

DOMAINE LA GRAND'TERRE
48, Faubourg de Mandiargues
30170 St Hippolyte du Fort
Tél./Fax: 04.66.53.24.37
Port.: 06.89.96.82.36
@:emilien.fesquet30@gmail.com

Au Domaine la Grand'Terre,

« *Diamantine* » est l'un de nos IGP blanc de grande qualité.
Elle est dotée d'une robe jaune d'or, d'un nez fin aux senteurs de fruits exotiques,
d'une bouche ronde et volumineuse avec des notes florales, fruitées.
Son final est harmonieux et raffiné.

Fiche Technique :

- Millésime 2025
- IGP Cévennes
- Terroir calcaire
- Cépages : Sauvignon Blanc & Roussanne
- Age de la vigne : 33 ans & 18 ans
- Rendement moyen : 45 Hl/ha

- Mode de culture :

Taille sévère en cordon de Royat, intercep sous le rang, lutte raisonnée contre les maladies, travail du sol, palissage 3 fils et 4 fils, épamprage manuel, effeuillage manuel à la fermeture de la grappe.

- Mode de vinification :

Tri de la vendange sur une table vibrante, égrappage, foulage puis pressurage direct.

Fermentation alcoolique.

Élevage en cuve sur lies fines, durant 6 mois.

Vin collé, légèrement filtré avant la mise en bouteille.

DOMAINE LA GRAND'TERRE
48, Faubourg de Mandiargues
30170 St Hippolyte du Fort
Tél./Fax: 04.66.53.24.37
Port.: 06.89.96.82.36
@:emilien.fesquet30@gmail.com

Au Domaine la Grand'Terre,

« Organza » est l'un de nos IGP rosé de grande qualité.
Elle est dotée d'une robe « rose » pâle,
d'un nez agréable avec des senteurs de bonbons anglais, de violette,
d'une bouche fraîche et vive possédant des arômes de cerises, de kirsch.
Son final est rond, équilibré.

Fiche Technique :

- Millésime 2025
- IGP Cévennes
- Terroir argilo-calcaire
- Cépages : Grenache Noir & Syrah
- Age de la vigne : 19 & 46 ans
- Rendement moyen : 50 HI/ha

- Mode de culture :

Taille sévère en cordon de Royat et Gobelet, intercep sous le rang, lutte raisonnée contre les maladies, travail du sol, palissage 4 et 5 fils, épamprage manuel.

- Mode de vinification :

Tri de la vendange sur une table vibrante, égrappage, foulage puis pressurage direct.

Fermentation alcoolique.

Élevage en cuve sur lies fines, durant 6 mois.

Vin collé, légèrement filtré avant la mise en bouteille.

DOMAINE LA GRAND'TERRE
48, Faubourg de Mandiargues
30170 St Hippolyte du Fort
Tél./Fax: 04.66.53.24.37
Port.: 06.89.96.82.36
@:emilien.fesquet30@gmail.com

Au Domaine la Grand'Terre,

« Carmin » est l'un de nos IGP rouge de grande qualité.

Il a été élevé en cuve sur lies fines durant 9 mois.

Il est doté d'une robe grenat/ bigarreau,
d'un nez complexe avec des senteurs de cacao, de réglisse,
d'une bouche gouleyante avec des tanins fondus possédant des notes
empyreumatiques et de sous-bois.

Fiche Technique :

- Millésime 2023
- IGP Cévennes
- Terroir argilo-calcaire
- Cépage : 100% Merlot
- Age de la vigne : 34 ans
- Rendement : 50 Hl/ha

- Mode de culture :

Taille sévère en cordon de Royat, intercep sous le rang, lutte raisonnée contre les maladies, travail du sol, palissage 3 fils, épamprage manuel.

- Mode de vinification :

Tri de la vendange sur une table vibrante, égrappage et léger foulage.

Remontage quotidien ainsi que nombreux délestages.

Macération de 21 jours, fermentation malolactique en cuve.

Élevage en cuve sur lies fines, durant 9 mois.

Vin collé, légèrement filtré avant la mise en bouteille.

DOMAINE LA GRAND'TERRE
48, Faubourg de Mandiargues
30170 St Hippolyte du Fort
Tél./Fax: 04.66.53.24.37
Port.: 06.89.96.82.36
@:emilien.fesquet30@gmail.com

Au Domaine la Grand'Terre,

« Sapide » est l'un de nos IGP rouge de grande qualité.

