



DOMAINE LES TERRES PROMISES

jccomor@lesterrpromises.fr - 06 81 93 64 11

TARIFS PROFESSIONNELS 2024

Les Rosés

La Chance – AOC Bandol

Grenache, Cinsault, Mourvèdre. A goûter, à garder. Pour la table, bien sûr. Tarif : 11,60 € HT – Magnum 23,50 € HT

Apostrophe – AOC Coteaux-Varois-en-Provence

Vin rosé de terroir, non levuré, pressé aux vendanges, né de grenache (45%), cinsault (25%), carignan (30%). Le raisin est vendangé à la main, tôt le matin, sur différentes parcelles de vignes âgées de 20-30 ans à rendement faible (30hl/ha). Tarif : 9,00 € HT - Magnum 19,00 € HT

Les Blancs

Analepse – Vin de Pays de la Sainte Baume

Vin blanc issu de carignan blanc, les plus vieilles vignes du domaine. Après une longue macération en cuve béton, il a été élevé 12 mois en foudre ovoïde de chez Stockinger. Ce vin original et étonnant, aux arômes très expressifs, accompagnera des volailles ou des poissons charnus.

Tarif : 14,90 € HT - Magnum 30,00 € HT

A bouche que veux-tu – Vin de Pays de la Sainte-Baume

Ses raisins, de clairette blanche et aussi 40% de vermentino, sont issus de vignes situées sur les contreforts de la montagne de La Loube. Ce vin soutenu par une belle minéralité est d'un fruit subtil et complexe qui se laisse boire avec gourmandise. Tarif : 9,50 € HT- Magnum 18,50 € HT

Arrière Pays – Vin de France

Le semillon fait briller l'ugni blanc, vinifié et élevé en demi muid,. Avec des agrumes, de la fraîcheur, du caillou dans notre arrière pays de colline.

Tarif : 11,60 € HT- Magnum 23,00 € HT

Appel d'air – Vin de France

Les claires roses aromatiques et légères soutenues par la vivacité de l'ugni blanc. Un vin frais et délicat, 80% clairette rose et 20% ugni blanc.

Tarif : 7,90 € HT- Magnum 16,00 € HT

Les Rouges

Anachronie – Vin de France

Un vin pour tous les moments, rouge léger et gourmand, charnu, balançant en équilibre sur l'élan du cinsault (100%) en macération carbonique.

Tarif : 9,10 € HT - Magnum 19,00 € HT

Antidote – Vin de Pays de la Sainte-Baume

100% carignan, vendangé à la main sur une parcelle de 2 hectares de vieilles vignes en gobelet à 343m d'altitude sur un terroir argilo-calcaire. Vinifié en macération semi-carbonique, ce vin, comme tous ceux du domaine, est non levuré, peu sulfité, non filtré, non collé. Gourmand, épicé, il démontre avec évidence que le carignan est un grand cépage du sud. Tarif : 9,00 € HT - Magnum 18,50 € HT

Ame qui vive – AOC Coteaux-Varois-en-Provence

Grenache, carignan, syrah, mourvèdre, un condensé du domaine, élevé 14 mois à 50% en cuve bois et 50% en œuf avec une trame élégante et racée, un vin que vous pourrez aussi garder. Tarif millésime 2021 : 13,10 € HT – Magnum 27,00 € HT - Tarif millésime 2019 : 13,50 € HT

L'Amourvèdre – AOC Bandol

Héritier de notre vin l'amourvèdre, ce Bandol est né sur les terroirs du Beausset vieux et du Castellet, 95% mourvèdre et 5% de grenache, vinifié en cuve bois de chez Grenier et élevé 18 mois en foudre de chez Stockinger. C'est un Bandol racé au nez franc, au tanin enrobé et aux fruits persistants.

Tarif : 15,20 € HT - Magnum 30,00 € HT

A ma Guise – recette secrète de Provence

Une exception chaque année avant Noël. Du fruit, de la légèreté, des litres de gourmandise. Tarif : 6,90 € HT – Magnum 14,00 €

Exclusivement en Magnum

Au hasard et Souvent – Rouge

Une cuvée originale uniquement proposée en magnum de 150 cl. Les plus vieux carignans du domaine assemblés avec des counoises et vinifiés en œuf béton, A vous d'apprécier ce joli fruit délicat... agrémenté d'épices pour l'été. Tarif : 20,00€ HT

Autrement et Encore – Rouge

Les vieux cinsaults du domaine, 500 magnums seulement par an... Tarif : 24,50€ HT

Les Bulles...

Apesanteur Vin rose de carignan, de grenache et de cinsault mis en bulle avec son moût (congelé aux vendanges à la sortie du pressoir). Non dosé, brut nature, l'apesanteur est resté 12 mois sur pointes pour affiner ses bulles.. Vous pourrez le déguster très frais à l'apéritif. Mais sa structure et son caractère méridional vous permettront d'accompagner un repas d'été de poisson grillé à la perfection. Tarif : 11,00€ HT