



DOMAINE FAMILIAL VINS & GÎTES



CÔTES DE THONGUE
MOSAÏQUE DE CARACTÈRES



Au cœur du Languedoc entre Béziers et Montpellier, le domaine de l'Envolée s'étend sur 4 hectares. Le domaine produit quatre vins rouges, un vin rosé et deux vin blanc en Indication Géographique Protégée Côtes de Thongue.

GAMME & CUVÉES DISPONIBLES

Notre gamme Prélude, toute en fraîcheur et en légèreté pour vos instants conviviaux !



PRELUDE BLANC

100% rolle - Des notes gourmandes de poire William's, d'ananas frais et de menthol sur un équilibre tonique.

PRELUDE ROSE

Assemblage de marselan, cinsault et de vermentino. Promesse de fraîcheur avec des arômes de groseille.



PRELUDE ROUGE

Un assemblage de syrah (35%), de mourvèdre (35%), de marselan (15%) et de vermentino (15%). Un vin croquant et juteux qui ouvre l'appétit !

Et nos cuvées toute en matière et en sensualité, pour des moments choisis !



DRÔLE D'OISEAU

Un assemblage de merlot, de marselan et de syrah qui apporte, un joli fruit et des tanins soyeux.

VOLUPTÉ

Assemblage de syrah (70%) et de merlot (30%). Le bouquet aromatique rappelle la garrigue toute proche du domaine.



L'AUDACIEUSE

L'audace de l'association merlot syrah, donne un vin expressif et aromatiquement complexe (cerise, zan, prune et pivoine).

L'AUDACIEUX

Assemblage de grenache blanc (70%) et rolle (30%). Nez expressif dans un registre gourmand de tarte amandine, de caramel au lait, d'écorces d'orange.



Ces cuvées ont été pensées pour trouver facilement leur place sur une carte, une étagère de cave ou une table conviviale, avec un excellent rapport plaisir / lisibilité pour le client final.



QUI SOMMES NOUS ?

Le Domaine de l'Envolée est une exploitation viticole familiale située à Tourbes, près de Pézenas, dans l'Hérault. Né en 2010 et concrétisé par l'acquisition d'un ancien domaine agricole en 2012, le projet a depuis été entièrement transformé. Nous vinifions nos propres cuvées depuis 2020 et cultivons aujourd'hui 4 hectares de vignes. Profondément attachés à la nature et au respect de notre terroir, nous travaillons en agriculture biologique.



NOTRE PHILOSOPHIE & NOS VALEUR



Authenticité & terroir : nous produisons des vins qui sentent le Sud, le fruit, le soleil... et le plaisir simple du terroir.

Respect de la nature : nous avançons vers le bio avec conviction. Ici, on bichonne nos sols, on préserve la biodiversité, et on cultive nos vignes avec bon sens et respect.

Artisanat & passion : tout est fait avec les mains et le cœur. Du travail dans les rangs jusqu'à la mise en bouteille, chaque geste compte et chaque cuvée reçoit toute notre attention.

Partage & convivialité : nos vins sont faits pour rassembler : un apéritif improvisé, un repas entre amis, un moment simple mais plein de vie. Chez nous, le vin, c'est avant tout une histoire de partage.

NOS VINS

Nous produisons des vins sous l'appellation Côtes de Thongue — rouges, rosé et blanc — conçus pour être de véritables vins de plaisir, frais, fruités et accessibles.



POURQUOI TRAVAILLER AVEC NOUS ?

Un domaine authentique, bio et local – idéal pour des clients sensibles à l'origine, au respect du terroir, à la viticulture durable.

Des vins « plaisir », faciles à marier, mais avec du caractère – parfaits pour diversifier une carte ou une cave sans viser uniquement le haut de gamme.

Flexibilité & service personnalisé – possibilité de quantités adaptées, suivi de relation, accompagnement dans les accords mets/vins, avec l'histoire du domaine, un vrai plus pour les restaurateurs ou cavistes.

Un vin engagé & respectueux de l'environnement – atout marketing pour les établissements valorisant l'écoresponsabilité.

PRATIQUE & CONTACT

Pour toute demande professionnelle (achat, conditions, volume, livraisons, partenariats), contactez-nous :

Christophe Veroone

☎ +33 6 64 69 08 22

Alix Veroone-Pichon

☎ +33 6 17 41 01 52

✉ contact@domainedelenvolee.fr

🌐 www.domainedelenvolee.fr

📍 Lieu-dit Saint-Jean, 34120 Tourbes

Nous nous ferons un plaisir de vous accompagner dans votre projet, vous faire déguster nos cuvées, et construire un partenariat durable.

