

Cuvée Sainte-Anne Rosé



AOP Côtes de Provence

Millesime 2025

Cépages

80% Grenache

20% Syrah

Degré d'alcool

13 %

Vinification & élevage

Raisins issus de vignobles sélectionnés HVE

Refroidissement de la vendange par échangeur et remplissage rapide des pressoirs pour limiter l'extraction de la couleur et ralentir les oxydations précoces.

Stabulation des moûts à 1 degré sous inertage pendant 15 jours et brassages réguliers des bourbes pour tous les cépages, pour favoriser l'expression aromatique.

Températures de vinification de 18/19 degrés au premier tiers de vinification puis de 16/17 pour la suite.

Terroir

Argilo-calcaire

Notes de dégustation

Robe : très pale nacre, reflets d'une

Nez : le bouquet dévoile d'intenses arômes exotiques comme les fruits de la passion, le pomélo et le zeste de citron

Bouche : Une bouche ronde et équilibrée, mêlant sucrosité et fraîcheur, avec une belle longueur portée par une fine amertume d'agrumes mûrs et une touche saline



Cuvée Sainte-Anne Rosé



AOP Côtes de Provence

Vintage 2025

Grape varieties

80% Grenache
20% Syrah

Alcohol

13 %

Winemaking & aging

Grapes from selected vineyards certified HVE
The grapes are cooled using a heat exchanger, and the presses are quickly filled to limit color extraction and slow premature oxidation. The must is then stabilized at 1°C under inert gas for 15 days, and the lees are regularly stirred for all grape varieties to promote aromatic expression. Vinification temperatures are 18-19°C for the first third of fermentation, then 16-17°C for the remainder.

Terroir

Clay-limestone

Tasting notes

Colour : Very pale pearly, with dune highlights

Nose : The bouquet reveals intense exotic aromas such as passion fruit, grapefruit, and lemon zest

Palate : A round and balanced palate, blending sweetness and freshness, with a beautiful length supported by a delicate bitterness of ripe citrus and a touch of salinity



Cuvée Sainte-Anne Blanc



AOP Côtes de Provence

Millesime 2025

Cépages

100% Rolle

Degré d'alcool

13.5 %

Vinification & élevage

Raisins issus de vignobles sélectionnés HVE
Refroidissement de la vendange par échangeur et macération des raisins dans le pressoir (durée 5 h).
Stabulation des moûts à 1 degré sous inertage pendant 15 jours et brassages réguliers des bourbes pour tous les cépages, pour favoriser l'expression aromatique.
Températures de vinification de 18/19 degrés au premier tiers de vinification puis de 16/17 pour la suite.
Vinification et élevage en futs de 225 L.

Terroir

Argilo-calcaire

Notes de dégustation

Robe : jaune pâle à reflets argentés

Nez : complexe sur des notes d'agrumes et des notes toastés comme le pain grillé

Bouche : attaque ronde, suave et onctueuse. La finale, vive et saline, est agrémentée de subtiles note d'ananas et de notes grillées



Cuvée Sainte-Anne White



AOP Côtes de Provence

Vintage 2025

Grape varieties

Rolle (90%), Ugni (10%)

Alcohol

13.5 %

Winemaking & aging

Grapes from selected vineyards certified HVE
The grapes were cooled using a heat exchanger and macerated in the press (5 hours). The must was then stabilized at 1°C under inert gas for 15 days, with regular stirring of the lees for all grape varieties to promote aromatic expression. Vinification temperatures were 18-19°C for the first third of fermentation, then 16-17°C for the remainder. The wine was vinified and aged in 225L barrels.

Terroir

Clay-limestone

Tasting notes

Colour : Pale yellow with silvery highlights

Nose : complex with citrus notes and toasty notes like toasted bread

Palate : A round, smooth, and creamy attack. The finish, lively and saline, is enhanced by subtle notes of pineapple and toasty aromas



Cuvée Sainte-Anne Rouge



AOP Côtes de Provence

Millesime 2024

Cépages

Syrah (80%), Cabernet (20%)

Degré d'alcool

13 %

Vinification & élevage

Raisins issus de vignobles sélectionnés HVE

Raisins issus de sélection parcellaire.

Vinification en cuves béton, cuvaison longue de 21 jours minimum.

Délestage et remontage quotidien. Température de vinification aux alentours de 26 degrés.

Elevage de 12 mois en futs de 225 L.

