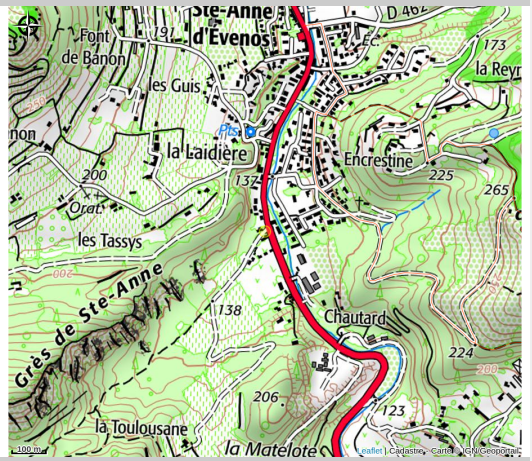
Domaine Dupuy de Lôme

Évenos

No photo

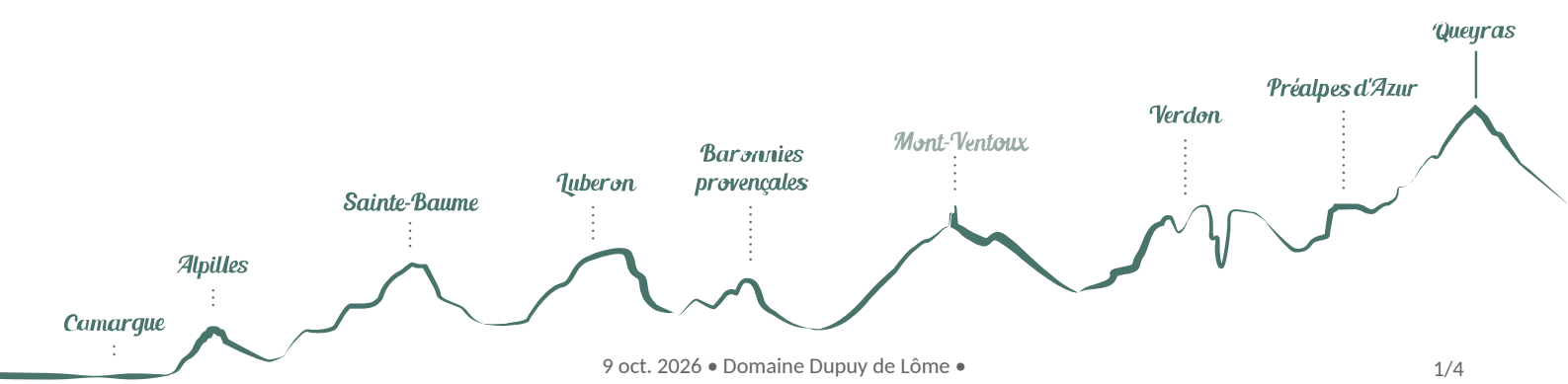


Un terroir exceptionnel autour d'un site naturel classé. Des crus qui ne sont pas en reste. Benoit Cossé et Geoffroy Pérouse ont redonné vie au domaine acquis par leur ancêtre au début du XXème siècle sur les hauteurs de Sainte Anne d'Evenos.

Infos pratiques

Categorie : Produit du terroir et artisanat

Label : Autres



Description

Adossé sur deux sites complémentaires présentant une géologie exceptionnelle, le vignoble signe de jolis crus d'une grande finesse, gorgés d'arômes et de fraîcheur. Désherbage mécanique et traitements phytosanitaires à base de produits naturels, cette philosophie a été adoptée dès les années 90. Les traitements, non systématiques, sont raisonnés par rapport aux conditions climatiques. En 2010, Gérald Damidot, directeur d'exploitation, poursuit davantage ce raisonnement en engageant la conversion biologique du vignoble, qui se concrétise en 2013, par sa labellisation en agriculture biologique, certifié par Ecocert".

ON AIME
Bandol - AOC 20104 Rosé médaillé d'Or au Concours Général Agricole de 2015

VINS
* "Bandol rouge, issu d'un assemblage de 90% de mourvèdre et 10% de grenache, développe un nez intense d'arômes de fruits rouges et d'épices. Sa bouche ample et complexe offre des tanins fins et une belle longueu"r.

* "Bandol rosé, 70% de mourvèdre, 20% de grenache et 10% de cinsault, se distingue des autres rosés de l'appellation par sa fraîcheur naturelle et l'intensité de ses arômes d'agrumes et de fruits".

