



SAINT-LOUIS
LA MANUELLE



DOMAINE VITICOLE EN AOP CÔTES DE PROVENCE



VINS DE
PROVENCE

SAINT-LOUIS
LA MANUELLE

SAINT-LOUIS
LA MANUELLE

SAINT-LOUIS
LA MANUELLE
**L'Or de
Rose**
CÔTES DE PROVENCE

LE MOT DE LA PROPRIÉTAIRE NATHALIE MALERBA

Après plusieurs années de travail, de passion et d'investissement consacrés à la vigne et au vin, les Domaines de Saint Louis et Cara poursuivent leur évolution avec constance et engagement.

Derrière chaque cuvée et chaque millésime se trouvent une histoire, un savoir-faire et une attention particulière portée à la terre, au vivant et au temps. Cet engagement durable guide notre travail au quotidien et façonne l'identité de nos vins.

Nous continuons à faire évoluer les domaines dans le respect de ces valeurs, avec la volonté de proposer des vins sincères, authentiques et fidèles à leur origine.

Cette dynamique s'accompagne également de nouveaux projets de développement, notamment à travers des aménagements à venir dédiés à l'espace de restauration au Thoronet et à la création d'une salle de réception sur Carcès qui permettra d'offrir à nos visiteurs des expériences toujours plus qualitatives, conviviales et en accord avec l'esprit des lieux.

Nous serons ravis de vous accueillir et de partager avec vous cette vision, au fil des saisons et des millésimes.



SAINT LOUIS LA MANUELLE

DOMAINE VITICOLE



VINS ROSÉS, ROUGES ET
BLANCS

Depuis toujours, la vigne est ancrée sur ces coteaux de l'arrière-pays varois. Accrochés à flan de collines, les 50 hectares de vignoble, dont certains appartenent jadis à l'abbaye du Thoronet, sont travaillés en agriculture raisonnée par des hommes respectueux de la terre. Les cépages Cinsault, Grenache rouge, Rolle, Syrah et Carignan s'épanouissent aux jours chauds et aux nuits fraîches apportant la rosée sur ce terroir argilo-calcaire, avec une maturation du raisin très lente et une acidité qui joue en faveur de la structure et de la qualité exceptionnelle du Rosé. Cette fraîcheur incomparable du fruit est apportée entre autres par le climat continental méditerranéen de Carcès, pour le plus grand plaisir de nos papilles...

50
HECTARES DE
VIGNOBLES





SEREN



75 cl, 150 cl

COULEUR : Rosé
RÉGION : Provence
APPELLATION : AOP Côtes de Provence
CÉPAGES : Grenache, Cinsault, Syrah

Ce vin rosé, d'un rose soutenu, alliant grenache, cinsault et syrah, séduit par sa finesse, sa fraîcheur et sa rondeur en bouche, avec une belle persistance aromatique qui enchante les papilles. Parfait de l'apéritif au repas, il sublime chaque moment avec élégance.



DÉGUSTATION :

Oeil : robe rosé saumoné.
Nez : arômes de fruits exotiques.
Bouche : fraîche et onctueuse, avec une belle longueur.



SERVICE :

Température : entre 10° et 12°.
Garde : jusqu'à 2 ans.
Accords mets et vins : apéritifs, tian de légumes, viandes blanches.

L'OR DE ROSE



75 cl

COULEUR : Rosé
RÉGION : Provence
APPELLATION : AOP Côtes de Provence
CÉPAGES : Grenache, Cinsault, Rolle

D'un beau rose pâle, ce vin est l'harmonie parfaite entre l'élégance et la séduction. Un nez rempli de douceur sur des notes de fleurs blanches et une bouche délicate et soyeuse. Ces notes naissent des raisins choisis avec amour et passion.



