

2019 - Blanc

2019 - Rosé

< 2019 - Rouge

PALMARÈS 2020



Cuvée des Jeunes Agriculteurs du Département du Var

Dégustation le 14 février 2020
à la MSA d'Hyères



Jeunes
Agriculteurs
Var

CONCOURS DES VINS

Domaines lauréats au concours 2020 « CUVÉE DES JEUNES AGRICULTEURS DU DÉPARTEMENT DU VAR »

2019 - Blanc

AOP CÔTES DE PROVENCE,
2019

Médaille d'or
Château Rosan,
Cuvée Évidence

Médaille d'argent
Le cellier des 3 collines,
Cuvée Vitis n°2

AOP CÔTEAUX VAROIS EN
PROVENCE, 2019

Médaille d'argent
Domaine Saint Ferréol

VINS DE PAYS DU
VAR, 2019

Médaille d'or
Domaine de la Giscle,
Cuvée Excellence de la Giscle

2019 - Rosé

AOP BANDOL,
2019

Médaille d'or
Domaine Bunan, *Cuvée Moulin des Costes**

AOP CÔTEAUX VAROIS EN
PROVENCE, 2019

Médaille d'or
Domaine de Cambaret,
Cuvée Lollé

AOP CÔTES DE PROVENCE,
2019

Médaille d'or
Les Vignerons du Luc,
Cuvée Baleti Manifi

Médaille d'argent
Domaine de la Giscle,
Cuvée Exception

Médaille de bronze
Les Vignerons du Baou,
Cuvée Sainte-Victoire

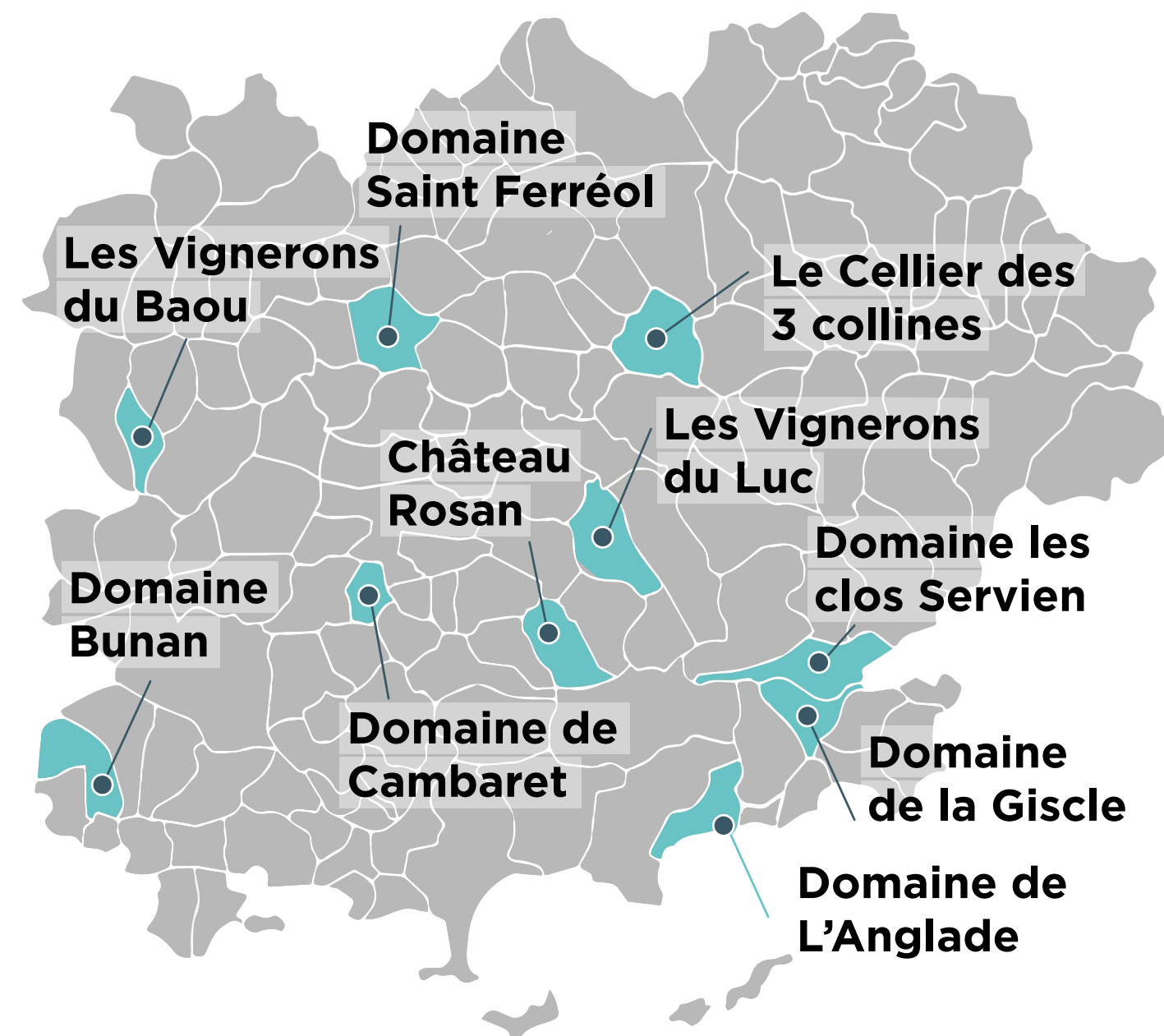
VINS DE PAYS DU
VAR, 2019

Médaille d'or
Domaine de l'Anglade,
Cuvée Le Rosé Tradition

Médaille d'argent
Le cellier des 3 collines,
Cuvée Vitis n°4

Médaille de bronze
Domaine de l'Anglade,
Cuvée Le Rosé d'Anna

* Vins produits en Agriculture Biologique



< 2019 - Rouge

AOP BANDOL,
< 2018

Médaille d'or
Domaine Bunan,
*Cuvée Moulin des Costes**

AOP CÔTES DE PROVENCE,
< 2018

Médaille d'or
Les Vignerons du Baou,
Cuvée Château Tilleuls

Médaille d'argent
Les Vignerons du Baou,
Cuvée Dix Neuf Cent 12

AOP CÔTES DE PROVENCE,
2018 - 2019

Médaille d'or
Domaine les clos Servien
Cuvée Les Clos



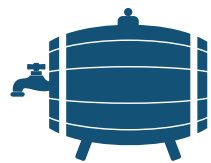
2019 - Blanc

Côtes de Provence

CHÂTEAU ROSAN

📍 Quartier la Fondaille RD 97
83790 Pignans

☎ 06 70 08 13 79
✉ olivier.chauvet@gmail.com
🌐 www.rosan.fr



CUVÉE
Évidence



APPELLATION
AOP Côtes de Provence



ALCOOL
13,5%

CAVEAU DE VENTE

Sur rendez vous au 06 70 08 13 79 :
» Entre 9h-12h / 14h-18h

Château
Rosan



► Bouteille

75cl.....7,50^{TTC}€

► Carton

6bouteilles.....42,00^{TTC}€

LABELS ET RÉCOMPENSES

Médaille d'Or :
Concours de La Cuvée des Jeunes
Agriculteurs du Var 2020

TERROIR

Subtil équilibre entre terroir schisteux du massif des maures et calcaire des Montauds

CÉPAGES

100% Rolle

DÉGUSTATION

Robe pâle aux reflets verts. Le nez d'une remarquable intensité aromatique développe des arômes de buis, de cédrat et d'agrumes. On retrouve toute l'expression de cette fraîcheur aromatique dans une bouche ample et gourmande.

VINIFICATION

Macération pelliculaire
plus élevage sur lies

ACCORDS METS - VINS



Apéritif



Plateau de fruit de mer



Poissons en sauce blanche.



