

DOMAINE COSTE MOYNIER

La famille Moynier descend d'une longue lignée de familles de vigneronnes dont la présence en Languedoc est attestée dès le XIII^e siècle, à Mauguio, Assas et Beaulieu. Le vignoble du domaine Coste-Moynier, c'est d'abord 35 ha d'un seul tenant autour du domaine, sur une colline exceptionnellement exposée et bénéficiant d'un sol aux atouts organiques intenses. Au domaine Coste-Moynier, le Mourvèdre est roi. C'est un cépage de connaisseurs qui donne des vins d'une très grande complexité et que nous élevons dans la pureté de tradition des grands vins rouges, en blancs, Roussanne et Viognier Septimanien. En rosé, Cinsault et Grenache pour un vin à déguster.

Cette année pleine de reconnaissance, comme notre cuvée "Héritage", coup de cœur de "Terre de Vins édition"

Découvrez la rondeur et l'élégance du grès de Montpellier affiné par un long élevage en barrique, idéal pour des plats de fête.

Nous sommes fiers de cultiver la complexité avec des notes de cuir et de sous bois avec notre rouge «Sélection». Notre large gamme d'AOP Languedoc et IGP d'Oc est à découvrir dans notre tout nouveau caveau qui domine et offre un panorama unique sur notre terroir et une vision jusqu'au Cévennes.

LA GRAVETTE DE CORCONNE

La Gravette Vignes Hautes 2020 rouge en AOP Pic Saint Loup a obtenu la note de 2 étoiles, ce qui correspond à un vin remarquable. Les jurys lui ont décerné un Coup de Cœur. Ce vin a été noté dans l'édition 2023 du Guide Hachette Vins. 18 000 bouteilles de cette cuvée élevée en fût de chêne ont été produites. Corconne est entouré d'impressionnants remparts naturels faits de rochers

On y cultive avec passion la Syrah, le Grenache et le Mourvèdre qui donne le vin fleuron de la cave, qui ont donné naissance à notre terroir unique de Gravettes et d'argiles rouges apportant typicité et élégance à nos vins.

Pour les fêtes nous vous conseillons, les Vignes Hautes bien sûr mais aussi la cuvée "Intégrale" rouge avec la macération et la fermentation réalisées directement en fûts. Cette technique permet de fondre et de tempéré l'expression du bois.

DOMAINE PETIT CHAUMONT

C'est une histoire de filles, ou plutôt de deux sœurs qui perpétuent la passion familiale en mêlant tradition et innovation, dans un esprit de respect de la nature et des cultures, le domaine est converti depuis 2008 à l'agriculture biologique. Notre large gamme de Vins des Sables bénéficie d'un terroir, d'un sol unique en France.

Ici les brises marines et la présence des étangs favorisent les phénomènes de condensation et de rosée, permettant une croissance continue de la vigne et la synthèse des sucres.

Nous avons choisi de vous sélectionner pour cette fin d'année, deux cuvées de «Prestige» élevées pendant 12 mois en barriques de chêne français. Leur robe profonde, leur nez puissant et fin, leur tanin soyeux signent ces millésimes rares et limités.

Récompensés régulièrement et dernièrement;

Médaille d'Argent au Concours des Vignerons Indépendants 2022

Médaille d'or Challenge international du vin 2021

Médaille d'Argent au Concours des Vignerons Indépendants 2019

Venez nous rencontrer, face à l'étang du Ponant entre La Grande Motte et Aigues-Mortes.

St Christol (34)

Domaine viticole
266 Mas de la Coste

Tous les jours, sauf le dimanche
9h-12h / 13h-19h30

04 67 86 02 10

www.coste-moynier.fr



Corconne (30)

Cave Coopérative
route de Montpellier

du lundi au dimanche
de 9h-12h30 et de 14h à 19h

04 66 77 47 72

www.la-gravette.com



Aigues-Mortes
face Ponant (30)

