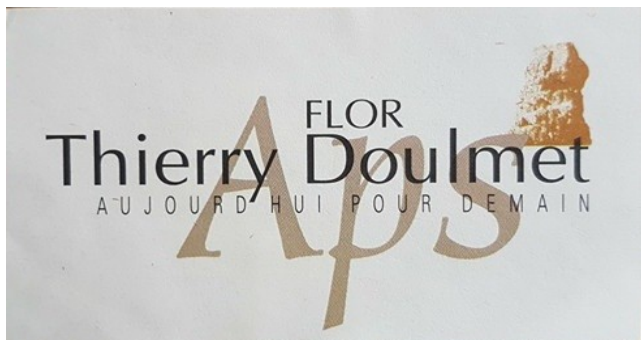


# Présentation des cuvées disponibles

## Les blancs



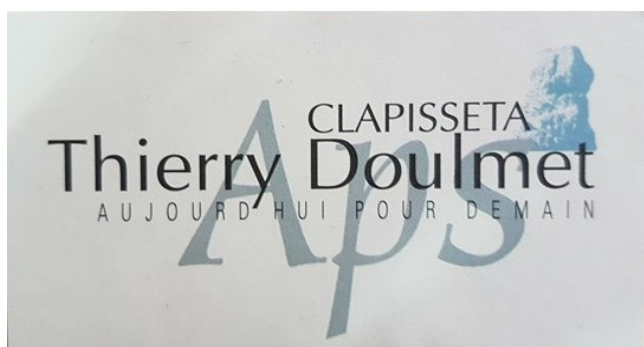
Cuvée « Flor » 2020  
de l'occitan « fleur ».

Cépage : Chardonnay

Arômes de fleurs blanches, de beurre et de miel.  
Légèrement oxydatif.

Ce vin s'accorde avec des viandes blanches ou des fromages.  
Il peut également être bu en apéritif.

Prix : 14 €



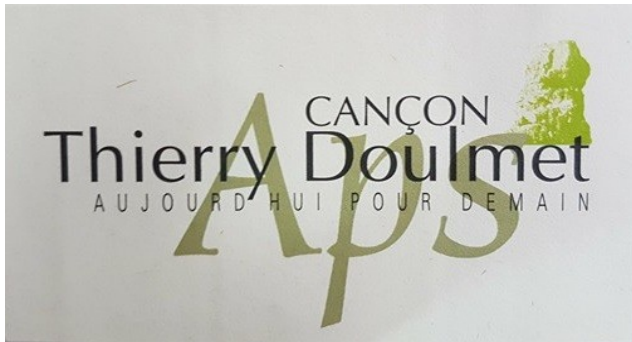
Cuvée « Clapisseta » 2020  
de l'occitan « petite pierre de calcaire ».

Cépage : Sauvignon blanc 70 % &  
Grenache gris 30 %.

Arômes de fruits à chair blanche : pêche, poire. Notes de miel et d'épices jaunes.  
Grande longueur en bouche.

Ce vin peut se boire en apéritif. Il s'accorde également avec tout ce qui est cuisine relevée/épicée,  
ainsi qu'avec des fromages crémeux.

Prix : 15 €



Cuvée « Cançon » 2021  
de l'occitan « chanson ».

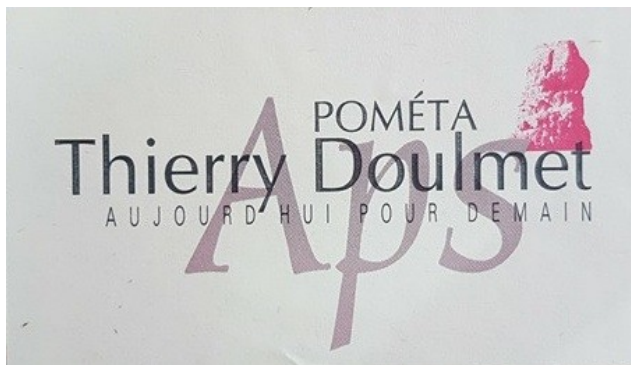
Cépage : Viognier.

Vin fin et cristallin sur des notes de fleurs et d'épices, ainsi que des notes iodées en fin de bouche.

Ce vin peut accompagner un apéritif dînatoire. Il s'accorde également très bien avec les poissons ou les viandes blanches.

Prix : 14 €

### Le rosé



Cuvée « Pométa » 2020  
de l'occitan « Pomette » (fruit de  
l'aubépine).

Cépages : 70% Merlot  
30% Sauvignon blanc

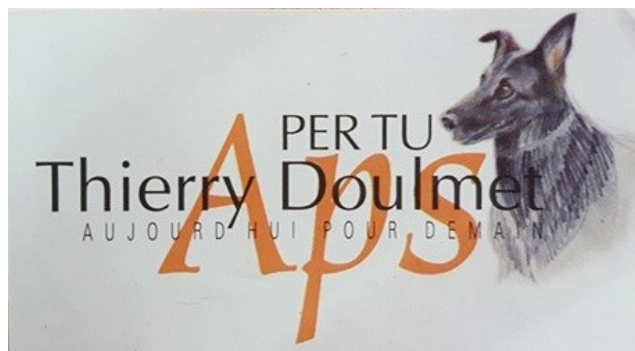
Rosé de presse, sur des raisins à maturité complète.

Rosé de caractère, idéal pour accompagner un repas.  
Notes de fruits rouges macérés et d'épices.

S'accorde avec des viandes rouges, des charcuteries sèches, des fromages, et également avec la cuisine végétarienne.

Prix : 12 €

## Les rouges



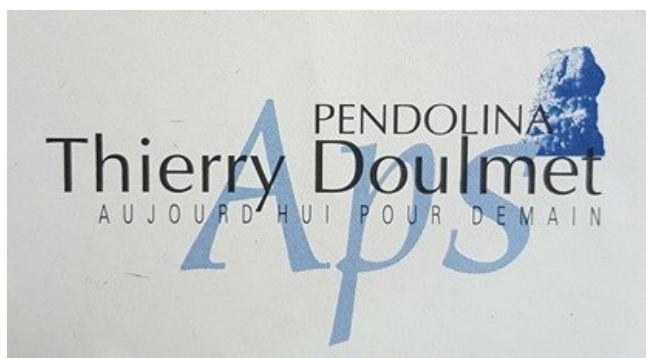
Cuvée « Per tu » 2021  
de l'occitan « pour toi ».

Cépages : 100% Syrah.

Syrah fine et minérale.

Ce vin s'accorde avec des viandes rouges, des entrées à base de viande cuisinée, des cuisines plutôt relevées et des grillades.

Prix : 16 €



Cuvée « Pendolina » 2020  
de l'occitan « terre pauvre très pentue »

Cépage : Merlot.

Vin fruité : notes de mûres, de framboises et de fraises confiturées.  
Tanin fondu et soyeux.

Ce vin peut accompagner la charcuterie, les viandes rouges, les viandes en sauce, ainsi que les grillades.

Prix : 15 €

*Si vous souhaitez effectuer une commande afin de la récupérer au salon des vins de Verviers, merci de nous contacter à l'adresse suivante : [domaine.fils.eole@orange.fr](mailto:domaine.fils.eole@orange.fr)*