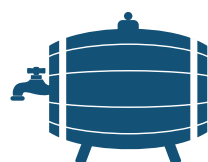
2019 - Blanc

Côtes de Provence

LE CELLIER DES 3 COLLINES

📍 Rond point Michelage
83780 Flayosc

☎ 04 94 39 61 09
✉ contact@cellierdes3collines.com
🌐 www.cellierdes3collines.com



CUVÉE

Vitis N°2



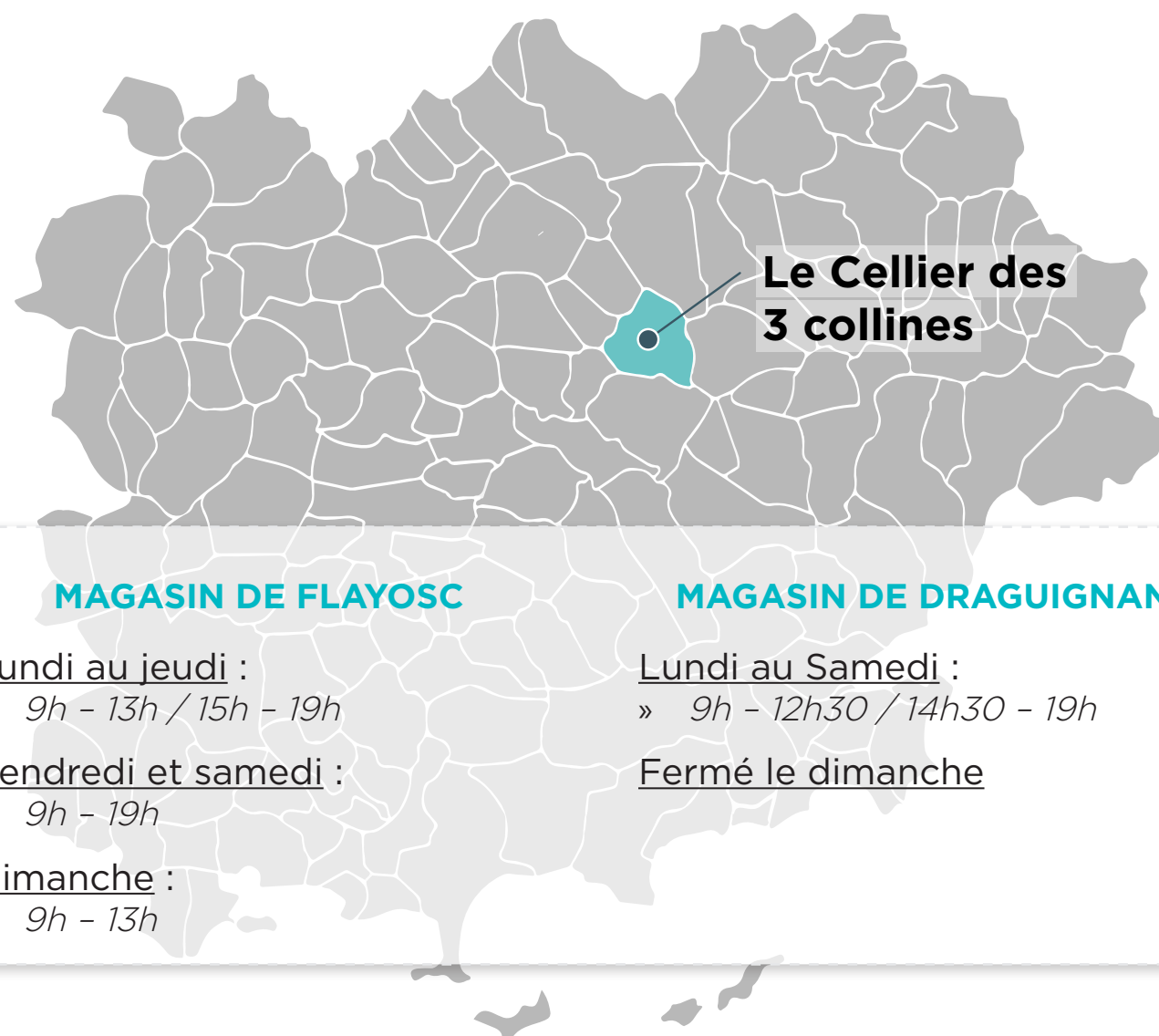
APPELLATION

AOP Côtes de Provence



ALCOOL

13,5%



**Le Cellier des
3 collines**

MAGASIN DE FLAYOSC

Lundi au jeudi :
» 9h - 13h / 15h - 19h

Vendredi et samedi :
» 9h - 19h

Dimanche :
» 9h - 13h

MAGASIN DE DRAGUIGNAN

Lundi au Samedi :
» 9h - 12h30 / 14h30 - 19h

Fermé le dimanche



► Bouteille

75cl.....5,70^{TTC}€

► Carton

6bouteilles.....34,20^{TTC}€

LABELS ET RÉCOMPENSES

Médaille d'Argent :

La Cuvée des Jeunes Agriculteurs
du var 2020

Médaille de Bronze :

Concours Général Agricole Paris
2020

CÉPAGES

Rolle

DÉGUSTATION

Bouche ronde et fruitée (pêche)
avec une certaine longueur.

VINIFICATION

Macération de 4 heures
et fermentation à
basse température

ACCORDS METS - VINS



Poissons



Plateau de coquillages

2019 - Blanc

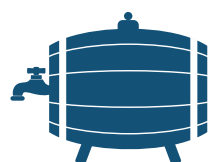


Coteaux Varois en Provence

DOMAINE SAINT FERRÉOL

📍 Domaine Saint Ferréol
83670 Pontevès

☎ 04.94.77.10.42
✉ info@saintferreol.com
🌐 saintferreol.com



CUVÉE

Domaine
Saint Ferréol



APPELLATION

AOP Coteaux varois en
Provence



ALCOOL

12%

**Domaine
Saint Ferréol**

CAVEAU DE VENTE

Ouvert du lundi au samedi :

- » De mai à octobre : De 9h30 à 12h30 et de 15h00 à 19h00
- » De novembre à avril : De 10h00 à 12h30 et de 14h00 à 18h00



► Bouteille

75cl.....8,00 TTC €*

► Carton

6 bouteilles.....48,00 TTC €*

* En caveau

LABELS ET RÉCOMPENSES

Médaille d'Argent :