Terroir

Argilo-calcaire

Notes de dégustation

Robe : teinte grenat

Nez : développe des parfums de résine, camphre, thym et de poivre noir

Bouche : attaque très souple et belle buvabilité. La structure très souple, après un élevage abouti, permet de boire ce vin dès cette année



Cuvée Sainte-Anne Red



AOP Côtes de Provence

Vintage 2024

Grape varieties

Syrah (80%), Cabernet (20%)

Alcohol

13 %

Winemaking & aging

Grapes from selected vineyards certified HVE

Grapes sourced from selected vineyard plots.

Vinification in concrete vats, with a minimum maceration period of 21 days. Daily pump-overs and racking.

Vinification temperature around 26°C. Aged for 12 months in 225L barrels.

Terroir

Clay-limestone

Tasting notes

Colour : garnet

Nose : develops aromas of resin, camphor, thyme and black pepper

Palate : A very supple attack and excellent drinkability. The very supple structure, after careful aging, allows this wine to be enjoyed this year



Cuvée Amiral Rosé



AOP Côtes de Provence

Millesime 2025

Cépages

Grenache 80 %, Syrah 20 %

Degré d'alcool

13.5 %

Vinification & élevage

Raisins issus de vignobles sélectionnés HVE (Haute Valeur Environnementale)

Raisins pressés sans macération Moûts gardés sur bourbes à 1°C pendant 15 jours pour favoriser l'expression aromatique Fermentation 16-18 °C

Terroir

Argilo-calcaire

Commentaire dégustation

Couleur : très pâle de couleur dune

Nez : expressif sur les agrumes comme la clémentine et les fruits exotiques tels que la mangue et le pomélo

Bouche : en subtilité et douceur, ce vin dévoile en bouche des sensations fruités d'agrumes. La finale laisse une impression persistante de fraîcheur qui ravivent les senteurs de son bouquet



Cuvée Amiral Rosé



AOP Côtes de Provence

Vintage 2025

Grape varieties

Grenache 80 %, Syrah 20 %

Alcohol

13.5 %

Winemaking & aging

Grapes from selected HVE (High Environmental Value) vineyards

Grapes pressed without maceration. Must kept on lees at 1°C for 15 days to promote aromatic expression.

Fermentation at 16-18°C

Terroir

Clay-limestone

Tasting comment

Colour : very pale

Nos : expressive on citrus fruits like clementine and exotic fruits like mango and pomelo

Palate : With subtlety and finesse, this wine reveals fruity citrus sensations on the palate. The finish leaves a lingering impression of freshness that revives the aromas of its bouquet



Cuvée Amiral Blanc



AOP Côtes de Provence

Millesime 2025

Cépages

Rolle (90%), Ugni (10%)

Degré d'alcool

13.5 %

Vinification & élevage

Raisins issus de vignobles sélectionnés HVE
Refroidissement de la vendange par échangeur et macération des raisins dans le pressoir (durée 5 h).
Stabulation des moûts à 1 degré sous inertage pendant 15 jours et brassages réguliers des bourbes pour favoriser l'expression aromatique. Températures de vinification de 18/19 degrés au premier tiers de vinification puis de 16/17 pour la suite.

Terroir

Argilo-calcaire

Commentaire dégustation

Couleur : jaune pale brillante, à reflets verts

Nez : délicat et complexe, mêlant à la fois des notes d'agrumes tels que le pamplemousse et des notes florales comme le tilleul

Bouche : par son ampleur et sa suavité, la bouche est ronde et d'une belle longueur saline. Les notes de tilleul et de menthes fraîches viennent agréments les saveurs de ce vin



Cuvée Amiral White



AOP Côtes de Provence

Vintage 2025

Grape varieties

Rolle (90%), Ugni (10%)

Alcohol

13.5 %

Winemaking & aging

Grapes from selected vineyards certified HVE

The grapes are cooled using a heat exchanger and macerated in the press (5 hours). The must is then stabilized at 1°C under inert gas for 15 days, with regular stirring of the lees to enhance aromatic expression. Vinification temperatures are 18-19°C for the first third of fermentation, then 16-17°C for the remainder.

Terroir

Clay-limestone

Tasting comment

Colour : Bright pale yellow with green highlights

Nose : delicate and complex, blending citrus notes such as grapefruit with floral notes like linden

Palate : With its breadth and smoothness, the palate is round and beautifully long with a saline finish. Notes of linden blossom and fresh mint enhance the flavors of this wine.



