

Domaines & vins › Visite de cave et dégustation



■ LE CLOS DES ROSES
 RD37 - Lieu-dit Sainte-Brigitte
 1609, route de Malpasset
 FRÉJUS ☎ 04 94 52 80 51
www.clos-des-roses.com
domaine@clos-des-roses.com



Basse saison : ouvert du lundi au vendredi de 9h à 12h et de 14h à 18h ; le samedi de 10h à 12h30 et de 14h30 à 18h. Haute saison : du lundi au vendredi de 9h à 13h et de 14h à 19h ; le week-end de 10h à 12h30 et de 14h30 à 18h30. Ouvert toute l'année. Cours de cuisine. Toute l'année, organisation de journées et week-ends thématiques. Dégustation gratuite des vins blancs, rosés et rouges à l'issue de la visite du domaine. Le mardi et le jeudi à 11h, sur réservation, visite guidée du domaine, de ses vignes, de sa chapelle et de sa cave, et dégustation commentée des vins dans le salon VIP avec vue sur le chai à barriques 10 € par personne. Parking. Expositions d'art mensuelles. Tous les jours, visite libre avec plan détaillé et dégustation de vins 3 € par personne (sans réservation).

Le domaine viticole de la famille Barbero, situé au pied de l'Estérel sur 36 hectares, dont 15 de vignes, produit d'excellents vins en appellation côtes-de-provence et en IGP vins de pays des Maures qui ont obtenus de nombreuses médailles en 2015 au concours général agricole à Paris (argent et bronze), à la foire de Brignoles (argent pour l'IGP Mademoiselle Rose blanc 2014), au concours des grands vins de France à Mâcon (or et argent). Tout à côté du caveau et de la reconstitution d'une place de village avec fontaine, est érigé une salle événementielle de 330 m² pouvant accueillir de 50 à 500 personnes, avec vue sur la chapelle posée au cœur des vignes. À découvrir, le parcours pédagogique « De la vigne au vin ». Le domaine exploite également un hôtel de charme et un restaurant « La Bastide du Clos ».

POUR VISITER - TO VISIT

3€

VISITE DÉCOUVERTE

DISCOVERY TOUR

Du Lundi au Samedi, et le dimanche de Juin à Août - 9h30- 12h/ 14h30-18h

Mon. - Sat. (on Sunday only from June to August) - 9.30-12 am/ 2.30-6 pm

Visite libre avec plan explicatif - Dégustation des vin au caveau de vente.

Free visit with detailed map - Wine tasting at the end of the visit.

10€*

VISITE GUIDÉE

GUIDED TOUR

Sur réservation uniquement - Mardi et Jeudi à 11h

Only on reservation - On Tuesday and Thursday at 11 am

*Tarif groupe à 8€ (10 pers. minimum) - Group rate : 8€ (10 people minimum)

Histoire du domaine, de la chapelle et de la fabrication de ses vins en cave. Parcours dans les vignes. Dégustation commentée des vins du domaine dans notre salon privatif, avec vue sur le chai.

Guided tour of the winery with a detailed explanation of its history, its vines and the wine making process in the cellar. Visit of the chapel. Wine tasting session in our private lounge overlooking the oak barrels cellar.

Le Clos des Roses est le lieu idéal pour se promener et découvrir tout un art de vivre à la Provençale. Profitez également de notre restaurant aux pieds des vignes (formule déjeuner en semaine à partir de 28€).

Le Clos des Roses is the perfect place to stroll and discover the Provence way of life. Also enjoy our restaurant at the foot of the vines (weekday lunch menu from 28€)

RENSEIGNEMENTS (INFORMATION)

+33 (0)6 01 72 57 87

closdesroses@closdesroses.com

Prière de ne pas jeter sur la voie publique.

■ CHÂTEAU ROUBINE
4216, route de Draguignan
LORGUES

☎ 04 94 85 94 94

www.chateauroubine.com
contact@chateauroubine.com

Basse saison : ouvert du lundi au vendredi de 9h à 18h ; le samedi de 10h à 18h. Haute saison : du lundi au vendredi de 9h à 18h ; le week-end de 10h à 18h. Parking. Visite du domaine et de la cave. Dégustation. Accueil groupe sur rendez-vous. Vente de produits locaux, huile d'olive, tapenade, Marc de Provence, et vins de Noël.

