



GRAND DEFFAND

ROUGE / BLANC / ROSÉ



HAUTES COLLINES

VIOGNIER / ROUGE / BLANC



LE ROSÉ

ROSÉ

NOUS RENDRE VISITE

CHÂTEAU LA VERRERIE
1810, route du Luberon
84360 Puget-sur-Durance

NOUS CONTACTER

AMÉLIE, PATRICIA ET VINCENT
+33 (0)4 90 08 97 97
boutique@chateau-la-verrierie.fr

SAISON D'HIVER

(mi-septembre à Pâques)
Lu-Ve : 9h30-18h.
Samedi et jours fériés :
10h-13h, 15h-18h.
Fermé les dimanches.

SAISON D'ÉTÉ

(Pâques à mi-septembre)
Lu-Ve : 9h30-19h.
Sa-Di et jours fériés :
10h-13h, 15h-19h.

C'EST L'HÔTE DE LA PLUS BELLE AMBITION, L'ÉTENDARD DU DÉSIR DE GRAND VIN.

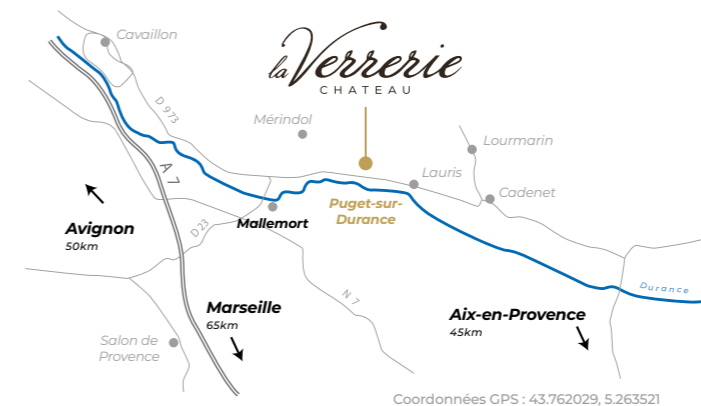
Le travail ici accompli, l'effort d'exigeante précision et l'amour partagé de la main vigneronne pour la polymorphie des terroirs de Château La Verrerie portent leurs fruits. Le meilleur des raisins qui désormais se suffisent à eux-mêmes et la marche est gravie de la pureté ciselée, de la subtile profondeur, de l'élégance raffinée des grands vins de gastronomie.

FAIRE LE PORTRAIT DE L'ÂME, DE L'ESPRIT DE CE LIEU HAUT PERCHÉ.

Dans un geste d'inventive liberté, Valentine Tardieu Vitali imagina l'assemblage d'identités parcellaires et de cépages pour réaliser l'unité de lieu, de temps et d'action du grand théâtre de Château La Verrerie. S'épanouissant sans souffrance, les vignes engendrent des fruits plus vibrants encore, cueillis sur le fil de la maturité.

GOURMAND, PIMPANT, VIREVOLTANT ET FRUITÉ.

Des vignes sont exclusivement dédiées au Château La Verrerie Rosé, cultivées, aimées pour lui au-dessus de la fraîche vivacité des eaux limpides de la Durance, prenant naissance en haut du sommet des anges. Du grenache, du cinsault, du mourvèdre et un peu de syrah pour habiter les moments de partage, le bonheur d'être aux autres.



Coordonnées GPS : 43.762029, 5.263521

DOMAINE EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE

la Verrerie
CHATEAU



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



@chateaulaverrerie



BOUTIQUE EN LIGNE :
chateau-la-verrierie.com

« CHÂTEAU LA VERRERIE INCARNE LE RAFFINEMENT DANS LA SIMPLICITÉ, L'ART DE VIVRE D'UNE BASTIDE ENRACINÉE DANS UNE HISTOIRE ET SI CONTEMPORAINE.

C'EST UNE PERSONNALITÉ LIBRE, SOLAIRE AVEC DU CARACTÈRE. BEAUCOUP DE CARACTÈRE.»

VALENTINE TARDIEU VITALI
œnologue & Directrice
de Château La Verrerie

LA HAUTE CULTURE

UN ÉCRIN DE 150 HECTARES

D'un côté, l'extrême sud de la vallée du Rhône. De l'autre, la pointe nord de la Provence. Entre, Château la Verrerie. Aux confins de ces deux mondes, le domaine s'étend sur 150 hectares, dont 56 de vignes. Un sol argilo-calcaire, les éboulis caillouteux du massif du Luberon, une exposition sud en coteaux et des pieds plantés dans le sens du mistral distinguent ce terroir classé en AOP Luberon et IGP Vaucluse. Unique.

UN TERROIR UNIQUE

Tout ici respire le respect et l'amour du végétal : vignes épanouies aux couleurs émeraude sur des sols vivants, légèrement griffés, fruits sains et espacés respirant sous l'ombre de la feuille bienveillante, gestes agricoles mesurés et pensés dans l'entendement d'une intention vigneronne fine, imprégnée des principes de l'agriculture biologique ...

LA BOUTIQUE

L'ESPRIT PROVENÇAL

Château la Verrerie donne à goûter la Provence. Sa boutique aussi. Toute l'année. A côté de nos vins en vente directe et en dégustation gratuite, des produits locaux, pour des moments de partage simples et quotidiens : tapenades, miels, confitures..., et bien sûr, huiles d'olive du domaine, extra-vierges et non filtrées, déclinées en trois fruités.

BOUTIQUE EN LIGNE

www.chateau-la-verrierie.com



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

œNOTOURISME

VISITEZ UN LUBERON INTIME

Château la Verrerie invite au partage, à la transmission. Le domaine programme ainsi des parcours thématiques, sur réservation, conçus comme des promenades pédagogiques avec nos guides passionnés.

Découvrez l'âme *singulière* de Château la Verrerie au travers des différents parcours.

Tous nos parcours se font sur réservation.

PARCOURS «SAVOIR»

Visite guidée des chais de vinification et d'élevage ainsi que dégustation de nos vins.

Durée : 1h · Tarif : 15€/pers.



PARCOURS «HISTOIRE»

De nos vignes à nos créations, de l'histoire, l'agriculture biologique, à la biodynamie.

Visite commentée de nos vignes, chais de vinification et d'élevage, suivie d'une dégustation de nos cuvées bio, y compris de nos cuvées de prestige Grand Deffand.

Durée : 2h · Tarif : 30€/pers.

+ CHIC PIQUE-NIQUE

Suite au parcours « Histoire », posez-vous au cœur des vignes, à l'ombre d'un pin pour vous restaurer d'un panier pique-nique comprenant une demi-bouteille du vin du domaine.

*Tarif : 59€/pers.
À partir de
2 personnes*



MASTER CLASS AU DOMAINE

Nos guides vous accueillent toute l'année et vous proposent de privatiser un atelier afin d'apprécier et de découvrir nos vins (min 8 pers.).

L'ART DE LA DÉGUSTATION

Visite guidée des chais puis dégustation complète de 6 vins, durant laquelle vous découvrirez les gestes et façons d'apprécier le vin avec justesse.

Durée : 1h30 · Tarif : 39€/pers.

LES SECRETS DES ACCORDS METS & VINS

Visite guidée des chais puis dégustation complète de 6 vins pour lesquels une bouchée gourmande sera proposée afin d'apprécier pleinement la subtilité de l'accord mets & vins.

Durée : 2h · Tarif : 45€/pers.

MOMENTS D' EXCEPTION

Vous souhaitez construire des moments d'exception sur mesure ? C'est possible ! Il suffit de nous contacter.