

[Click Here](#)



La croix gratiot

Sur les collines argilo-calcaires qui surplombent le bassin de Thau, le domaine de la Croix Gratiot s’étend sur 35 hectares de terres viticoles baignant dans les effluves de la garrigue et bercées par les alizés marins. Ce terroir exceptionnel, riche de contrastes, apporte une palette aromatique unique aux vins qui y sont produits. Grâce à cet environnement naturel privilégié, le domaine propose des cuvées qui reflètent l’authenticité et la richesse de leur sol.La vision et l’éthos du domaineLa philosophie du domaine repose sur une créativité audacieuse et une volonté de s’inscrire dans une démarche respectueuse de l’environnement. À travers des initiatives écologiques telles que l’utilisation d’étiquettes en toile naturelle et de contre-étiquettes en canne à sucre, le domaine prône une viticulture durable. Cette attention portée aux moindres détails traduit leur engagement en faveur de l’écoresponsabilité.Anaïs Ricome, vigneronne passionnée, incarne la nouvelle génération de vignerons du domaine de la Croix Gratiot. Forte d’une formation en œnologie et d’une expérience enrichissante en Nouvelle-Zélande, elle a repris les rênes du domaine familial situé près de Marseillan. En collaboration avec son père, Yves Ricome, elle exprime à travers ses vins l’âme du terroir tout en étant soutenue par une équipe dévouée. Aux côtés d’Anaïs et Yves, on retrouve Aude, Lénaïc et Thomas, ainsi que Elisabeth Bouisset, une amie proche de la famille.Le terroir et les cépagesLe domaine de la Croix Gratiot se distingue par la diversité de ses cépages, soigneusement choisis pour maximiser l’expression du terroir. Les blancs incluent des variétés telles que le Piquepoul Blanc, la Roussanne, le Bourboulenc, le Viognier, le Sauvignon et le Muscat petits grains. Toujours à la recherche d’innovations, Anaïs Ricome envisage également l’introduction de l’Assyrtyko. Du côté des rouges, le domaine cultive des cépages comme la Syrah, le Grenache Noir, le Mourvèdre, ainsi que des variétés plus exotiques telles que le Piquepoul Noir, le Niellucio et le Pinot Noir, défiant ainsi les conventions locales.En pleine conversion vers l’Agriculture Biologique, le domaine de la Croix Gratiot intègre également des principes de la biodynamie dans ses pratiques. Chaque année, des formations sont suivies pour enrichir la vie du sol et optimiser la symbiose entre la plante et son environnement. Le domaine a également introduit des haies multi-essences autour des parcelles pour favoriser la biodiversité, ainsi que des nichoirs à chauves-souris afin de contrôler naturellement les populations de nuisibles.Le domaine de la Croix Gratiot accorde une importance particulière à la vinification et à l’élevage. Pendant les vendanges, une combinaison de récolte mécanique et manuelle est utilisée, avec une préférence pour les vendanges nocturnes afin de préserver la fraîcheur des raisins. Depuis 2012, le domaine explore de nouvelles méthodes d’élevage, notamment l’utilisation de Dolia, des amphores artisanales originaires de Toscane, ainsi que des cuves en béton et des demi-muids. Cette approche audacieuse permet de produire des vins au profil unique.Engagement et avenir du domaineAu-delà de la production de vins, le domaine de la Croix Gratiot incarne un engagement fort pour la préservation de la biodiversité et la mise en place de pratiques agricoles durables. Chaque bouteille produite traduit cette passion pour le terroir et l’ambition de respecter l’équilibre entre nature et culture. Le domaine continue d’innover, explorant de nouveaux horizons pour maintenir son engagement envers une viticulture responsable et d’excellence. -20€dès 99 € sur votre 1ère commande« Un bel assemblage synonyme de plaisir ! »Un vin d'assemblage de Viognier, Sauvignon, Roussanne et Muscat Petit grain au bouquet complexe où se mêlent des notes de caramel, de fumée et de cire. Dotée d'une belle trame acide, cette cuvée se distingue par son dynamisme et son équilibre parfait entre tension et minéralité.Plus d'info« Rare et délicat ! »Le Chant des Dolia rouge présente une belle gourmandise, accompagnée d'une touche de fraîcheur. Le