



CAVIAR BLEU GRAND CRU



DISTILLERIE AZURS / MAS DES CENTENAIRES

Notre Histoire

Le domaine s'écrit désormais sous l'impulsion d'un cercle de passionnés de vin et d'art de vivre. Attachés aux valeurs du terroir, du partage et de la convivialité, ils s'engagent à préserver l'authenticité du lieu tout en le faisant rayonner auprès de ceux qui, comme eux, aiment les belles découvertes et les plaisirs simples.

Notre Démarche

Guidés par la passion et l'amour du terroir, nous avançons avec respect, confiance et audace. Chaque geste, chaque décision est portée par la volonté de révéler l'âme de notre terre et la richesse de ceux qui la font vivre. Nous mettons à l'honneur les ressources locales et les savoir-faire artisanaux, hérités de traditions que nous nous attachons à préserver. Qu'il s'agisse de la culture de nos cépages, de la distillation ou de l'élevage, chaque étape est pensée comme un hommage à la patience, à la précision et à l'authenticité. Ici, le temps, la nature et les femmes et hommes du domaine travaillent ensemble pour créer des produits qui racontent une histoire ; celle d'un luxe accessible, sincère, sans artifice, qui se savoure dans le temps, le partage et la convivialité.

Les Vins

Au cœur du domaine, la vigne est notre première passion, notre fil conducteur. Ici, chaque rang est cultivé avec soin pour donner naissance à des vins raffinés, profondément ancrés dans la terre et la gastronomie. Nous privilégions les cépages anciens, véritables témoins du temps et de notre histoire. Leur expression subtile est mise en valeur par des choix précis : cuves en béton, jarres en grès, fûts issus de tonnellerie familiales. Autant de contenants qui respectent la pureté du fruit et la finesse du terroir.

- Bergerie : Une gamme accessible, alliant gourmandise et élégance.
- Luxe, Calme et Volupté : Une cuvée inspirée des grands cépages bordelais.
- La Mourvache : Mourvèdre et Grenache, un assemblage audacieux.
- Mélodie en Sous-Sol : Un vin fruité aux arômes de framboise et de cerise, né d'une amitié musicale.
- Art : Un hommage à l'authenticité du terroir, alliant le savoir-faire bordelais et bourguignon.
- Les Parcellaires : Des vins singuliers, reflet de la maturité et de l'identité de chaque parcelle.



Azurs et Centenaires, Mas Neuf Gallician, 30600 VAUVERT

Téléphone : 04.66.88.02.45 - Email : admin@clos-des-centenaires.com

N° Siret 90084481200017 - N° TVA FR85900844812 - N° d'accises : FR021 004E 1867

www.clos-des-centenaires.com | [@clos.des.centenaires](https://www.instagram.com/clos.des.centenaires)

www.bonbonsauvage.com | [@bonbon.sauvage](https://www.instagram.com/bonbon.sauvage)

www.caviar-bleu.com | [@caviar-bleu-grand-cru](https://www.instagram.com/caviar-bleu-grand-cru)

Le Domaine

Niché à l'extrême sud des terrasses de la vallée du Rhône, le domaine veille sur la petite Camargue, entre vignes, garrigues et vents du sud. Sur près de 30 hectares, la nature s'exprime pleinement : galets roulés, argiles rouges et sables légers composent un sol vivant, propice à l'épanouissement de nos cépages. Le climat, façonné par le Mistral et les brises méditerranéennes, protège un écosystème préservé, riche en biodiversité. Ici, chaque parcelle raconte une histoire de patience et d'équilibre. Nous cultivons la terre avec respect, conscients d'être les gardiens d'un patrimoine naturel d'exception.

De cette terre naissent nos vins, reflets sincères du terroir. Puis sont venus nos vermouths et nos gins (et bientôt un whisky local) fruits de belles rencontres et de collaborations avec d'autres artisans passionnés. Autant de créations qui célèbrent la richesse gastronomique de notre région et l'art du partage qui l'anime.

La Distillerie

Le Bonbon Sauvage, un vermouth parfumé de plantes sauvages, est né un peu par hasard, avant d'être mûri et équilibré en cave.

Le Caviar Bleu, notre gin, est élaboré à partir de genièvre sauvage récolté dans les contreforts alpins, associé à des botaniques rares comme la racine d'iris de Grasse et le citron caviar.

Nos éditions limitées en collaboration avec des chefs prestigieux, proposent une expérience gustative inédite.