DÉGUSTATION :

Oeil : robe rosé poudré.
Nez : délicat mêlant des notes fruitées de pêche de vigne et effluves douces de dragées, nuances florales en fond.
Bouche : aérienne et ciselée sur fond de fruits blancs charnus, longueur et fraîcheur caractérisent ce rosé à la finale épicée (poivre blanc).



SERVICE :

Température : entre 10° et 12°.
Garde : Jusqu'à 2 ans.
Accords mets et vins : crevettes à la plancha, poissons grillés, légumes grillés, cuisine méditerranéenne.



PAPET

75 cl, 150 cl

COULEUR : Rouge
RÉGION : Provence
APPELLATION : AOP Côtes de Provence
CÉPAGES : Cabernet Sauvignon, Syrah, Grenache

Vin très mur comme l'illustre sa robe profonde aux reflets rubis. Il offre des arômes puissants de sous-bois et de fruits rouges ainsi qu'une bouche ample et structurée. Ce vin mérite un magret de canard, une viande rouge en sauce ou un gibier avec bonheur et qui accompagne parfaitement les fromages.



DÉGUSTATION :

Oeil : couleur grenat, profonde, reflets cerise.

Nez : intense, racé, légers arômes de cerise noire.

Bouche : intense, tanins élégants, corps structuré, forte intensité, belle persistance.



SERVICE :

Température : entre 16° et 18°.

Garde : jusqu'à 6 ans.

Accords mets et vins : magret de canard, gigot d'agneau, foie de veau, fromage à pâte molle.



UNIO

75 cl

COULEUR : Rouge
RÉGION : Provence
APPELLATION : AOP Côtes de Provence
CÉPAGES : Syrah, Cabernet Sauvignon, Grenache

D'un intense rouge rubis, Unio est marqué par des notes de fruits noirs et d'épices. Une bouche gourmande qui s'ouvre sur des notes d'épices et de fruits confiturés. Une belle structure marquée par des tanins souples et une finale toastée. Ce vin s'accompagnera sur une viande rouge, une côte de bœuf ou un fromage.



DÉGUSTATION :

Oeil : couleur rouge rubis.

Nez : intense avec des notes de fruits rouges sur une pointe de caramel.

Bouche : longue et gourmande sur des notes de fruits mûrs et une finale épicée (cannelle).



SERVICE :

Température : entre 14° et 18°.

Garde : Jusqu'à 5 ans.

Accords mets et vins : daube de sanglier, grives, côtes de bœuf, navarin d'agneau, fromages à pâte molle.



CLOS MANUELLE

75 cl, 150 cl

COULEUR : Rouge

RÉGION : Provence

APPELLATION : AOP Côtes de Provence

CÉPAGES : Syrah, Cabernet Sauvignon,
Grenache, Carignan

Ce vin de gastronomie, issu des parcelles de gravières les mieux exposées, est élevé un an en fûts de chêne. Il possède une belle robe rouge grenat, le nez est souligné par des notes de sous-bois, café et chocolat. La bouche présente une belle rondeur, des tanins soyeux, ainsi qu'une belle longueur.



DÉGUSTATION :

Oeil : couleur grenat, profonde, reflets cerise.

Nez : intense, racé, légers arômes de truffe noire, arômes de chocolat, arômes de sous-bois.

Bouche : gourmande, intense, notes de café, de chocolat, de sous-bois, tanins élégants, corps structuré, forte intensité, longue persistance.



SERVICE :

Température : Entre 16° et 18°.

Garde : Jusqu'à 10 ans.

Accords mets et vins : gibier, souris d'agneau, pieds paquets, fromages affinés.





PASCAU

75 cl

COULEUR : Blanc
RÉGION : Provence
APPELLATION : AOP Côtes de Provence
CÉPAGES : Rolle, Ugni blanc

Sous une robe jaune or aux reflets verts, cette cuvée est un mélange subtil et délicat de fruits blancs en bouche sur un parfum d'agrumes. Elle saura vous donner envie d'aller plus loin pour découvrir tous ses arômes.



