



EMPREINTE *rouge*



IGP Pays des Bouches du Rhône - Terre de Camargue

Cépages : Marselan* & Cabernet-Sauvignon

* *marselan = métis grenache noir & carbernet-sauvignon*

Degré : 14%vol

Agriculture Biologique

Vendange : Manuelle tôt le matin, grappes entières ; sélection parcellaire - *millésime 2021 très équilibré avec une belle arrière-saison*

Vinification : fermentation grappe entière en demi-muid ; température contrôlée ; pigeage et macération pendant 20 jours après fermentation

Élevage : 12 mois d'élevage en fût de chêne français (barriques de 2 vins exclusivement - chauffe légère)

Dégustation : Robe grenat. Fruits rouges et noirs frais, notes mentholées, belle fraîcheur en bouche, jolie structure tannique qui le portera sur les années.

Température de service : Carafé et servir à 18°C

Alliance gastronomique : Pavé de cerf sauce vin rouge, croustillant de cailles aux girolles, pavé de taureau AOP Camargue

Regard : Patrick et Jean-Paul n'ont eu que des garçons, la nouvelle génération de la famille a vu naître une majorité de filles, dont la première, Lola. Les générations passent, l'histoire s'enrichit et la philosophie du domaine se précise, l'idée est simple : préserver la nature qui nous entoure en ayant le moins d'impact possible et laisser une trace, une bouteille qui puisse se révéler dans le temps: "Ne laissez que votre empreinte"...



Patrick & Maxime Michel
Vignerons
Gageron - 13200 ARLES
CAMARGUE - France





CHAM-CHAM *rouge*

IGP Pays des Bouches du Rhône - Terre de Camargue

Cépages : 100% Marselan*

* *marselan* = *métis grenache noir & carbernet-sauvignon*

Degré : 14%vol

Agriculture Biologique

Vendange : Récolte à pleine maturité ; sélection parcellaire

Vinification : Macération à froid pendant 4 jours, fermentation à température maîtrisée, seconde macération post-fermentaire de 15 jours

Élevage : en fût de chêne français de 400 litres durant 18 mois

Dégustation : Aromatique puissante et complexe (épices, tabac, laurier, bourgeon de cassis). Vin ample et volumineux, élégant ; note saline en fin de bouche.

Température de service : Carafage doux, servir à 18°C

Alliance gastronomique : Rôti de chevreuil, chapon rôti au confit de châtaignes, joues de taureau à la sauvagine, côte de taureau AOP Camargue grillée

Regard : Charme, élégance et puissance font de Cham-Cham rouge un vin qu'on ne pourra que remarquer. Ses arômes embaument les verres, sa complexité donne envie d'y revenir pour le comprendre entièrement. Compagnon de vos moments de fêtes, il sera, lui aussi, inoubliable.



Patrick & Maxime Michel
Vignerons
Gageron - 13200 ARLES
CAMARGUE - France





MAS DE VALÉRIOLE
FAMILLE MICHEL

CHAM-CHAM *blanc*



IGP Pays des Bouches du Rhône - Terre de Camargue

Cépages : Rolle (*vermentino*) & Chardonnay

Degré : 13.5%vol

Agriculture Biologique

Vendange : Récolte à pleine maturité ;
sélection parcellaire

Vinification : Fermentation en fût de chêne français

Élevage : en fût de chêne français de 400 litres
durant 12 mois

Dégustation : Arômes de citron mûr, d'aubépine,
d'acacia, de raisin sec, d'ananas confit et quelques notes
beurrées. Vin volumineux, fin et frais ; l'élevage apporte
de l'équilibre. Note saline en fin de bouche.

Température de service : 12°C

Alliance gastronomique : Risotto crémeux aux
asperges, suprême de chapon aux morilles, bar aux
châtaignes, blanquette aux deux poissons et aux moules,
cassolette de poisson au safran

*Regard : Un jour de fête, une grande tablée, des mets fins et
un vin pour sublimer le tout : Cham-Cham blanc. Son
élégance, sa finesse et son toucher enveloppant en font le
parfait invité des repas mémorables.*



Patrick & Maxime Michel
Vignerons
Gageron - 13200 ARLES
CAMARGUE - France





GUERITOU *rouge*

Vin de France

Cépages : Merlot majoritaire

Degré : 13.5%vol

Agriculture Biologique - Cuvée sans intrants

Vendange : Manuelle, tôt le matin

Vinification : Fermentation levures indigènes, sans sulfites, cuve béton thermo-régulée, fermentation à 23° C, fermentation malo-lactique, décuvage avant la fin de la fermentation, pas de réintégration des presses

Dégustation : Jolis fruits rouges à l'ouverture qui évoluent sur de la fraise mûre ; trame tannique fraîche. Jolie longueur.

