

CATALOGUE

Millésime
2012-

élgie

éLodie

Millésime
2012

BIENVENUE



Situé à 310 mètres d'altitude, aux portes du Parc National du Verdon, le Domaine de Cantarelle s'étend sur plus de 130 Ha dans un cirque naturel unique et profite d'un sol argilo-calcaire exceptionnel.

L'altitude et l'ensoleillement de la Provence permet à nos vins, issus des agricultures traditionnelle et biologique, de conserver la fraîcheur et une bonne acidité en bouche.

Depuis 12 ans, Elodie Dieudonné, propriétaire-récoltante du Domaine, gère avec talent son vignoble. Son amour profond de la terre et ses connaissances vinicoles lui valent aujourd'hui d'être reconnue parmi les professionnels.

Elodie produit une gamme de produits très variée où les monocépages ont une place prédominante. Ses rosés très frais et gourmands, tant pour leur aspect gustatif que pour leur design, connaissent un franc succès à New York, Shanghai & Hong Kong.

Le Domaine profite de l'authenticité, du charme et de la simplicité d'une petite structure familiale.



« Ce métier a toujours été pour moi une évidence même s'il m'a fallu un temps considérable pour maîtriser l'art du vin ».

DOMAINE DE CANTARELLE

Élodie Dieudonné, Productrice en Provence

Dans une profession menée en grande partie par des hommes, il est rafraîchissant d'écouter Elodie dont le Domaine se plaît à faire du bruit autour de sa féminité.

A 37 ans, Elodie est une vigneronne de talent. Depuis neuf ans elle se consacre corps et âme à son exploitation. En 2000, le vignoble comptait 25 ha de vignes. Aujourd'hui, le Domaine s'étend sur plus de 130 ha dans un cirque naturel somptueux.

Elodie possède une énergie de travail à toute épreuve. Son expérience de terrain ainsi que ses connaissances vinicoles se reflètent dans les vins qu'elle produit.



LES VINS D'ÉLODIE

Véritables vins de plaisir et de fraîcheur, la gamme d'Elodie accompagnera avec convivialité et originalité tous vos repas.

Apportez une touche d'originalité pour les blancs, avec des cépages souvent mal connus comme le Rolle qui ravit par sa vivacité en bouche. Il accompagne à merveille huîtres et crustacés.

Le Muscat Blanc Moelleux, aux douces notes de miel, se marie avec vos recettes au foie gras, vos plateaux de fromages ou de gourmands desserts au chocolat.

Les rosés affichent des silhouettes élégantes avec des habillages aux lignes féminines. Gorgés de fruits et de soleil, ces vins s'imposent par leur humeur gourmande et joyeuse.

De part leurs tanins fins et solides, les rouges inspirent l'authenticité et expriment le caractère d'un terroir de qualité. Ils escorteront avec délicatesse viandes rouges, gibiers et volailles.

RÉCOMPENSES

Elodie est heureuse de pouvoir proposer à ses clients des vins de qualité récompensés à plusieurs reprises:
au Concours International DECANTER 2011,
au Concours des FÉMINALISES 2011, 2010 à Beaune
au Concours des VINALIES INTERNATIONALES 2011, 2009,
à la FOIRE DES VINS D'AVIGNON 2011, 2009
au Concours MONDIAL DE BRUXELLES 2011, 2006,
au Concours CHALLENGE INTERNATIONAL des vins 2010
au Concours du MONDIAL DU ROSE à Cannes 2009

Ils ont également été sélectionnés par les guides des vins Gilbert et Gaillard 2011, 2009, 2006.



élodie

Millésime
2011

ROUGE

AOC COTEAUX VAROIS EN PROVENCE



DESSCRIPTIF

Cépages: Syrah – Grenache

Sol: Argilo calcaire

Température de dégustation: 17°

Degré: 12°

Bouteille: 75 cl

Garde: 5 ans

Accompagnement: Viandes rouges, gibiers, fromages.

DEGUSTATION

Visuel: Couleur rouge soutenu

Olfactif: Nez terreux et schisteux

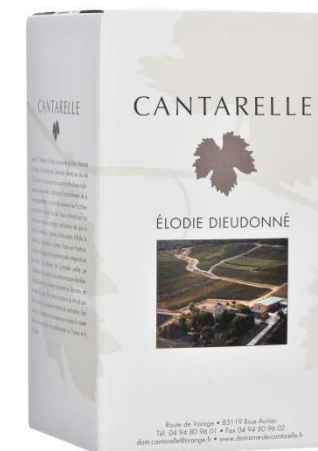
Gustatif: Rond et chaleureux

Ce vin à la riche couleur pourpre est un vin de garde authentique.

