



DOMAINE DE  
**LAGOY**  
DEPUIS 1677



E-catalogue 2021



Le Domaine de Lagoy est une propriété agricole située en Provence, à Saint Rémy de Provence et intégrée dans le parc régional des Alpilles. Ce domaine a été acquis en 1662 par la famille Meyran et est resté dans la même famille depuis lors. Il a pour point central le château de Lagoy, classé monument historique, dont la construction remonte à 1714.

Le Domaine de Lagoy produit des vins « bio » rouges et rosés et blancs qui bénéficient de l'appellation IGP Alpilles. Le vignoble a été implanté pour la majeure partie de ses 24 ha en 1976 et produit des vins « bio » depuis 2001. Le plateau de la Petite Crau où il est implanté, a un sol caillouteux avec une texture calcaro-sableuse, formé à partir d'alluvions de la Durance. La présence de nombreux galets qui emmagasinent la chaleur, et l'isolement du vignoble sont autant de facteurs favorables à une production de qualité de vins et notamment de vins bios. Cinq hectares supplémentaires ont été plantés en 2019 et commenceront à produire en 2021.

D'importants investissements ont été consentis tout récemment pour bâtir un chai neuf et l'équiper du matériel le plus moderne. Le vignoble est composé des cépages suivants : Grenache (24 %), Cinsault (21 %), Syrah (14 %), Merlot (11 %), Cabernet Sauvignon (9 %), Caladoc et Marselan (10%) ; les 10 % restants, consacrés au vins blancs, étant répartis à parts égales entre Viognier, Sauvignon et Chardonnay.

Une démarche à l'export démarrée début 2013 a été couronnée de succès aux Etats-Unis, en Belgique au Danemark et en Grande Bretagne grâce au bon rapport qualité/ prix de nos productions, qui ont eu l'honneur d'être primées en France, notamment par deux médailles au Concours Général Agricole de Paris 2020 (or pour notre blanc classique et argent pour notre rouge classique) et deux étoiles au Guide Hachette des rosés 2018/ 2019 pour notre rosé classique.

## CONTACT

Olivier SENARD

Directeur

+33(0)6 18 08 32 96

[contact@domaine-lagoy.com](mailto:contact@domaine-lagoy.com)

[domaine-lagoy.com](http://domaine-lagoy.com)

## Lagoy Rouge «classique» 2019

IGP Alpilles *Bio*

Robe rouge rubis aux reflets grenat. Le nez s'exprime sur des notes fruitées—cerises cassis myrtille—mêlées de notes de garrigue. La bouche est structurée autour de tanins un peu fermes. En milieu de bouche l'impression de rondeur et de souplesse lui donne un côté gourmand. Les notes fruitées—les mêmes qu'au nez— assurent une belle longueur en finale. Un vin prêt à déguster mais qui peut être aussi conservé deux ou trois ans.

14,5% vol



*Médaille d'argent au Concours  
Général Agricole Paris 2020*

### Cépages

Marselan 40%, Cabernet Sauvignon  
30%, Caladoc 30%



---

+33(0)6 18 08 32 96

contact@domaine-lagoy.com  
domaine-lagoy.com

## Lagoy Cuvée de la Chapelle rouge 2018

IGP Alpilles *Bio*

Robe rouge rubis. Le nez, intense, s'exprime sur des notes épicées—poivre, cannelle—, des notes vanillées, des notes de fruits noirs confiturés. La bouche, assez dense, est structurée autour de tanins encore fermes. En milieu de bouche s'expriment les notes de fruits noirs confits. La finale, longue et suave, est marquée à la fois par les notes vanillées épicées et toastées. Un vin expressif, d'une belle complexité, prêt à déguster et qui peut être aussi conservé trois à cinq ans.

14,5% vol



*Médaille d'or Vignerons Indépendant  
2020*

### Cépages

Cabernet Sauvignon 40%, Caladoc 40%,  
Marselan 20%



---

+33(0)6 18 08 32 96

contact@domaine-lagoy.com  
domaine-lagoy.com

## Lagoy Cuvée du Marquis Rouge 2018

IGP Alpilles *Bio*

Robe dense rouge rubis. Le nez est intense et complexe. Il s'exprime sur des notes de vanille, tabac, des notes poivrées, des notes de fruits noirs confiturés –mûre, cassis–. La bouche est dense avec des tanins fermes. Les notes épicées dominent le milieu de bouche et donnent une impression de volume et de sucrosité. La finale est longue ; les notes de fruits noirs confits accompagnent les notes toastées, vanille et des notes de réglisse et de tabac. Un vin riche et généreux avec un beau potentiel de garde.

15% vol



### Cépage

Marselan



---

+33(0)6 18 08 32 96

contact@domaine-lagoy.com  
domaine-lagoy.com

## Lagoy Rosé «classique» 2020

IGP Alpilles *Bio*

Couleur rose pâle nuance litchi

Le nez est intense et s'exprime avec des notes fruitées - fruits exotiques, pêche, mandarine - et quelques notes florales.

La bouche est équilibrée et suave. L'expression intense du fruit et l'impression de fraîcheur sur la finale lui donne un côté croquant. Un vin expressif avec une bonne persistance en finale.

