



COMMUNIQUÉ DE PRESSE : Les Caves de l'Amiral d'Entrecasteaux célèbrent la Fête des Mères 2026 entre Excellence, Solidarité et Patrimoine

ENTRECASTEAUX, mai 2026 — À l'approche du 31 mai, Les Caves de l'Amiral d'Entrecasteaux dévoilent une célébration de la Fête des Mères placée sous le signe de l'élégance et de la transmission. En dévoilant sa nouvelle « Gift Collection », le domaine harmonise le prestige d'un terroir multi-médaillé au cœur de la Provence Verte avec un engagement solidaire profond. À travers un partenariat avec l'association nationale VIN TOURISME, la cave coopérative d'Entrecasteaux invite les esthètes à offrir plus qu'un présent : une épopée sensorielle ancrée dans l'histoire, soutenant le rayonnement du patrimoine viticole français.

UN ENGAGEMENT

Les Caves de l'Amiral affirment leur stature institutionnelle en devenant un acteur clé de l'Association **VIN TOURISME**. Ce partenariat stratégique soutient le développement d'une application mobile innovante, véritable trait d'union numérique entre vignerons de caractère, experts de la gastronomie et passionnés.

« Par cette adhésion, nos 39 vignerons coopérateurs ouvrent les portes de notre terroir à une audience de fins gourmets. Nous sommes fiers de contribuer en connectant l'authenticité de notre travail parcellaire aux exigences de l'œnotourisme d'exception, » déclare **Manuel Morand**, Président des Caves de l'Amiral. Chaque commande passée via la billetterie officielle participe à cette mission de rayonnement :

<https://www.billetweb.fr/caves-de-lamiral-dentrecasteaux-gift-collection>

PALMARÈS 2026 : LA QUINTESSENCE DU TERROIR RÉCOMPENSÉE

L'année 2026 consacre la rigueur technique de l'œnologue **Clément Lagana** par une moisson de distinctions prestigieuses. Cultivées sur un terroir argilo-calcaire d'une rare valeur agronomique, les cuvées du domaine, certifiées **Haute Valeur Environnementale (HVE)**, témoignent d'une précision sans faille.

Cuvée Sainte-Anne Blanc (L'Icône) : Élaborée à partir de Rolle (Vermentino) et élevée avec noblesse en **fûts de 225 litres**, cette cuvée est le fleuron du domaine. Elle cumule l'Or aux Vinalies France 2026, aux Vinalies Internationales 2026 et au Concours des vins de Provence.

Cuvée L'Amiral (Rosé & Blanc) : Symbole d'équilibre, récompensée par la Médaille d'Or au Concours de Paris 2026.

Cuvée L'Espérance : Un hommage à la frigate éponyme de l'expédition royale de 1791, couronnée d'Or au Concours de Brignoles 2026.

« GIFT COLLECTION » : UNE PROMESSE DE FRAÎCHEUR ET DE POÉSIE

Pour célébrer les mères avec une distinction rare, la « Gift Collection ».

L'OFFRE DE LIBERTÉ — BONS CADEAUX : 50 € | 100 € | 150 € | 200 €

Ces écrins de liberté sont valables sur l'ensemble des trésors de la cave :

Vins de Prestige : Cuvées Sainte-Anne, L'Amiral, L'Espérance et la gamme moderne Ohé.

Bulles d'Exception : Brut Blanc de Blancs (Méthode Traditionnelle).

L'Or Vert Confidentiel : Le nouveau « **Fruité Vert** », une huile d'olive vierge AOC issue d'une production limitée à seulement **300 litres**. Très convoitée par la haute gastronomie pour ses notes herbacées intenses, elle représente la rareté absolue.

Livraison disponible dans le Var et la France entière.

ENTRECASTEAUX : L'HÉRITAGE DU « PETIT VERSAILLES » DU VAR

L'âme des Caves de l'Amiral est indissociable d'**Antoine Reymond Joseph de Bruny d'Entrecasteaux**, illustre navigateur mandaté par Louis XVI pour retrouver La Pérouse à bord des frégates *La Recherche* et *L'Espérance*. Cette rigueur de l'exploration maritime se retrouve aujourd'hui dans la précision viticole du domaine.

Le vignoble jouxte le majestueux Château d'Entrecasteaux, dont les jardins à la française furent dessinés par **André Le Nôtre**. Cette architecture végétale, symbole de la rigueur et de l'harmonie classique, trouve son écho dans la structure des vins produits sur ces 213 hectares de nature préservée.

À PROPOS DES CAVES DE L'AMIRAL

Société coopérative regroupant 39 vignerons passionnés, Les Caves de l'Amiral exploitent 213 hectares (AOP Côtes de Provence et IGP Var). Sous la direction de Manuel Morand (Président) et Clément Lagana (Œnologue), la cave allie respect ancestral de la terre et modernité technique pour s'imposer comme la référence du "village de caractère" d'Entrecasteaux.

CONTACT PRESSE ET INFORMATIONS PRATIQUES

Amélie Vidal Responsable Presse & Œnotourisme Téléphone : 06 02 08 95 58 Email : communication@cave-amiral.fr

Suivez l'actualité du domaine : Facebook : @lescavesdelamiral Instagram : @les.caves.de.lamiral.officiel LinkedIn : Les Caves de l'Amiral

Caveau de vente et dégustation : 355 route de Saint-Antonin, 83570 Entrecasteaux Horaires Printemps-Été : Du lundi au samedi, 09H00-12H00 / 15H00-18H45.

<https://vin-tourisme.fr/cavesdelamiral/>

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

