



# CARNET DE DÉGUSTATIONS



VIN BLANC



## Les Bories 2022 IGP des Alpes de Haute-Provence

**Cépages :** sauvignon, vermentino, pinot gris.  
La robe est de **couleur** jaune clair aux reflets dorés.  
**Nez** très expressif porté par le cédrat, les baies de poivre rose et les fruits confits.  
En **bouche**, on croque dans un vin doté d'une belle matière, ample et riche.



VIN BLANC



## Via Domitia 2022 IGP des Alpes de Haute-Provence

**Cépages :** vermentino, viognier, marsanne, bianco gentile.  
**Couleur** jaune avec de légers reflets verts.  
Le **nez** nous transporte immédiatement en Méditerranée sur un marché de fruits mûrs : abricots, melons, pêches, nèfles.  
C'est en **bouche** que l'on distingue l'élevage en amphore qui lui apporte finesse, gras et tension.



VIN BLANC



## L'Ermite 2022 IGP des Alpes de Haute-Provence

**Cépages :** viognier, marsanne.  
**Couleur** or.  
Au **nez**, on ouvre la porte aux gourmandises, l'abricot et la pêche de vigne s'entremêlent.  
En **bouche**, c'est rond, long avec de beaux amers.



VIN BLANC



## Alma 2021 IGP des Alpes de Haute-Provence

**Cépages :** biancu gentile, vermentino.  
**Couleur** d'un jaune tendre aux reflets verts.  
Au **nez**, ceux sont des accents très méditerranéens qui tournoient dans votre verre dominés par le fenouil, le citron et l'acacia.  
C'est un peu l'âme de la Corse que l'on révèle ici, en Haute-Provence.  
En **bouche**, on découvre un vin charnu structuré par une belle tension. On rêverait de le partager autour d'un poisson grillé face à la mer.



VIN BLANC



## Sous le Bois 2021 IGP des Alpes de Haute-Provence

**Cépage :** vermentino.  
**Couleur** jaune clair aux reflets d'or.  
Au **nez** son élevage de 18 mois en barrique se distingue avec finesse autour de la vanille et de la noisette accompagné de fruits blancs juteux.  
En **bouche**, il est riche, suave et doté d'une belle fraîcheur.



VIN ROSÉ



## Les Bories 2021/2022 IGP des Alpes de Haute-Provence

**Cépage :** syrah.  
Une belle robe **couleur** saumonée qui vous fait saliver.  
Le **nez** expressif, livrant immédiatement des arômes de fruits rouges croquants accompagnés d'une finale poivrée.  
En **bouche**, l'attaque est fraîche, dotée d'une douce amertume.  
Le **volume** est gourmand avant de finir sur une touche saline.



VIN ROSÉ



## Via Domitia 2021/2022 IGP des Alpes de Haute-Provence

**Cépage :** grenache, cinsault, syrah, vermentino.  
Belle **couleur** à peine rosée rappelant la chair de pêche.  
Le **nez** délicat développe des notes élégantes et fraîches de fleurs sorties d'hiver ainsi que de fruits blancs gorgés de soleil.  
En **bouche**, l'attaque est désaltérante, son intensité est rare pour un rosé de Provence.  
La finale est portée par la noisette fraîche et croquante qui complète ce rosé de gastronomie.



VIN ROSÉ



## Terracotta 2022 IGP des Alpes de Haute-Provence

**Cépage :** grenache, cinsault.  
La robe est claire aux reflets **couleur** d'abricot.  
Le **nez** est franc et volumineux, le fruit blanc gorgé de soleil tutoie les fleurs blanches, le tout doté d'une belle minéralité.  
En **bouche**, sa gourmandise exalte vos papilles, la richesse apportée par son élevage en amphore, en fera un complice de votre été.



VIN ROUGE



## Via Domitia 2021 IGP des Alpes de Haute-Provence

**Cépage :** syrah, nebbiolo.  
**Couleur** rubis brillant, avec de légers reflets violets.  
Au **nez**, la griotte, la framboise se trouvent entremêlées autour de la violette.  
En **bouche**, on découvre une structure harmonieuse, digeste avec des tanins fondus, fruits de son élevage 50% en amphore, 50% en barrique de 300 litres.



VIN ROUGE



## Les Bories 2022 IGP des Alpes de Haute-Provence

**Cépage :** syrah, cinsault.  
**Couleur** rubis aux éclats grenats.  
Au **nez**, les poivres et les fruits rouges dominent avec une finale réglissée.  
La **bouche** est tendre et harmonieuse, on aime son côté digeste et sa structure fondue, fruit de son élevage en barriques et œuf béton.



HUILE D'OLIVE



## Huile d'olive Bio AOP de Haute-Provence

Cette huile cultivée en agriculture biologique, est composée principalement d'aglandau, possédant une chair pulpeuse réputée pour son fruitée, son onctuosité et ses arômes d'artichaut et d'amande. Cependant dans sa jeunesse, elle peut être marquée par de l'amertume et de l'ardence.  
C'est pour cela, que l'huile d'olive du Domaine des Bergeries de Haute-Provence est élevée, après son pressurage à froid sur ses lies pendant 6 à 8 mois lui apportant cet équilibre très recherché.