Cuvée Amiral Rouge



AOP Côtes de Provence

Millesime 2024

Cépages

Syrah (80%), Cabernet (20%)

Degré d'alcool

13.5 %

Vinification & élevage

Raisins issus de vignobles sélectionnés HVE
Vinification en cuves béton, cuvaison longue de 21 jours minimum.
Délestage et remontage quotidien. Température de vinification aux alentours de 26 degrés.

Terroir

Argilo-calcaire

Commentaire dégustation

Couleur : grenat profond

Nez : dominé par les fruits rouges comme la fraise et la framboise, parsemé de notes de poivre

Bouche : attaque souple et onctueuse. Les tanins étant fondus, l'ensemble donne une belle impression de sucrosité ponctuée de notes d'épices



Cuvée Amiral Red



AOP Côtes de Provence

Vintage 2024

Grape varieties

Syrah (80%), Cabernet (20%)

Alcohol

13.5 %

Winemaking & aging

Grapes from selected vineyards certified HVE
Vinification in concrete tanks, long maceration of at least 21 days. Daily pump-overs and racking.
Vinification temperature around 26 degrees Celsius.

Terroir

Clay-limestone

Tasting comment

Colour : deep garnet

Nose : dominated by red fruits like strawberry and raspberry, interspersed with notes of pepper

Palate : A supple and creamy attack. With well-integrated tannins, the overall impression is one of sweetness punctuated by notes of spice



Cuvée Espérance Rosé



AOP Côtes de Provence

Millesime 2025

Cépages

Grenache(30%), Cinsault(30%), Carignan(30%), Syrah(10%)

Degré d'alcool

13 %

Vinification & élevage

Raisins issus de vignobles sélectionnés HVE (Haute Valeur Environnementale)

Refroidissement de la vendange par échangeur et remplissage rapide des pressoirs pour limiter l'extraction de la couleur et ralentir les oxydations précoces.

Pressurage direct pour tous les cépages. Stabulation à 0 degré sur les syrahs et grenaches avec un brassage des bourbes quotidiennement pendant 15 jours. Températures de vinification 14/15 degrés.

Terroir

Argilo-calcaire

Commentaire dégustation

Robe : très pale pêche claire, reflets nacrés

Nez : flatteur sur l'exotisme tel que les fruits de la passion dans un premier temps puis s'ouvre sur des notes de pêches blanches et de poire fraîche

Bouche : vin gourmand et harmonieux sur des notes de fruits exotiques et de grenade, finale fraîche et acidulée relevée par de beaux amers zestés



Cuvée Espérance Rosé



AOP Côtes de Provence

Vintage 2025

Grape varieties

Grenache(30%), Cinsault(30%), Carignan(30%), Syrah(10%)

Alcohol

13 %

Winemaking & aging

Grapes from selected HVE (High Environmental Value) vineyards

The grapes are cooled using a heat exchanger, and the presses are quickly filled to limit color extraction and slow premature oxidation.

All grape varieties are pressed directly. Syrah and Grenache are fermented at 0°C with daily lees stirring for 15 days.

Vinification temperatures are 14-15°C.

Terroir

Clay-limestone

Tasting comment

Colour : very pale light peach, pearly reflections

Nos : Initially flattering with exotic notes such as passion fruit, it then opens up to reveal notes of white peach and fresh pear

Palate : A rich and harmonious wine with notes of exotic fruits and pomegranate, a fresh and tangy finish enhanced by pleasant zesty bitterness



Les
CAVES DE L'AMIRAL

Entrecasteaux



Cuvée Espérance Rouge



AOP Côtes de Provence

Millesime 2024

Cépages

Syrah, Cabernet-Sauvignon

Degré d'alcool

14 %

Vinification & élevage

Raisins issus de vignobles sélectionnés HVE
(Haute Valeur Environnementale).

Fermentation classique.

Terroir

Argilo-calcaire

Commentaire dégustation

Couleur : grenat profond

Nez : mélange de fruits noirs et d'épices

Bouche : offre des tanins fondus accompagnée par les épices, une note fumée ponctuée cette bouche soyeuse



Les
CAVES DE L'AMIRAL

Entrecasteaux



Cuvée Espérance Red



AOP Côtes de Provence

Vintage 2024

Grape varieties

Syrah, Cabernet-Sauvignon

Alcohol

14 %

Winemaking & aging

Grapes from selected vineyards certified HVE ('Haute Valeur Environnementale', or 'High Environmental Value' in English)

Classic fermentation

Terroir

Clay-limestone

Tasting comment

Colour : deep garnet

Nose : blend of black fruits and spices

Palate : offers melted tannins accompanied by spices, a smoky note punctuates this silky palate



Cuvée Espérance Blanc



AOP Côtes de Provence

Millesime 2025

Cépages

Rolle (90%), Ugni (10%)

Degré d'alcool

13 %

Vinification & élevage

Raisins issus de vignobles sélectionnés HVE
Refroidissement de la vendange par échangeur et macération des raisins dans le pressoir (durée 5 h).
Stabulation des moûts à 1 degré sous inertage pendant 15 jours et brassages réguliers des bourbes pour favoriser l'expression aromatique. Températures de vinification de 18/19 degrés au premier tiers de vinification puis de 16/17 pour la suite.