MÉDAILLE

Sélectionné par le GUIDE GILBERT ET GAILLARD 2011

BIB 5L ou 10L
Grenache Syrah
Vin de pays du var



ROUGE PRESTIGE

AOC COTEAUX VAROIS EN PROVENCE



DESCRIPTIF

Cépages: Syrah – Grenache – Cabernet Sauvignon

Sol: Argilo calcaire

Température de dégustation: 17°

Degré: 12°

Bouteille: 75 cl

Garde: 7 ans

Accompagnement: Viandes rouges, plats en sauce, gibiers, fromages.

DEGUSTATION

Visuel: Couleur rouge intense

Olfactif: Nez terreux et boisé

Gustatif: Rond et chaleureux. Il offre une fine complexité en bouche.

Tanins fins & solides.

élodie

Millésime
2011

ROUGE 100 % CABERNET SAUVIGNON

VIN DE PAYS DU VAR



DESRIPTIF

Cépage: 100% Cabernet Sauvignon

Sol: Argilo calcaire

Température de dégustation: 14°

Degré: 12°

Bouteille: 75 cl

Garde: 5 ans

Accompagnement: Viandes rouges, plats en sauce, fromages.

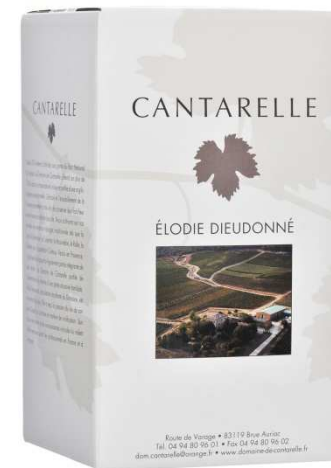
DEGUSTATION

Visuel: Couleur rouge épais

Olfactif: Arôme boisé, sous-bois

Gustatif: Vin rouge de caractère

BIB 5L ou 10L
Cabernet Sauvignon



ROUGE 100% MERLOT

VIN DE PAYS DU VAR



DESCRIPTIF

Cépage: 100% Merlot

Sol: Argilo calcaire

Température de dégustation: 14°

Degré: 12°

Bouteille: 75 cl

Garde: 5 ans

Accompagnement: Viandes rouges, gibiers, plats en sauce, fromages.

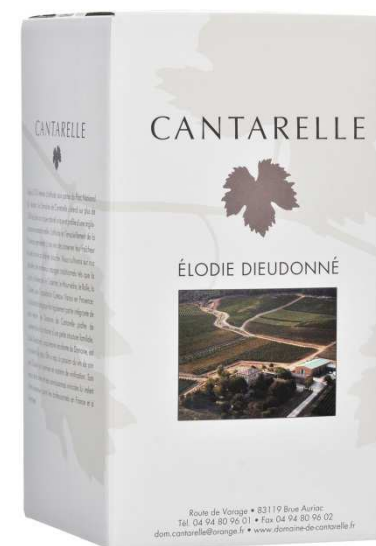
DEGUSTATION

Visuel: Rouge fruit

Olfactif: Fruité et léger

Gustatif: Rond et boisé

BIB 5L ou 10L
Merlot





ROUGE 100% PINOT NOIR

VIN DE PAYS DU VAR

DESCRIPTIF

Cépage: 100% Pinot Noir

Sol: Argilo calcaire

Température de dégustation: 17°

Degré: 12°

Bouteille: 75 cl

Garde: 5 ans

Accompagnement: Viandes rouges, plats en sauce, gibiers, fromages.

DEGUSTATION

Visuel: Couleur rouge intense

Olfactif: Nez terreux et boisé

Gustatif: Rond et chaleureux. Il offre une fine complexité en bouche.

Tanins fins & solides.

