



LES PIEDS DANS LE SABLE



BLANC SEC - 2025
IGP LANDES

TERROIR

Association des Sables de l'océan et des Sables Fauves

CÉPAGES

70% Gros Manseng
20% Sauvignon Blanc
10% Chenin

DEGRÉS

12% Vol. Alc

VINIFICATION

Égrappage
Élevage sur lies fines 6 mois

TEMPS DE GARDE

1 à 3 ans

*“ Les Vacances en
bouteille, où chaque
gorgée rappelle le soleil.
généreux, vibrant, salin...”*

ROBE

Limpide et brillante sur un jaune presque doré.

NEZ

Mûr sur les fruits à chair jaune et les fruits exotiques. Légères notes de miel. Agrumes confits et zestes d'orange.

BOUCHE

Attaque ample et charnue, arômes d'abricot confit, de poire bien juteuse, d'ananas, de pêche jaune. Touche saline apportant tension et équilibre. Finale longue et enveloppante sur la fraîcheur.

ACCORDS

Saint-Jacques, moules gratinées
Poissons en sauce
Légumes racines rôtis
Champignons grillés
Plats aux épices douces
Fromages à pâte onctueuse (chèvre/ brebis).

SERVICE

11-12°C



LES PIEDS DANS LE SABLE



ROUGE - 2025
IGP LANDES

TERROIR

Association des Sables de l'océan et des Sables Fauves

CÉPAGES

40% Cabernet Sauvignon
30% Cabernet Franc
20% Malbec
10% Marselan

DEGRÉS

11,5 % Vol. Alc.

VINIFICATION

Égrappage
Fermentation malolactique
en cuve
Élevage sur lies fines 6 mois

TEMPS DE GARDE

1 à 3 ans

*“ Rouge gourmand
comme si l'on croquait
dans une cerise
fraîchement cueillie. ”*

ROBE

Rubis clair à moyen, limpide et brillante, reflétant un vin jeune et fruité.

NEZ

Frais et expressif, aux arômes de fruits rouges et noirs avec de subtils accents épicés et herbacés.

BOUCHE

Attaque vive et souple, fruitée sur la cerise mûre, la framboise et la fraise des bois. Tanins fins et épicés, fraîcheur acidulée bien intégrée, finale fruitée et rafraîchissante.

ACCORDS

Charcuterie fine
Tapas
Viandes blanches grillées
Plats mijotés doux
Salades gourmandes
Fromages peu affinés

SERVICE

14-16°C



LES PIEDS DANS LE SABLE



ROSÉ - 2025
IGP LANDES

TERROIR

Association des Sables de l'océan et des Sables Fauves

CÉPAGES

40% Cabernet Sauvignon
20% Merlot
20% Syrah

DEGRÉS

12 % Vol. Alc.

VINIFICATION

Égrappage
Écoulement des jus par gravité
Fermentation en cuve inox

TEMPS DE GARDE

1 an

*“ Rosé éclatant de fruits.
À siroter entre amis au
bord de l'eau ”*

ROBE

Rose pâle, limpide et brillante.

NEZ

Finesse aromatique élégante, agrumes frais, fruits rouges délicats, notes florales.

BOUCHE

Attaque délicate et fraîche, arômes fruités persistants sur les fruits rouges frais, la pêche, les fleurs blanches. Bouche aérienne.

ACCORD & SERVICE

Tapas méditerranéens
Ceviche
Poissons grillés
Fruits de mer
Salades estivales aux agrumes
Cuisine légère asiatique

SERVICE

9-12°C



ÉCHO DES DUNES

BLANC - 2025
IGP LANDES



TERROIR

Association des Sables de l'océan et des Sables Fauves

CÉPAGE

100% Chenin

DEGRÉS

12% Vol. Alc.

VINIFICATION

Vendange non égrappée
Levures indigènes en cuve inox
Fermentation malolactique
Élevage sur lies 8 mois avec
remise en suspension des lies
Vin non collé, non filtré

TEMPS DE GARDE

1 à 3 ans

“Chenin élégant et gourmand qui vous plonge directement dans l'océan.”

ROBE

Jaune et brillante aux reflets dorés, révélant la maturité du chenin.

NEZ

Expressif et élégant, sur la bergamote, les agrumes frais et les fruits jaunes mûrs, avec des nuances pâtisseries et une touche iodée.

BOUCHE

Ample et crémeuse, marquée par des fruits cuits comme le coing et l'abricot. Fraîcheur végétale et notes briochées. Finale saline.

ACCORDS

Apéritif
Viandes blanches
Poissons cuisinés
Fromages de brebis

SERVICE

11-12°C.



ÉCHO DES DUNES

ROUGE - 2024
IGP LANDES



TERROIR
Sables de l'océan

CÉPAGES
70% Cabernet Franc
15% Cabernet Sauvignon
15% Tannat

DEGRÉS
11,5% Vol. Alc.

VINIFICATION
Vendange égrappée
Fermentation spontanée avec
levures indigènes en cuve inox
Fermentation malolactique
Élevage sur lies fines 8 mois
Vin non collé, non filtré

TEMPS DE GARDE
1 à 3 ans

“ Un rouge sauvage, fruité
et salin, comme une
balade au milieu des pins
après la pluie. ”

ROBE
Rubis profond à grenat, brillante
et limpide, avec des reflets
violacés.

NEZ
Profil aromatique intense et
équilibré, mêlant fruits noirs
mûrs, fruits rouges, épices
douces, herbes sauvages et
sous-bois délicat.

BOUCHE
Attaque fraîche et nette, arômes
de cassis, de mûre et de fruits
rouges juteux. Tanins souples et
bien intégrés. Notes d'épices
poivrées et légère touche saline
due au terroir sableux. Final
élégante et persistante.

ACCORDS
Viandes grillées
Plats sucrés-salés (tagine)
Magret de canard et autres plats
régionaux.

SERVICE
14-16°C