

# LE CHANT DES CIGALES

## IGP CÔTES DE THONGUE



40% SAUVIGNON, 40% CHARDONNAY,  
20% VERMENTINO

---

La robe est or lumineuse et brillante.

Le nez est intense avec des notes  
d'agrumes et aubépines.

En bouche, l'attaque ample, souple et  
ronde laisse apparaître une note citronnée



40% SANGIOVESE, 40% GRENACHE,  
20% CINSAULT

---

La robe est rose pâle

Le nez dégage des senteurs de  
fraise et framboise écrasées

La bouche est légèrement  
acidulée avec un bel équilibre



50% SYRAH, 25 % GRENACHE,  
25% MERLOT

---

La robe est d'un rouge rubis avec  
des reflets brillants.

Au nez, une belle complexité sur  
des notes de fruits frais. La bouche  
est pleine, généreuse et fraîche.

# EDITION SOLO

## IGP CÔTES DE THONGUE



100% ALBARIÑO

---

Robe brillante avec un jaune clair, des arômes séduisants alliant des notes citronnés et florales. Un nez intense et parfumé et un vin vif et dynamique.



100% VERMENTINO

---

( CONNU ÉGALEMENT SOUS LE NOM DE ROLLE)

Robe brillante aux reflets verts, des arômes séduisants alliant des notes florales à celle de la poire fraîche, dynamisés par une touche de citron.



100% CHARDONNAY

---

Robe brillante avec un jaune profond, des arômes séduisants alliant des notes florales à celle de la noisette et amande.

# EDITION SOLO

## IGP CÔTES DE THONGUE



100% PINOT NOIR

---

Un vin sombre aux reflets rouges rubis et aux arômes typiques de fruits rouges tel que la cerise. Une bouche franche avec un bel équilibre et une structure axée autour d'une charpente affirmée.



100 % CINSAULT

---

La robe est d'un rouge clair avec des reflets brillants.  
Au nez, une explosion de notes de fruits rouge, cerise, griotte.  
La bouche est fraîche et croquante.

# GAMME ELLE & LUI

## IGP CÔTES DE THONGUE



50% ROUSSANNE ( ELLE) , 50% ROLLE (LUI)

---

Robe brillante avec un jaune profond, des arômes séduisants alliant des notes florales à celle de la noisette et amande. Un vin dense et structuré.



50% SYRAH ( ELLE) , 50% CARIGNAN (LUI)

---

Vin d'une couleur rouge profond avec des arômes de fruits rouges et noirs bien mûrs.

Le vin est dense, charpenté, puissant.

# ABBAYE SYLVA PLANA

## AOP FAUGÈRES



### LES MOINES BLANCS

45% ROUSSANNE, 45% GRENACHE BLANC,  
10% VERMENTINO

---

Très belle robe jaune pâle, brillante et de bonne intensité.

Le nez est frais, aromatique et fin.

La bouche dégage des arômes de pêche de vigne, fleurs blanches, un vin charnu avec une finale miélée.



### LE ROSÉ DES CISTERCIENS

80% CINSAULT, 10% GRENACHE,  
10% SYRAH

---

Très belle robe de couleur rose pâle, brillante et de bonne intensité.

Le nez est frais, complexe et fin. Ce rosé a une bonne attaque en bouche.

Il apparaît intense et fin avec de beaux arômes de fleurs de garrigues

# ABBAYE SYLVA PLANA

## AOP FAUGÈRES



### LES NOVICES

35% CINSAULT, 35% GRENACHE,  
30% CARIGNAN

Vin coloré, gouleyant, frais et aromatique. D'un certain volume, les tannins très murs sont fondus.

Des arômes de fruits rouges et garrigue sont présents



### LA CLOSERAIE

50% GRENACHE, 20% CARIGNAN,  
20% SYRAH, 10% MOURVÈDRE

Vin coloré et concentré, très apprécié pour l'harmonie et la précision de ses arômes complexes, sa richesse et sa densité.

Vin équilibré par une tonique minéralité



### LE SONGE DE L'ABBÉ

50% SYRAH, 20% GRENACHE,  
20% MOURVÈDRE, 10% CARIGNAN

Vin à la couleur rouge profond. Les arômes s'élèvent sans difficulté et s'expriment dans un registre aérien et frais. Fruits noirs, cassis, griottes et épices douces se distinguent. La bouche à l'unisson s'avère complète, longue et structurée.

# ABBAYE SYLVA PLANA

## AOP FAUGÈRES



### LA PART DU DIABLE

50% MOURVÈDRE, 20% GRENACHE,  
20% SYRAH, 10% CARIGNAN

Couleur pourpre, noir. Une profonde matière, des tannins d'une extrême élégance, le cassis, la griotte emplissent la bouche qui est pleine et généreuse.



### LA FINE

Cette eau-de-vie rare bénéficie d'une appellation depuis 1948. Elle est élaborée par distillation de vin rouge ou rosé de Faugères.

Vendangées à la main, les raisins sont d'abord vinifiés, puis le vin obtenu est distillé à la charentaise, au feu de bois.

Distillés dès les premiers froids de l'hiver selon la méthode charentaise en deux passages, les alcools obtenus sont ensuite élevés durant un minimum de 10 ans en barriques d'acacia et châtaignier. Le calage du degré d'alcool de 80% à 42% est effectué progressivement chaque année en compensant la consommation de l'eau de vie par un ajout d'eau très faiblement minéralisé.