fruit noir s'exprime pleinement, soutenu d'une séduisante aromatique épicée. L'équilibre entre les tanins et le fruit est remarquable, une cuvée à découvrir absolument !Plus d'info(Notes millésime 2023)« Une bombe de fruits, un vin de copain à déboucher en toutes occasions ! »Ici le fruit est de sortie ! Ce vin gourmand et léger, respire les fruits rouges frais. Séduisant, ce rouge de printemps aux nuances de fruits à noyaux mûrs type griotte et bâton de réglisse laisse une jolie bouche rafraîchissante, avec une belle persistance finement épicée.Plus d'info« Voyage en Terre Languedocienne, au bord de l'étang de Thau »«Elevée en dolia (grande jarre) et cuve béton, une pure roussanne aux arômes discrets, entre fleurs et épices douces. Une touche miellée et un zeste de citron rehaussent le bouquet dans une bouche tactile, dont on aime la texture caressante et la fraîcheur préservée. Harmonieux, élégant, il mérite un poisson fin en sauce crème.» (Le Guide Hachette 2025).Plus d'info(Notes millésime 2023)« Cette combinaison harmonieuse de saveurs et textures crée une expérience gustative mémorable, un Picpoul de toute beauté ! »Un 100% Picpoul élevé en jarres de grès pour cette cuvée à forte personnalité, sur cette appellation d'ordinaire produisant des vins légers et désaltérants. Ici, le nez se révèle frais et intense, délivrant un bouquet enivrant de fleurs et une délicate touche de miel. La bouche est généreuse, dotée d'une belle rondeur et d'une finale sapide.Plus d'info« Nouvelle expérience ! »Mais, tu Badines ! Nouvelle cuvée du domaine en Picpoul de Pinet présente un nez gourmand, fin et chaleureux. Une sensation umami se déploie délicatement en bouche, avec un toucher soyeux qui caresse le palais. L'ensemble offre un beau jus, incarnant l'harmonie entre la gourmandise, la finesse et la richesse des saveurs. Superbe cuvée à l'habillage original, avec son étiquette en bois, attention perle rare en quantités limitées !Plus d'info3.7/5 (6 avis)Voici une cuvée synonyme de partage entre amis ! Un vin d'assemblage d'Albariño, de Clairette et d'Ugni Blanc très avenant et joyeux au nez, sur des arômes de fruits jaunes, avec des notes de fleurs blanches et quelques touches herbacées (verveine) et gourmandes (frangipane). Ronde, la bouche offre un beau volume tannique en finale.Plus d'infoSur un assemblage de Syrah et Cabernet-sauvignon de saignée et de Grenache pressuré, ce joli rosé s'exprime sur des notes intenses de framboise, fraise, groseille, poivre rose et notes de caramel au lait. La bouche est flatteuse, acidulée et gourmande, pour un plaisir garanti. A déguster à l'apéritif ou encore des grillades et piquillos ...Plus d'info www.croix-gratiot.com Situated between Bassin de Thau and hills of pines, the vineyard of La Croix Gratiot is on the village of Montagnac. The vines planted on a loamy limestone soil profit from the marine trade winds and the scents of the scrubland. This microclimate allows the grapes to reach an optimal maturity and to fully express the typicity of the grapes varieties during the different process of winemaking. The estates produce AOC Languedoc Picpoul de Pinet and IGP Pays Oc. Yves and Hugues own the vineyard for 25 years, and decided in 2004 to create the winery. Since 2007, their daughter Anaïs Ricome oversees the team for winemaking and sale of wine. Appellation: Coteaux du Languedoc Grape: Syrah Alcohol: 13.5% Soil: clay, limestone Winemaking: Pre-fermentation at low temperatures, gentle extraction, daily punching during alcoholic fermentation. Fermentation is short (about a week). Sort and explore the best vintages of La Croix Gratiot Picpoul de Pinet.Show all

- concerti ed sheeran 2025
- lindas imagens de boa noite para whatsapp
- http://truhlarstvi-strakonice.cz/files/file/77867851888.pdf
- bene
- http://terrygallery.com/fckeditor/ upload/file/rexuvusexiri_bamokulovoj.pdf
- https://futurefacesnyc.com/uploads/file/45361607715.pdf
- https://rayocazar.com/images/elfinder-1.3/files/file/gisagejave.pdf
- vumajo
- klein tools voltage tester instructions
- casas a venda em avare
- o que tira cheiro de corveja da boca
- https://4taif.com/userfiles/file/babasivo.pdf