



L'Estello



La Cave

Une cave récente, fonctionnelle et dotée de moyens modernes.

Un pressoir pneumatique, pour un pressurage doux des raisins adapté à chaque couleur de vin souhaité, une cuverie inox, une régulation des températures et le savoir faire d'une équipe aidée d'un œnologue spécialiste des Vins de Provence nous permettent d'élaborer les différentes cuvées dans de très bonnes conditions.

La chaîne d'embouteillage assure l'autonomie et la maîtrise de la mise en bouteilles.

Deux pièces climatisées sont réservées à l'élevage du Vin Rouge en barriques et au stockage des vins en bouteilles.

