



NOS VINS

42 hectares de vignes certifiés bio depuis 2020



La gamme Petite Cavale est issue d'un élevage en cuve inox. Ce sont des vins frais, gourmands, fruités, idéaux pour l'apéritif et des mets du quotidien.



La gamme La Cavale est plus complexe et structurée de part son élevage, notamment en foudre de chêne pour le rouge et en fût d'acacia pour le blanc.



BLANC est une micro cuvée qui concrétise la certification bio. Ce vin est d'une incroyable finesse due à son élevage pour partie en fût d'acacia. La quintessence de ce que peut produire notre terroir de blanc.

NOS HUILES D'OLIVE

L'or vert de nos 700 oliviers décliné en 3 saveurs

- Éléonore : fruité mûr au goût subtil
- Laurel : fruité à l'ancienne au goût mûré
- Ambre : fruité vert au goût intense

NOTRE MIEL

Le nectar de nos 15 ruches

Miel toutes fleurs issu du Parc Naturel Régional du Luberon.

NOTRE BOUTIQUE

Un lieu de vie dans l'univers du vin qui met en avant une sélection de produits locaux, de la cristallerie, des spiritueux et des vins du monde.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

NOS EXPÉRIENCES

- Visite des chais et dégustation classique ou à l'aveugle 12€
 - Atelier Chocolats & vins 25€
 - Atelier Initiation à la dégustation 25€
 - Atelier Ampélographie 25€
 - Atelier Découverte de la truffe 40€
- Disponible uniquement de mi-novembre à mi-février*
- Dégustation de nos vins *offerte et disponible sans réservation*
 - Découverte du vignoble en 2CV et montgolfière *prix sur demande*

Personnalisation d'offre sur demande

La Cavale est un espace œnotouristique d'exception imaginé par Monsieur Paul Dubrule et conçu par l'architecte Jean-Michel Wilmotte.

NOTRE TERRASSE

Vous pouvez venir prendre un verre et pourquoi pas l'agrémenter de spécialités locales sucrées ou salées, bercé par le doux son des cigales.

Les jeudis soir de fin juin à fin août, des musiciens s'emparent de la terrasse pour une ambiance festive garantie, accompagnés de foodtrucks qui vous concoctent une cuisine faite maison avec des produits de qualité.

*L'accès aux soirées se fait uniquement sur réservation :
boutique@domaine-lacavale.com*