éLodie

Millésime
2012

ROSE

AOC COTEAUX VAROIS EN PROVENCE



DESCRIPTIF

Cépages: Grenache & Syrah

Sol: Argilo calcaire

Température de dégustation: 14°

Degré: 12°

Bouteille: 75 cl

Garde: 1 an

Accompagnement: Apéritif, salades estivales, poissons grillés

DEGUSTATION

Visuel: Robe de couleur rose cristallin

Olfactif: Nez fruité

Gustatif: Rond, fruité, léger

MEDAILLE

Médaille d'or GUIDE GILBERT ET GAILLARD 2011

Sélectionné par le GUIDE HUBERT comme l'un des 120 meilleurs rosés de Provence

Médaille d'argent au Concours des VINS DE PERTUIS 2010

BIB 5L ou 10L
Grenache Syrah
Vin de pays du Var





ROSE 100% MERLOT

VIN DE PAYS DU VAR

DESCRIPTIF

Cépage: 100% Merlot

Sol: Argilo calcaire

Température de dégustation: 14°

Degré: 12°

Bouteille: 75 cl

Garde: 1 an

Accompagnement: Apéritif, salades estivales, barbecue, plats épicés

DEGUSTATION

Visuel: Robe de couleur rose gris

Olfactif: Savoureux, agréable, rond et floral

Gustatif: Concentré, fruité, fondu

MEDAILLE

Médaille d'or Guide Gilbert et Gaillard 2011

Médaille de bronze Concours des FEMINALISES à Beaune 2010



ROSE 100% SYRAH

VIN DE PAYS DU VAR



DESCRIPTIF

Cépage: 100% Syrah

Sol: Argilo calcaire

Température de dégustation: 14°

Degré: 12°

Bouteille: 75 cl

Garde: 1 an

Accompagnement: Apéritif, salades estivales, barbecue, plats épicés

DEGUSTATION

Visuel: Robe de couleur rose gris et rose clair

Olfactif: Savoureux, agréable, rond et floral

Gustatif: Concentré, fruité, fondu

MEDAILLE

Médaille d'or Concours Guide Gilbert et Gaillard 2011

Médaille d'or Concours des FEMINALISES à Beaune 2011

Médaille de bronze Concours des VINS DE PERTUIS 2010



éLodie

Millésime
2012

Gamme Osé d'Elodie

AOC COTEAUX VAROIS EN PROVENCE

BOB 3L NOUVEAUTE



DESCRIPTIF

Cépage: Grenache Syrah

Sol: Argilo calcaire

Température de dégustation: 13°

Degré: 12°

Bouteille: 75 cl

Garde: 1 an

Accompagnement: Apéritif, salades estivales, barbecue, plats épicés

DEGUSTATION

Visuel: Robe de couleur rose cristallin

Olfactif: Nez Fruité

Gustatif: Rond, fruité, fondu



ROSÉ ISSU DE L'AGRICULTURE BIO

Cuvée Laura

VIN DE PAYS DU VAR

DESCRIPTIF

Cépages: Syrah (45%), Grenache (45%), Cabernet Sauvignon (10%)

Sol: Argilo calcaire

Température de dégustation: 11°

Degré: 12°

Bouteille: 75 cl

Garde: 1 an

Accompagnement: Apéritif, salades gourmandes, grillades d'été, plats épicés.

DEGUSTATION

Visuel: Robe d'un rose gourmand

Olfactif: Nez léger et expressif

Gustatif: Attaque fraîche révélant des saveurs de fruits frais concentrés

ROSÉ 100% CABERNET

VIN DE PAYS DU VAR

DESCRIPTIF

Cépage: 100% Cabernet Sauvignon

Sol: Argilo calcaire

Température de dégustation: 14°

Degré: 12°

Bouteille: 75 cl

Garde: 1 an

Accompagnement: Apéritif, salades estivales, barbecue, plats épicés

DEGUSTATION

Visuel: Robe rose cerise très clair

Olfactif: Nez riche, floral, jeune

Gustatif: Ce rosé offre la saveur d'une belle poire fondante sous le palais.

Un délice de fraîcheur demi-sec.

MEDAILLES

Médaille d'or GUIDE GILBERT ET GAILLARD 2011

Médaille d'argent FOIRE DES VINS D'AVIGNON 2011

Médaille d'argent VINALIES INTERNATIONALES 2011

Médaille d'or FOIRE DES VINS D'AVIGNON 2009

Médaille d'argent Concours des VINALIES INTERNATIONALES 2006





ROSÉ FRUITÉ

VIN DE PAYS DU VAR

DESCRIPTIF

Cépage: Jeunes vignes de Muscat Petit Grain & Syrah

Sol: Argilo calcaire

Température de dégustation: 14°

Degré: 12°

Bouteille: 50 cl, 75 cl, 150 cl, 300cl

Garde: 1 an

Accompagnement: Apéritif, salades gourmandes, grillades d'été, plats épicés.