13,5% vol



### Cépages

Caladoc 40%, Merlot 25%, Grenache 25%, Cinsault 10%



---

+33(0)6 18 08 32 96

contact@domaine-lagoy.com  
domaine-lagoy.com

## Lagoy Cuvée de la Chapelle rosé 2020

IGP Alpilles *Bio*

Couleur rose pâle, nuance pêche avec de légers reflets litchi

Le nez, complexe, s'exprime sur des notes fruitées – pêche blanche, fruit de la passion, litchi -, des notes florales – rose -.

La bouche est équilibrée entre une rondeur généreuse et une délicate impression de fraîcheur. Elle est portée par un fruit complexe omniprésent. La finale est longue et savoureuse. Un vin de caractère tout en élégance.

14% vol



### Cépages

Merlot 50%, Grenache 50%



## Lagoy Rosé Alpilles 2020

IGP Alpilles *Bio*

Couleur rose pâle nuance litchi  
Le nez s'exprime sur des notes fruitées  
– fraise, cerise, agrumes - .  
La bouche est équilibrée avec une  
impression entre rondeur et fraîcheur.  
Les notes fruitées- les mêmes qu'au  
nez – sont bien présentes. La finale est  
expressive avec une pointe minérale.

13,5% vol



### Cépages

Cinsault 85% , Merlot 15%



---

+33(0)6 18 08 32 96

contact@domaine-lagoy.com  
domaine-lagoy.com

## Lagoy Blanc «classique» 2020

IGP Alpilles *Bio*

Couleur jaune clair aux reflets verts.  
Nez intense avec des notes fruitées –  
fruits exotiques -, des notes florales –  
aubépine -.

En attaque, la bouche est ample et  
ronde. Les notes fruitées – fruits à chair  
blanche – et les notes florales sont  
très présentes en milieu de bouche et  
prolongent la finale pour lui donner  
une belle longueur. Une impression  
de fraîcheur en finale contribue à un  
bel équilibre.

14,5% vol



*Médaille d'or au Concours Général  
Agricole Paris 2020*

### Cépages

Sauvignon 40%, Viognier 40%,  
Chardonnay 20%



---

+33(0)6 18 08 32 96

contact@domaine-lagoy.com  
domaine-lagoy.com

**Rosé BIB**  
IGP Alpilles Bio

Couleur nuance litchi aux reflets bleutés

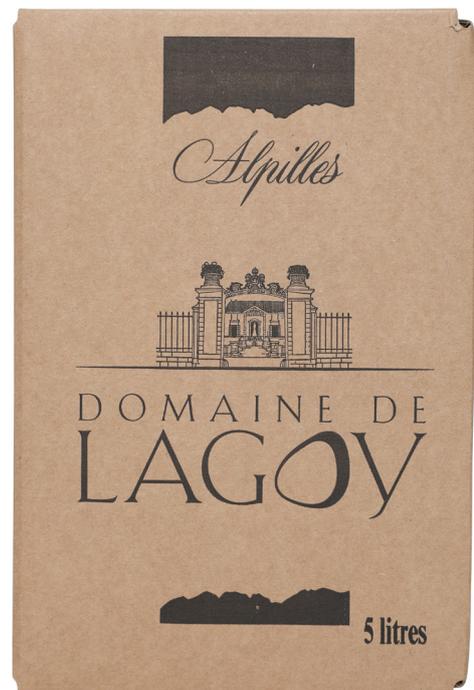
Le nez, assez intense, s'exprime sur des notes fruitées – fraise, cerise -. La bouche est équilibrée, fluide. Les notes de fraise et cerise prolongent agréablement la finale.

13,5 % vol



**Cépages**

Marselan 45%, Cinsault 40%,  
Caladoc 15%



## Lagoy Festejo

IGP Méditerranée *Bio*

Couleur rose, nuance cerise, reflets saumonés.

Le nez s'exprime sur des notes fruitées fraise, cerise et quelques notes florales.

En bouche les notes fruitées fraise, cerise sont bien présentes.

Ce vin est souple et rond. La bulle exalte les arômes avec un côté gourmand en finale.

12 % vol



### Cépages

Grenache 40%, Cinsault 36%,  
Syrah 24%



---

+33(0)6 18 08 32 96

contact@domaine-lagoy.com  
domaine-lagoy.com

## Lagoy Cante Rosé

Vin de France *Bio*

Couleur rose très pale, nuance litchi  
Le nez, intense, s'exprime sur des notes fruitées fraise, pêche, cerise, fruit de la passion avec des notes légèrement miellées.

En bouche on retrouve les mêmes notes aromatiques qu'au nez, avec intensité et persistance. En finale, la sucrosité est fine et subtile. Elle se prolonge sur le fruit exotique et les notes miellées avec gourmandise. Un vin surprenant, tout en originalité.

8% vol



### Cépage

Cinsault



---

+33(0)6 18 08 32 96

contact@domaine-lagoy.com  
domaine-lagoy.com

## Lagoy Cante Blanc

Vin de France *Bio*

Couleur jaune clair lumineuse

Le nez, intense, s'exprime sur des notes fruitées – poire, abricot, amande – et des notes de miel.

En bouche, l'attaque est ronde et fruitée. On retrouve les mêmes notes aromatiques qu'au nez et elles sont persistantes. La sucrosité perçue dès le milieu de bouche lui donne un côté gourmand avec une sensation de fraîcheur en finale.

8% vol



### Cépage

50% Sauvignon, 50% Chardonnay



---

+33(0)6 18 08 32 96

contact@domaine-lagoy.com  
domaine-lagoy.com