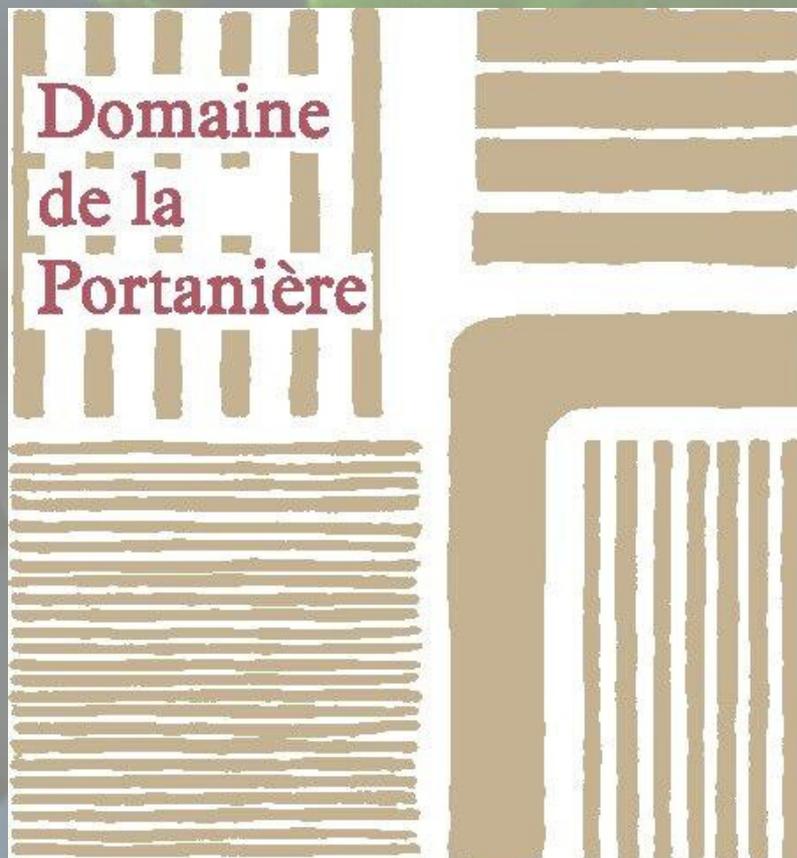


CÔTES DE PROVENCE
PIERREFEU



DOMAINE DE
LA
PORTANIÈRE



Hilarion Magne (1809-1868)
créateur du Domaine de la Portanière



C'est à Hilarion Magne que l'on doit de vivre ici, au Domaine de la Portanière, une « campagne » accueillante, ombragée en été, ensoleillée l'hiver

Les premières vignes ont été plantés en 1838 sur la parcelle dite « du Puy ». 1ha de raisin de cuve (Clairette, Grand Noir, Cinsault), travaillé simplement et consommé sur place.

. Et on peut lire dans les annales, le plaisir que donnait le « rosé de saignée » aux heureux vigneron. Il était aussitôt apprécié, avec des châtaignes grillées qui annonçaient l'hiver.

Au fil du temps d'autres parcelles se couvrent de vigne : le Jaz, le Mamelon, les Restanques, la Petite vallée, la Grande Pièce, le Virage etc...

Les premières bouteilles sortent du Domaine en 1953 sous l'appellation Côtes de Provence Domaine du Peyrol. Elles sont alors commercialisées par l'association des « Cadets de Provence » qui regroupait des propriétaires vigneron et amis.



Et c'est à nous, Philippe et Pascale Blancard, avec nos enfants, Pénélope et Nicolai, que revient aujourd'hui la précieuse charge d'écrire la suite de l'histoire commencée par notre ancêtre.





Le domaine situé en bordure de forêt est doté d'une biodiversité exceptionnelle que nous cultivons selon les principes de l'agroécologie.

Nous cultivons aujourd'hui un vignoble de 13ha entièrement classé en AOC « Côtes de Provence ».

La réputation du Rosé de Provence n'est plus à faire. 80% de la récolte est vinifiée en Rosé.

ROSÉ PIERREFEU



L'EXPRESSION POÉTIQUE DE
NOTRE TERROIR

ROBE ROSÉE, CLAIRE

NEZ DE GARRIGUE

BOUCHE FRAICHE, ARÔMES DE FRUITS D'ÉTÉ,
STRUCTURE DÉLICATE, SAVEUR PERSISTANCE.

A SERVIR ENTRE 8 ET 10°C.

CÉPAGE: 75% GRENACHE, 25% CINSAULT.

VINIFICATION: PRESSURAGE DIRECT.



DOMAINE DE LA
PORTANIÈRE

ACCOMPAGNEMENT:

- . POUR SA FINESSE AVEC LES SUSHIS
- . POUR SA FRAICHEUR AVEC LES PLATS RELEVÉS
- . POUR SA RONDEUR AVEC LES VIANCES BLANCHES
- . POUR SON FRUITÉ AVEC LES DESSERTS ET LES FRUITS

ET EVIDEMMENT, POUR L'APÉRO !

