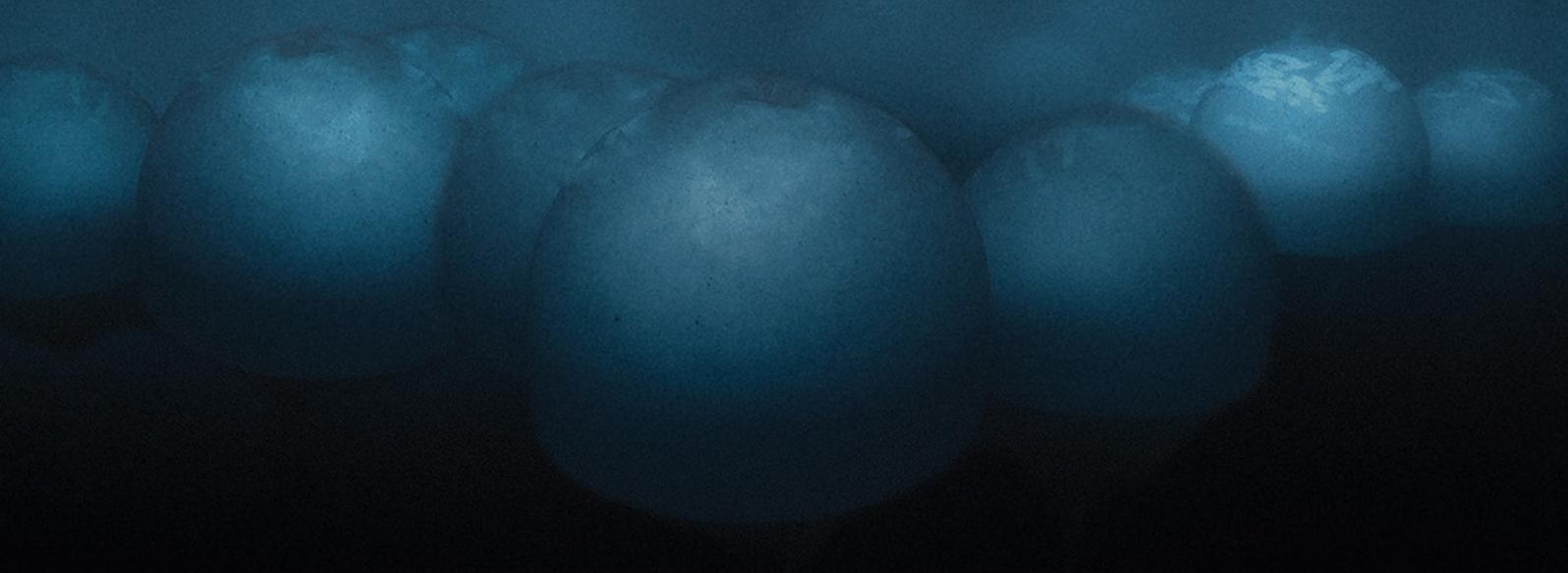


EGIATEGIA[✦]

Pionnier de la vinification sous-marine
Océan Atlantique - Baie de Saint-Jean-de-Luz







ARTHA,
La cuvée 100% immergée

Vins issus à 100% de nos cuves immergées dans
la baie de Saint-Jean-de-Luz
Non filtré / Légèrement perlant

40€ l'unité



DENA DELA,
L'Assemblage Terre/Mer

Assemblage de vins vinifiés de manière traditionnelle
et de vins provenant de nos cuves immergées
dans la baie de Saint-Jean-de-Luz

15€ l'unité
85€ le carton de 6 bouteilles



COFFRET DÉGUSTATION

20€ le coffret Dena Dela

30€ le coffret Artha

Les coffrets permettent de découvrir ou faire découvrir les gammes EGIATEGIA à petits prix. Un flacon a une contenance de 100ml soit un verre de vin au restaurant.

COFFRET DÉGUSTATION

50€ le coffret de 6 flacons

Le coffret Immersion Totale permet de découvrir tous les vins de l'univers d'EGIATEGIA. Ce coffret à petit prix, vous permettra de comprendre la différence

Un flacon a une contenance de 100ml soit un verre de vin au restaurant.





SOCOA,
LES CUVÉES ÉPHÉMÈRES
60€ L'UNITÉ

La gamme SOCOA, nous partageons cette folie avec des producteurs passionnés et curieux de découvrir ce que leurs cépages révèlent après 6 mois d'immersion.

Sur cette cuvée éphémère, Laurent Cassy, Vice-Président des vignerons Bio et Biodynamique d'Aquitaine et propriétaire à Morizès, s'est prêté au jeu et nous a confié son plus beau Malbec.

Non filtré et sans aucun sulfite, un léger perlant assure une bonne conservation de ce nectar.

OZPEAN,
LE VINAIGRE DE VIN SOUS-MARIN
18€ L'UNITÉ

Le vinaigre de vin issu de la vinification sous-marine vous permettra de plonger dans les profondeurs océanes. Vous découvrirez un produit hors du commun, Réalisé en collaboration avec Jean-Philippe Lanouguère, maître vinaigrier basé à Mauléon.

ozpean
Vinaigre de vin sous-marin

VISITES DES CHAIS & DÉGUSTATIONS SUR RÉSERVATION
BOUTIQUE OUVERTE TOUTE L'ANNÉE
05 59 54 92 27 | CONTACT@EGIATEGIA.FR