

GRAINS de CONFIDENCE

FICHE TECHNIQUE

APPELLATION

Vin de France

CÉPAGES

30% Cabernet Sauvignon
40% Merlot
30% Syrah

PRODUCTION

25 Hl/Ha

TERROIR

Sols argilo-graveleux

VINIFICATION

Guyot double
Effeillage et récolte manuel
Passage des raisins en chambre froide

ÉLEVAGE

18 mois avec batonnage
Sélection très pointue des barriques

DÉGUSTATION

Nez élégant et complexe : épice, réglisse, fruits noirs
Attaque très opulente, gourmande
Longue finale aromatique, belle acidité et profondeur

ACCORDS

Viandes rouges et fromages
A boire à 16°C



FICHE TECHNIQUE

APPELATION

IGP Charentais

CÉPAGES

100% Chardonnay

PRODUCTION

25 Hl/Ha

TERROIR

Sols argilo-graveleux

VINIFICATION

Guyot double
Effeillage et récolte manuelle
Passage des raisins en chambre froide

ÉLEVAGE

18 mois avec batonnage
Sélection très pointue des barriques

DÉGUSTATION

Nez élégant et complexe : abricot, boisé, fleurs blanches
Attaque très opulente, gourmande
Longue finale aromatique, belle acidité et profondeur

ACCORDS

Poissons grillés et fruits de mer
A boire entre 6 et 10°C



« Trilogie issue de la rencontre d'un vigneron, Julien Bonneau et d'un chef cuisinier, Alexandre Lavigne. Racines de vignes et d'amitiés, Grains d'Estuaire est avant tout le fruit de la nature... »

Arcane

FICHE TECHNIQUE

APPELATION

Vin de France

CÉPAGE

100% Syrah

PRODUCTION

35 Hl/Ha
1/2 Hectares

TERROIR

Sols graveleux
Côteaux plein sud, bordant l'Estuaire de la Gironde

VINIFICATION

Vendanges en vert et effeuillage manuel
Récolte manuelle

ÉLEVAGE

Pigeage à la main dans un foudre bois de 60HL
Elevage en barriques de 400L pendant 6 mois

DÉGUSTATION

Nez épicé : poivre blanc, muscade et arômes boisés
Attaque charnue, riche en bouche, tanins soyeux
Belle persistance aromatique d'épices et de poivre

ACCORDS

Viandes, filet mignon, daube, et fromage de chèvre
A boire jeune entre 16 et 18C°



« Trilogie issue de la rencontre d'un vigneron, Julien Bonneau et d'un chef cuisinier, Alexandre Lavigne. Racines de vignes et d'amitiés, Grains d'Estuaire est avant tout le fruit de la nature... »

Grains de Folie

FICHE TECHNIQUE

APPELATION

IGP Charentais

CÉPAGE

100% Chardonnay

PRODUCTION

35 Hl/Ha

TERROIR

Sols argilo-graveleux
Côteaux plein sud, bordant l'Estuaire de la Gironde

VINIFICATION

Récolte manuelle à maturité optimale

ÉLEVAGE

3 mois en barriques neuves
3 mois en barriques de deuxième vin
Batonnage régulier

DÉGUSTATION

Nez fruité et exotique : ananas, arômes vanillés
Ample et onctueux, belle longueur
Notes beurrées, et de fruits exotiques

ACCORDS

Poissons en sauce, noix de Saint Jacques, volailles
A boire entre 10 et 12C°



« Née sous la même étoile que la fille d'Alexandre Lavigne, la Cuvée Emma incarne la pureté d'un vin naturel. C'est un véritable émerveillement de voir l'aboutissement d'un tel vin. Le plaisir d'accompagner son bébé à l'apogée... »

CUVÉE EMMA

APPELLATION

IGP Charentais

CÉPAGE

100% Merlot

PRODUCTION

40 Hl/Ha

TERROIR

Sols argilo-graveleux

VINIFICATION

Tri des raisins après vendange
Macération pré-fermentaire à froid
Fermentation avec levures indigènes

ÉLEVAGE

Élevage sans utilisation de sulfite
Élevage sur lies pendant 6 mois

DÉGUSTATION

Nez très ouvert avec d'intenses arômes fruités
Belle expression de caramel et d'écorces d'oranges
Bouche riche et généreuse avec une belle acidité
Longue finale aromatique sur le fruit

ACCORDS

Apéritif, agneau et viandes rouges
A boire entre 14 et 16C°



FICHE TECHNIQUE



Vin Biologique - sans sulfites

EARL JOËL BONNEAU – DOMAINE GRAINS D'ESTUAIRE

28 Les Grelauds - 33820 Saint Ciers sur Gironde | Tel. 05 57 32 65 98 | jbonneau@wanadoo.fr

www.grainsdestuaire.fr

« Née sous la même étoile que la fille d'Alexandre Lavigne, la Cuvée Emma incarne la pureté d'un vin naturel. C'est un véritable émerveillement de voir l'aboutissement d'un tel vin. Le plaisir d'accompagner son bébé à l'apogée... »

CUVÉE EMMA



FICHE TECHNIQUE

APPELLATION

IGP Charentais

CÉPAGE

100% Sauvignon blanc

PRODUCTION

50 Hl/Ha

TERROIR

Sols argilo-graveleux

VINIFICATION

Tri des raisins après vendange
Débourbage pré-fermentaire à froid

ÉLEVAGE

Élevage sans utilisation de sulfite
Élevage sur lies pendant 8 mois

DÉGUSTATION

Nez très expressif sur des notes de caramel
pêche de vigne, arlequin, et arômes meringués
En bouche, un vin généreux et gras
Longue finale aromatique

