



Cuvées disponibles – Tarifs vente directe aux particuliers

Mis à jour 15/08/2023

Cuvées	Caractéristiques	Prix TTC en €
2019		
<i>Cuvée Minette</i>	Grenache et Syrah de Méridol dans la vallée du Rhône, macération en cuve et élevage de 3 mois en fût. Vin de table agréable.	Epuisé
<i>Looping</i>	Grenache de Violès et Syrah de Méridol dans la vallée du Rhône, macération, vinification et élevage en demi-muid. Vin léger et fruité avec une belle complexité.	Epuisé
2020		
<i>Fun' en Bulles</i>	Carignan de Violès dans la vallée du Rhône, macération courte et vinification en cuve. Vin gourmand perlant, festif, joyeux. A boire vite, frais.	9,50
<i>Grain de Folie</i>	Grenache et Carignan de Violès dans la vallée du Rhône, macération et vinification en cuve. Vin de caractère, soyeux et fruité.	10,00
<i>Altitude 590</i>	Syrah de Laragne (Hautes-Alpes), vinification en cuve. Vin avec une belle complexité, légèrement tannique.	11,00
<i>Looping</i>	Grenache de Violès dans la vallée du Rhône, Syrah des Hautes-Alpes et Carignan, macération, vinification et élevage en demi-muid. Vin léger, fruité avec une belle complexité, équilibré, longueur.	11,50
<i>Osé</i>	Grenache et Cabernet. Rosé de caractère à la robe ambrée, atypique.	8,50
2021		
<i>L'Heure Blanc</i>	Viognier de Laragne (Hautes-Alpes), vinification en cuve. Vin blanc avec une robe dorée, légèrement perlant avec une belle complexité et longueur.	Epuisé
<i>Altitude 590</i>	Syrah de Laragne (Hautes Alpes). Macération et vinification en cuve béton. Du fruit, de la fraîcheur.	15,00
<i>Looping</i>	Grenache de Violès (vallée du Rhône), Syrah de Laragne (Hautes Alpes). Macération et vinification en cuve béton. Vin avec une attaque vive, rond et fruité.	16,00
2022		
<i>L'Heure Blanc</i>	Viognier de Laragne (Hautes-Alpes), vinification en cuve. Vin blanc avec une robe dorée, frais, légèrement perlant avec une belle complexité et longueur.	16.00



- Toutes nos vignes sont travaillées dans le plus grand respect de la nature et de l'humain.
- Raisins biologiques - Vendanges manuelles.
- Vinification naturelle avec les levures indigènes, le strict minimum d'intrants, sans ajout de soufre.
- Pas de collage, ni filtration.
- Pas ou très peu de sulfites (uniquement lors de la mise en bouteille à la propriété pour stabiliser le vin).



Label Nature et Progrès obtenu en Mai 2022

► POUR TOUT RENSEIGNEMENT, N'HÉSITEZ PAS À NOUS CONTACTER :

sasu LE CHAMP DU POSSIBLE - RCS GAP B 85328433 - Route d'Arzeliers 05300 Laragne

☎ 06 12 68 66 40

✉ le.champ.du.possible.19@gmail.com 🌐 <https://www.vins-champdupossible.fr>