le fruit de la nature... »

# Arcane

## FICHE TECHNIQUE

### APPELATION

IGP Charentais

### CÉPAGE

100% Syrah

### PRODUCTION

35 Hl/Ha  
1/2 Hectares

### TERROIR

Sols graveleux  
Côteaux plein sud, bordant l'Estuaire de la Gironde

### VINIFICATION

Vendanges en vert et effeuillage manuel  
Récolte manuelle

### ÉLEVAGE

Pigeage à la main dans un foudre bois de 60HL  
Elevage en barriques de 400L pendant 6 mois

### DÉGUSTATION

Nez épicé : poivre blanc, muscade et arômes boisés  
Attaque charnue, riche en bouche, tanins soyeux  
Belle persistance aromatique d'épices et de poivre

### ACCORDS

Viandes, filet mignon, daube, et fromage de chèvre  
A boire jeune entre 16 et 18C°



« Trilogie issue de la rencontre d'un vigneron, Julien Bonneau et d'un chef cuisinier, Alexandre Lavigne. Racines de vignes et d'amitiés, Grains d'Estuaire est avant tout le fruit de la nature... »

# Grains de Folie

## FICHE TECHNIQUE

### APPELATION

IGP Charentais

### CÉPAGE

100% Chardonnay

### PRODUCTION

35 Hl/Ha

### TERROIR

Sols argilo-graveleux  
Côteaux plein sud, bordant l'Estuaire de la Gironde

### VINIFICATION

Récolte manuelle à maturité optimale

### ÉLEVAGE

3 mois en barriques neuves  
3 mois en barriques de deuxième vin  
Batonnage régulier

### DÉGUSTATION

Nez fruité et exotique : ananas, arômes vanillés  
Ample et onctueux, belle longueur  
Notes beurrées, et de fruits exotiques

### ACCORDS

Poissons en sauce, noix de Saint Jacques, volailles  
A boire entre 10 et 12C°



*« Née sous la même étoile que la fille d'Alexandre Lavigne, la Cuvée Emma incarne la pureté d'un vin naturel. C'est un véritable émerveillement de voir l'aboutissement d'un tel vin. Le plaisir d'accompagner son bébé à l'apogée... »*

# CUVÉE ROUGE EMMA

## APPELLATION

IGP Charentais

## CÉPAGE

100% Merlot

## PRODUCTION

40 Hl/Ha

## TERROIR

Sols argilo-graveleux

## VINIFICATION

Tri des raisins après vendange  
Macération pré-fermentaire à froid  
Fermentation avec levures indigènes

## ÉLEVAGE

Élevage sans utilisation de sulfite  
Élevage sur lies pendant 6 mois

## DÉGUSTATION

Nez très ouvert avec d'intenses arômes fruités  
Belle expression de caramel et d'écorces d'oranges  
Bouche riche et généreuse avec une belle acidité  
Longue finale aromatique sur le fruit

## ACCORDS

Apéritif, agneau et viandes rouges  
A boire entre 14 et 16C°



## FICHE TECHNIQUE



Vin Biologique - sans sulfites

*« Née sous la même étoile que la fille d'Alexandre Lavigne, la Cuvée Emma incarne la pureté d'un vin naturel. C'est un véritable émerveillement de voir l'aboutissement d'un tel vin. Le plaisir d'accompagner son bébé à l'apogée... »*

CUVÉE

EMMA



FICHE TECHNIQUE

## APPELLATION

IGP Charentais

## CÉPAGE

100% Syrah

## PRODUCTION

40 Hl/Ha

## TERROIR

Sols argilo-graveleux  
Jeunes vignes

## VINIFICATION

Vendange mécanique et sélection des raisins  
Pressurage sous gaz inerte

## ÉLEVAGE

Élevage sans utilisation de sulfites  
Élevage sur lies pendant 3 mois

## DÉGUSTATION

Nez très expressif sur des arômes de bonbon acidulé.  
Notes de fruits rouges et framboises  
Bouche ample et gourmande avec une belle acidité  
Fin de bouche intense et soyeuse

## ACCORDS

Idéal avec charcuteries ou poissons à l'américaine  
A boire entre 14 et 16 C°



**Vin biologique – sans sulfites**

*« Née sous la même étoile que la fille d'Alexandre Lavigne, la Cuvée Emma incarne la pureté d'un vin naturel. C'est un véritable émerveillement de voir l'aboutissement d'un tel vin. Le plaisir d'accompagner son bébé à l'apogée... »*

CUVÉE



EMMA

FICHE TECHNIQUE

## APPELLATION

IGP Charentais

## CÉPAGE

100% Sauvignon blanc

## PRODUCTION

50 Hl/Ha

## TERROIR

Sols argilo-graveleux

## VINIFICATION

Tri des raisins après vendange  
Débourbage pré-fermentaire à froid

## ÉLEVAGE

Élevage sans utilisation de sulfite  
Élevage sur lies pendant 8 mois

## DÉGUSTATION

Nez très expressif sur des notes de caramel  
pêche de vigne, arlequin, et arômes meringués  
En bouche, un vin généreux et gras  
Longue finale aromatique

## ACCORDS

Apéritif, fromages à pâtes fermes, poissons au beurre  
A boire entre 14 et 16C°



Vin biologique - sans sulfites

« Née sous la même étoile que la fille d'Alexandre Lavigne, la Cuvée Emma incarne la pureté d'un vin naturel. C'est un véritable émerveillement de voir l'aboutissement d'un tel vin. Le plaisir d'accompagner son bébé à l'apogée... »

