

DOSSIER DE PRESSE



LE DOMAINE
PERRÉAL

A scenic view of a dirt road lined with olive trees and cypresses leading to a large house. The road is made of light-colored gravel and dirt, and is flanked by rows of olive trees and tall, thin cypresses. In the background, a large, light-colored house with a tiled roof and several chimneys is visible. The sky is blue with scattered white clouds. The word "SITUATION" is overlaid in white text in the center of the image.

SITUATION

À CHEVAL SUR LES COMMUNES DE GARGAS ET DE SAINT-SATURNIN-LÈS-APT, LE DOMAINE PERRÉAL DÉPLOIE SES 54 HECTARES D'UN SEUL TENANT AU CŒUR DU PARC NATUREL RÉGIONAL DU LUBERON, CLASSÉ RÉSERVE DE BIOSPHÈRE PAR L'UNESCO.

La géologie de cette région est riche en gisements de fossiles. Le site de la colline de Perréal fut tour à tour exploité pour ses ocres, ses argiles exportés à travers le monde, ses gypses fournissant les plâtres utiles à la construction et dont les cristaux sont encore visibles par endroits sur la colline !

Perréal est aussi un lieu important de découvertes préhistoriques et paléontologiques où de nombreux fossiles de mammifères y ont été mis au jour. Les hommes ont occupé le site, puisqu'un oppidum gaulois de l'âge du Fer y était implanté entre le VI^e et le I^{er} siècle avant J.-C. Les paysages ont été inlassablement façonnés jusqu'à l'extraction des ocres, à partir du XIX^e siècle. Au sommet de la colline, la petite chapelle de Sainte-Radegonde, érigée en 1551, fut autrefois un lieu de pèlerinage.





LE DOMAINE

LE DOMAINE PERRÉAL EST SITUÉ AU CŒUR D'UN ENVIRONNEMENT EXCEPTIONNEL.

Il bénéficie d'un panorama à couper le souffle qui embrasse les ocres de Roussillon, Gordes et les contreforts du Ventoux. Situé dans la Vallée du Rhône, son vignoble de 14 hectares en AOP Ventoux et IGP Vaucluse est constitué de Syrah, Grenache, Mourvèdre, Cabernet Sauvignon et Sauvignon blanc en production dont 2 hectares de Viognier, Roussanne, Rolle et Merlot plantés entre 2021 et 2023.

Le mas de Perréal date de 1801 et est entouré par les 14 hectares de vignes d'un seul tenant, dont les vins révèlent la singularité de terroirs remarquables. Le domaine, lui, est implanté au pied du flanc nord de la Colline de Perréal, à 350m d'altitude, ce qui confère aux vins une fraîcheur unique. Des oliviers, des amandiers, des chênes truffiers, un verger de fruitiers, des ruches et un potager complètent l'offre viticole.

C'est en 2020 que des amoureux du lieu ont repris ce domaine afin de faire renaître ses terroirs d'exception et d'allier l'authenticité au partage de leurs savoir-faire.





UNE APPROCHE DURABLE ET RESPONSABLE

Dans le soucis permanent de protéger la faune et les végétaux afin de préserver la biodiversité, le Domaine est conduit en agriculture biologique et cultivé selon les préceptes de la biodynamie. L'utilisation du tracteur est limitée au minimum nécessaire. L'utilisation des chevaux est privilégiée afin de préserverle système racinaire des diverses plantations.

Le chai et le hangar sont équipés de panneaux solaires permettant une autonomie énergétique en journée.

DES TERROIRS D'EXCEPTION

On retrouve deux grands ensembles de terroirs sur le Domaine.

Les Marnes argileuses (gargassien) et éboulis calcaires sur les lieux-dits Les Boussicaux et Le Ravin de Bardoin. Les vins y sont subtils, d'une extrême finesse, tout en profondeur. Ils sont taillés pour la garde.

Les sables ocreux et les calcaires gréseux, au lieu-dit Le Jas. Les vins sont élégants et aériens, sur le fruit, tout en fraîcheur, de garde moyenne.