Initialement propriété de l'Ordre des Templiers, cet immense domaine viticole de 112 hectares, dont 72 hectares en vignes d'un seul tenant, exploité par Valérie Rousselle, a été certifié agriculture raisonnée le 18 mars 2008. Grâce à leur grande variété d'encépagement, -treize cépages- et l'apport de modernité dans les techniques de vinification, les vins du domaine figurent sur les cartes des plus grandes tables en France et à l'étranger et obtiennent régulièrement des médailles dans les plus prestigieux concours.

Infos pratiques

Pour la dégustation, le château est ouvert toute l'année, du lundi au samedi de 10h au 18h et également le dimanche du 15 juin au 15 septembre. Visite guidée sur réservation : 12 euros.

■ CHÂTEAU SAINTE-ROSELINE

D 91
LES ARCS SUR ARGENS

☎ 04 94 99 50 30 / 04 94 99 50 36

www.sainte-roseline.com
contact@sainte-roseline.com

Cru classé. Ouvert toute l'année 7 jours sur 7. En basse saison de 9h à 12h30 et de 14h à 18h30. En haute saison de 9h à 19h. Le dimanche de 10h à 12h30 et de 14h à 18h. Fermé 25 décembre et 1^{er} janvier. Plusieurs parkings. Visite des caves gratuite de lundi au vendredi toute l'année. Les visites guidées de la cave, chapelle et cloître, suivies par la dégustation, sont payantes et sur demande (9 € en semaine et 12 € en week-end pour un minimum de 15 personnes). Le château Sainte-Roseline est une très ancienne abbaye du XII^e siècle. Roseline, fille du marquis de Villeneuve, seigneur des Arcs, mère prieure de 1300 à 1329, marqua fortement la population locale par sa générosité, et c'est tout naturellement que le lieu a hérité de son nom. Site où sera créé au XIV^e siècle, par le pape Jean XXII, un des premiers vignobles de France. Une orientation qui perdure jusqu'au baron Henri Rasque de Laval, le précédent propriétaire, avant qu'en 1994, Bernard Teillaud rachète le domaine, le métamorphose d'année en année, oriente sa production sur des vins de qualité dans les trois couleurs et ouvre ses portes à l'art et la culture avec de nombreuses manifestations et concerts. Depuis 2008, c'est sa fille Aurélie qui dirige l'exploitation, ainsi que le Château des Demoiselles à La Motte. En 2015, les vins du château, dans les trois couleurs, ont glané 10 médailles à Mâcon, Saint-Tropez, Avignon... et, la nouveauté, un rosé pétillant, méthode champenoise, Etincelle de Roseline, est en vente uniquement au caveau et sur le site Internet. C'est l'un des domaines pionniers dans l'œnotourisme.

Infos pratiques

Le château accueille régulièrement différentes manifestations culturelles de qualité internationale, à découvrir sur leur site

Le caveau est ouvert du lundi au vendredi de 9h00 à 12h30 et de 14h00 à 18h30 et le week-end de 10h00 à 12h00 et de 14h00 à 18h00.

La chapelle de Sainte Roseline n'est ouverte que l'après-midi du mardi au dimanche.

Tel : 04 94 99 50 36

Château Sainte Roseline – 83460 Les Arcs sur Argens

Email : caveau@sainte-roseline.com



CHÂTEAU DE BERNE
Route de Salernes

RD10

LORGUES

☎ 04 94 60 43 60 / 04 94 60 43 53

www.chateauberne.com

lacave@chateauberne.com

Basse saison : ouvert tous les jours de 10h à 18h. Haute saison : tous les jours de 10h à 19h. Ouvert toute l'année, sauf le 25 décembre et le 1^{er} janvier. Parking.

Les 600 hectares du domaine sont recouverts de 118 hectares de vignes qui produisent des vins réputés dans les trois couleurs, disponibles dans une importante gamme de vins, Château de Berne, Terres de Berne, Les oliviers, Les demoiselles, La grande cuvée (réservée aux grands millésimes), les bulles, et que vous retrouvez en compagnie de nombreux autres produits du domaine, spécialités régionales, épicerie fine, huile d'olive, truffes, miel, etc., à « La Boutique » installée dans la salle de Bacchus. « Le Bistrot » permet également de satisfaire vos petites fringales. Pendant toute la saison d'été se déroule un programme varié d'expositions, de salons d'artisanat, de concerts et de récitals.

