

LE DOMAINE DES PRADELLES

FÊTE NOËL



Chères clientes, Chers clients,

Les vendanges 2026 se sont terminées en beauté avec une très belle qualité de jus.
Nous avons hâte de vous faire découvrir les premières bouteilles de ce nouveau millésime lors de nos

Journées Portes Ouvertes le DIMANCHE 27 JUIN 2027.

(Inscription en ligne par un lien que vous retrouverez sur notre site internet à partir du 1er Mai 2027)

Les fêtes de fin d'année approchant, nous vous proposons de venir découvrir les millésimes qui mettront en valeur vos mets festifs. Vous pourrez ainsi profiter 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 2027

12 bouteilles achetées = 2 bouteilles offertes



EDEN Blanc *2024 (moelleux)*	LA BOUTEILLE : 8.00 €
RÉSERVE DE MALO *2025 (sec)*	LA BOUTEILLE : 10.00 €
MAGIE D'AUTOMNE *2023 (doux)*	LA BOUTEILLE : 12.50 €
ROSÉ *2025 (sec)*	LA BOUTEILLE : 7.00 €
EDEN ROSÉ *2024 (moelleux)*	LA BOUTEILLE : 8.00 €
TRADITION *2023 au 2024*	LA BOUTEILLE : 7.00 €
PRESTIGE *2023 au 2024*	LA BOUTEILLE : 9.50 €
100SATIONS *2023 (100% Négrette)* Médaille d'Or Fronton 2025	LA BOUTEILLE : 11.00 €
LÉGENDE *2024 (vieilles vignes)* Sélection 1* Guide Hachette 2027	LA BOUTEILLE : 13.50 €

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 (06 50 02 17 38)

Pour vous remercier de votre fidélité, une bouteille d'Eden Blanc ou Rosé vous sera offerte
pour tout achat durant cette période de fêtes de fin d'année

Les vins médaillés !!!

VIN SÉLECTIONNÉ DANS LE

GUIDE HACHETTE DES VINS 2027



Appellation : Fronton
Nom du Vin : Dom des Pradelles
Dénomination : Légende
Couleur : rouge, tranquille
Millésime 2024
Appréciation : 1*

Commentaire du guide : Sous sa robe rouge clair aux reflets écarlates, cette cuvée dévoile un nez tout en fraicheur, mêlant feuilles froissées, notes florales et petits fruits rouges croquants. Souple et équilibrée, la bouche privilégie la fluidité et la gourmandise, dans le prolongement du bouquet. Un vin sincère et digeste, à ouvrir sur le fruit de sa jeunesse.





MÉDAILLE D'OR

FRONTON SAVEURS ET SENTEURS 2025



Appellation : Fronton
Nom du Vin : Dom des Pradelles
Dénomination : 100sations
Couleur : rouge, 100% Negrette
Millésime 2023
Appréciation : OR

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.

Samedi 5 Décembre de 9h à 18h30 (à l'intérieur du chai)

Petit Marché de Noël

DEGUSTATION GRATUITE DES VINS DU DOMAINE

BIJOUX – OBJETS EN BOIS FLOTTE – TABLEAUX – CARTES DE NOËL – ARDOISES PEINTES - MIEL - PAIN D'EPICES – et AUTRES…

NOUVEAU : Atelier assemblage vin Blanc (le 05 Décembre à 9h sur inscription)

Glissez-vous dans la peau d'un œnologue et venez percer les secrets de l'assemblage. Dégustez nos cépages de vin blanc, créez votre propre assemblage et repartez avec la bouteille de votre cuvée personnalisée
Tarif = 25€ par personne (modalité et règlement en scannant ce QR Code ou en se Rendant sur le site : https://domainedespradelles.com/805-2/

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

vigneron indépendant

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