

La collaboration entre Alain Graillot et Jean-Paul Aubert signe des vins de caractère nobles et audacieux.
Nos parcelles bénéficient d'un climat méditerranéen chaud et venteux typique de la vallée du Rhône.
Les sols argilo calcaire pourvus de graves et de galets offrent de parfaites conditions pour un drainage naturel.
Cette nature sauvage et généreuse se retrouve dans nos vins.



Petite Cavale
Rosé
AOP Luberon

Sa robe pétale de rose, son nez délicat sur des arômes de brioche et de coings, révèle quelques notes de pain grillé. En bouche, l'attaque est franche sur une belle expression aromatique de fruits d'été.

La finale minérale est rafraichissante et s'accorde merveilleusement sur des grillades, une ratatouille ou accompagné de tapas.

Cépages : Grenache, Cinsault

Petite Cavale
Rouge
AOP Luberon

Sa robe rubis est d'une belle intensité. Le nez exprime des notes de fruits rouges, mûrs. En bouche, l'attaque, ample, dense, est soutenue par des tanins fins. Une alchimie entre gras et fraîcheur, confère à ce vin une finale très distinguée.

Idéal sur des viandes rouges, et également sur des desserts chocolatés.

Cépages : Grenache, Syrah.

Petite Cavale
Blanc
AOP Luberon

La robe jaune dorée a des reflets lumineux. Au nez, ce sont des arômes d'agrumes que l'on distingue. En bouche la fraîcheur et la délicatesse de ce vin se révèlent. C'est un blanc gourmand, doté d'une belle longueur et un finale délicate.

S'harmonise parfaitement sur des poissons grillés ou en sauce. Idéal à l'apéritif.

Cépages ; Grenache Blanc, Clairette, Ugni blanc



La Cavale Rouge AOP Luberon

Sa robe rouge sombre est d'une belle intensité. Son nez égrène des notes de fruits mûrs, de poivre et de réglisse. Le bois lui confère quelques notes vanillées subtiles et distinguées. En bouche, la texture est soyeuse, la finale est enrobée d'une grande fraîcheur.

Idéal sur des gibiers, des plats en sauce ou encore sur des desserts chocolatés.

Cépages : Grenache, Syrah, Vieux Carignan.

La Cavale Blanc AOP Luberon

La couleur soutenue contraste avec la fraîcheur en bouche. Des arômes de fleurs blanches, de fruits tels que coings et poires prédominent. La finale est fraîche, gourmande et d'une grande élégance.

Vin plaisir, il se déguste seul, sur des poissons grillés ou en sauces. Les viandes blanches lui conviennent à merveille également.

Cépages ; Grenache Blanc, Clairette, Ugni blanc





La Grande Cavale

Rouge
AOP Luberon

Au travers de sa robe sombre, ce vin est surprenant par sa netteté et son élégance. Le nez évoque les fruits noirs sur des notes fumées. En bouche on retrouve beaucoup de matière, les tanins sont ronds et soutenus sans être incisifs, la finale enrobée est longue.

Ce vin possède un beau potentiel de garde qui permettra une expression accrue de ses arômes.

Idéal sur des gibiers, des plats en sauce ou encore sur des desserts cacaoés.

Cépages : Grenache, Syrah, Vieux Carignan.