DÉGUSTATION :

Oeil : couleur jaune or, reflets verts.
Nez : subtil et délicat mêlant citron confit, meringue, kumquat et mangue ponctué d'une touche douce de vanille.
Bouche : croquante et onctueuse sur fond de fruits à chair blanche, touche saline et finale fraîche rappelant la poire.



SERVICE :

Température : entre 8° et 10°.
Garde : jusqu'à 3 ans.
Accords mets et vins : crustacés, huîtres, bouillabaisse, poissons grillés.



LES PIERRES SAUVAGES

75 cl

COULEUR : Blanc
RÉGION : Provence
APPELLATION : AOP Côtes de Provence
CÉPAGES : Rolle, Clairette, Ugni blanc

Du Rolle essentiellement, avec une petite portion de Clairette et d'Ugni blanc vinifiés et élevés un an en demi-muids de chêne. Blanc de gastronomie, la Cuvée Pierres Sauvages offre une longue persistance aromatique qui se mariera parfaitement avec des gambas à la plancha, une cuisine à la truffe, un comté vieilli ou même seul en apéritif.



DÉGUSTATION :

Oeil : couleur dorée, intense, reflets or.
Nez : boisé, grillé, beurré, subtils arômes de tabac blond, généreux arômes de vanille, arômes de pain grillé.
Bouche : complexe, généreuse, notes de noisette grillée.



SERVICE :

Température : Entre 10° et 12°.
Garde : jusqu'à 7 ans.
Accords mets et vins : foie gras, truffe, fromage de chèvre, fromage à pâte persillée, fruits de mer, crustacé, oursin.



MUSCAT

75 cl

COULEUR : Blanc

RÉGION : Provence

APPELLATION : IGP VAR

CÉPAGES : Muscat petits grains

Vin naturellement doux, sa robe est brillante aux reflets paille. Les arômes du cépage quant à eux s'expriment intensément sur des notes briochées, fleur d'oranger et pétales de rose. Sa dégustation se fait idéalement à l'idéalement, sur un foie gras, un fromage puissant en bouche ou bien un dessert.



DÉGUSTATION :

Oeil : couleur doré, reflets brillants.

Nez : expressif et complexe mêlant des notes fruitées d'abricot sec, litchi, pêche rôti agrémenté de touches douces de miel, de fleurs blanches et rose.

Bouche : à la fois douce et fraîche autour de la fleur d'oranger, note de raisin frais et d'épices douces.



SERVICE :

Température : entre 8° et 10°.

Garde : jusqu'à 5 ans.

Accords mets et vins : apéritif, foie gras, asperge, fromage puissant en bouche, dessert, chocolat amer.





L'HUILE D'OLIVE

50 cl, 100 cl



En complément du vignoble, le domaine Saint Louis du Thoronet compte 650 oliviers de 42 variétés différentes, dont certains sont centenaires. Ils ont été plantés en restanques autour de la bastide et profitent ainsi de l'ensoleillement maximum. Leur taille se fait tous les trois ans et les oliviers donnent ainsi de beaux fruits. D'une belle couleur jaune aux reflets vert bril-

lant, des notes d'artichaut et de noisette caractérise notre huile, dévoilant une bouche douce et fruitée.

Après leur récolte qui se fait à la main en novembre, les olives sont pressées à froid au moulin de Gervasoni à Aups et produisent une huile extra-vierge d'une grande qualité.





BISTROT

LE P'TIT BOUCHON

BISTROT SAISONNIER AU COEUR DES VIGNES
AU THORONET

Au cœur du Domaine Saint Louis La Manuelle, notre bistrot saisonnier vous accueille dans un écrin de nature, bercé par le chant des cigales et la lumière dorée des fins de journée provençales. Installé en terrasse, face aux rangs de vigne qui ondulent sous le mistral, il offre une parenthèse gourmande où le temps semble suspendu.

