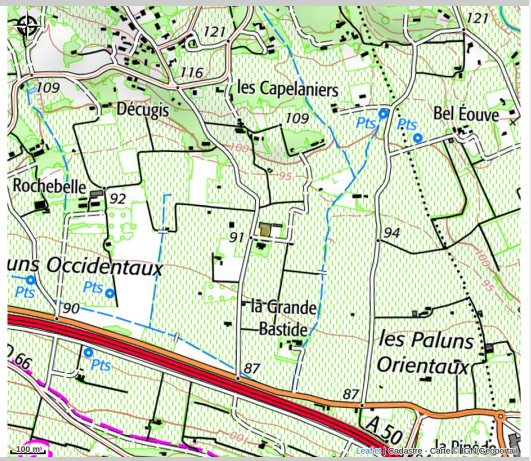
# Domaine la Suffrène

La Cadière-d'Azur




Crédit photo : Carte de visite (Cédric Gravier)

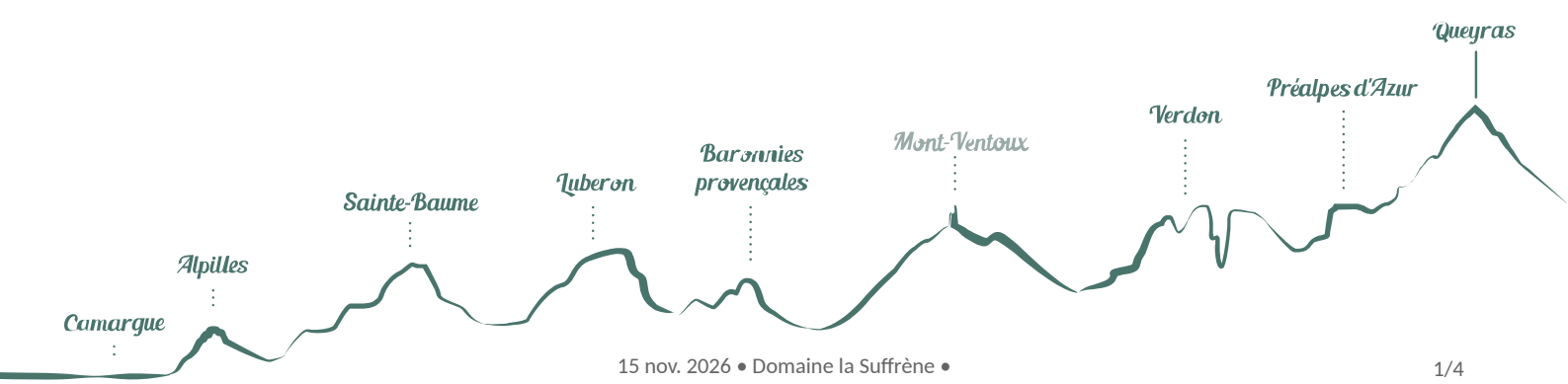
*La genèse du Domaine La Suffrene prend racine sur plusieurs générations, qui ont su cultiver et transmettre un trésor modelé par la nature au cours de milliers d'années. Le domaine s'étend sur 60 ha de l'AOC Bandol avec près de 1 000 oliviers.*

## Infos pratiques

Categorie : Produit du terroir et artisanat

Type : Alimentation locale

Label : Autres



# Description

Deux générations qui œuvrent dans la même direction et s'alimentent l'une et l'autre pour toujours mettre en relief les qualités inépuisables de ce petit bijou géologique.
Le domaine s'étend sur 60 hectares de l'AOC Bandol, qui comprennent un nombre de parcelles variées quant à leurs caractéristiques géologiques. L'essentiel de la production se situe entre les deux massifs du Castellet, de la Cadière d'Azur et des coteaux de Sainte Anne du Castellet.
C'est ici que le cépage phare de Bandol, le Mourvèdre s'exprime dans toute la richesse de sa matière. Il apporte structure et finesse au rosé, et une palette aromatique déclinée sur les épices et la réglisse pour les rouges.
Pour équilibrer cette expression, il est accompagné des cépages traditionnels de Provence, le Cinsault, le Grenache et le Carignan.

Le vignoble est composé essentiellement de vieilles vignes, mais une gestion rigoureuse de l'arrachage et du renouvellement est assuré.