La Cuvée des Jeunes Agriculteurs
du var 2020

Médaille d'Argent :

Concours Général Agricole Paris
2020

TERROIR

Argilo-calcaire

CÉPAGES

100% Vermentino

DÉGUSTATION

Pâle et brillant avec de légers reflets verts. Le nez complexe et intense s'ouvre sur des notes fruitées de pêche et de mangue auxquelles se mêlent des notes de fleurs blanches à l'aération. La bouche est gourmande, on note une belle attaque sur des arômes de pêche et une finale fraîche.

VINIFICATION

Ce vin est élaboré par macération pré-fermentaire à froid pour une extraction optimale des arômes. Eraflage total, pressoir pneumatique à cage fermée, maîtrise des températures de fermentation

ACCORDS METS - VINS



Apéritif



Gambas à la plancha



Filet-mignon



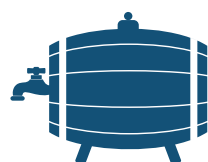
2019 - Blanc

Vins de pays

DOMAINE DE LA GISCLE

1122 route de collobrieres
83310 COGOLIN

04 94 43 21 26
dom.giscle@wanadoo.fr
www.domainedelagiscle.com



CUVÉE

Excellence
de la Giscle



APPELLATION

IGP Var



ALCOOL

13,5%

CAVEAU DE VENTE

De juillet à Août (inclus) :

» 9h00-12h30 / 14h00-19h30 fermeture
le mercredi et le dimanche

De Septembre à Juin (inclus) :

» 9h00-12h30 / 14h00-18h30 fermeture le
mercredi et le dimanche

Domaine
de la Giscle



► Bouteille

75cl.....6,50^{TTC}€

► Carton

6 bouteilles.....39,00^{TTC}€

LABELS ET RÉCOMPENSES

Médaille d'Or :

La Cuvée des Jeunes Agriculteurs
du var 2020

Médaille d'Or :

Concours des Vignerons
Indépendants de France 2020

TERROIR

Plaine des Maures sols profonds

CÉPAGES

Chardonnay 57%, Viognier 43%

DÉGUSTATION

Belle robe jaune or étincelante.
Nez expressif de mûrs et subtiles
notes d'abricot et de melon.