LES VINS

LES VINS DU DOMAINE PERRÉAL SONT ÉLEVÉS AVEC EXIGENCE DANS LE RESPECT DE L'IDENTITÉ PROPRE À CHAQUE TERROIR.

Le vignoble produit des vins fruités d'une extrême finesse, tout en profondeur, grâce à ses terroirs d'exception. Les vendanges se font manuellement en caisse de 20 kg, elles sont triées systématiquement et l'encuvage se fait en gravitaire. Aucun sulfite n'est utilisé durant les phases fermentaires.

Majoritairement composés de cépages rouges, les vins de Perréal se positionnent comme des vins de grande qualité. La production est à ce jour d'environ 35'000 bouteilles par année.

Quatre cuvées aux spécificités liées aux terroirs et aux types d'élevages composent la gamme des vins de Perréal.



Carlina Rouge

AOP VENTOUX - 2021



C'est le rouge plaisir du Domaine Perréal, à déguster sur le fruit, de garde moyenne 3 à 5 ans. Cette cuvée est issue d'un assemblage des différentes parcelles et terroirs du domaine alliant finesse, fraîcheur et gourmandise.

ACCORD METS-VINS

À partager à tout moment du repas, idéal pour les viandes grillées et les légumes de saisons.

NOTE DE DÉGUSTATION

Fruits frais. Souple, belle fraîcheur, finale tout en légèreté.

ASSEMBLAGE ET CÉPAGES

40% Grenache N, 40% Syrah, 20% Mourvèdre

LIEUX-DITS

Le Jas (Grenache/Syrah),
Ravin de Bardoin (Grenache/Mourvèdre)

TERROIRS

Sables ocreux (le Jas) et marnes argileuses (Ravin de Bardoin)

RENDEMENTS ET ÂGE DES VIGNES

40hl/ha, âge moyen 20 ans

MÉTHODES CULTURALES

Conduite du vignoble en agriculture biologique et préparation biodynamique, afin de cultiver le vivant de la vigne et du sol.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Les vendanges se font manuellement en caisse de 20 kg, elles sont triées systématiquement et l'encuvage se fait en gravitaire. 50% de vendanges entières. Aucun sulfite n'est utilisé durant les phases fermentaires. Les macérations de 25 jours en moyenne par infusions ou l'alternance de remontage et de piégeages se font de manière légère afin de respecter l'intégrité des baies.

Volume d'alcool : 13,5%

Production : 3000 bouteilles

12,50 €^{TTC}

Départ cave



Carlina Blanc

IGP VAUCLUSE - 2022



Un vin blanc plaisir à déguster sur le fruit. Alliant finesse, fraîcheur et gourmandise, ce vin est à partager à tout moment.

ACCORD METS-VINS

Un blanc idéal pour l'apéritif, les salades, les poissons cuits en papillote et les légumes frais de saisons.

NOTE DE DÉGUSTATION

Fruits frais avec des notes d'agrumes confits, rondeur en bouche sur la fraîcheur avec une légère salinité en finale.

ASSEMBLAGE ET CÉPAGES

60% Grenache blanc, 40% Rolle

TERROIRS

Argilo-sablonneux

RENDEMENTS ET ÂGE DES VIGNES

40hl/ha, âge moyen 20 ans

MÉTHODES CULTURALES

Conduite du vignoble en agriculture biologique afin de cultiver le vivant de la vigne et du sol.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

La vendange se fait de manière mécanique. Le Carlina blanc est vinifié et élevé durant 4 mois en cuve inox au Domaine de la Royère, Oppède.

Volume d'alcool : 12,5%

Production : 2800 bouteilles

12,50 €^{TTC}

Départ cave



Carlina Rosé

AOP VENTOUX - 2022



C'est le rosé plaisir du Domaine Perréal, à déguster sur le fruit. Cette cuvée est issue d'un assemblage des différentes parcelles et terroirs du domaine. Alliant finesse, fraîcheur et gourmandise, cette cuvée est à partager à tout moment.