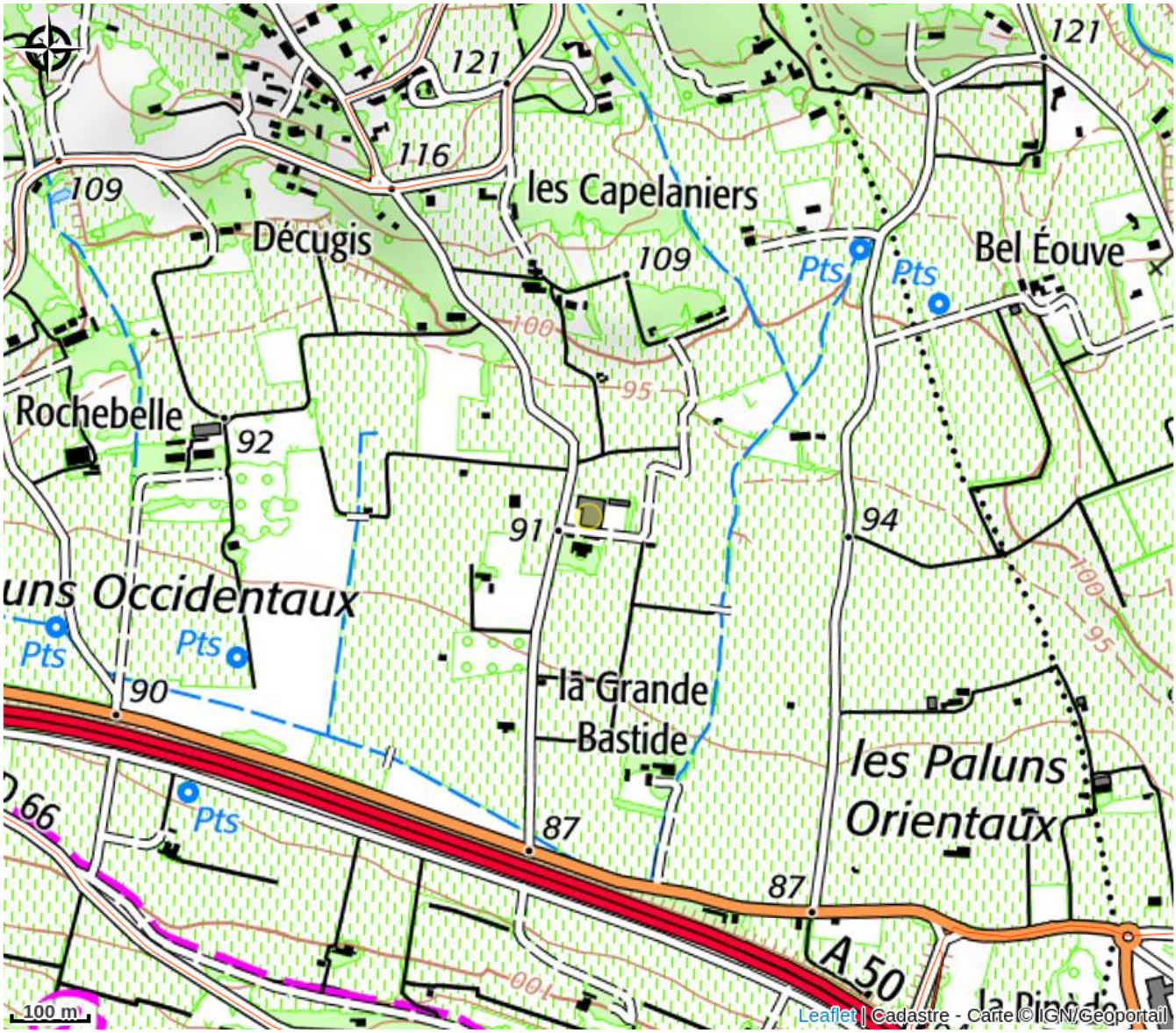
ON AIME
La certification en Agriculture Biologique, et le label HVE niveau 3.
L'orientation vers l'Agro-agriculture prise par le domaine ces dernières années. Le but est d'adapter le vignoble aux changements climatiques, par l'association d'arbres et de de vignes sur une même parcelle. Les arbres aident à la restauration de la fertilité des sols, au développement de la biodiversité, et l'ombre qu'ils apportent permet de diminuer les températures au sein des parcelles. Les talus sont maintenus végétalisés. Les grandes pierres plates présentes dans nos sols au lieu-dit « Les Lauves » servent à la construction de murets et de zones d'enrochement favorables au développement de la faune locale. Des zones de protection pour les oiseaux et les insectes pollinisateurs sont à l'étude. Ainsi se développe une biodiversité qui nous semble indispensable à l'équilibre de nos productions agricoles.

LES VINS
* Cuvée Les Lauves
« Robe profonde aux reflets pourpres, nez puissant et expressif de fruits noirs mûrs, bouche ample, ronde, et chaleureuse. Tannins soyeux et fins. Bel équilibre de l'ensemble ».

* Cuvée Rosé Tradition
« Fraicheur et subtilité. Robe limpide et brillante légèrement saumonée, nez fin d'agrumes confits, d'épices.
Bouche équilibrée, fraiche, soutenue par une belle persistance aromatique et une grande finesse ».

VISITES ET DÉGUSTATION
* Dégustation gratuite sans réservation
* Produits du terroir : Dégustation de l'huile d'olive du domaine produite sur place.
* Parking voiture : 15 places
* Parking bus : 1 place, sur réservation

# Situation géographique



# Toutes les infos pratiques

## Informations pratiques

**Ouverture:**
Toute l'année. Fermé le dimanche.
Eté : ouvert du lundi au samedi de 10h à 13h et de 15h à 19h.
De Septembre à Juin : ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h. Ouverture les samedis à partir de début Mai.

**Modes de paiement:**
Carte bancaire/crédit, Espèces, Paiement en ligne

**Services:**
Vente à la propriété, Visites guidées, Exportation internationale, Livraison à domicile, Boutique en ligne, Click & Collect, Retrait à la ferme, Retrait en point de dépôt

*Fiche mise à jour par Bureau d'Information Tourisme de La Cadière d'Azur le 20/02/2025*

## Contact

1066, chemin de Cuges
83740 La Cadière-d'Azur
Tél. 04 94 90 09 23
commercial@suffrene.fr
http://www.domaine-la-suffrene.com