A l'agitation apparaissent
des arômes mêlant fruits
exotiques (ananas et mangue)
à des notes de sureau. Bouche
ample et grasse avec une
finale persistante sur des notes
gourmandes de banane et
de discrets arômes vanillés

VINIFICATION

Triage à la parcelle, macération
pelliculaire à froid puis
pressurage pneumatique,
fermentation thermorégulée

ACCORDS METS - VINS



Apéritif



Poissons



Fruits de mer



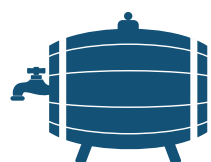
2019 - Rosé

Bandol

DOMAINES BUNAN

📍 338 bis chemin de Fontanieu BP 17
83740 la Cadière d'Azur

☎ 04 94 98 58 98
✉ bunan@bunan.com
🌐 www.bunan.com



CUVÉE

Moulin des
Costes



APPELLATION

AOP Bandol



ALCOOL

13,5%

CAVEAU DE VENTE

Horaires d'été : d'avril à septembre

» Du lundi au samedi : de 9h00 à 12h30
et de 14h00 à 19h00

» Dimanche : de 10h00 à 12h30 et de
16h00 à 19h00

Horaires d'hiver : d'octobre à mars

» Du lundi au samedi : de 9h00 à 12h00
et de 14h00 à 18h00

**Domaine
Bunan**



► Bouteille

75cl.....16,50^{TTC}€

LABELS ET RÉCOMPENSES

Médaille d'Or :

Concours de La Cuvée des Jeunes
Agriculteurs du Var 2020

TERROIR

Argilo Calcaire

CÉPAGES

Mourvèdre, Grenache, Cinsault

DÉGUSTATION

Belle robe équilibrée

VINIFICATION

Pressurage direct

ACCORDS METS - VINS



Soupe de poisson, tartare de
daurade



Salade de chèvre



Panisses



2019 - Rosé

Coteaux Varois en Provence

DOMAINE DE CAMBARET

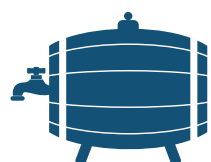
4, rue Louis-Cauvin
83136 Garéoult

TRUC Sébastien

06 11 11 94 58

Domaine de Cambaret & Les
Délices de Mémé Lollé

domainedecambaret@gmail.com



CUVÉE

Lollé Rose



APPELLATION

Coteaux varois en
Provence



ALCOOL

13%

CAVEAU DE VENTE

ZAC du Fray Redon
impasse de la Bergeronnette
83170 Rocbaron

Ouvert du mardi au dimanche matin
» de 9h30 à 12h30 & de 15h à 18h30

Domaine de
Cambaret



► Bouteille

75 cl.....7,50 TTC €

► Carton

6 bouteilles.....45,00 TTC €

LABELS ET RÉCOMPENSES

Médaille d'Or :

Concours de La Cuvée des Jeunes
Agriculteurs du Var 2020

Médaille d'Or :

Concours de la Foire de Brignoles
2020

TERROIR

Argilo Calcaire

CÉPAGES

Grenache, Cinsault, Syrah

BOUCHE

Fruité

VINIFICATION

Stabilisation des bourbes,
débourbage et maîtrise des
Températures

ACCORDS METS - VINS



Apéritif



Crudités



Poissons



Grillades



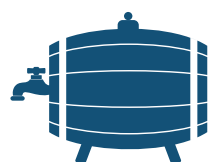
2019 - Rosé

Côtes de Provence

LES VIGNERONS DU LUC

📍 Les Vignerons du Luc
Rue de l'Ormeau
83340 Le Luc en Provence

☎ 04 94 60 70 25
✉ vigneron-du-luc@wanadoo.fr
🌐 www.lesvigneronsduluc.com



CUVÉE

Baleti Manifi



APPELLATION

AOP Côtes
de Provence



ALCOOL

13%



CAVEAU DE VENTE

Horaires d'été :

- » Du lundi au samedi : 9h00-12h15, 14h30-18h30
- » Dimanche : de 10h00 à 12h00

Horaires d'hiver :

- » Du lundi au samedi : 9h00-12h15, 14h00-18h00
- » Dimanche : de 10h00 à 12h00



► Bouteille

75cl.....14,00^{TTC}€

► Magnum

150cl.....32,00^{TTC}€

LABELS ET RÉCOMPENSES

Médaille d'Or :

Concours de La Cuvée des Jeunes
Agriculteurs du Var 2020



TERROIR

Vigne matures implantées sur
sols argilo-calcaires en coteaux,
exposés plein sud

CÉPAGES

Grenache, Cinsault, Syrah

DÉGUSTATION

Élégance et délicatesse ! Nez
subtil. Attaque soyeuse sur
une bouche gourmande. Belle
finale sur de fines notes de fruits
jaunes.

VINIFICATION

Récolte mécanique au plus
frais de la journée. Pressurage
direct. Vinification à basse
température. Elevage sur lies
fines et assemblage en cuve inox.