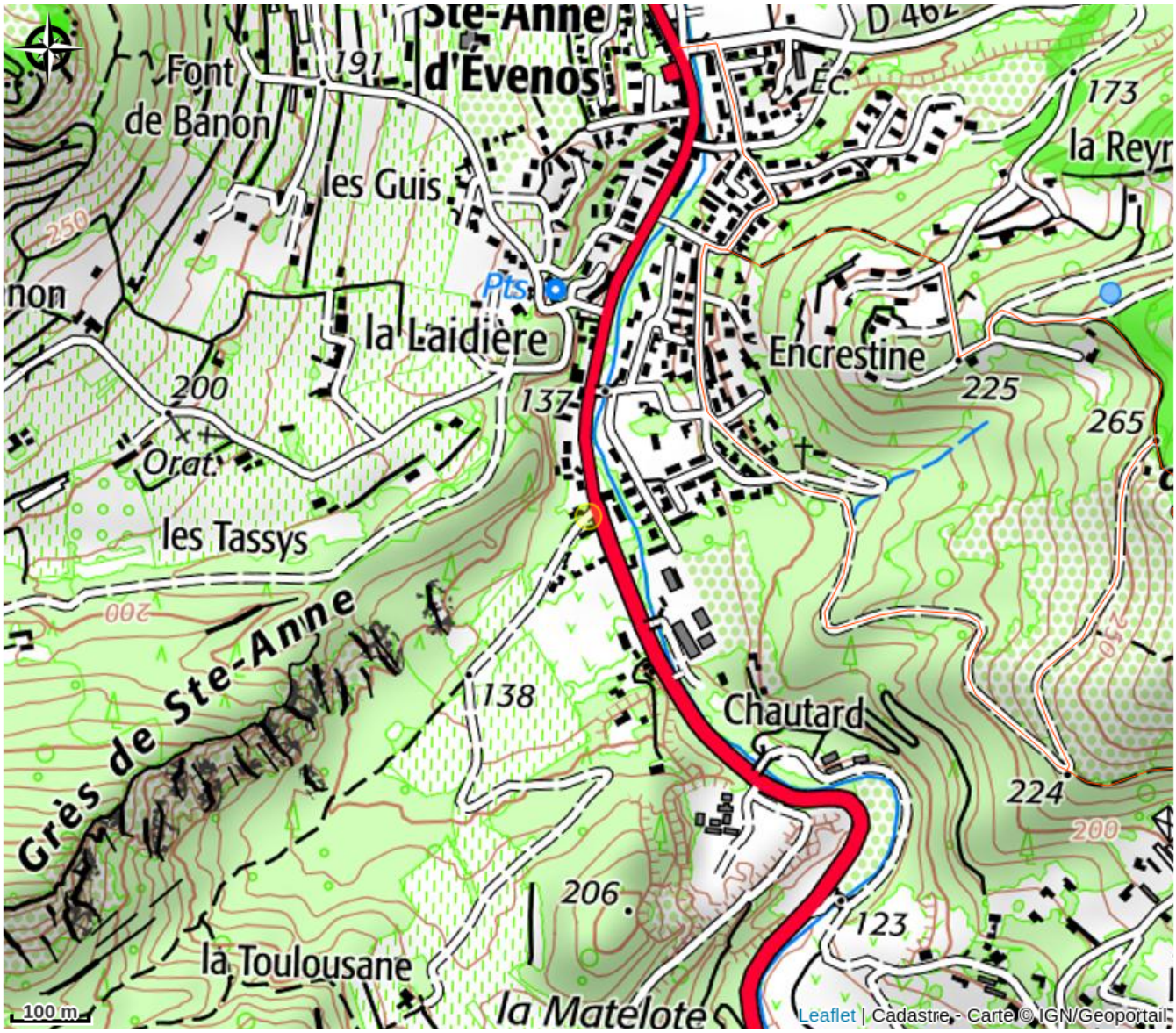
* "Bandol blanc, produit en très petites quantités, est composé à 60% de clairette, 35% d'ugni blanc et 5% de rolle".

* La Matelote (IGP), vin d'Indication géographique protégée du Mont Caume, en rouge et rosé, petite production de Vins de Pays, offre des saveurs franches de fruits frais et une bouche ronde et délicate, porte d'entrée du Domaine Dupuy de Lôme".

VISITES ET DEGUSTATION
* Dégustation gratuite au domaine. Uniquement sur rendez vous.
* Vente de produits du terroir : Huile d'olive du domaine
* Initiation à l'oenologie : Dégustation des vins de Provence complétée par une approche des vins des autres grandes régions viticoles de France.
* Accueil groupe : Visite accompagnée de la cave et dégustation possible uniquement sur rendez vous. Durée: variable entre 10 minutes et une heure.

* Parking voiture : 10 places
* Parking bus : 2 places

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Modes de paiement:
Carte bancaire/crédit, Chèque

Services:
Vente à la propriété

Fiche mise à jour par Communauté d'agglomération Sud Sainte Baume le 23/08/2021

Contact

624, route de Toulon
RN8
Sainte Anne d'Evenos
83330 Évenos
Tél. 04 94 05 22 99
domainedupuydelome@orange.fr
http://www.dupuydelome.com