ACCORD METS-VINS

Un rosé idéal pour les apéros d'été, salade, poisson, viandes grillées et les légumes frais de saisons.

NOTE DE DÉGUSTATION

Robe rose clair saumonée. Fruits frais, rondeur en bouche sur la fraîcheur.

ASSEMBLAGE ET CÉPAGES

60% Syrah, 30% Grenache N, 10% Mourvèdre

LIEUX-DITS

Le Jas (Grenache/Syrah),
Le Ravin de Bardoin (Grenache et Mourvèdre).

TERROIRS

Sables ocreux (Le Jas) et marnes argileuses (Ravin de Bardoin)

RENDEMENTS ET ÂGE DES VIGNES

40hl/ha, âge moyen 20 ans

MÉTHODES CULTURALES

Conduite du vignoble en agriculture biologique et préparation biodynamique, afin de cultiver le vivant de la vigne et du sol.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

Les vendanges se font manuellement en caisse de 20 kg, elles sont triées systématiquement. Rosé de pressurage direct, il est vinifié sans sulfite en cuve inox à basse température et élevé sur lies en cuve.

Volume d'alcool : 13,5%

Production : 5000 bouteilles

12,50 €^{TTC} - 75cl

28,00 €^{TTC} - magnum de 150cl

Départ cave



Trésor du Millésime Rouge

IGP VAUCLUSE - 2021



*Le Trésor du Millésime est une cuvée spéciale élaborée par notre maître de chai.
Les cépages qui le composent sont le reflet d'un millésime particulier voire exceptionnel.
À chaque vendange sa surprise ! Le Trésor du Millésime rouge 2021
est d'une élégance exceptionnelle.*

ACCORD METS-VINS

Plat mijotés doux, blanquette de veau, pot au feu, bœuf braisé.

NOTE DE DÉGUSTATION

Moelleux, prune rouge, épices douces, tanins fondus.

CÉPAGES

100% Grenache Noir

TERROIRS

Sables ocreux

RENDEMENTS ET ÂGE DES VIGNES

20hl/ha. Vignes de 33 ans

MÉTHODES CULTURALES

Conduite du vignoble en Agriculture Biologique et préparation biodynamique, afin de cultiver le vivant de la vigne et du sol.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

La vendange se fait manuellement en caisse de 20 kg, suivie d'un tri rigoureux avant d'être déposée en cuve par gravité. Composée de vendange entière à 50%. Aucun sulfite n'est utilisé durant les phases fermentaires et d'élevages. Les macérations de 20 jours en moyenne se font par infusions alternant des remontages et des pigeages dans le respect de l'intégrité des baies. Élevage de 12 mois en amphores en terre cuite.

Volume d'alcool : 14%

Production : 950 bouteilles

24,00 €^{TTC}

Départ cave



Trésor du Millésime Blanc

IGP VAUCLUSE - 2022



Le Trésor du Millésime est une cuvée spéciale élaborée par notre maître de chai.

Les cépages qui le composent sont le reflet d'un millésime particulier voire exceptionnel.

À chaque vendange sa surprise ! Le Trésor du Millésime blanc 2022 allie fraîcheur et finesse.

ACCORD METS-VINS

Apéritif, poissons à chair blanche, viande blanche, mets cuisinés au fromage.

NOTE DE DÉGUSTATION

Vin blanc sec sur la fraîcheur avec des notes florales. Finale souple et minérale.

CÉPAGES

100% Grenache blanc de noir

TERROIRS

Sables ocreux

RENDEMENTS ET ÂGE DES VIGNES

20hl/ha. Vignes de 33 ans

MÉTHODES CULTURALES

Conduite du vignoble en Agriculture Biologique et préparation biodynamique, afin de cultiver le vivant de la vigne et du sol.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

La vendange se fait manuellement en caisse de 20 kg. Pressurage direct, vinification en blanc et élevage de 6 mois en amphores en terre cuite.