DEGUSTATION

Visuel: Robe d'un rose gourmand

Olfactif: Nez léger et expressif

Gustatif: Attaque fraîche révélant des saveurs de fruits frais concentrés

MEDAILLES

Médaille d'or FOIRE DES VINS D'AVIGNON 2011

Médaille d'or GUIDE GILBERT ET GAILLARD 2011, 2010

Médaille d'or Concours des FEMINALISES à Beaune 2010

Médaille d'or Concours CHALLENGE INTERNATIONAL du vin 2010

Médaille d'or MONDIAL DU ROSE à Cannes 2009

Médaille de bronze FOIRE DES VINS D'AVIGNON 2009



élie

Millésime
2012

Gamme ROSÉ FRUITÉ

VIN DE PAYS DU VAR

Bag on Bag 3L



Bib 5L ou 10L

Poche 5L





BLANC 100% CHARDONNAY

VIN DE PAYS DU VAR

DESCRIPTIF

Cépage: 100% Chardonnay

Sol: Argilo calcaire

Température de dégustation: 14°

Degré: 12°

Bouteille: 75 cl

Garde: 5 ans

Accompagnement: Apéritif, salades estivales, poissons cuisinés, roquefort, fromage de chèvre

DEGUSTATION

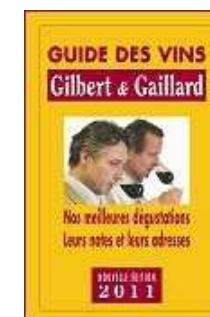
Visuel: Couleur limpide

Olfactif: Nez vanille et banane

Gustatif: Rond, boisé avec de subtiles nuances de vanille

MEDAILLE

Médaille d'argent Concours des FEMINALISES à Beaune 2011,
Médaille de bronze au Concours des VINS DE PERTUIS 2011,
Sélectionné par le GUIDE GILBERT ET GAILLARD 2011, 2010



éLopie

Millésime
2012

BLANC 100% ROLLE

VIN DE PAYS DU VAR



DESCRIPTIF

Cépage: 100% Rolle

Sol: Argilo calcaire

Température de dégustation: 14°

Degré: 12°

Bouteille: 75 cl

Garde: 5 ans

Accompagnement: Kir, coquillages, Huîtres, poissons grillés ou cuisinés

DEGUSTATION

Visuel: Couleur limpide

Olfactif: Nez floral

Gustatif: Sec avec une légère acidité

MEDAILLE

Sélectionné par le guide des vins GILBERT ET GAILLARD 2011, 2010

Médaille d'argent Concours CHALLENGE INTERNATIONAL du vin 2010



BLANC MOELLEUX 100% MUSCAT PETIT GRAIN VIN DE FRANCE



DESCRIPTIF

Cépage: 100% Muscat Petit Grain

Sol: Argilo calcaire

Température de dégustation: 14°

Degré: 12°

Bouteille: 75 cl

Garde: 5 ans

Accompagnement: Apéritif, foie gras, dessert au chocolat.

DEGUSTATION

Visuel: Couleur limpide

Olfactif: Nez floral, muscaté

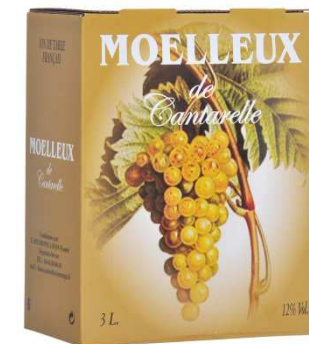
Gustatif: Douces notes de miel. Vin moelleux et non liquoreux.

MEDAILLE

Médaille de bronze au Concours International DECANTER 2011

Sélectionné par le guide des vins GILBERT ET GAILLARD 2011, 2010

BIB 3L



BRUT CHARDONNAY

METHODE TRADITIONNELLE



DESCRIPTIF

Cépage: 100% Chardonnay

Sol: Argilo calcaire

Température de dégustation: 14°

Degré: 12°

Bouteille: 75 cl

Garde: 2 ans

Accompagnement: Apéritif, foie gras, desserts

DEGUSTATION

Visuel: Fines bulles

Olfactif: Nez floral

Gustatif: Fruité

éLÉPIE

Millésime
2005



RATAFIA

Le ratafia est un apéritif naturel à base de moût de raisin et d'eau de vie de marc avec une faible teneur en alcool (12°).

Apéritif à servir très frais, seul, en accompagnement d'un foie gras maison ou avec un fromage de brebis fort en bouche.

Nez gourmand avec des notes soutenues de figue.

Les amateurs l'apprécieront également comme digestif.

éLopie

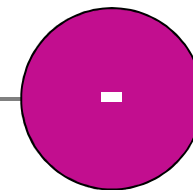
Millésime
2005



EAU DE VIE DE MARC

Eau de vie de marc, originaire de Provence, vieillie en fût de chêne.
Degré: 53%.

éLodie



CONTACT

DOMAINE DE CANTARELLE

Elodie DIEUDONNE
Route de Varages
83 119 Brue-Auriac

dom.cantarelle@orange.fr
www.domaine-de-cantarelle.fr

Tél: 04 94 80 96 01
Fax: 04 94 80 96 02
Mob: 06 73 89 49 48