Température de service : aérer 30min puis servir à 16° C

Alliance gastronomique : planche de charcuteries, friands à la viande, bavette sauce aux poivres, pintade rôtie à l'ail, fromages à pâte souple (tomme de montagne, St Félicien, brie de Meaux)

Regard : Elixir créé en l'honneur du fondateur du domaine, le Docteur François Valériole, qui saura prendre soin de tous vos maux.

A déguster avec Pierre, Paul, Jacques et... Modération !



Patrick & Maxime Michel
Vignerons
Gageron - 13200 ARLES
CAMARGUE - France





GUÉRITOU *orange*



Vin de France

Vin blanc de macération - *Orange*

Cépages : 100% Rolle (*vermentino*)

Degré : 12.5%vol

Agriculture Biologique - Cuvée sans intrants

Vendange : *de bonne humeur et à la fraîche*

Vinification : macération durant 3 semaines,
fermentation malo-lactique

Dégustation : Notes de litchi et de pêche, jolie acidité en bouche avec du volume ; de légers tannins portent le vin sur la finale.

Température de service : 12°C

Alliance gastronomique : Cuisine exotique (jambalaya) et orientale (couscous & tajines), guacamole relevé, boeuf au caramel, plateau de fromages frais variés

Regard : Version "Orange" de l'élixir créé en l'honneur du Docteur François Valériole, ce guéritou vous amène dans les cabinets d'apothicaires aux flacons colorés empilés sur les étagères de bois massif... Une potion qui ne vous laissera pas indifférent.



KIPIK *blanc pétillant*



Vin de France

Cépages : 100% Colombard

Degré : 11.5%vol

Agriculture Biologique

Vendange : Nocturne

Vinification : Macération sur bourbes fines, fermentation à environ 18°C ; mise en bouteille aux environs de 1000 de densité, dégorgement à la volée

Dégustation : Arômes de fleurs blanches, de buis, de zeste de citron, de litchi, de sureau et de pomme verte.
Bulle fine. Vin frais et plaisant en bouche.

Température de service : 10°C

Alliance gastronomique : apéritif, toasts & verrines diverses (légumes & poissons), brochettes de crevettes à l'ananas, tartare de saumon et crevette à la mangue.

*Regard : Et si le pétillant naturel devenait la nouvelle bière ?
Avec sa légèreté, sa bulle fine et sa gourmandise, le Kipik peut aisément prendre la place de sa consœur houblonnée :
variez les plaisirs, vous n'en serez pas déçus !*



Patrick & Maxime Michel
Vignerons
Gageron - 13200 ARLES
CAMARGUE - France





BEAUDUC *rouge*



IGP Pays des Bouches du Rhône - Terre de Camargue

Cépages : 100% Marselan*

* *marselan* = *métis grenache noir & carbernet-sauvignon*

Degré : 13%vol

Agriculture Biologique - Sans sulfites ajoutés

Vendange : Nocturne

Vinification : Remontage quotidien, extraction douce, décuvaage avant fin de fermentation pour garder des tanins soyeux et du fruit, fermentation à basse température

Dégustation : Arômes de fruits rouges et noirs, réglisse noir, fleurs (violette) et de menthe fraîche. Vin frais, équilibré et structuré.

Température de service : 16°C

Alliance gastronomique : belles charcuteries (*pata negra*), terrine de sanglier, moussaka, poivrons farcis, navarin de veau, velouté de champignons en croûte feuilletée

Regard : A l'image du phare de Beauduc, ce vin se tient droit et fier parmi nos cuvées. Emblématique du Mas, il est désormais vêtu d'une photo de famille où l'on peut voir Gustave, arrière-grand-parent de Maxime, pêcher le maquereau à ma plage de Beauduc.



