

INSOUMIS

FAUGÈRES ROSÉ



VIN ISSU DE
RAISINS EN
BIOYNAMIE

DÉGUSTATION

Cette cuvée issue de très vieilles vignes haut perchées sur les coteaux pentus de La Liquière, saura vous séduire par sa couleur rose très pâle aux reflets saumonés, son nez discret et subtil et sa bouche fruitée.

TERROIR, RÉCOLTE ET VINIFICATION

Nature des sols : schiste
Altitude moyenne des parcelles : 330 mètres
Cépages : 40% Syrah 60% Grenache
Rendements moyens : 30 hl/ha
Vendange mécanique de nuit
Vinification parcelle à parcelle
Thermorégulation des cuves via un groupe de froid
Pressurage pneumatique
Élevage en cuve

ACCORD METS / VIN

Compagnon incontournable sous la tonnelle en été, il accompagnera toute l'année les salades fraîcheurs et apportera la gaieté avec de petits feuilletés à l'apéritif.



MASONÉSIME



MASONÉSIME - OLIVIER VILLANEUVA - VIGNERON

4 chemin de la crouzette - Hameau de La Liquière - 34480 Cabrerolles - France
+33 (0)4 67 93 63 58 - +33 (0)6 20 86 50 35 - olivier@masonesime.com
www.masonesime.com



INSOUMIS

VIN DE FRANCE



DÉGUSTATION

Ce Chardonnay saura éveiller tous vos sens par sa robe lumineuse, jaune pâle à reflets verts, ses arômes intenses et racés, ses notes de fleurs blanches et de noix. Une belle fraîcheur préserve sa subtilité et sa délicatesse. C'est un vin plaisant et soyeux, tout en dentelle.

TERROIR, RÉCOLTE ET VINIFICATION

Nature des sols : argilo-calcaire
Altitude moyenne des parcelles : 150 mètres
Cépages : 100% Chardonnay
Rendements moyens : 60 hl/ha
Vendange mécanique de nuit
Vinification parcelle à parcelle
Thermorégulation des cuves via un groupe de froid
Pressurage pneumatique
Élevage en cuve

ACCORD METS / VIN

De nombreuses entrées seront mises en valeur, tourtes aux légumes, poissons au four, fromage de chèvre.



MASONÉSIME



MAS ONÉSIME - OLIVIER VILLANEUVA - VIGNERON

4 chemin de la crouzette - Hameau de La Liquière - 34480 Cabrerolles - France
+33 (0)4 67 93 63 58 - +33 (0)6 20 86 50 35 - olivier@masonesime.com
www.masonesime.com



JOUR FRUIT

VIN DE FRANCE



DÉGUSTATION

En biodynamie on parle de Jours Fruits quand la lune passe devant les constellations de feu (bélier, lion et sagittaire). C'est aux Jours Fruits que le Vin atteint son apogée aromatique. Pour capturer toute cette expression, la cuvée est tirée un Jour Fruit.

Jour Fruit blanc c'est la rencontre de deux terroirs, le chardonnay est cultivé sur une parcelle argilo calcaire et la marsanne sur une parcelle de schistes de Faugères. Il se décrit ainsi, une bouche tendue et expressive, robe pale aux reflets dorés.

Son nez est expressif, dominé par des notes de fruits exotiques (ananas passion) avec une légère pointe épicée (gingembre), sa bouche est tendue et expressive, sa robe est pale aux reflets dorés.

TERROIR, RÉCOLTE ET VINIFICATION

Nature des sols : schistes et argilo calcaire

Altitude moyenne : 150 mètres

Cépages : 70% Chardonnay 30% Marsanne

Rendements moyens : 60 hl/ha

Vendange mécanique de nuit

Vinification parcellaire

Thermorégulation des cuves via un groupe de froid

Pressurage pneumatique

Élevage en cuve

ACCORD METS / VIN

Apéritif ou repas, crevettes, fruits de mer, coquillages, crustacés.



