

Horaires d'ouverture

- De novembre à mai : mardi et jeudi de 10h à 12h et de 17h à 19h
- De juin à octobre : lundi, mardi et jeudi de 10h à 12h et de 16h à 19h, mercredi, vendredi et samedi de 10h à 12h et de 14h à 16h.
- Toute l'année sur rendez-vous.

Accueil de campings-cars



Village circulaire de la Digne d'Aval

Manuela et Denis Faure - Vignerons Indépendants
1 avenue de la Liberté - 11300 La Digne d'Aval

Tél / Fax : +33 (0)4 68 31 72 66

www.domainefaure.com



Labus d'alcool est dangereux pour la santé - Réal. www.jinc.fr

Ne pas jeter sur la voie publique

Domaine Faure



Au Sud-Ouest du Languedoc, au pied des Pyrénées se niche la vallée du Couguing et en son cœur le Domaine Faure.



Dans la famille Faure, la passion du vin et du travail de la vigne se transmet de père en fils depuis quatre générations. Très imprégnés de cette culture vigneronne et conscients de cette richesse, Manuela et Denis perpétuent cette tradition artisanale en ajoutant leurs personnalités et leur talent.

Animés par leur passion et respectueux du savoir-faire de leurs pairs, Manuela et Denis poursuivent sans cesse cette quête qualitative par une conduite rigoureuse de leur vignoble et par un soin tout particulier prodigué à leurs vins. Ils s'orientent vers une démarche plus respectueuse de l'environnement et de la sécurité du consommateur. Ils engagent leur vignoble dans la protection raisonnée et instaurent la traçabilité.

Les raisins sont cueillis à maturité phénolique (*maturité des composés organoleptiques*) afin que chaque pied de vigne délivre la quintessence de ses fruits.



Domaine
Faure

Dans la cave du Domaine Faure repose un vin authentique, gorgé de passion et d'amour qui ravira vos palais de ses arômes.



Dans nos chais vous découvrirez nos Vins du Languedoc alliant authenticité et personnalité. La Carthagène, vin de liqueur émoustillera vos papilles.

Mais aussi la gamme "*Les jardins de Rémiphine*" avec le Jus de raisin Pays Cathare[®], les confinades, les cartinades, la moutarde à l'ancienne au moût de raisin et les vinaigres.