# LA MALICE D'EMMA

PÉTILLANT NATUREL

## FICHE TECHNIQUE

### APPELLATION

Vin de France

### CÉPAGE

80% Chardonnay  
20% Rolle

### PRODUCTION

2400 bouteilles

### TERROIR

Sols argilo-calcaires  
Côteaux exposés Sud-Ouest

### VINIFICATION

Fermentation avec levures indigènes  
Dégorgement sans dosage

### DEGUSTATION

Note d'agrumes, citronnées  
Belle expression aromatique  
Pétillant rond et expressif, avec une belle acidité  
Longue finale aromatique

### ACCORDS

Apéritif, gâteaux et pâtisseries, fruits de mer  
A boire entre 4 et 6°C



*« Qu'elles mijotent les délicieux plats du restaurant d'Alexandre Lavigne, ou qu'elles rythment le quotidien du vignoble de Julien Bonneau du haut de leur poulailler, les Cocottes ont très largement inspiré cette cuvée... A chacun sa cocotte ! »*

# Grains de Cocotte

## FICHE TECHNIQUE

### APPELLATION

IGP Charentais

### CÉPAGES

70% Merlot

30% Syrah

### PRODUCTION

70 Hl/Ha

### TERROIR

Sols sablo-limoneux, graveleux  
Côteaux plein sud bordant l'Estuaire de la Gironde

### CULTURE

Culture raisonnée, effeuillage et récolte mécanique  
Récolte basse température

### ÉLEVAGE

Élevage sur lies pendant 6 mois

### DÉGUSTATION

Nez fruité et frais  
Généreux et belle structure en bouche

### ACCORDS

Apéritif, charcuteries et viandes  
A boire à 16C



*« Qu'elles mijotent les délicieux plats du restaurant d'Alexandre Lavigne, ou qu'elles rythment le quotidien du vignoble de Julien Bonneau du haut de leur poulailler, les Cocottes ont très largement inspiré cette cuvée... A chacun sa cocotte ! »*

# Gris de Cocotte

## FICHE TECHNIQUE

### APPELLATION

IGP Charentais

### CÉPAGES

100% Cabernet Sauvignon

### PRODUCTION

65 Hl/Ha  
2 Hectares

### TERROIR

Sols limoneux-argileux  
Côteaux plein sud bordant l'Estuaire de la Gironde

### VINIFICATION

Culture raisonnée, ébourgeonnage et récolte mécanique  
Récolte basse température

### ÉLEVAGE

Élevage sur lies fines pendant 6 mois

### DÉGUSTATION

Nez floral, expressif, aux notes de bonbons anglais  
Bouche vive et gourmande

### ACCORDS

Idéal à l'apéritif ou avec des poissons  
À boire entre 6 et 10°C



*« Qu'elles mijotent les délicieux plats du restaurant d'Alexandre Lavigne, ou qu'elles rythment le quotidien du vignoble de Julien Bonneau du haut de leur poulailler, les Cocottes ont très largement inspiré cette cuvée... A chacun sa cocotte ! »*

# Grains de Cocotte

## FICHE TECHNIQUE

### APPELLATION

IGP Charentais

### CÉPAGE

50% Sauvignon blanc

50% Chardonnay

### PRODUCTION

65 Hl/Ha

2 Hectares

### TERROIR

Sols limoneux-graveleux

Côteaux plein sud bordant l'Estuaire de la Gironde

### VINIFICATION

Culture raisonnée, effeuillage et récolte mécanique

### ÉLEVAGE

Élevage en cuve inox pendant 6 mois

### DÉGUSTATION

Joli nez de fruits exotiques et agrumes

Bouche gourmande et sucré

### ACCORDS

Parfait pour l'apéritif ou sur des fruits de mer

À boire entre 6 et 8°C



*« Qu'elles mijotent les délicieux plats du restaurant d'Alexandre Lavigne, ou qu'elles rythment le quotidien du vignoble de Julien Bonneau du haut de leur poulailler, les Cocottes ont très largement inspiré cette cuvée... A chacun sa cocotte ! »*

# Grains de Cocotte

## FICHE TECHNIQUE

### APPELLATION

IGP Charentais

### CÉPAGE

100% Colombard

### PRODUCTION

6000 bouteilles

### TERROIR

Sols argilo-calcaires

### VINIFICATION

Pressurage direct

Fermentation à basse température

### ÉLEVAGE

Elevage sur lies pendant 5 mois

### DÉGUSTATION

Un vin expressif avec des notes d'agrumes et florales.  
En bouche, une très belle salinité et une superbe longueur  
Aromatique.

### ACCORDS

Idéal à l'apéritif ou sur des fruits de mer.  
À boire entre 6 et 8°C





# Rocket Man



## APPELLATION

AOP Blaye Côtes de Bordeaux

## CEPAGE

100% Merlot

## PRODUCTION

40 Hl/Ha

## TERROIR

Sols argilo-graveleux

## VINIFICATION

Tri des raisins après vendange  
Macération pré-fermentaire à froid  
Fermentation avec levures indigènes

## ELEVAGE

Élevage sans utilisation de sulfite  
Élevage sur lies pendant 6 mois

## DEGUSTATION

Nez fruité et frais Généreux et belle structure en bouche

## ACCORDS

Apéritif, charcuteries et viandes  
A boire à 16C