ACCORDS METS - VINS



Apéritif



Desserts



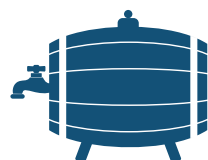
2019 - Rosé

Côtes de Provence

DOMAINE DE LA GISCLE

📍 1122 route de collobrieres
83310 COGOLIN

☎ 04 94 43 21 26
✉ dom.giscle@wanadoo.fr
🌐 www.domainedelagiscle.com



CUVÉE

Exception
de la Giscle



APPELLATION

AOP Côtes
de Provence



ALCOOL

13,5%

CAVEAU DE VENTE

De juillet à Août (inclus) :

» 9h00-12h30 / 14h00-19h30 fermeture
le mercredi et le dimanche

De Septembre à Juin (inclus) :

» 9h00-12h30 / 14h00-18h30 fermeture le
mercredi et le dimanche

**Domaine
de la Giscle**



► Bouteille

75cl.....8,50^{TTC}€

► Carton

6 bouteilles.....51,00^{TTC}€

LABELS ET RÉCOMPENSES

Médaille d'Argent :

Concours de La Cuvée des Jeunes
Agriculteurs du Var 2020

Médaille de Bronze :

Concours Général Agricole de Paris
2020

TERROIR

Plaine des Maures sols profonds

CÉPAGES

Grenache, Cinsault, Cabernet
Sauvignon, Syrah, Mourvedre et
Tibouren

DÉGUSTATION

Nez expressif de fruit blanc (poire
nectarine) enrobé par de délicates
notes poudrées à l'agitation
on décèle de délicates notes
d'agrumes (pamplemousse) et de
fleur de citronnier.

Bouche franche ample, se
terminant sur une finale légèrement
acidulée apportant la fraîcheur et
la persistance aromatique sur des
arômes de violette et citron vert

VINIFICATION

Triage à la parcelle /macération
pré fermentaire à froid de 5 heures
puis pressurage pneumatique sous
gaz inerte avec séparation des jus
à très basse pression. Fermentation
en cuves inox thermoregulées
entre 14 et 15°C.

Inertage total au pressurage
jusqu'au conditionnement.

ACCORDS METS - VINS



Apéritif et cuisine
méditerranéenne

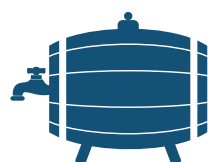
2019 - Rosé

Côtes de Provence

LES VIGNERONS DU BAOU

45 rue Raou Blanc
83470 POURCIEUX

04 94 78 03 06
vignerons-du-baou@wanadoo.fr
www.vigneronsdubaou.com



CUVÉE

Sainte-Victoire



APPELLATION

AOP Côtes de Provence
Sainte-Victoire



ALCOOL

13%

Les Vignerons
du Baou

CAVEAU DE VENTE

Horaires d'été : d'avril à octobre
» De 9h00 à 12h00 et de 14h30 à 18h30

Horaires d'hiver : novembre à mars
» De 9h00 à 12h00 et de 13h30 à 17h30



► Bouteille

75cl.....9,60^{TTC}€

► Magnum

150cl.....19,50^{TTC}€

LABELS ET RÉCOMPENSES

Médaille de Bronze :
Concours de La Cuvée des Jeunes
Agriculteurs du Var 2020

CÉPAGES

Syrah, Grenache

DÉGUSTATION

Une robe pâle aux nuances
pétale de rose.

Un nez fin, puissant et complexe.
Des arômes d'agrumes et de
fleurs blanches.

Une bouche longue et charnue
où se révèlent des notes
d'agrumes, de fruits blancs et de
fruits exotiques.

VINIFICATION

Des parcelles sélectionnées,
situées au pied de la Ste Victoire ;
une production limitée pour des
raisins plus aromatiques.

La récolte est réalisée de nuit
pour profiter de la fraîcheur
des températures et préserver
le potentiel aromatique des
raisins. À leur arrivée au chai,
ils sont rapidement pressés,
et le jus est conservé au froid
durant au moins 2 semaines. La
fermentation dure 10 à 12 jours,
en maîtrisant la température.

ACCORDS METS - VINS



Cuisine méditerranéenne



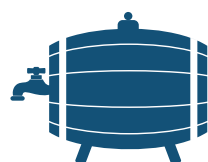
2019 - Rosé

Vins de pays

DOMAINE DE L'ANGLADE

1060 Avenue Vincent Auriol
83980 Le Lavandou

0494711089
info@domainedelanglade.fr
www.domainedelanglade.fr



CUVÉE

Le Rosé Tradition



APPELLATION

IGP Maures



ALCOOL

14%

VISITES SUR RENDEZ-VOUS ET VENTES À LA PROPRIÉTÉ À L'ANNÉE

Basse Saison : 1^{er} Octobre au 31 Mars

» Mardi au Samedi 10:00 - 12:30 et 15:30 - 18:30

Moyenne Saison : Avril, Mai, Juin, Septembre

» Lundi au Samedi 09:30 - 12:30 et 16:00 - 19:30

Haute Saison : 1^{er} Juillet au 31 Août

» Lundi au Samedi 09:00 - 13:00 et 16:00 - 19:30

» Dimanche matin 09:00 - 13:00

Domaine de
L'Anglade



► Bouteille

75cl.....11,00^{TTC}€

► Carton

6bouteilles.....66,00^{TTC}€

► Autres formats disponible

37,5 cl, 50 cl et 150 cl

LABELS ET RÉCOMPENSES

Médaille d'Or :

Concours Général Agricole Paris 2020

Médaille d'Or :

La Cuvée des Jeunes Agriculteurs du var 2020

TERROIR

Schisteux

CÉPAGES

Syrah 56%, Grenache 44%

DÉGUSTATION

Gourmandise, fraîcheur et équilibre, sur les fruits frais.

La bouche est généreuse avec une belle rondeur et une expression fruitée très intense.