Il a été élevé en cuve sur lies fines durant 8 mois.

Il est doté d'une robe rouge rubis,

d'un nez diversifié avec des senteurs fruitées, épicées,

d'une bouche rustique, racée présentant des arômes de fruits rouges mûrs.

Son final plaisant est bien caractéristique d'une vieille vigne de Carignan.

Fiche Technique :

- Millésime 2020
- IGP Cévennes
- Terroir argilo-calcaire
- Cépage : 100% Carignan vieilles vignes
- Age de la vigne : 56 ans
- Rendement : 35 HI/ha

- Mode de culture :

Taille sévère en Gobelet, intercep sous le rang, lutte raisonnée contre les maladies, travail du sol, épamprage manuel.

- Mode de vinification :

Tri de la vendange sur une table vibrante, égrappage et léger foulage.

Remontage quotidien ainsi que quelques délestages.

Macération de 14 jours, fermentation malolactique en cuve.

Élevage en cuve sur lies fines, durant 8 mois.

Vin collé, légèrement filtré avant la mise en bouteille.

DOMAINE LA GRAND'TERRE
48, Faubourg de Mandiargues
30170 St Hippolyte du Fort
Tél./Fax: 04.66.53.24.37
Port.: 06.89.96.82.36
@:emilien.fesquet30@gmail.com

Au Domaine la Grand'Terre,

« Le Petit Bois » est l'un de nos IGP rouge haut de gamme.
Il a été élevé en fût de chêne durant 6 mois.

Il est doté d'une robe rouge rubis,

d'un nez élégant et subtilement boisé aux senteurs fumées,

d'une bouche équilibrée présentant des arômes de griotte, de réglisse.

Son final expressif et fruité avec des tanins fondus permet à ce vin d'avoir une
capacité de garde de 3 à 6 ans.

Fiche Technique :

- Millésime 2024
- IGP Cévennes
- Terroir argilo-calcaire
- Cépages : Merlot & Syrah & Carignan vieilles vignes
- Age de la vigne : 35 ans & 18 ans & 60 ans
- Rendement moyen : 45 Hl/ha

- Mode de culture :

Taille sévère en cordon de Royat et Gobelet, intercep sous le rang, lutte raisonnée contre les maladies, travail du sol, palissage 3 et 5 fils, épamprage manuel.

- Mode de vinification :

Tri de la vendange sur une table vibrante, égrappage et léger foulage.

Remontage quotidien ainsi que nombreux délestages.

Macération de 14 à 21 jours, fermentation malolactique en cuve.

Élevage en fût de chêne français et américain durant 6 mois ainsi qu'en cuve sur lies fines, durant 8 mois.

Vin collé, légèrement filtré avant la mise en bouteille.

DOMAINE LA GRAND'TERRE
48, Faubourg de Mandiargues
30170 St Hippolyte du Fort
Tél./Fax: 04.66.53.24.37
Port.: 06.89.96.82.36
@:emilien.fesquet30@gmail.com

Au Domaine la Grand'Terre,

« B&G » est notre IGP blanc haut de gamme.
Elle est dotée d'une robe jaune miel, d'un nez riche aux senteurs de pêches jaune et
de mandarine, d'une bouche onctueuse et ample avec des notes de curry et de
poivre blanc.
Son final est élégant et fin.

Fiche Technique :

- Millésime 2024
- IGP Cévennes
- Terroir calcaire
- Cépage : Roussanne Blanc
- Age de la vigne : 17 ans
- Rendement moyen : 30 HI/ha

- Mode de culture :

Taille sévère en cordon de Royat, intercep sous le rang, lutte raisonnée contre les maladies, travail du sol, palissage 4 fils, épamprage manuel.

- Mode de vinification :

Tri de la vendange sur table vibrante, égrappage, léger foulage puis pressurage direct.

Fermentation alcoolique en cuve suivi d'un élevage et bâtonnage sur lies fines, durant 7 mois.

Vin collé, légèrement filtré avant la mise en bouteille.

DOMAINE LA GRAND'TERRE
48, Faubourg de Mandiargues
30170 St Hippolyte du Fort
Tél./Fax: 04.66.53.24.37
Port.: 06.89.96.82.36
@:emilien.fesquet30@gmail.com

Au Domaine la Grand'Terre,

« B&G » est l'un de nos IGP rouge haut de gamme.