Patrick & Maxime Michel
Vignerons
Gageron - 13200 ARLES
CAMARGUE - France





GRAND MAR *rosé*



IGP Pays des Bouches du Rhône - Terre de Camargue

Cépages : 100% Caladoc*

* *caladoc* = *métis grenache noir & malbec*

Degré : 12.5%vol

Agriculture Biologique

Vendange : Nocturne

Vinification : Macération pelliculaire suivie d'une saignée ; fermentation à basse température

Dégustation : Arômes de cerise juste mure, zestes d'agrumes et pêche de vigne. Vin gourmand, fin et structuré.

Température de service : 12°C

Alliance gastronomique : salade de crabe, brochettes de crevettes marinées, toasts à l'avocat épicé, riz safrané, aumonières végétariennes, saumon en papillote, salade de fruit exotiques

Regard : Un rosé original qui permet au Caladoc, cépage méconnu de Méditerranée, d'exprimer sa complexité aromatique et de faire découvrir sa belle texture ; un rosé charmeur qui ne manque pas de séduire !



LES RIÈGES *rouge*



IGP Pays des Bouches du Rhône - Terre de Camargue

Cépages : 100% Marselan*

* *marselan* = *métis grenache noir & carbernet-sauvignon*

Degré : 13.5%vol

Agriculture Biologique

Vendange : Nocturne, à pleine maturité

Vinification : macération à froid pendant 4 jours, fermentation à température maîtrisée, seconde macération post-fermentaire de 15 jours

Élevage : 30% élevés en fût de chêne français & 70% élevés en cuve béton

Dégustation : Nez fruits noirs, fenouil et réglisse. Tanins poudrés, jolie longueur sur la violette fraîche.

Température de service : 18°C

Alliance gastronomique : magret de canard, gardianne de taureau, perdrix aux cèpes, filet de sanglier aux épices, tourte butternut & champignons, Cantal 18 mois, fondant au chocolat

Regard : Roi à Valériole, le Marselan est un incontournable. Dans Les Rièges, il allie charme et caractère, aromatique subtil et gourmande et texture franche : un rouge délectable qui accompagne parfaitement les pièces de viande.



Patrick & Maxime Michel
Vignerons
Gageron - 13200 ARLES
CAMARGUE - France





VALCARES *blanc*



IGP Pays des Bouches du Rhône - Terre de Camargue

Cépages : 100% Chardonnay

Degré : 13%vol

Agriculture Biologique

Vendange : Nocturne

Vinification : 60% vinifiés en cuve béton
& 40% en fût de chênes

Élevage : Les 40% vinifiés en fût sont ensuite élevés
sur lies pendant 4 mois

Dégustation : Arômes de verveine citronnée, buis
sauvage, banane et acacia. C'est un blanc enveloppant
avec du caractère, qui garde une belle fraîcheur.

Température de service : 12°C

Alliance gastronomique : Apéritif, plateau de
coquillages, huîtres grillées, paëlla, saumon aux épices du
trappeur, turbot sauce hollandaise, loup à la marseillaise,
viandes blanches,

*Regard : Valcarès, c'est Milord : on l'invite à sa table, il
prend ses aises, on dirait le roi ! Apéritif, entrée et plat : il
sera le compagnon de chaque instant.*



Patrick & Maxime Michel
Vignerons
Gageron - 13200 ARLES
CAMARGUE - France





FANFARON *rouge*



IGP Pays des Bouches du Rhône - Terre de Camargue

Cépages : Merlot & Cabernet-Sauvignon

Degré : 13%vol

Agriculture Biologique

Vendange : Nocturne

Vinification : refroidissement de la vendange, macération pelliculaire pendant 7 jours à basse température, fermentation maîtrisée

Dégustation : Robe rouge rubis. Aromatique de fruits rouges frais, groseille et cassis. Tannins fins et légers. Jolie fraîcheur.

Température de service : 16°C

Alliance gastronomique : apéritif, plateau de charcuteries, grillades, poulet rôti, riste d'aubergine, pâtes à la napolitaine, côte de porc au barbecue, fromages frais

Regard : Les beaux jours sont de retour, la table est mise sous la tonnelle, le soleil brille et les entrecôtes grillent sur le barbecue, la viande est tendre et gouteuse, le Fanfaron opère alors de tout son charme et s'invite jusqu'au fromage.



