

NOS VINS EMBLÉMATIQUES

- Le Blanc de Blancs 2025 - AOP Cassis est issu d'un assemblage de Clairette, de Marsanne d'Ugni Blanc, complété par une pointe de Bourboulenc. C'est un vin sec, fruité, floral avec une minéralité en bouche propre à notre beau terroir de Cassis. Il saura accompagner les coquillages, les crustacés, les poissons grillés. Garde 5 à 6 ans.
- Le Grand Rosé 2024 - AOP Côtes de Provence est composé de Grenache et de Cinsault. Fruité, expressif, avec une belle fraîcheur en bouche. A déguster avec une salade méditerranéenne ou exotique, des poissons grillés tels des rougets ou encore un ceviche. Il est également bien apprécié à l'apéritif.
- Le Rouge Grande Réserve 2022 - AOP Bandol est composé majoritairement de Mourvèdre assemblé avec du Grenache, du Cinsault, de la Syrah et du Carignan. Vin munit d'un fruit juteux, notes de cerise, de mûre, final poivré. Alliant fraîcheur et tanins, il se bonifie en barrique et en foudres durant 18 mois. Il accompagne les viandes rouges grillées, l'agneau, les gibiers, des plats épicés ou encore un dessert au chocolat noir. Garde 8 ans.

NOS VINS CUVÉE PAPET

- Le Blanc Cuvée Papet 2024 - Vin de France est élaboré à partir de Rolle, Marsanne, Clairette et Ugni Blanc, cultivés sur nos deux vignobles (Cassis et St Cyr sur Mer). C'est un vin expressif aux notes de fleurs d'agrumes, avec une touche citronnée. Il repose sur une assise fraîche. Il accompagne très bien des tartares de poissons, les salades, les fromages frais. Il est également apprécié en apéritif.
- Le Rouge Cuvée Papet 2023 - Vin de France 90% de Grenache, vinifié et élevé en cuve béton, les petits fruits rouges et noirs sont mis à l'honneur ! Idéal avec un plateau de charcuterie à l'apéritif mais aussi légèrement rafraîchi lors de la saison estivale avec des grillades et des légumes provençaux. Garde 5 ans.

NOS VINS ESPRIT DE FAMILLE

- Le Blanc Esprit de Famille 2024 - AOP Cassis est une sélection parcellaire de vieilles vignes de Marsanne et de Sauvignon ainsi qu'un peu de Clairette. Il est vinifié et élevé en futs de chêne, demi-muids et foudres pendant 6 mois. A déguster avec une queue de langouste, un risotto aux cèpes ou Saint Jacques, un poulet de Bresse. En fin de repas, il sublime également un plateau de fromages affinés. Garde 7 ans.
- Le Rosé Esprit de Famille 2023 - AOP Côtes de Provence est un vin riche et ample élevé sur lies en cuve ovoïde avec un bâtonnage durant 3 mois. C'est un rosé gastronomique avec une belle matière et longueur en bouche qui accompagne avec plaisir un saumon en papillote, des volailles marinées et de gambas grillées en risotto.
- Le Rouge Esprit de Famille 2021 - AOP Bandol production assez confidentielle issu de Mourvèdre (90%). Un nez complexe qui évoque les notes de maquis, d'olive noire, de fruits noirs, de réglisse et de notes torréfiés. Grand potentiel en bouche, tanins présents, belle matière et complexité. Garde 15 ans.



TARIFS 2026

La bouteille
75 cl TTC

Le magnum
150 cl TTC

NOS VINS EMBLEMATIQUES

Blanc de Blancs 2025 - <i>AOP Cassis</i> (Disponible à partir du 1 ^{er} février 2026)	21 €	45 €
Grand Rosé 2024 - <i>AOP Côtes de Provence</i>	15 €	33 €
Rouge Grande réserve 2022 - <i>AOP Bandol</i>	24 €	52€

NOS VINS CUVÉE PAPET

Blanc Cuvée Papet 2024 - <i>Vin de France</i>	15 €
Rouge Cuvée Papet 2023 - <i>Vin de France</i>	15 €

NOS VINS ESPRIT DE FAMILLE

Blanc Esprit de Famille 2024 - <i>AOP Cassis</i>	29 €	
Rosé Esprit de Famille 2023 - <i>AOP Côtes de Provence</i>	20€	
Rouge Esprit de Famille 2021 - <i>AOP Bandol</i>	38€	82€ (millésime 2020)

Pour les personnes ne pouvant nous rendre visite, nous expédions en France métropolitaine par transporteur directement chez vous par carton de 6 bouteilles de 75cl, dès réception de votre règlement. La transaction bancaire se fait par paiement en ligne sécurisé UP2Pay (service du Crédit Agricole) assurée par nos soins, par e-mail ou par SMS.

Les frais de transport (**24 bouteilles minimum**) :

	Départements 04 - 05 - 06 - 07 - 13 - 26 - 30 - 34 - 83 - 84	Autres Départements
24 bouteilles	29 €	45 €
36 bouteilles	32 €	50 €
48 bouteilles	35 €	57 €
60 bouteilles	Port offert	Port offert

Nous avons également besoin de vos coordonnées postales et téléphoniques pour le transport.

Domaine du Paternel - 11 route Pierre Imbert - 13260 Cassis
Tel: 04 42 01 77 03 / Fax: 04 42 01 09 54

www.domainedupaternel.com

contact@domainedupaternel.com

Ouvert du lundi au dimanche de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h, sauf le 25 décembre et 1^{er} janvier.