



Cave des Coteaux de Lançon-Provence Coopérative depuis 1929



Un peu d'histoire...

C'est en **1929** qu'une poignée de viticulteurs se regroupe pour créer la Cave des Coteaux de Lançon. En 1996, pour faire face à la diminution des terres agricoles et du nombre d'agriculteurs, les caves coopératives de Lançon-Provence



et de Cornillon-Confoux fusionnent. Par cette nouvelle union, la diversité des terroirs, des cépages, des femmes et des hommes apporte une richesse supplémentaire à la qualité de nos vins.



Cette **mise en commun des outils de vinification et de notre point de vente** permet à une vingtaine de familles de vignerons de vivre de leur passion tout en soutenant leur **identité provençale et familiale**.

Le vignoble s'intègre harmonieusement entre les collines, les oliviers, les blés, la garrigue et la forêt sur **130 hectares**, dont une centaine d'hectares en appellation d'origine protégée (**AOP**) **Coteaux d'Aix-en-Provence** et 35 hectares en indication géographique protégée (**IGP**) **Méditerranée**.

Profondément amoureux de leur métier et de leur vignoble, les viticultrices et viticulteurs continuent à valoriser une agriculture locale en produisant des vins qui respirent le terroir et la passion.

Nos IGP Méditerranée



Blanc Gourmand

Cépages :

Sauvignon – Muscat Petits Grains - Roussanne.
Vendanges mécaniques.

Vinification :

Pressurage direct, débourbage à froid.
Fermentation à basse température. Profil fruité recherché.

Notes de dégustation :

Robe de couleur paille dorée.

Nez frais avec des notes d'agrumes.

Bouche : attaque fraîche, suivie d'une belle rondeur et une belle minéralité

Accord : à l'apéritif et tout au long du repas sur vos entrées, sushis, poissons grillés et en sauce, plateaux de fromages (bleus, chèvre frais), desserts au chocolat.



La Cuvée des Amis

Cépages :

Grenache – Cinsault - Caladoc.
Vendanges mécaniques.

Vinification :

Pressurage direct, débourbage à froid.
Fermentation à basse température.
Profil fruité recherché.

Notes de dégustation :

Robe élégante rose clair.

Nez de fruits rouges, fraise.

Bouche vive et fruitée, relevée par une note de bonbon acidulé. Un rosé fin et aromatique, très féminin.

Accord : apéritif (avec ou sans sirop de pamplemousse), grillades, pizza.



Fruité et gouleyant

Cépages :

Merlot – Cabernet - Caladoc.
Vendanges mécaniques à maturité.

Vinification :

Fermentation traditionnelle en cuve.
Macération courte (10-15 jours) et température maîtrisée pour un profil fruité.

Notes de dégustation :

Robe rouge grenat, aux reflets tuilés.
Nez de fruits rouges mûrs, fruits confits, aux notes d'épices douces.
Bouche fruitée, souple, facile à boire.
Vin de plaisir à déguster entre amis.
Accord : charcuteries, pizzas, grillades, fromages.



Puissant mais Amical

Cépages :

100% Merlot du lieu-dit « Les Baïsses »
Vendanges mécaniques à maturité.

Vinification :

Fermentation traditionnelle en cuve.
Macération courte (20-25 jours) pour une extraction des tanins en profondeur et ajout de bois pour fondre les derniers tanins

Notes de dégustation :

Robe rouge profond.

Nez de fruits rouges et noirs, aux notes de cuir

Bouche au tanins soyeux.

Accord : viandes rouges en sauce, grillades, gibiers



Rond et Friand

Cépages :

100% Cabernet Sauvignon du lieu-dit « Des Lys »
Vendanges mécaniques à maturité.

Vinification :

Fermentation traditionnelle en cuve.
Macération courte (10-15 jours) et ajout de bois pour fondre les tannins

Notes de dégustation :

Robe profonde, pourpre, aux reflets bruns boisé..

Nez de cerise confite, notes de poivre et de poivron vert

Bouche corsée aux tanins expressifs, gourmande avec du fruit, finale poivrée et épicée. Belle charpente.

Accord : charcuterie, viandes rouges, gibiers, plats en sauce, fromages

Nos AOP Coteaux d'Aix en Provence



Coquillages et Crustacés

Cépages :

Vermentino, Clairette et Bourboulenc.

Vendanges de nuit pour conserver la fraîcheur des raisins

Vinification :

Egrappage total. Pressurage direct, débourbage à froid.

Fermentation à basse température. Profil fruité recherché.

Notes de dégustation :

Robe de couleur paille clair, brillante aux reflets verts.

Nez intense de fleurs blanches (aubépine, acacia), légèrement citronné.

Bouche : attaque fraîche et aromatique suivie d'une belle minéralité

Accord : à l'apéritif et tout au long du repas sur vos entrées (salades composées, pain de lotte), fruits de mer, sushis, poissons grillés et en sauce, viandes blanches (volaille, lapin), plateaux de fromages (bleus, chèvre frais), desserts au fromage blanc (charlottes aux fruits).



« L'authentique Rosé de Provence »

Cépages :

Grenache 80%, Syrah 20%
Récolté la nuit aux heures fraîches.

Vinification :

Débourbage à froid et fermentation basse température.

Notes de dégustation :

Robe d'un élégant rose saumon.

Nez construit, aux notes de petits fruits rouges (fraise des bois, groseille, cassis) et menthe citronnée.

En bouche, un vin tendu et équilibré aux riches arômes, rond, friand, avec une belle persistance aromatique.

Accord : servir à l'apéritif et tout au long de vos repas d'été.



« Le Fleuron de Lançon »

Cépages :

Grenache, Syrah, Carignan, Cabernet Sauvignon.

Sélection de vieilles vignes en coteaux. Les grenaches récoltés à légère sur-maturité apportent de la rondeur et de la souplesse en bouche. Les cabernets et syrahs vendangés à pleine maturité sont à l'origine de la structure et de la complexité des arômes.

Vinification :

Fermentation traditionnelle en cuve.

Macération courte (10-15 jours) et températures maîtrisées pour préserver les arômes fruités.

Elevage partiel en fût de chêne.

Notes de dégustation :

Robe rouge grenat aux reflets pourpres.

Nez de fruits rouges et pruneaux cuits, avec une touche boisée finement fondue. Subtiles notes de caramel noir, poivre fumé, épices douces.

En bouche, vin friand aux tanins serrés qui tapissent agréablement le palais. Finale gourmande sur le fruit. Facile à boire.

Vin de moyenne garde (3-5ans)

Accord : agneau grillé, viandes rouges saignantes ou en sauce, civet et plats cuisinés, fromages.



« La quintessence de notre terroir Lançonnais »

Cépages :

Parcelles sélectionnées.

Grenache 70%, Syrah 20%, Vermentino 10%.

Récolté la nuit aux heures fraîches afin de préserver l'intégrité des arômes.

Vendange à parfaite maturité.

Vinification :

Débourbage à froid et fermentation basse température.

Notes de dégustation :

Robe rose pâle, cristalline et limpide, aux reflets saumon.

Nez riche et intense avec des notes de pomelos, citron vert et litchi.

Bouche fraîche et intense, sur le fruit, avec une belle persistance aromatique.

Accord : apéritif dinatoire (feuilletés, verrines...), poisson grillé, cuisine exotique ou épicée, grillades

Franco de port à partir de 120 cols

Paiement : avant livraison pour la 1ere commande puis à réception de la facture

Pour toutes questions n'hésitez pas à nous écrire à l'adresse suivante :

cellierdescoteauxdelancon@gmail.com

ou au 06 71 56 33 53 (Godard Nicolas)