Patrick & Maxime Michel
Vignerons
Gageron - 13200 ARLES
CAMARGUE - France





CHARMENTIN *blanc*



IGP Pays des Bouches du Rhône - Terre de Camargue

Cépages : Rolle (*vermentino*) & Chardonnay

Degré : 14%vol

Agriculture Biologique

Vendange : Nocturne

Vinification : macération pelliculaire au pressoir, maîtrise des températures durant la fermentation, léger élevage sur lies et assemblage

Dégustation : Arômes de citron, et de fruits à chair jaune et blanche mûrs. Vin agréable en bouche, soyeux ; sa longueur est portée par une salinité qui fait son originalité.

Température de service : 10°C

Alliance gastronomique : apéritif, poissons grillés, plateau de fruits de mer (huîtres de Camargue), carpaccio de poisson à l'aneth, plateau de fromage frais

Regard : Charmentin sait jouer de ses atouts pour charmer et se rendre inoubliable : sa salinité, perceptible en fin de bouche, lui apporte fraîcheur et élégance ; il rappelle alors les doux souvenirs de vacances, où l'on dégustait des huîtres de Camargue, les pieds dans l'eau, en bord de mer.



Patrick & Maxime Michel
Vignerons
Gageron - 13200 ARLES
CAMARGUE - France





NENETTE *rosé*



IGP Pays des Bouches du Rhône - Terre de Camargue

Cépages : Merlot & Cabernet-Sauvignon

Degré : 13%vol

Agriculture Biologique

Vendange : Nocturne

Vinification : refroidissement des raisins, légère macération pelliculaire avant pressurage ; maîtrise des températures durant la fermentation

Dégustation : Arômes de fraise, de fenouil, d'anis et d'agrumes. Vin gourmand, souple et soyeux ; la finale est légèrement iodée et florale.

Vin équilibré et acidulé.

Température de service : 10°C - 12°C

Alliance gastronomique : apéritif, toasts de poissons, salades composées, tians de légumes, dorade grillée au barbecue, fraises fraîches

Regard : Un rosé frais, fruité et complexe, quoi de mieux pour accompagner les moments de convivialité au bord de la piscine ou près d'un cours d'eau ? Nénette est chez nous synonyme de douce farniente : un moment de calme et de détente que l'on s'accorde, un verre à la main.



Patrick & Maxime Michel
Vignerons
Gageron - 13200 ARLES
CAMARGUE - France





VE rosé



IGP Méditerranée

Cépages : Merlot & Caladoc

Degré : 13%vol

Agriculture Biologique

Vendange : Nocturne

Vinification : refroidissement des raisins, légère macération pelliculaire avant pressurage ; maîtrise des températures durant la fermentation

Dégustation : Arômes de fraise sucrée, de petits fruits rouges, quelques petites fleurs blanches et des notes d'agrumes. En bouche, il y a encore d'autres arômes : pomme fraîche, et fruits exotiques. Le vin est souple et il est porté par des notes iodées, caractéristiques de notre terroir.

Température de service : 10°C - 12°C

Alliance gastronomique : un apéritif, des picholines vertes, des légumes croquants, du houmous, une belle salade composée et des poissons grillés

*Regard : Vé est une exclamation méridionale destinée à attirer l'attention de l'interlocuteur :
« Oh ! Vé comme il est bon ce rosé ! »*



Patrick & Maxime Michel
Vignerons
Gageron - 13200 ARLES
CAMARGUE - France





VE blanc



IGP Méditerranée

Cépages : Colombard & Muscat Petits Grains

Degré : 11.5%vol

Agriculture Biologique

Vendange : Nocturne

Vinification : refroidissement des raisins, légère macération pelliculaire avant pressurage ; maîtrise des températures durant la fermentation

Dégustation : Fruité, frais et gourmand. Pas de sucre résiduel mais la belle aromatique et la gourmandise du muscat sont présentes, accompagnées et portées par la fraîcheur du colombar.

