

DOMAINE ROUSTAN

Domaine familial d'une vingtaine d'hectares situé au cœur du village de

La Fare-les-Oliviers



Producteur d'huile d'olive (en Agriculture Biologique), de vin et du jus de raisin (en conversion vers l'Agriculture Biologique)



Une démarche engagée : agriculture biologique, bouteilles consignées, transmission du savoir (parcours pédagogiques, rencontres thématiques, événements festifs), etc.

Rouge

« *Les Camarades* »

Appellation :

-

Classification :

En 3ème année de conversion vers l'agriculture biologique certifié par Écocert FR-BIO-01

Vinification- Élevage :

12 mois en fût de chêne.

Dégustation :

Cette cuvée se caractérise par une robe rouge grenat profonde.
Le nez est fin et délicat sur des notes de petits fruits noirs et d'épices.
L'attaque en bouche est souple et les tanins sont fondus.
Une belle puissance en fin de bouche.

Accord mets vin :

Farcies provençaux, rôti de veau aux giroles, côtelettes d'agneau au thym...

Garde :

3 ans et +

Cépages :

-

Rosé

« *Le Pitchounet* »

Appellation :

-

Classification :

En 3ème année de conversion vers l'agriculture biologique certifié par Écocert FR-BIO-01

Vinification-Élevage :

Vinifié en cuve inox thermo-régulée.

Dégustation :

Vif et fruité, ce vin dégage des arômes gourmands de fruits rouges acidulés tels que la framboise et la fraise.
Des notes d'agrumes apportent une agréable fraîcheur en fin de bouche.

Accord mets vin :

Apéritif, gambas grillées, poulet rôti et ratatouille, tajine aux épices...

Garde :

1 an

Cépages :

-

Blanc

« *Coquin de Sort* »

Appellation :

Coteaux d'Aix-en-Provence

Classification :

En agriculture biologique, certifié par Ecocert FR-BIO-01

Vinification-Élevage :

Les raisins sont foulés et éraflés.

Légère macération pelliculaire, fermentation en cuves inox thermo régulées.

Dégustation :

Aromatique et vif, ce vin dégage de subtiles notes de miel et de fleurs blanches.

Des arômes de poire fraîche et de tilleul.

Accord mets vin :

Ce vin joyeux et sec accompagnera vos apéritifs, fromages, poissons, coquillages et crustacés.

Garde :

2 ans et +

Cépages :

Sauvignon et Vermentino

Blanc

« *Les Poules Rieuses* »

Appellation :

-

Classification :

En 3ème année de conversion vers l'agriculture biologique certifié par Écocert FR-BIO-01

Vinification-Élevage :

7 mois en fût de chêne

Dégustation :

Aromatique et vif, ce vin dégage de subtiles notes de fruits à chair blanche, de pêche et d'abricot. Des arômes citronnés apportent du "peps" en fin de bouche.

Accord mets vin :

Soupiers en persillade, ceviche de daurade aux agrumes et épices, plateau de fruits de mer

Garde :

2 ans et +

Cépages :

Sauvignon et Vermentino