VINIFICATION

Vendanges manuelles triées à la vigne - Egrappage total - Pressurage faible pression - Stabulation à froid - Fermentation alcoolique thermo régulée 15 à 20 jours. Vinification parcellaire, assemblage des cuvées sur vins finis.

ACCORDS METS - VINS



Tartines de chèvre et crème d'aubergine



Carpaccio de St Jacques



Filet Mignon aux abricots et à la mangue



Tarte aux fraises



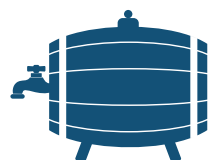
2019 - Rosé

Vins de pays

LE CELLIER DES 3 COLLINES

📍 Rond point Michelage
83780 Flayosc

☎ 04 94 39 61 09
✉ contact@cellierdes3collines.com
🌐 www.cellierdes3collines.com



CUVÉE

Vitis N°4



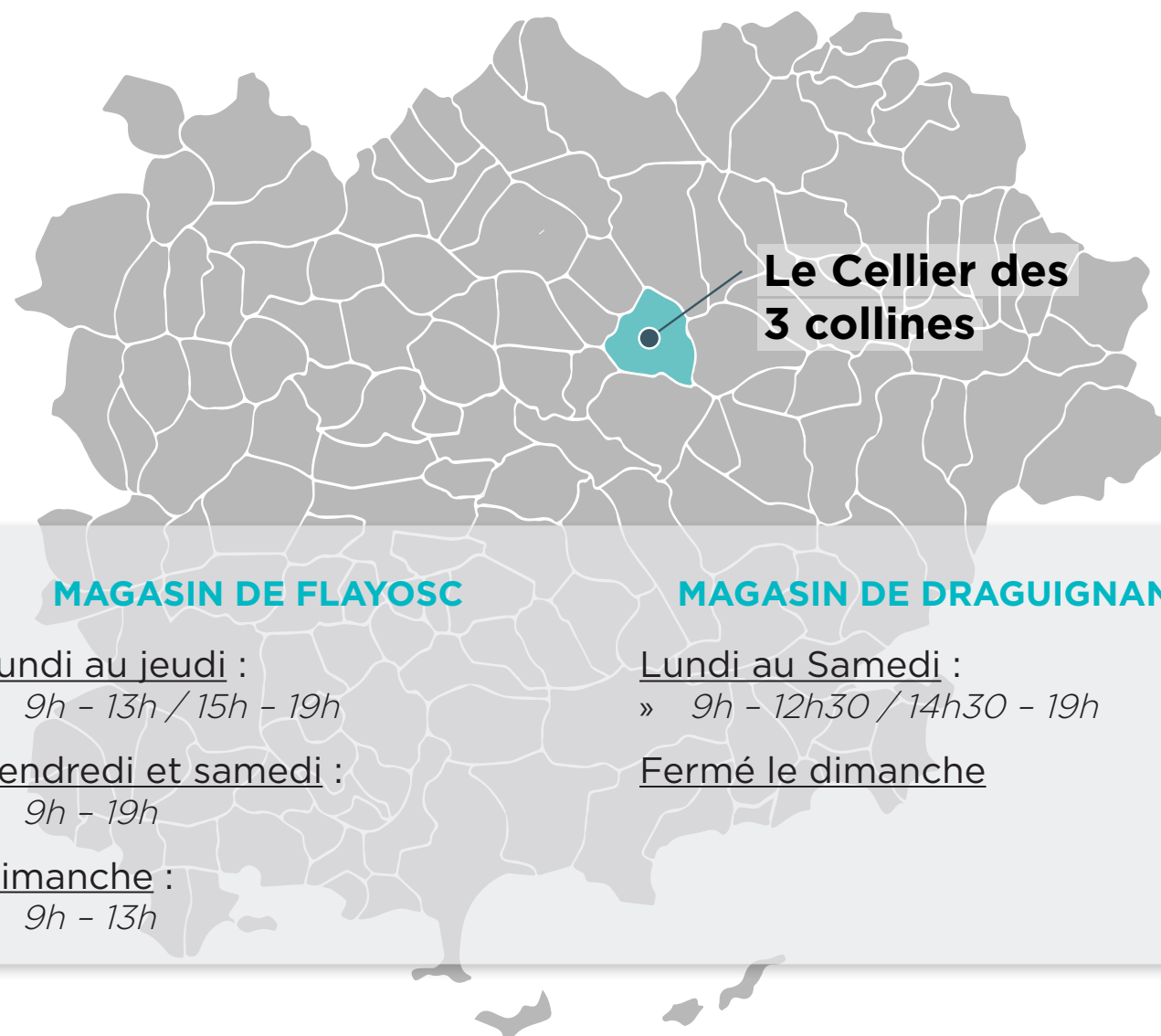
APPELLATION

IGP Var



ALCOOL

12%



**Le Cellier des
3 collines**

MAGASIN DE FLAYOSC

Lundi au jeudi :
» 9h - 13h / 15h - 19h

Vendredi et samedi :
» 9h - 19h

Dimanche :
» 9h - 13h

MAGASIN DE DRAGUIGNAN

Lundi au Samedi :
» 9h - 12h30 / 14h30 - 19h

Fermé le dimanche



► Bouteille

75cl.....6,30^{TTC} €

► Carton

6 bouteilles.....37,80^{TTC} €

LABELS ET RÉCOMPENSES

Médaille d'Or :

Concours Général Agricole Paris
2020

Médaille d'Argent :

La Cuvée des Jeunes Agriculteurs du
var 2020

CÉPAGES

Grenache

DÉGUSTATION

Bouche avec une sucrosité importante avec des notes de fruits jaunes et finale très agréable.