Ici, la cuisine se raconte à l'ardoise, au rythme des saisons et des arrivages. Les produits sont choisis avec soin, privilégiant les producteurs locaux et les saveurs du terroir. Chaque plat célèbre la fraîcheur, la simplicité et l'authenticité : une cuisine sincère, généreuse, qui met à l'honneur le travail des artisans et des cultivateurs de notre région.

Lieu de partage et de convivialité, le bistrot vit au fil de la saison estivale, animé par des soirées musicales qui prolongent les dîners sous les étoiles. Entre amis, en famille ou après une dégustation au caveau, on s'y retrouve pour savourer l'instant, un verre à la main, face aux vignes.



Aujourd'hui ouvert exclusivement en terrasse, le bistrot poursuit son évolution avec l'aménagement prochain d'une salle intérieure, afin de prolonger ces moments gourmands et chaleureux au-delà des beaux jours.

Au Domaine Saint Louis La Manuelle, le bistrot est plus qu'une table : c'est une invitation à vivre la Provence, simplement, intensément, au plus près de la vigne.





BASTIDE

MAISON DE VACANCES
ET CHAMBRE D'HÔTES



Sur la commune de Carcès dans l'arrière-pays varois, se niche au coeur des vignes, notre Bastide provençale. Ici, l'art de vivre et la tranquillité reprennent leurs droits : une nature préservée, des collines parfumées de thym et de lavande, le chant des cigales en été et les chemins de terre où l'on aime flâner à la douceur du soir. Entre vignes et forêts, le domaine cultive cette simplicité authentique où chaque détail invite au calme, à la sieste et à la convivialité du Sud.

Au cœur de ce cadre vivant, la Bastide accueille jusqu'à 12 adultes dans 6 chambres confortables. Pensée pour les séjours en famille ou entre amis, elle offre une piscine entourée de verdure, un jacuzzi pour se détendre, une salle de sport, un terrain de pétanque, ainsi qu'un jardin zen propice au repos. Que l'on choisisse de privatiser l'ensemble ou d'y séjourner en chambres d'hôtes, chaque espace a été imaginé pour savourer pleinement le rythme doux de la Provence.





ÉVÉNEMENTIEL : RÉCEPTIONS, MARIAGES, SÉMINAIRES

Au cœur du Domaine de Saint-Louis, l'art de recevoir prend une dimension unique. Entouré de vignes, de forêts et de lumière

provençale, le domaine offre un cadre idyllique pour accueillir tous types d'événements : mariages champêtres, séminaires inspirants, journées de team building ou réceptions privées en quête d'authenticité. Entre douceur des collines, senteurs méditerranéennes et atmosphère sereine, chaque moment trouve ici une résonance particulière, propice aux échanges, aux émotions et aux souvenirs partagés.

Les vastes extérieurs permettent d'imaginer des mises en scène sur mesure, tandis que l'intimité du domaine assure un accueil chaleureux et personnalisé. Les espaces naturels se prêtent aussi bien à une cérémonie laïque qu'à une dégustation au coucher du soleil, à un atelier en plein air ou à une soirée conviviale sous les étoiles.

Notre équipe s'aura vous guider et vous conseiller au mieux dans l'élaboration de votre événement en vous mettant en relation avec nos prestataires de confiance ou en vous proposant un service clé en main.



Le Domaine de Saint Louis poursuit aujourd'hui son développement et travaille à la création de nouveaux espaces de réception afin d'enrichir son offre événementielle. De futurs lieux pensés pour s'adapter à chaque demande, des plus intimes aux plus ambitieuses, et permettre à chacun d'écrire ici les plus belles pages de ses moments inoubliables. Garder un oeil sur nos actualités pour suivre en direct nos projets.