Il a été élevé en cuve sur lies fines durant 6 mois.

Il est doté d'une robe rouge grenat intense,

d'un nez puissant et complexe aux senteurs de fruits mûrs,

d'une bouche élégante présentant des arômes de garrigues et d'olives noires.

Son final équilibré et fin avec des tanins soyeux permet à ce vin d'avoir une belle

capacité de garde de 2 à 5 ans.

Fiche Technique :

- Millésime 2022
- IGP Cévennes
- Terroir : en côteaux et sur schistes
- Cépages : Syrah & Grenache Noir
- Age de la vigne : 16 ans & 42 ans
- Rendement : 30 Hl/ha

- Mode de culture :

Taille sévère en cordon de Royat, intercep sous le rang, lutte raisonnée contre les maladies, travail du sol, palissage 5 et 4 fils, épamprage manuel.

- Mode de vinification :

Tri de la vendange sur une table vibrante, égrappage et léger foulage.

Remontage quotidien ainsi que nombreux délestages.

Macération de 21 jours, fermentation malolactique en cuve.

Élevage en cuve sur lies fines, durant 6 mois.

Vin collé, légèrement filtré avant la mise en bouteille.

DOMAINE LA GRAND'TERRE
48, Faubourg de Mandiargues
30170 St Hippolyte du Fort
Tél./Fax: 04.66.53.24.37
Port.: 06.89.96.82.36
@:emilien.fesquet30@gmail.com

Au Domaine la Grand'Terre,

« 2021 » est notre IGP rouge haut de gamme récoltée à la main.
Il a été élevé en cuve sur lies fines durant 8 mois.
Il est doté d'une robe rouge violine intense,
d'un nez complexe aux senteurs de fruits rouges très mûrs,
d'une bouche élégante présentant des arômes empyreumatiques et de thym.
Son final puissant et long avec des tanins méditerranéens permet à ce vin d'avoir
une belle capacité de garde de 5 à 10 ans.

Fiche Technique :

- Millésime 2021
- IGP Cévennes
- Terroir : en côteaux.
- Cépage : Carignan vieilles vignes
- Age de la vigne : 57 ans
- Rendement : 30 Hl/ha

- Mode de culture :

Taille sévère en Gobelet, intercep sous le rang, lutte raisonnée contre les maladies, travail du sol, épamprage manuel, vendange en vert.

- Mode de vinification :

Tri de la vendange sur le pied, en vendange manuelle (cagettes).
Remontage hebdomadaire.

Macération de 14 jours sous atmosphère chaude, fermentation malolactique en cuve.

Élevage en cuve sur lies fines, durant 6 mois.

Vin légèrement filtré avant la mise en bouteille.

DOMAINE LA GRAND'TERRE
48, Faubourg de Mandiargues
30170 St Hippolyte du Fort
Tél./Fax: 04.66.53.24.37
Port.: 06.89.96.82.36
@:emilien.fesquet30@gmail.com

Au Domaine la Grand'Terre,

« AMPHORE » est NOTRE unique IGP rouge premium.
Il a été élevé en amphore antique sur lies fines durant 12 mois.
Il est doté d'une robe rouge grenat profond avec des reflets violines,
d'un nez d'une grande finesse aux senteurs épicées, de garrigues et de bois de santal,
d'une bouche fondue et très ample avec une matière très agréable au palais.
La finale est portée sur la gourmandise de fruits noirs confits et de fruits mûrs.

Fiche Technique :

- IGP Cévennes
- Terroir : Issu de nos meilleures parcelles
- Cépage(s) : assemblage "secret"
- Rendement : 30 Hl/ha

- Mode de culture :
Taille sévère en cordon de Royat et Gobelet, intercep sous le rang, lutte raisonnée contre les maladies, travail du sol, palissage 5, 4 et 3 fils, épannage manuel.

- Mode de vinification :
Tri de la vendange sur une table vibrante, égrappage et léger foulage.
Remontage quotidien ainsi que nombreux délestages.
Macération de 14 à 21 jours suivant les cépages, fermentation malolactique en cuve.
Élevage en cuve sur lies fines, durant 14 mois puis en amphore durant 16 mois pour apporter de l'authenticité.
Vin légèrement filtré avant la mise en bouteille.