VINIFICATION

Pressurage direct, fermentation à basse température

ACCORDS METS - VINS



Apéritif



Viandes blanches



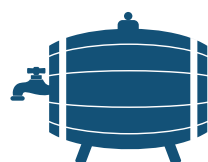
2019 - Rosé

Vins de pays

DOMAINE DE L'ANGLADE

1060 Avenue Vincent Auriol
83980 Le Lavandou

0494711089
info@domainedelanglade.fr
www.domainedelanglade.fr



CUVÉE

Le Rosé d'Anna



APPELLATION

IGP Maures



ALCOOL

14%

VISITES SUR RENDEZ-VOUS ET VENTES À LA PROPRIÉTÉ À L'ANNÉE

Basse Saison : 1^{er} Octobre au 31 Mars

» Mardi au Samedi 10:00 - 12:30 et 15:30 - 18:30

Moyenne Saison : Avril, Mai, Juin, Septembre

» Lundi au Samedi 09:30 - 12:30 et 16:00 - 19:30

Haute Saison : 1^{er} Juillet au 31 Août

» Lundi au Samedi 09:00 - 13:00 et 16:00 - 19:30

» Dimanche matin 09:00 - 13:00

Domaine de
L'Anglade



► Bouteille

75cl.....11,00^{TTC}€

► Carton

6bouteilles.....66,00^{TTC}€

► Autres formats disponible

37,5 cl, 50 cl et 150 cl

LABELS ET RÉCOMPENSES

Médaille d'Or :

Concours Général Agricole Paris
2020

Médaille de Bronze :

La Cuvée des Jeunes Agriculteurs du
var 2020

TERROIR

Schisteux

CÉPAGES

Grenache 85 %, Syrah 15%

DÉGUSTATION

Finesse, complexité et équilibre,
sur de belles notes fruitées -
fruits exotiques et florales - fleurs
blanches.

VINIFICATION

Vendanges manuelles triées
à la vigne - Egrappage total
- Pressurage faible pression
- Stabulation à froid -
Fermentation alcoolique thermo
régulée 15 à 20 jours. Vinification
parcellaire, assemblage des
cuvées sur vins finis.

ACCORDS METS - VINS



Tartare de Dorade



Wok de crevettes thaï



Carpaccio de veau à
l'huile de noisette



Crèmeux au citron

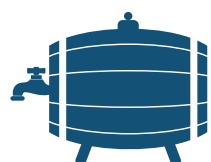
< 2018 - Rouge

Bandol

DOMAINES BUNAN

📍 338 bis chemin de Fontanieu BP 17
83740 la Cadière d'Azur

☎ 04 94 98 58 98
✉ bunan@bunan.com
🌐 www.bunan.com



CUVÉE

Moulin des
Costes



APPELLATION

AOP Bandol



ALCOOL

14,5%

CAVEAU DE VENTE

Horaires d'été : d'avril à septembre

» Du lundi au samedi : de 9h00 à 12h30
et de 14h00 à 19h00

» Dimanche : de 10h00 à 12h30 et de
16h00 à 19h00

Horaires d'hiver : d'octobre à mars

» Du lundi au samedi : de 9h00 à 12h00
et de 14h00 à 18h00

**Domaine
Bunan**



► Bouteille

75cl.....20,00^{TTC}€

LABELS ET RÉCOMPENSES

Médaille d'Or :

