

Janvier 2024



# LA CAVALE

Fondée en 1986 par Paul Dubrule, La Cavale est bien plus qu'un domaine viticole. C'est une expérience œnotouristique immersive qui allie tradition et innovation au cœur du Luberon.



## 40 HECTARES DE VIGNES CERTIFIÉES BIO

Nous produisons les 3 couleurs de vin en AOP Luberon grâce à nos 40 hectares de vignes bio, répartis sur 4 communes. Nos différentes parcelles nous offrent une diversité de sols qui nous permet d'avoir le terroir propice pour chacun de nos 8 cépages.

Notre volonté de transmettre la richesse de nos parcelles et de notre terroir aux générations futures nous ont motivés vers un engagement et une certification en agriculture biologique depuis 2020.



## ŒNOTOURISME PIONNIER

En 2010, Paul Dubrule a donné une nouvelle ambition à La Cavale et a mis en pratique sa vision de l'œnotourisme. Une nouvelle architecture est confiée à Jean-Michel Wilmotte, tandis que l'expertise d'Alain Graillet est apportée au vignoble afin de le restructurer.

La Cavale verra l'aboutissement de ce projet en 2017 avec l'inauguration d'un lieu de vie autour de l'univers du vin proposant des expériences et ateliers œnotouristiques.



## UNE APPROCHE GLOBALE UNE EMPREINTE EN PHASE AVEC LA BIODIVERSITÉ

La Cavale cultive 700 oliviers certifiés bio, desquels nous extrayons trois huiles aux typicités singulières.

Parce que les abeilles sont indispensables pour l'avenir, nous avons installé 15 ruches sur notre toit terrasse afin que ces dernières puissent butiner aux alentours dans le Parc Naturel Régional du Luberon et nous concocter un délicieux miel toutes fleurs.

Nos 300 jours par an d'ensoleillement sont mis à profit grâce aux panneaux solaires installés sur notre toit de 550 m<sup>2</sup>. Nous contribuons à la mobilité durable avec la mise à disposition de bornes de recharge pour les véhicules électriques de nos clients.



## NOS VINS BIO

Petite Cavale en blanc, rouge et rosé. Une gamme à la fois fruitée et gourmande, que l'on peut déguster avec des mets du quotidien.



La Cavale, en blanc et en rouge bénéficie d'un élevage en bois. Passage qui apporte raffinement et ampleur, ce sont des vins qu'il convient d'associer aux mets les plus délicats.



BLANC, une cuvée spécifique qui signe l'ambition d'un terroir, épanouie sur un sol argilo-calcaire. Les cépages rolle et grenache blanc révèlent un grand vin en Luberon.



## TARIF CHR

Prix départ HT de nos chais  
Transport inclus au-delà de 18  
bouteilles

Tarif valable jusqu'au  
31/12/2024

Tous nos vins sont certifiés  
Agriculture Biologique



Cuvée	cl	Couleur	Millésime	Prix unitaire HT
Petite Cavale <i>AOP Luberon</i>	75	Rouge	2020	6,23 €
		Blanc	2023	6,23 €
		Rosé	2023	6,23 €
	150	Rosé	2023	13,00 €
La Cavale <i>AOP Luberon</i>	75	Blanc	2022	9,91 €
		Rouge	2020	9,91 €
	150	Rouge	2020	20,66 €
BLANC <i>AOP Luberon</i>	75	Blanc	2020	<i>Offre spéciale</i> <del>39,86 €</del> 27,90 €

Pour toute commande, contact : 04 90 08 31 92 ou boutique@domaine-lacavale.com