



LE DOMAINE DES PRADELLES

FÊTE NOËL



Chères clientes, Chers clients,

Les vendanges 2025 se sont terminées en beauté et les derniers jus finissent de fermenter avant de se reposer pour l'élevage durant l'hiver. La qualité est au rendez-vous et nous avons hâte de vous faire découvrir ce nouveau millésime lors de nos Journées Portes Ouvertes du mois de Juin.

Les fêtes de fin d'année approchant, nous vous proposons de venir découvrir les millésimes qui mettront en valeur vos mets festifs. Vous profiterez de vos proches autour d'une bonne bouteille de vin.

Présentées dans nos coffrets, nos meilleures cuvées de vin blanc, rouge, et rosé feront une idée de cadeau original, et toujours apprécié.

Du 01 au 31 décembre 2025

12 bouteilles achetées = 2 bouteilles offertes

EDEN Blanc *2024 (moelleux)*

LA BOUTEILLE : 7.00 €

RÉSERVE DE MALO *2024 (sec)*

LA BOUTEILLE : 9.00 €

MAGIE D'AUTOMNE *2024 (doux)*

LA BOUTEILLE : 11.00 €

ROSÉ *2024 (sec)*

LA BOUTEILLE : 6.50 €

EDEN ROSÉ *2023 (moelleux)*

LA BOUTEILLE : 7.00 €

TRADITION *2023*

LA BOUTEILLE : 6.50 €

PRESTIGE *2023*

LA BOUTEILLE : 8.50 €

100SATIIONS *2023 (100% Négrette)* Médaille d'Or Fronton 2025

LA BOUTEILLE : 10.00 €

LÉGENDE *2023 (vieilles vignes)* Guide Hachette 2026 **

LA BOUTEILLE : 12.00 €



24 bouteilles achetées = 6 bouteilles offertes

(Offre non cumulable avec la carte fidélité)

Possibilité de livraison gratuite (minimum d'achat de 12 bouteilles) sur certains secteurs de Haute-Garonne.

Prise de rendez vous par mail ou par téléphone

Pour vous remercier de votre fidélité, nous offrons cette année une bouteille d'Eden Rosé

pour tout achat durant cette période de fêtes de fin d'année



Les vins médaillés de l'année !!!

VIN SÉLECTIONNÉ DANS LE GUIDE HACHETTE DES VINS 2026

Appellation : Fronton

Nom du Vin : Dom des Pradelles

Dénomination : Légende

Commentaire du guide : Mi-négrette mi syrah, cette cuvée déploie une palette aromatique riche et séduisante de fruits noirs à maturité (mûre, myrtille) et d'épices douces agrémentée d'une touche originale de Zan à la menthe. La bouche confirme cette belle promesse. Ample, ronde, voluptueuse, elle offre une matière parfaitement fondue, au toucher velouté, soutenue par des tanins soyeux et prolongée par une finale persistante sur la réglisse. Un ensemble cohérent, harmonieux, qui conjugue puissance maîtrisée et finesse d'expression.

Couleur : rouge, tranquille

Millésime : 2023

Appréciation : 2



MÉDAILLE D'OR

FRONTON SAVEURS ET SENTEURS 2025

Appellation : Fronton

Nom du Vin : Dom des Pradelles

Dénomination : 100sations

Commentaire du jury : Robe soutenue et profonde. Joli nez fruité mûr : prune, pruneau, mûre à confit, avec une pointe animale. En bouche, soyeux, mûr, notes de réglisse, très charmeur.

Accord : salmis de pintade ou mousse au chocolat.

Couleur : rouge, 100% Negrette

Millésime : 2023

Appréciation : OR



Afin de vous permettre de découvrir ou de redécouvrir certaines de nos cuvées, nous vous convions également à **un petit Marché de Noël** qui regroupera des créations artisanales et des produits locaux

Samedi 6 Décembre de 9h à 18h30 (à l'intérieur du chai)

DEGUSTATION GRATUITE DES VINS DU DOMAINE

**BIJOUX – OBJETS EN BOIS FLOTTE – SACS – TABLEAUX – CARTES DE NOËL – ARDOISES PEINTES
MIEL – PAIN D'ÉPICES**



**Vous remerciant pour votre confiance, le Domaine des Pradelles vous souhaite d'excellentes fêtes de fin d'année !
Noëlle et François PRAT**



DOMAINE DES PRADELLES - 44 CHEMIN DE LA BOURDETTE - 31340 VACQUIERS

☎ 05 61 84 97 36 / 06 50 02 17 38

e-mail : noelle.prat@hotmail.fr

www.domaine-des-pradelles.com

facebook.com/domaine.des.pradelles

Ouvert du lundi au vendredi de 15h00 à 19h00 et le samedi de 10h00 à 12h00 et de 15h à 19h00