MASONÉSIME



MAS ONÉSIME - OLIVIER VILLANEUVA - VIGNERON

4 chemin de la crouzette - Hameau de La Liquière - 34480 Cabrerolles - France

+33 (0)4 67 93 63 58 - +33 (0)6 20 86 50 35 - olivier@masonesime.com

www.masonesime.com



LE SILLON

FAUGÈRES BLANC



VIN ISSU DE
RAISINS EN
BIOYNAMIE

DÉGUSTATION

La Marsanne, en est la colonne vertébrale avec une jolie robe aux reflets or. Le nez est dominé par des notes d'épices (cumin, curry), de tilleul frais et d'agrumes confits. La bouche est charnue et complexe avec une maturité assumée.

TERROIR, RÉCOLTE ET VINIFICATION

Nature des sols : schiste
Altitude moyenne des parcelles : 250 mètres
Cépages : 60% Marsanne 40% Roussanne
Rendements moyens : 30 hl/ha
Vendange manuelle, triée puis égrappée en totalité
Vinification parcellaire
Thermorégulation des cuves via un groupe de froid
Pressurage pneumatique
Élevage en cuve

ACCORD METS / VIN

Salade César, gambas à la plancha, raclette aux fromages, chapon rôti, cailles au four, vieux comté, mont d'or.



MASONÉSIME



MASONÉSIME - OLIVIER VILLANEUVA - VIGNERON

4 chemin de la crouzette - Hameau de La Liquière - 34480 Cabrerolles - France
+33 (0)4 67 93 63 58 - +33 (0)6 20 86 50 35 - olivier@masonesime.com
www.masonesime.com



LE CINSULT

VIN DE FRANCE



DÉGUSTATION

Cette cuvée met à l'honneur le Cinsault. Ce cépage méditerranéen offre un vin souple, digeste et gourmand. Le coulis de framboises fraîches et le poivre gris composent sont univers aromatique délicatement relevé d'une pointe de fleur de thym... de Faugères.

TERROIR, RÉCOLTE ET VINIFICATION

Commune de Cabrerolles Hameau de La Liquière.

Nature des sols : schiste

Altitude moyenne des parcelles : 230 mètres

Cépages : 100% Cinsault

Rendements moyens : 25 hl/ha

Vendange manuelle, triée puis égrappée en totalité

Vinification parcellaire

Thermorégulation des cuves via un groupe de froid

Macération : 14 jours

Élevage en cuve pour conserver un profil frais et croquant.

ACCORD METS / VIN

Cuisine méditerranéenne, ratatouille, agneau au romarin, légumes marinés, poissons grillés.



MASONÉSIME



MAS ONÉSIME - OLIVIER VILLANEUVA - VIGNERON

4 chemin de la crouzette - Hameau de La Liquière - 34480 Cabrerolles - France

+33 (0)4 67 93 63 58 - +33 (0)6 20 86 50 35 - olivier@masonesime.com

www.masonesime.com



JOUR FRUIT

FAUGÈRES



DÉGUSTATION

En biodynamie on parle de Jours Fruits quand la lune passe devant les constellations de feu (bélier, lion et sagittaire). C'est aux Jours Fruits que le Vin atteint son apogée aromatique. Pour capturer toute cette expression, la cuvée est tirée un Jour Fruit.

Son nez est franc et plaisant, dominé par des notes de fruits rouges frais (framboise, fraise...). La bouche est gourmande, fraîche et moderne.

TERROIR, RÉCOLTE ET VINIFICATION

Nature des sols : schiste

Altitude moyenne des parcelles : 250 mètres

Cépages : 45% Syrah, 55% Cinsault

Rendements moyens : 30 hl/ha

Vendange manuelle, triée puis égrappée en totalité

Réception du raisin par gravité

Vinification parcellaire

Thermorégulation des cuves via un groupe de froid

Pigeage

Macération : 8 à 10 jours

Pressurage pneumatique

Élevage en cuve pour conserver un profil frais et croquant.

ACCORD METS / VIN

Apéritif dinatoire, rillettes de sardines, plancha de charcuterie, houmous, carpaccio de boeuf, spaghetti bolognaise, omelette aux lardons, quiche au fromage.



MASONÉSIME



MASONÉSIME - OLIVIER VILLANEUVA - VIGNERON

4 chemin de la crouzette - Hameau de La Liquière - 34480 Cabrerolles - France

+33 (0)4 67 93 63 58 - +33 (0)6 20 86 50 35 - olivier@masonesime.com

www.masonesime.com



INSOUMIS

FAUGÈRES ROUGE



DÉGUSTATION

C'est un vin joyeux avec une pointe de vivacité et une structure douce. Sa couleur sombre aux reflets grenat, son nez expressif aux notes de fruits rouges et sa bouche souple et fraîche sont une pure invitation au pêché.

