



DOMAINE
DU DEVES

DOMAINE DU DEVES BLANC

Cépages : Vermentino, Grenache blanc,
Roussanne

*La Robe brillante est d'un beau jaune claire.
Le nez, aérien, offre des arômes de tilleul, de
fruit de la passion et de fleurs blanches.
L'attaque est franche, l'équilibre est respecté.
Une fin de bouche qui s'exprime joyeusement sur
du citron confit, du fenouil et quelques notes de
poire.*

Un vin facile à boire pour accompagner
des planchas de calamar, des tenilles
ou tout simplement en apéritif.
Servir à 14 degrés.



FR-BIO-10
AGRICULTURE FRANCE



DOMAINE
DU DEVES

DOMAINE DU DEVES ROSÉ

Cépages : Merlot, Grenache

*Une robe d'une belle couleur saumon clair
Laissez lui le temps de s'ouvrir dans le verre, le
nez vous séduira par des fragrances de rose puis
quelques notes d'agrumes comme la clémentine
et plus discrètement le litchi.*

*La bouche est fraîche et d'une belle acidité qui
donne envie de recommencer. Une fin de bouche
d'une belle longueur qui s'étire sur des notes
d'agrumes : pamplemousse, mandarine puis tout
en subtilité quelques notes de pivoine.*

Un vrai rosé fin et élégant
qui vous accompagnera tout l'été.
Servir à 14 degrés



FR-BIO-10
AGRICULTURE FRANCE



DOMAINE
DU DEVES



DOMAINE DU DEVES ROUGE

Cépages : Syrah, Cabernet

Vinification : 12 à 14 mois d'élevage en demi muid (600 l.)

Une belle robe violette, vin corsé aux subtils arômes de moka de résine de pins et d'olives noires

Servir à 18 degrés



FR-BIO-10
AGRICULTURE FRANCE



DOMAINE
DU DEVES

DOMAINE DU DEVES ROUGE

Cépages : Marselan, Merlot.

*Une robe sombre ,tanins fondus et fin , agréable
longueur de fruits confits , de cuir et de bâton de
régliasse*

Servir à 18 degrés



FR-BIO-10
AGRICULTURE FRANCE



DOMAINE
DU DEVES



DOMAINE DU DEVES ROUGE SANS SULFITES

Cépages : Marselan, Grenache

Une robe intense, vin velouté et souple avec un bouquet de fruits rouges type prune / cassis

Servir à 15 degrés



FR-BIO-10
AGRICULTURE FRANCE



DOMAINE
DU DEVES



DOMAINE DU DEVES
VALBONETTA VIEILLES VIGNES
ROUGE

Cépages : Grenache, Merlot.

Vinification : 24 mois d'élevage

*Une belle robe œil de perdrix, brillant vif et
élégant aux notes originales d'oranges sanguines
de groseilles et de grenades*

Servir à 14 degrés



FR-BIO-10
AGRICULTURE FRANCE