Infos pratiques

La cave de dégustation est ouverte tous les jours de 10h à 18h en hiver et de 10h à 19h en été (fermeture le 25 décembre et le 1^{er} janvier).

Visites des caves, complétée par une dégustation commentée de vins (plusieurs formules possibles) sur réservation.

Tel - +33 (0)4 94 60 43 53

Château de Berne - Route de salernes -
83510 Lorgues (France)

Email : hotel@chateauberne.com

DOMAINE DE MEAULX



Description

Domaine familial, viticole et oléicole, de l'auteur des films "Crin-Blanc" et "Le Ballon Rouge" en agriculture biologique. Huile AOC de Provence et vins dans les trois couleurs. Mono cépages: Carignan vieilles vignes. Huiles aromatisées à la truffe et aux herbes de Provence, vin d'orange. Visite : gratuite sur RDV.

Produits :

- Vins
- Producteur
- Caveau de dégustation

Activités disponibles sur place

- Dégustation de produits
- Œnologie

DOMAINE "LE CLOS DE NOTRE DAME"



Description

Production de vin de Pays du Var de qualité, sur un vignoble déjà choisi par les moines et les Romains dans l'antiquité. Visite de la cave au pied de la chapelle - Accueil groupes sur rendez vous. Ouvert toute l'année de 9h à 12h et de 18h à 19h30 - Fermé le dimanche

Produits :

- Vins
- Fleurs
- Caveau de dégustation

VAL D'IRIS



341, chemin de la Combe
83440 SEILLANS
+33(0) 04 94 76 97 66
<http://www.valdiris.com/>

Description

Dans un petit vallon charmant, autrefois planté d'iris, Anne DOR élève avec talent des vins originaux et séduisants. On y retrouve la marque de ce joli terroir seillanais, au sol argilo-calcaire et à l'ensoleillement idéal, ainsi que la philosophie de cette ancienne vétérinaire reconvertie à la viticulture : respect de l'environnement biologique, pratique de "l'agriculture raisonnée", modes de vinification traditionnels. Une belle moisson de médailles et de prix récompensent son travail. Du lundi au vendredi de 11h à 18h et de samedi de 11h à 17h Visite vignes et chai gratuite, sur RDV. Parking sur place.

Produits :

- Vins
- Producteur
- Caveau de dégustation

Activités disponibles sur place

- Dégustation de produits
- Œnologie

CHATEAU DES SELVES



310, Chemin de l'Oratoire
83440 SEILLANS
+33(0) 04 94 76 84 61
<http://www.valdiris.com>

Description

Le domaine du CHÂTEAU DES SELVES est situé sur la commune de SEILLANS. Le domaine produit des vins d'appellation d'origine contrôlée "Côtes de Provence" et "Vins de Pays du Var". L'HUILE D'OLIVE Autour de 1000 pieds d'oliviers, vous découvrirez nos huiles au fruité vert : Huile Amygdalolia, Huile Araban Huile Bouteillon, Huile Cailletier . LES VINS Rouge, blanc et rosé. VISITES ET DEGUSTATIONS * Dégustations gratuites de vins et huiles d'olives. * Dégustations payantes vins et fromages, ou vins et tapenades sur rendez-vous * Découverte des différents cépages du domaine * Vente d'huile d'olives du domaine * Parking voiture :

Produits :

- **Producteur**
- **Vins**
- **Conserves**
- **Confitures - Miels**
- **Caveau de dégustation**
- **Récoltant éleveur**

Activités disponibles sur place

- **Dégustation de produits**
- **œnologie**

Domaine des Cabriès



1401 route de frejus- Fayence
Ouvert les mardis/mercredis /vendredis /samedis de 8h30 à 12h et de 14h à 18h. Le jeudi Matin de 8h30 à 12h Fermé les lundis/jeudis après-midi et les dimanches. Le rosé, blanc et rouge est dispo en bib et à la tireuse . En bouteille à partir de mi avril

Vente de vin rouge, rosé, blanc à la propriété. Production locale. En bouteille, en cubi.

Vente de fleurs à massif et de plants de légumes

Tél : +33 (0)4 94 76 20 24
Mr Stalenq 06 77 56 91 28



Dégustation vins :

Cave RENAUDIN : proche La boulangerie pâtisserie La Gourmandine (prendre la contre-allée en direction du lac) Dégustation gratuite tous les samedis

La Cave de Fayence : face à l'office du Tourisme. Dégustation gratuite les jours de marchés (mardi, jeudi et samedi matins)