

Descriptions des vins

Vent d'ange noir

Assemblage de Gamaret, Garanoir, Diolinoir, et Cabernet, ce vin très structuré est un parfait mariage de ces quatre cépages, c'est un vin qui se garde sans autre 4 à 6 ans, d'une belle couleur foncée il est idéal avec la chasse, ou un fromage corsé !

Viognier

Ce cépage donne un vin blanc de grande qualité. Au nez, des arômes de mangues et d'abricots avec des notes florales. En bouche, ce vin est onctueux avec des notes de pain d'épice.

Le vignoble est cultivé dans le respect de l'environnement.

A déguster de préférence avec les poissons, crustacés ou les sushis. A boire à 10 °C dans les 3 ans.

CK Assemblage

L'assemblage CK est un doux mélange de Gamay et de Pinot. Issus de nos vignes du canton de Vaud.

Ca robe est d'une belle couleur rubis, ses arômes sont légers mais tout de même soutenus.

On retrouve des saveurs de fruits rouges. Il se garde 2 à 3 ans

C'est un vin que se marie parfaitement avec une viande rouge ou un fromage. En un mot c'est un vin PLAISIR.

Pinot Noir Fût de Chêne

Le mariage entre la finesse fruitée du Pinot Noir et l'élevage en barriques est parfaitement réussi. En effet, ce sont bien les notes fruitées qui sont mises en valeur, tandis que l'apport des barriques se résume à soutenir l'expression olfactive. A l'image du nez, le palais est parfaitement équilibré. Les tannins sont fermes mais ont un grain fin et offrent de belles perspectives à ce Pinot

Pinot Blanc

Cépage Legé et tout en douceur au niveau des arômes, il est idéal pour accompagner un apéritif, un poisson ou une viande blanche, avec une petite acidité citronnée, il est idéal pour les personnes qui ne boivent pas de vin blanc car il est issu du Pinot Noir et n'a pas les effets d'un blanc traditionnel sur les problèmes de goutte ! un vrai médicament !

CK Rosé

Rosé issu du pressurage de Gamay, aromatique long en bouche, c'est vin parfaitement adapté pour l'été idéal sur une terrasse pour un apéritif en tra ami ou avec une grillade estivale.

Descriptions des vins

Œil-de-Perdrix 2021

Cet Œil-de-Perdrix, issu de Pinot Noir, a effectué une courte cuvaison. Il en résulte un vin fruité et frais qui cumule sapidité et richesse. Un vin qui conviendra tant à l'apéritif que durant un repas composé de viandes blanches ou de poisson du lac.

Pinot Gris 2021

Le bouquet de ce Pinot Gris révèle de classiques notes de cendre froide et de fleurs d'acacia suivies d'une touche de pêches. Belle harmonie en bouche où le vin allie richesse et fraîcheur grâce à une touche saline.

Pinot Noir 2021

Robe rouge grenat. Le bouquet de ce Pinot est fin et bien typé au travers de notes de cerises. C'est également la finesse qui le distingue en bouche. Les tannins sont soyeux, bien intégrés et en phase avec la structure acide. Un vin convaincant.

Pinot Noir élevé en barriques 2020

Le mariage entre la finesse fruitée du Pinot Noir et l'élevage en barriques est parfaitement réussi. En effet, ce sont bien les notes fruitées qui sont mises en valeur, tandis que l'apport des barriques se résume à soutenir l'expression olfactive. A l'image du nez, le palais est parfaitement équilibré. Les tannins sont fermes mais ont un grain fin et offrent de belles perspectives à ce Pinot

Lune de Miel

Vin doux par excellence, issus de l'assemblage du Sauvignon, Pinot Gris et Solaris, c'est un vin idéal pour accompagner les desserts tel que le fondant au chocolat, mais également le foie gras ou le fromage, peut-être conservé 3 à 4 ans.

Assemblage Libertain

Assemblage de Cabernet, Cabernet franc et Merlot, ce vin très structuré accompagne à merveille le fromage, la chasse et la viande rouge, il se garde facilement 5 à 8ans, de couleurs grena, il vous apportera toutes les saveurs d'un vin de Bordeaux