Concours de La Cuvée des Jeunes
Agriculteurs du Var 2020

TERROIR

Argilo Calcaire

CÉPAGES

Mourvèdre, Grenache, Syrah

VINIFICATION

Macération 21 jours

18 mois de foudre

ACCORDS METS - VINS



Côte de bœuf



Champignons poêlés



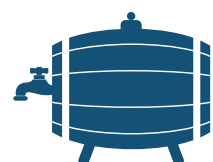
< 2018 - Rouge

Côtes de Provence

LES VIGNERONS DU BAOU

45 rue Raou Blanc
83470 POURCIEUX

04 94 78 03 06
vignerons-du-baou@wanadoo.fr
www.vigneronsdubaou.com



CUVÉE
Château
Tilleuls



APPELLATION
AOP Côtes
de Provence



ALCOOL
14%



MILLÉSIME
2017

**Les Vignerons
du Baou**

CAVEAU DE VENTE

Horaires d'été : d'avril à octobre
» De 9h00 à 12h00 et de 14h30 à 18h30

Horaires d'hiver : novembre à mars
» De 9h00 à 12h00 et de 13h30 à 17h30



LABELS ET RÉCOMPENSES

Médaille d'Or :
Concours de La Cuvée des Jeunes
Agriculteurs du Var 2020

TERROIR

CÉPAGES

DÉGUSTATION

VINIFICATION

ACCORDS METS - VINS

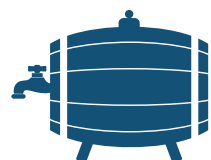
< 2018 - Rouge

Côtes de Provence

LES VIGNERONS DU BAOU

45 rue Raou Blanc
83470 POURCIEUX

04 94 78 03 06
vignerons-du-baou@wanadoo.fr
www.vigneronsdubaou.com



CUVÉE

Dix Neuf Cent 12



APPELLATION

AOP Côtes
de Provence



ALCOOL

14%



MILLÉSIME

2017

Les Vignerons du Baou

CAVEAU DE VENTE

Horaires d'été : d'avril à octobre
» De 9h00 à 12h00 et de 14h30 à 18h30

Horaires d'hiver : novembre à mars
» De 9h00 à 12h00 et de 13h30 à 17h30



LABELS ET RÉCOMPENSES

Médaille d'Argent :
Concours de La Cuvée des Jeunes
Agriculteurs du Var 2020

TERROIR

CÉPAGES

DÉGUSTATION

VINIFICATION

ACCORDS METS - VINS



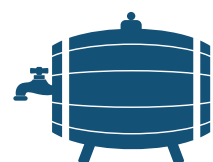
2018/2019 - Rouge

Côtes de Provence

LES CLOS SERVIE

📍 Hameau de la Tour
83310 GRIMAUD

☎ 06 09 96 12 67
✉ lesclosservien@orange.fr
🌐 les-clos-servien.com



CUVÉE
Les Clos



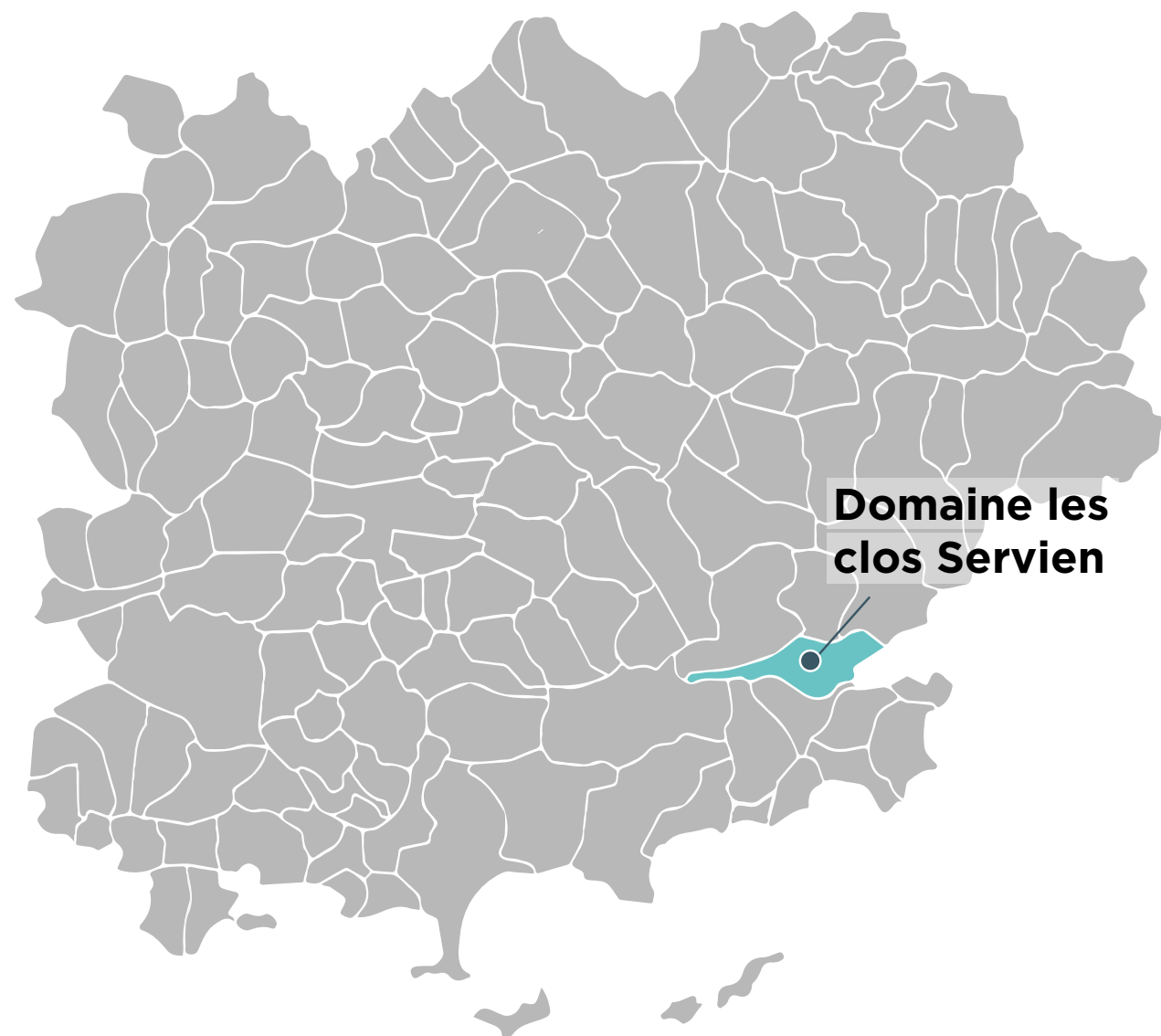
APPELLATION
AOP Côtes
de Provence



ALCOOL
14,5%



MILLÉSIME
2018



**Domaine les
clos Servien**



LABELS ET RÉCOMPENSES

Médaille d'Or :
Concours de La Cuvée des Jeunes
Agriculteurs du Var 2020



TERROIR

CÉPAGES

DÉGUSTATION

VINIFICATION

ACCORDS METS - VINS

JEUNES AGRICULTEURS DU VAR

70 avenue du Président Wilson,
83550 Vidauban



04.94.50.33.34 - 06.10.31.58.06



jeunesagriculteursduvar@gmail.com



www.jeunesagriculteurs83.fr



Syndicat Jeunes Agriculteurs du Var



Jeunes
Agriculteurs
Var