TERROIR, RÉCOLTE ET VINIFICATION

Nature des sols : schiste

Altitude moyenne des parcelles : 330 mètres

Cépages : 35% Cinsault 25% Carignan 20% Grenache 20% Syrah

Rendements moyens : 30 hl/ha

Vendange manuelle, triée puis égrappée en totalité

Réception du raisin par gravité

Vinification parcellaire

Thermorégulation des cuves via un groupe de froid

Pigeage

Macération : 18 à 22 jours

Pressurage pneumatique

Élevage en cuve

ACCORD METS / VIN

Une assiette de charcuterie aura besoin de sa fraîcheur et de son intensité aromatique. Les grillades et viandes poêlées de sa gourmandise et de sa discrétion de tanins.



MASONÉSIME



MASONÉSIME - OLIVIER VILLANEUVA - VIGNERON

4 chemin de la crouzette - Hameau de La Liquière - 34480 Cabrerolles - France

+33 (0)4 67 93 63 58 - +33 (0)6 20 86 50 35 - olivier@masonesime.com

www.masonesime.com



LE SILLON

FAUGÈRES ROUGE



DÉGUSTATION

Toute la richesse de ce vin s'exprime de par sa magnifique robe sombre aux nuances vives. Le Grenache apporte ces notes de fruits confits épicés. Bouche ronde, ample et harmonieuse. La fraîcheur du Carignan et la complexité aromatique de la Syrah sur de faibles rendements font la générosité de ce vin.

TERROIR, RÉCOLTE ET VINIFICATION

Nature des sols : schiste

Altitude moyenne des parcelles : 330 - 360 mètres

Cépages : 70% Grenache 10% Carignan 10% Syrah 10% Mourvèdre

Rendements moyens : 25 hl/ha

Vendange manuelle, triée puis égrappée en totalité

Vinification parcellaire

Thermorégulation des cuves via un groupe de froid

Macération : 20 à 25 jours

Pressurage pneumatique

Élevage en cuve ovoïde béton

ACCORD METS / VIN

De nombreux plats seront sublimes par sa puissance et son harmonie, épaule d'agneau au thym, pigeonneau aux raisins, viandes en sauce, plats salés et sucrés tels que le lapereau aux pruneaux.



MASONÉSIME



MASONÉSIME - OLIVIER VILLANEUVA - VIGNERON

4 chemin de la crouzette - Hameau de La Liquière - 34480 Cabrerolles - France

+33 (0)4 67 93 63 58 - +33 (0)6 20 86 50 35 - olivier@masonesime.com

www.masonesime.com



PARADIS CACHÉ

FAUGÈRES



DÉGUSTATION

Son boisé très discret, sa robe couleur rubis, ourlée de reflets carminés, son nez explosif sur les fruits des bois font de cette cuvée le fleuron du domaine. La finale aux arômes de poire chocolat est charmeuse et voluptueuse. Les schistes signent la minéralité et l'harmonie de ce grand vin.

TERROIR, RÉCOLTE ET VINIFICATION

Nature des sols : schiste
Altitude moyenne des parcelles : 330 - 360 mètres
Cépages : 50% Mourvèdre 35% Carignan
15% Grenache
Rendements moyens : 35 hl/ha
Vendange manuelle, triée puis égrappée en totalité
Vinification parcellaire
Thermorégulation des cuves via un groupe de froid
Macération : 24 à 28 jours
Pressurage pneumatique
Élevage en barrique 12 mois

ACCORD METS / VIN

Complice parfait de joues de boeufs confites ou simplement d'une côte à l'os grillée sur des sarments de vigne. Il sera à la hauteur des mets les plus savoureux et authentiques.



MASONÉSIME



MASONÉSIME - OLIVIER VILLANEUVA - VIGNERON

4 chemin de la crouzette - Hameau de La Liquière - 34480 Cabrerolles - France
+33 (0)4 67 93 63 58 - +33 (0)6 20 86 50 35 - olivier@masonesime.com
www.masonesime.com