Température de service : 10°C

Alliance gastronomique : apéritif, crevettes marinées aux épices, foie gras & chutney de poire, poulet laqué & graines de sésame, salade de fruits

*Regard : Vé est une exclamation méridionale destinée à attirer l'attention de l'interlocuteur :
« Oh ! Vé comme il est bon ce blanc ! »*



Format 5L



Format 10L

BAG IN BOX *blanc*



IGP Méditerranée

Cépages : Chardonnay, Rolle Blanche (*vermentino*)
& Colombard

Degré : 12.5%vol

Agriculture Biologique

Vendange : Nocturne

Vinification : A basse température,
pour garder le fruit du raisin

Formats : 3 litres, 5 litres, 10 litres

Mise en BIB au domaine

Dégustation : Des arômes frais, de citron et d'agrumes.
En bouche, le vin est vif, souple et fruité ;
note saline légèrement présente.

Température de service : 10°C

Alliance gastronomique : apéritif, plateaux de fruits de mer (huîtres de Camargue), poissons (carpaccio, grillés), verrines de légumes.

Regard : Un goût de Méditerranée porté par la fraîcheur de notre vin blanc avec sa salinité caractéristique qui évoque le bord de mer, comme un goût de vacances.



BAG IN BOX *rouge*



IGP Méditerranée

Cépages : Merlot & Cabernet-Sauvignon & Marselan*

* *marselan = méris grenache noir & carbernet-sauvignon*

Degré : 13%vol

Agriculture Biologique

Vendange : Nocturnes

Vinification : A base température pour garder le fruit du raisin



Format 5L

Formats : 3 litres, 5 litres, 10 litres

Mise en BIB au domaine

Dégustation : Arômes de réglisse fraîche et bourgeon de cassis. Léger, peu structuré, avec une texture ronde et soyeuse.

Température de service : 18°C

Alliance gastronomique : apéritif, plateau de charcuteries, assortiment de fromages frais, côtelettes d'agneau grillées, pieds et paquets à la provençale, estouffade de taureau.

Regard : L'odeur des côtelettes au thym frais qui grillent sur la plancha se propage dans le jardin, des amis, un beau soleil printanier, les estomacs se creusent, une seule solution pour patienter : un verre de rouge de Valériole !



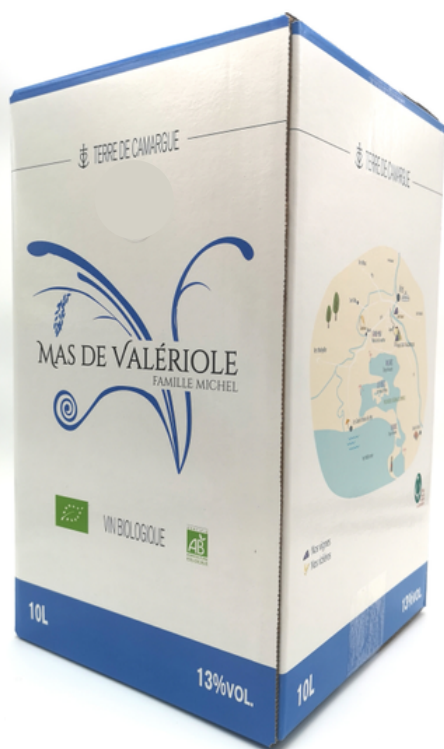
Format 10L

Patrick & Maxime Michel
Vignerons
Gageron - 13200 ARLES
CAMARGUE - France





Format 5L



Format 10L

BAG IN BOX *rosé*



IGP Méditerranée

Cépages : Merlot & Caladoc

Degré : 13%vol

Agriculture Biologique

Vendange : Nocturnes

Vinification : Refroidissement des raisins, légère macération pelliculaire avant pressurage ; maîtrise des températures durant la fermentation

Formats : 3 litres, 5 litres, 10 litres

Mise en **BIB** au domaine

Dégustation : Arômes de fraises et de fruits de la passion. Fruité, gourmand, légèrement acidulé.

Température de service : 10°C - 12°C

Alliance gastronomique : apéritif, plateaux de charcuteries, salades composées, petits farcis provençaux, artichauts en barigoule, aubergines au four.

Regard : A l'ombre d'un arbre ou d'un parasol, avec des amis qui parlent beaucoup et rient fort, le bruit d'un verre qu'on remplit retentit soudain, c'est le rosé de Valériole qu'on sert !

Les verres tintent, que les hostilités commencent !



Patrick & Maxime Michel
Vignerons
Gageron - 13200 ARLES
CAMARGUE - France

