



Domaine de la Sauveuse, der ligger i appellationen AOC Côtes de Provence startede allerede i 1995 med økologisk produktion og kunne påbegynde certificeringsprocessen i 2001.

Sauveuse driver nu "økologisk landbrug", der er certificeret af den internationale organisation Ecocert. Sauveuse har tilladelse

til at anvende det franske "AB" økologimærke samt det europæiske mærke.

Ekstraordinært gode vinmarker

Sauveusevinenes høje kvalitetsniveau skyldes bla. ekseptionelt gode vinmarker, hvor jordens frugtbarhed stammer fra kalkrig jord med en leret undergrund og sandsten fra permiden.

Vinmarkerne i Puget Ville nord for Toulon ligger badet i sollys, og det nærliggende Middelhav medvirker til et godt klima.

Den fremherskende vind i sommertiden er Ponant-vinden fra sydvest, der køler vinstokkene og forhindrer at druerne bliver solskoldet. Om vinteren er det vinde fra sydøst, der bringer tempereret luft ind over

markerne og forhindrer frost.

Vingården råder over 70 ha med druesorterne Syrah, Grenache, Cinsault, Mourvèdre, Carignan, Cabernet, Rolle og Uni Blanc. Med disse druer kan Sauveuse fremstille vine med sin egen aroma, krop, frugtighed og struktur, der er karakteristisk for vingårdens terroir.



Øko-vine fra Domaine de la Sauveuse importeres af organicwines.dk - CVR 14382208



Cuvée Carolle Rosé 2009

En liflig rosé med blomsterbouquet. Smag af modne ribs. En velafbalanceret vin med en fyldig og delikat smag. 42% Syrah, 28% Cinsault, 30% Grenache. Kan både nydes som aperitif eller til mad, f.eks. en "boulillbaisse" eller kylling med karry og citrusfrugter. Alc. 13%

Pr. flaske kr. 75,-
6 flasker kr. 390,-



Cuvée Philippine Rouge 2008

Mørkviolet farve med en let krydret bouquet af frisk frugt. 10% Grenache, 40% Syrah, 10% Mourvèdre og 40% Cabernet Sauvignon. 12 mdr. lagring på franske egetræsfade. Kan drikkes nu sammen med rødt kød, men modner og bliver bedre fra 2011 til 2018. Guldmedalje ved Challenge International du Vin 2010. Alc. 13,5%

Pr. flaske kr. 95,-
6 flasker kr. 510,-



Cuvée Carolle Rouge 2008

Mørkviolet farve med en let krydret bouquet af frisk frugt. 25% Grenache, 35% Syrah, 15% Mourvèdre og 25% Cabernet Sauvignon. 10 mdr. lagring på franske egetræsfade. Sølvmedalje ved Foire de Brignoles 2010 og Millésime BIO 2010. Prix d'excellence ved Vinalies Nationales 2010. Alc. 13,5%

Pr. flaske kr. 80,-
6 flasker kr. 420,-

Alle priser er afhentningspriser inkl. moms · Januar 2011



Cuvée Carolle Rouge 2007

Mørkviolet farve med en krydret bouquet. 25% Grenache, 35% Syrah, 15% Mourvèdre og 25% Cabernet Sauvignon. 10 mdr. lagring på franske egetræsfade. Bronze vd Amphore 2008 (Concours National for øko-vine). "En af de fire bedste vine for pengene i hele Provence-appellationen". Alc. 13,5%

Pr. flaske kr. 77,-
6 flasker kr. 420,-



Cuvée Carolle Rouge 2006

Intens granatrød farve. Bouquet af hindbær og krydderier. Fyldig og markant tanninholdig smag. 25% Grenache, 25% Syrah, 25% Mourvèdre og 25% Cabernet Sauvignon. 12 mdr. fadlagring på franske vine. Kan drikkes nu men vinder ved yderligere lagring. Alc. 13,5%

Pr. flaske kr. 77,-
6 flasker kr. 420,-



Cuvée Philippine Rouge 2006

"Philippine" er en særlig blanding af de fire rødvinsdruer - Syrah 40%, Cabernet Sauvignon 40%, Grenache 10% og Mourvèdre 10%. 12 mdr. lagring på franske egetræsfade. Kan nydes nu, men vinder ved yderligere lagring et par år. Alc. 13,5%

Pr. flaske kr. 77,-
6 flasker kr. 420,-