BLANC "HILARION"

ROBE PÂLE

NEZ FLORAL ET FRUITÉ

BOUCHE FRAÎCHE, POINTE MINÉRALE, FINALE
D'AGRUMES

A SERVIR ENTRE 8 ET 10°C

CÉPAGE: 100% ROLLE

VIGNIFICATION : PRESSURAGE DIRECT .

DOMAINE DE LA
PORTANIÈRE

ACCOMPAGNEMENT:

.EN APÉRITIF POUR SA FRAICHEUR AROMATIQUE

.A TABLE POUR SA PERSISTANCE EN BOUCHE

.EN ACCOMPAGNEMENT DE POISSONS ET DE
FRUITS DE MER

.AVEC DU FROMAGE DE CHÈVRE ET DU FOIE GRAS

ROUGE "PEYROL"

C'EST SUR CETTE COLLINE DITE DE PEYROL, QUE NOS VIGNES GÉNÉREUSEMENT LA COULEUR PROFONDE ET LES AROMES FRUITÉS DE NOS VINS ROUGES. LE PEYROL EST NÔTRE VIN TERROIR. IL S'EXPRIME SANS ARTIFICES ET RÉVÈLE NOTRE TERROIR MINÉRAL ET ARIDE QUI PRÉSERVE L'ESSENTIEL.

ROBE RUBIS, OPAQUE

NEZ AROMATIQUE ET FRUITÉ

BOUCHE AMPLE, CHARPENTÉE, TANINS FRAIS

CÉPAGES: 50% GRENACHE, 50% CINSAULT

VINIFICATION TRADITIONNELLE

ACCOMPAGNEMENT:

.POUR LES VIANDES GÉNÉREUSES

.POUR LES FROMAGES

.POUR LES DESSERTS AU CHOCOLAT NOIR

ROUGE

"PORTANIER"

PORTANIER, DU NOM DE LA COLLINE OU SONT
PLANTÉS NOS PLUS ANCIENS PIEDS DE VIGNES.

ROBE GRENAT, SOMBRE

NEZ BOISÉ, GÉNÉREUX, NOTES DE FRUITS ROUGES

BOUCHE SOYEUSE, ÉPICÉE, LÉGÈREMENT
MINÉRALE, BONNE PERSISTANCE

CÉPAGE: 50% GRENACHE, 50% CINSAULT

VINIFICATION TRADITIONNELLE ET ÉLEVAGE EN FÛT
DE CHÊNE (6 MOIS)

ACCOMPAGNEMENT:

. POUR LES VIANDES ROUGES COMME UNE ÉPAULE
D'AGNEAU

. POUR DES FROMAGES COMME LE FROMAGE DE
BREBIS

. AVEC DES CHAMPIGNONS

Fiers d'être vignerons,
heureux d'être paysans!

La vie au Domaine c'est aussi au fil des saisons
des récoltes attendues !

A LA POMMERAIE : DES FRUITS ET DES JUS

Venez cueillir vous même vos fruits au
Domaine. Tous les week-ends de septembre et
d'octobre

Gala, Granny Smith, Golden, Pilot, Breaburn,
Reinettes grises du Canada, Fujy et
Chanteclerc.

Découvrez aussi notre jus de pomme Nicolai,
100% pur jus, pas d'eau et pas de sucre ajouté..
un régal !

A L'OLIVERAIE: NOTRE HUILE D'OLIVE

Notre Huile d'olive Vierge Extra est obtenue exclusivement avec les olives du domaine. Les olives sont récoltées en début de saison pour obtenir une huile fraîche et fluide de caractère.

Un fruité vert, pur terroir au goût herbacé-artichaut, avec une note d'amertume et suffisamment d'ardence.

Notre huile est idéale pour assaisonner les salades et en touche finale sur vos plats.



IL SE PASSE QUOI, AU DOMAINE DE LA PORTANIÈRE?

.Vous pouvez visiter la cave et déguster nos
vins toute l'année !

.En septembre et octobre, cueillette des
pommes.

.Pendant l'été, on vous prépare quelques
soirée sous les platanes, devant la cave ..

. En hivers quelques petits événements pour
préparer vos tables de Noël et vos cadeaux..

**RENDEZ VOUS SUR NOTRE SITE INTERNET
OU NOS RÉSEAUX SOCIAUX POUR NE RIEN
MANQUER!**

DOMAINE DE LA PORTANIÈRE

NOUS CONTACTER:



PÉNÉLOPE 07 60 13 75 26

PASCALE 06 99 44 05 24



MAIL :

PORTANIEREPROVENCE@GMAIL.COM



ADRESSE:

DOMAINE DE LA PORTANIÈRE

790 ROUTE DES MAURES

83610 COLLOBRIÈRES



FACEBOOK



INSTAGRAM

DOMAINEDELAPORTANIERE



SITE INTERNET:

[HTTPS://DOMAINEDELAPORTANIERE8
3.JIMDO.COM/](https://domainedelaportaniere83.jimdo.com/)