CARA

DOMAINE VITICOLE



VINS ROSÉS, ROUGES ET
BLANCS

Le terroir est essentiellement composé de schiste, une roche qui a pour particularité d'avoir un aspect feuilleté brillant de mille feux. Ce terroir permet aux racines des vignes de pénétrer en profondeur, ce qui accroît la surface de contact entre la plante et le substrat et permet ainsi d'augmenter les échanges avec les minéraux. Sur le schiste, les vignes sont moins sensibles au manque d'eau et la maturité des raisins se fait plus lentement.

En effet, le sol et la qualité du terroir jouent un rôle essentiel dans la personnalité du vin; ils influent sur la couleur du vin et sur son analyse sensorielle à savoir les arômes, son ampleur et sa finesse.

14
HECTARES DE
VIGNOBLES





LIBECCIO

75 cl, 150 cl

COULEUR : Rosé

RÉGION : Provence

APPELLATION : AOP Côtes de Provence

CÉPAGES : Grenache, Cinsault, Syrah

Une belle robe pâle et brillante, nuancées de reflets gris. Des arômes persistants de fruits à chair blanche, une sensation fruitée intense en bouche qui se finit sur une note légèrement saline. Ce vin est l'harmonie parfaite entre élégance et finesse.



DÉGUSTATION :

Œil : robe pétale de rose.

Nez : gourmand et expressif sur fond de petits fruits rouges, fruits des bois ponctués par des effluves d'épices douces.

Bouche : la bouche croquante et épicée fait écho à l'olfaction autour du fruit bien présent, fruits rouges acidulés et agrumes en tête.



SERVICE :

Température : Entre 8° et 10°.

Garde : Jusqu'à 2 ans.

Accords mets et vins : crevettes à la plancha, thon grillé, entrecôte grillée, viandes blanches grillées, cuisine méditerranéenne.





GARBIN

75 cl, 150 cl

COULEUR : Rouge

RÉGION : Provence

APPELLATION : AOP Côtes de Provence

CÉPAGES : Syrah, Mourvèdre

L'élevage avec des douelles de chêne sublime les arômes fruités en apportant une belle complexité. Dès l'ouverture, le vin dévoile des notes intenses de fruits rouges frais, évoluant délicatement vers des nuances de vanille. En bouche, l'attaque est souple et soyeuse, offrant une belle rondeur et une texture enveloppante.

La structure élégante du vin est soutenue par des tanins fins et bien intégrés, prolongeant la dégustation sur une finale longue et harmonieuse.



DÉGUSTATION :

Oeil : teinte rouge rubis captivante.

Nez : intense, racé, léger arôme de truffe noire, chocolat, sous-bois. **Bouche :** gourmande, intense, tannin élégant, corps structuré, forte intensité, longue persistance.



SERVICE :

Température : entre 16° et 18°.

Garde : Jusqu'à 5 ans.

Accords mets et vins : magret de canard, gigot d'agneau, foie de veau, fromage à pâte dure.





MÉLABORÉE

75 cl, 150 cl

COULEUR : Blanc

RÉGION : Provence

APPELLATION : AOP Côtes de Provence

CÉPAGES : Rolle

Avec sa robe or pâle et limpide, Mélaborée est une cuvée aux arômes expressifs au doux parfum de fruits exotiques. Son élégance et sa belle complexité aromatique promet un agréable moment de douceur.



DÉGUSTATION :

Œil : robe jaune pâle brillant.

Nez : intense et subtil, agrumes et fruits à chair blanche, finalité iodée, crayeuse et saline.

Bouche : belle fraîcheur, acidité ajustée, finale ronde et marine.



SERVICE :

Température : entre 8° et 10°.

Garde : jusqu'à 3 ans.

Accords mets et vins : daurade royale, tartare de poisson, crustacés et fruits de mer.





**LES DOMAINES VITICOLES
DE SAINT LOUIS
ET DE CARA**

220 CHEMIN DU GRAND CLOS
83340 LE THORONET
www.domaine-saintlouis.com
Tel : 04 94 67 31 47