ACCORDS

Apéritif, fromages à pâtes fermes, poissons au beurre
A boire entre 14 et 16C°



Vin biologique - sans sulfites

« Née sous la même étoile que la fille d'Alexandre Lavigne, la Cuvée Emma incarne la pureté d'un vin naturel. C'est un véritable émerveillement de voir l'aboutissement d'un tel vin. Le plaisir d'accompagner son bébé à l'apogée... »

CUVÉE EMMA

APPELLATION

Vin de France

CÉPAGE

100% Syrah

PRODUCTION

40 Hl/Ha

TERROIR

Sols argilo-graveleux
Jeunes vignes

VINIFICATION

Vendange mécanique et sélection des raisins
Pressurage sous gaz inerte

ÉLEVAGE

Élevage sans utilisation de sulfites
Élevage sur lies pendant 3 mois

DÉGUSTATION

Nez très expressif sur des arômes de bonbon acidulé.
Notes de fruits rouges et framboises
Bouche ample et gourmande avec une belle acidité
Fin de bouche intense et soyeuse

ACCORDS

Idéal avec charcuteries ou poissons à l'américaine
A boire entre 14 et 16 C°



FICHE TECHNIQUE



Vin biologique – sans sulfites

« Née sous la même étoile que la fille d'Alexandre Lavigne, la Cuvée Emma incarne la pureté d'un vin naturel. C'est un véritable émerveillement de voir l'aboutissement d'un tel vin. Le plaisir d'accompagner son bébé à l'apogée... »

LA MALICE D'EMMA

Pétillant Naturel

FICHE TECHNIQUE

APPELLATION

Vin de France

CÉPAGE

100% Ugni blanc

PRODUCTION

2400 bouteilles

TERROIR

Sols argilo-calcaires
Côteaux exposés Sud-Ouest

VINIFICATION

Fermentation avec levures indigènes
Dégorgement sans dosage

DEGUSTATION

Note d'agrumes, citronnées
Belle expression aromatique
Pétillant rond et expressif, avec une belle acidité
Longue finale aromatique

ACCORDS

Apéritif, gâteaux et pâtisseries, fruits de mer
A boire entre 4 et 6C°



« Qu'elles mijotent les délicieux plats du restaurant d'Alexandre Lavigne, ou qu'elles rythment le quotidien du vignoble de Julien Bonneau du haut de leur poulailler, les Cocottes ont très largement inspiré cette cuvée... A chacun sa cocotte ! »

Grains de Cocotte

FICHE TECHNIQUE

APPELLATION

IGP Charentais

CÉPAGES

60% Cabernet Sauvignon
40% Merlot

PRODUCTION

70 Hl/Ha

TERROIR

Sols sablo-limoneux, graveleux
Côteaux plein sud bordant l'Estuaire de la Gironde

CULTURE

Culture raisonnée, effeuillage et récolte mécanique
Récolte basse température

ÉLEVAGE

Élevage sur lies pendant 6 mois

DÉGUSTATION

Nez fruité et frais
Généreux et belle structure en bouche

ACCORDS

Apéritif, charcuteries et viandes
A boire à 16C



« Qu'elles mijotent les délicieux plats du restaurant d'Alexandre Lavigne, ou qu'elles rythment le quotidien du vignoble de Julien Bonneau du haut de leur poulailler, les Cocottes ont très largement inspiré cette cuvée... A chacun sa cocotte ! »

Grains de Cocotte

FICHE TECHNIQUE

APPELLATION

IGP Charentais

CÉPAGE

50% Sauvignon blanc
50% Chardonnay

PRODUCTION

65 HI/Ha
2 Hectares

TERROIR

Sols limoneux-graveleux
Côteaux plein sud bordant l'Estuaire de la Gironde

VINIFICATION

Culture raisonnée, effeuillage et récolte mécanique

ÉLEVAGE

Élevage en cuve inox pendant 6 mois

DÉGUSTATION

Joli nez de fruits exotiques et agrumes
Bouche gourmande et sucré

ACCORDS

Parfait pour l'apéritif ou sur des fruits de mer
À boire entre 6 et 8°C



« Whether they are simmering the delicious dishes of Alexandre Lavigne restaurant's, or whether they bring Julien Bonneau's vineyard to life from the top of their henhouse, the Cocotte inspired this cuvée ... To each his own Cocotte ! »

Grains de Cocotte

TECHNICAL SHEET

APPELLATION

Vin de France

VARIETY

100% Colombard

PRODUCTION

6000 bottles

TERROIR

Clay-limestone soils

VINIFICATION

Direct pressing

Low temperature fermentation

AGING

Aging on lees during 5 months

TASTING NOTES

An expressive wine with citrus and floral notes.

In mouth, a very nice salinity and superb aromatic length.

FOOD PAIRINGS

Ideal as an aperitif, and also with sea food.

To drink between 6 et 8°C.



« Qu'elles mijotent les délicieux plats du restaurant d'Alexandre Lavigne, ou qu'elles rythment le quotidien du vignoble de Julien Bonneau du haut de leur poulailler, les Cocottes ont très largement inspiré cette cuvée... A chacun sa cocotte ! »

Gris de Cocotte

FICHE TECHNIQUE

APPELLATION

IGP Charentais

CÉPAGES

100% Cabernet Sauvignon

PRODUCTION

65 Hl/Ha
2 Hectares

TERROIR

Sols limoneux-argileux
Côteaux plein sud bordant l'Estuaire de la Gironde

VINIFICATION

Culture raisonnée, ébourgeonnage et récolte mécanique
Récolte basse température

ÉLEVAGE

Élevage sur lies fines pendant 6 mois

DÉGUSTATION

Nez floral, expressif, aux notes de bonbons anglais
Bouche vive et gourmande

ACCORDS

Idéal à l'apéritif ou avec des poissons
À boire entre 6 et 10°C

