

MILLESIME 2025

Après une année exceptionnellement riche en contraste fraîche et pluvieuse jusqu'à fin avril, la 2^{ème} partie était sèche et chaude à très chaude parfois.

Nos vins blancs ont bien résisté dans leur typicité, rondeur et fruité seront au rendez-vous. Le jus à été vendangé en août avec une très belle matière.

Le pinot noir est exceptionnellement sain ce qui lui donnera probablement un fruité superbe.

La récolte permettra une nouvelle fois de construire nos cuvée Eynaudes et Moulin Blanc et pour une 1^{ère} fois un rosé de Terroir...

...L'envie d'un Rosé de Terroir

Le pinot gris est un cépage qui vieillit bien, les anciens le disaient déjà et nous le confirmons à chaque dégustation. Logiquement, il manquait une cuvée particulière pour notre pinot gris. Nous avons opté pour un élevage en Amphore. Notre choix s'est porté sur une amphore de marque TAVA. C'est une forme et une porosité qui permet cet élevage patient, sur la pureté et la finesse. Nous sommes bien sûr impatients et ce 1^{er} millésime de Rosé de Terroir sera sûrement une belle découverte pour nous mais aussi pour vous. Rendez-vous à partir d'octobre 2026.

Félicitations !!!!

Le **guide Hachette 2026** nous a récompensé



Accord Mets/Vins

Conseil d'un restaurateur gastronomique :

Avec notre **Moulin Blanc 2023** : gigot d'agneau ou asperges ou poisson en sauce.

Avec notre **Pinot Noir Eynaudes 2023** : carpaccio de thon ou bouillabaisse



Ci-contre notre amphore de marque TAVA pour notre Rosé de Terroir