Vins Sable de Camargue
IGP/BIO

Caveau ouvert de 9h à 12h
et l'après midi sur RdV
fermé dimanches et fêtes

04 66 53 60 63

www.petitchaumont.fr



LE GRAND CAFE

Incontournable sur la place de Saint-Laurent-d'Aigouze l'immense terrasse est face à l'église, la fontaine et les arènes mythiques de la petite Camargue gardoise. Le Grand café est une institution qui a refait peau neuve cet été. Son nouveau restaurant propose chaque jour un menu et une carte de spécialités régionales ou des classiques. Originalités, produits frais et cuisine maison. Taureau Camargue AOP en gardianne ou en côtes, poissons frais, brandades ou poire de boeuf, saumon gravé ou autres sèches à la plancha. Côté vins, une belle carte de Pic St Loup ou de vins des Sables. Pour les fêtes; coquillages, huîtres de Camargue et de Bouzigues, foie gras maison... Un endroit où l'on se sent comme chez soi, l'accueil est convivial et la terrasse sous les platanes appelle au farniente. La bonne humeur du patron se retrouve également les week-end en soirée à la «Sète de la Tarde», bodega située à quelques pas.

A quelques mètres du château, lieu de tournage de la série «Ici tout commence» sur TF1, vous êtes ici au cœur de l'action.

St Laurent d'Aigouze (30)

Place face Arènes et Eglise

Traditionnel et spécialités
régionales

Ouvert 7/7j le Midi

04 49 05 74 53

LE MAS DE LA DAME

Entre Les Baux de Provence et Maussane, aux pieds du versant sud des Alpilles, ce superbe domaine viticole et oléicole, géré par les arrières petites filles du fondateur, s'étend sur trois cents hectares dont 58 hectares de vignes et 28 hectares d'oliviers.

Tout comme son créateur, vous aurez un coup de foudre pour ce vieux mas noyé dans les vignes, au flanc des rochers blancs.

La culture des vignes se fait sans insecticide ni désherbant, les teneurs en cuivre et soufre sont limitées. Les cépages principaux sont Grenache, Syrah, Cabernet Sauvignon, Cinsault, Mourvèdre et Carignan pour les rouges et les rosés, Sémillon, Clairette, Rolle, Grenache blanc, et Roussane pour les blancs. Toutes les vendanges sont faites manuellement, les raisins sont triés et vinifiés séparément. Une gamme complète de vins fins, élégants, certains puissants et à la limite de la surmaturité, des notes équilibrées qui accompagnent et subliment les repas quotidiens et mets de fêtes. A découvrir absolument!

Les Baux de Provence (13)

Domaine viticole/Oléicole
Chemin départemental 5

Tous les jours dim et fêtes
9h-18h

04 90 54 32 24

www.masdeladame.com



L'ANSE SAUVAGE

Une nouvelle adresse qui va séduire et titiller vos sens...

La vue, avec ce panorama exceptionnel depuis une terrasse avec piscine surplombant des champs d'oliviers, l'étang du Méjean et au loin Palavas et Villeneuve les Maguelone.

Des couchés de soleil à couper le souffle... une évasion garantie.

L'ouïe, par le silence de la nature et même temps une ambiance musicale toujours choisie avec élégance.

Le goût, bien sûr pour ce restaurant, véritable parenthèse épicurienne avec une cuisine méditerranéenne créative et responsable. Avec la farouche volonté de favoriser et de valoriser les circuits courts (nos adresses sont à moins de 100km de chez nous) pour une cuisine Maison et de saison. Des plats créatifs, méditerranéens et parfois d'antan.

Les viandes, les légumes, les poissons, les fromages... la carte de vins (+ de 120 références) et les alcools au bar sont une belle vitrine des productions de notre territoire.

Réservez vos «Jeudis SAUVAGES» et «Dimanches de l'ANSE»

Av de Pérols - Lattes (34)

Cuisine Méditerranéenne
et Créative

du mardi au dimanche

06 31 95 65 00

www.ansesauvage.com
lansesauvage (insta)

Les adresses en Or

DOMAINE COSTE MOYNIER



LE GRAND CAFE



LA GRAVETTE DE CORCONNE



LE MAS DE LA DAME



DOMAINE DU PETIT CHAUMONT



L'ANSE SAUVAGE

