



HVE porte sur 4 thématiques :

- \* La préservation de la biodiversité
- \* La stratégie phytosanitaire
- \* La gestion de la fertilisation
- \* La gestion de la ressource en eau

Pour plus d'informations [cliquez ici](#) et [là](#)



Domaine certifié **HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE (HVE)** depuis 2017  
**ZERO HERBICIDE** depuis 2020



## HAUTES PIERRES BLANC 2018

Guide Hachette 2020

2 étoiles\*

« Valeur sûre de l'appellation Ventoux, ce domaine de 12 hectares est situé au cœur du Parc Naturel Régional du Luberon. Conduit depuis 2006 par Michèle et Patrick Folléa, il tire son nom du célèbre roman de Margaret Mitchell « Autant en emporte le vent »

Le domaine fait son retour dans le guide avec ce grand blanc (Roussanne, Grenache Blanc) vinifié et élevé en fûts. Fleurs blanches, mirabelle, notes briochées, amande, miel, le nez séduit. Grâce à l'attaque, très complexe, foisonnante d'arômes, avec toute la palette perçue à l'olfaction et une touche d'évolution en sus, la bouche impressionne par sa très belle acidité qui confère à l'ensemble un équilibre singulier et remarquable. Beau vin de repas (viande blanche et poissons crévés) dont la structure devrait l'emporter assez loin dans le temps. »

## TERRE D'OCRES BLANC 2020

Concours AVIGNON 2021

Médaille d'Or

International Challenge Gilbert et Gaillard 2021

Médaille d'Or

« Robe brillante jaune pâle, reflets vert clair. Nez de fruits blancs et exotiques, touches de beurre frais et de menthol. Bouche fraîche et acidulée aux accents citronnés. Un vin fluide et digeste à boire sur des entrées de poissons ou de coquillages. »

## HAUTES PIERRES ROUGE 2016

Concours des Grands Vins de Mâcon 2019

Médaille d'Or

## TERRE D'OCRES ROUGE 2019

International Challenge Gilbert et Gaillard 2021

Médaille d'Argent

« Robe sombre rouge rubis, reflets pourpres. Nez de fruits noirs (cassis, mûre), notes de cacao et d'épices. Bouche riche et puissante, mêlant fruit, notes de poivre et terminant sur une touche d'amertume. A boire sur une cuisine orientale finement épicée. »

## TERRE D'OCRES ROSE 2020

International Challenge Gilbert et Gaillard 2021

Médaille d'Or

« Robe rose saumoné, reflets gris clair. Nez de fruits rouges, fines touches végétales, notes de poivre. Bouche droite, acidulée, sur le fruit. Un style méridional délivrant en outre une belle salinité en finale. A boire tout au long d'un repas d'été. »