Terroir

Argilo-calcaire

Commentaire dégustation

Robe : très claire jaune, reflets argentés

Nez : parfums dominants d'agrumes tels que la mandarine, mêlés à de délicates notes de fleurs blanches et de vanille.

Bouche : élégante et savoureuse, elle offre une texture équilibrée entre son volume et sa fraîcheur. La finale, dont les arômes évoquent la verveine et le citron, permet de finir la dégustation sur d'agréables sensations rafraichissantes.



Cuvée Espérance White



AOP Côtes de Provence

Vintage 2025

Grape varieties

Rolle (90%), Ugni (10%)

Alcohol

13 %

Winemaking & aging

Grapes from selected vineyards certified HVE

The grapes are cooled using a heat exchanger and macerated in the press (5 hours). The must is then stabilized at 1°C under inert gas for 15 days, with regular stirring of the lees to enhance aromatic expression.

Vinification temperatures are 18-19°C for the first third of fermentation, then 16-17°C for the remainder.

Terroir

Clay-limestone

Commentaire dégustation

Colour : very light yellow, with silvery reflections

Nose : dominant citrus scents such as mandarin, blended with delicate notes of white flowers and vanilla

Palate : Elegant and flavorful, it offers a balanced texture between its body and freshness. The finish, with aromas reminiscent of verbena and lemon, allows the tasting to end on a pleasantly refreshing note



Cuvée OHÉ Rouge

IGP VAR

Millesime 2024



Cépages

Grenache, Cinsault, Merlot

Degré d'alcool

13 %

Vinification & élevage

Raisins issus de vignobles sélectionnés HVE (Haute Valeur Environnementale).

Fermentation classique

Terroir

Argilo-calcaire

Commentaire dégustation

Couleur : cerise griotte

Nez : association croquante de fruits noirs et rouges

Bouche : fruits noirs et rouges comme la framboise



Les
CAVES DE L'AMIRAL

Entrecasteaux



Cuvée OHÉ Red



IGP VAR

Protected Geographical Indication

Vintage 2024

Grape varieties

Grenache, Cinsault, Merlot

Alcohol

13 %

Winemaking & aging

Grapes from selected vineyards certified HVE ('Haute Valeur Environnementale', or 'High Environmental Value' in English)

Classic fermentation

Terroir

Clay-limestone

Tasting comment

Colour : morello cherry

Nose : crunchy combination of black and red fruits

Palate : black and red fruits like raspberry



Cuvée OHÉ Rosé

IGP VAR

Millesime 2025



Cépages

Carignan (30%), Grenache (30%), Merlot (20%),
Cinsault (20%)

Degré d'alcool

13 %

Vinification & élevage

Raisins issus de vignobles sélectionnés HVE
Refroidissement de la vendange par échangeur et
remplissage rapide des pressoirs pour limiter l'extraction
de la couleur et ralentir les oxydations précoces.
Pressurage direct de tous les cépages.

Terroir

Argilo-calcaire

Commentaire dégustation

Couleur : pâle, saumon clair

Nez : s'ouvre sur des notes d'orange sanguines et de fruits à chairs
jaunes comme la pêche

Bouche : ronde et veloutée, la bouche finement acidulée est ponctuée
par des notes de mandarine et d'épices



Cuvée OHÉ Rosé



IGP VAR

Protected Geographical Indication

Vintage 2025

Grape varieties

Carignan (30%), Grenache (30%), Merlot (20%),
Cinsault (20%)

Alcohol

13 %

Winemaking & aging

Grapes from selected vineyards certified HVE
The grapes are cooled by a heat exchanger, and
the presses are quickly filled to limit color
extraction and slow premature oxidation. All grape
varieties are pressed directly.

Terroir

Clay-limestone

Tasting comment

Colour : pale, light salmon

Nose : opens with notes of blood orange and yellow-fleshed fruits like peach

Palate : Round and velvety, the delicately acidic palate is punctuated by notes of mandarin and spices

