



Communiqué de presse

Paris, le 6 avril 2021

## Le Domaine de Toasc présente sa nouvelle gamme *La Tramontane*

**Le Domaine de Toasc présente sa nouvelle gamme *La Tramontane*, dont les cuvées en blanc et en rosé issues des vendanges 2019, sont tout juste commercialisées. Subtile et pleine de caractère, *La Tramontane* rend hommage à ce vent frais unique qui balaye les reliefs pyrénéens et languedociens avant de faire escale en Provence, sur les collines belletanes, insufflant éclat et finesse aux vignes.**

En pleine région méditerranéenne, le vignoble jouit d'un bel ensoleillement et d'un micro-climat particulier dû à son implantation en altitude et aux deux vents, le Mistral et la Tramontane, soufflant presque sans interruption sur la vallée du Var. Les vignes sont plantées à une altitude de 250 mètres environ, en « restanques » (terrasses étroites) avec une exposition Est / Sud-Est.

Le vignoble de Bellet se développe sur les terroirs silico-calcaire des hauteurs de Nice. Ce sol, appelé Poudingue, est un sol pauvre qui favorise le mûrissement lent des grappes. La brise maritime quotidienne permet d'assainir le couvert végétal. L'ensemble des vins produits au Domaine de Toasc provient de raisins issus de l'agriculture biologique.

### **Domaine de Toasc Blanc - Millésime 2019**

*La Tramontane*

Rolle (80%), Chardonnay (20%).

La robe est de couleur jaune or pale. Le nez est complexe, légèrement beurré, avec des notes de fleurs blanches, de fruits à noyau tels que l'abricot et la pêche. En bouche, ce vin est ample, suave et gourmand. Il se distingue par sa belle présence en bouche que le vieillissement en barrique ne fait que sublimer.

La vendange est récoltée manuellement. Le vin est vinifié en cuve inox puis élevé en barrique demi muid de 5 passages.

#### Accord mets et vin

Crevettes thaïes au gingembre et lait de coco,  
Ceviche péruvien.

#### Température de service

Entre 10 à 12°C.

À partir de 20€ TTC.





## Domaine de Toasc Rosé - Millésime 2019

*La Tramontane*

Braquet (100%).

La robe est brillante et de couleur rose melon. Le nez est très expressif, il s'ouvre sur une palette aromatique très large : violette, rose, fraise écrasée, abricot, épices et une belle salinité. En bouche, le vin est puissant et racé, il offre une rondeur et une force de caractère que les épices viennent rehausser en fin de bouche.

La vendange est récoltée manuellement. Le vin est vinifié en cuve inox puis élevé pour 1/3 en barrique demi muid de 5 passages.

### Accord mets et vin

Pad thaï au poulet, bouillabaisse traditionnelle,  
Tatin de ratatouille.

### Température de service

Entre 10°C et 12°C.

À partir de 20€ TTC.



Alain Valles, Responsable d'Exploitation du Domaine de Toasc a déclaré : « *La Tramontane se distingue par sa sélection parcellaire, puisque pour cette gamme, nous avons choisi les plus belles planches de poudingue. Un long travail d'observation et de suivi de maturité a permis d'identifier les planches avec le plus grand potentiel, et d'adapter spécifiquement la vinification. En redonnant leurs lettres de noblesse aux cépages endémiques tels que le Braquet ou le Rolle, les vins deviennent ainsi plus complexes d'un point de vue aromatique.* »

[Télécharger le dossier de presse](#)

## À propos du Domaine de Toasc

Idéalement situé sur les hauteurs de Nice, sur le versant Est de la Plaine du Var, à 10 minutes des rivages de la Baie des Anges, le Domaine de Toasc est une propriété familiale qui s'étend sur 8 hectares de vignes. Le vignoble est exploité à 250 mètres d'altitude sur les collines de Crémat et de Saquier et l'ensemble de la production est certifiée biologique depuis 2013. Ce domaine appartient à la prestigieuse appellation des vins de Bellet créée en 1941, seule AOP implantée intégralement dans les murs d'une grande agglomération.



**CONTACT PRESSE**  
**Agence Muze Communication**

Justine Geffard  
01 84 79 61 04 - 06 83 43 98 75  
[jgeffard@muzecommunication.fr](mailto:jgeffard@muzecommunication.fr)

Domaine de Toasc  
213, Chemin de Crémat  
06200 Nice

**[domainedetoasc.com](http://domainedetoasc.com)**