Volume d'alcool : 13,5%

Production : 600 bouteilles

19,00 €^{TTC}

Départ cave



Le Jas Rouge

AOP VENTOUX - 2021



Le Jas rouge est issu des parcelles du lieu-dit Le Jas, à l'ouest du domaine, composé majoritairement de Syrah. Cette cuvée est de garde moyenne, 5 à 10 ans. Elle représente l'esprit d'un vin Sud-Rhodanien, généreux.

ACCORD METS-VINS

Il accompagne parfaitement les plats de viande rouge et les volailles mijotées.

NOTE DE DÉGUSTATION

Fruits rouges légèrement confits et épices. Équilibré, tout en rondeur et souplesse, avec une finale tannique sur la finesse.

ASSEMBLAGE ET CÉPAGES

80% Syrah, 20% Grenache N

LIEU-DIT

Le Jas

TERROIRS

Sables ocreux

RENDEMENTS ET ÂGE DES VIGNES

30hl/ha, plus de 30 ans

MÉTHODES CULTURALES

Conduite du vignoble en agriculture biologique et préparation biodynamique, afin de cultiver le vivant de la vigne et du sol.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

La vendange se fait manuellement en caisse de 20 kg, suivie d'un tri rigoureux avant d'être déposée en cuve par gravité. Aucun sulfite n'est utilisé durant les phases fermentaires et d'élevages. Les macérations de 25 jours en moyenne se font par infusions, alternant des remontages et des pigeages dans le respect de l'intégrité des baies. Élevage mixte de 10 mois en cuves sur lies et en amphores en terre cuite de 700 litres.

Volume d'alcool : 13,5%

Production : 6500 bouteilles

19,00 €^{TTC} - 75cl

42,00 €^{TTC} - magnum de 150cl

Départ cave



Le Jas Rosé

AOP VENTOUX - 2021



Le Jas est un rosé gastronomique par excellence, par son volume et sa complexité. Son assemblage de Mourvèdre majoritaire, ainsi que sa vinification et son élevage, en font un vin rosé unique et de garde moyenne 5 à 10 ans. Cette cuvée est composée d'un assemblage de parcelles qui lui confère finesse et élégance.

ACCORD METS-VINS

Il accompagne idéalement les poissons à chair ferme de caractère, les viandes blanches et les desserts.

NOTE DE DÉGUSTATION

Orange sanguine, gras, belle densité sur une finale onctueuse.

ASSEMBLAGE ET CÉPAGES

60% Mourvèdre, 40% Syrah

LIEUX-DITS

Le Jas (Grenache), Ravin de Bardoin (Mourvèdre)

TERROIRS

Sables ocreux (Le Jas), marnes argileuses (Ravin de Bardoin)

RENDEMENTS ET ÂGE DES VIGNES

35hl/ha, plus de 25 ans

MÉTHODES CULTURALES

Conduite du vignoble en agriculture biologique et préparation biodynamique, afin de cultiver le vivant de la vigne et du sol.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

La vendange se fait manuellement en caisse de 20 kg, elle est triée systématiquement. Le Jas est vinifié et élevé durant 10 mois sans sulfite en œuf béton de 6hl et en barriques neuves de 500l. C'est un rosé de saignée à 50% et complété de pressurage direct.

Volume d'alcool : 13%

Production : 1500 bouteilles

19,00 €^{TTC}

Départ cave



Les Boussicaux Rouge

AOP VENTOUX - 2021



Cette cuvée est issue d'un assemblage de Syrah en sélection massale du lieu-dit Les Boussicaux.

Elle est établie sur un terroir singulier propre à la face Nord de la Colline de Perréal

où se superposent l'argile de l'Éocène supérieur et le calcaire de La Fayette.

C'est un vin rappelant les équilibres de la Vallée du Rhône plus septentrionale,

séveux, aérien, profond et d'une grande texture soyeuse, de garde minimum de 10 ans.

ACCORD METS-VINS

Viandes mijotées et/ou épicées, agneau et gibier.

NOTE DE DÉGUSTATION

Fruits noirs, épices. Longueur en bouche, complexité avec une belle trame tannique.

ASSEMBLAGE ET CÉPAGES

90% Syrah, 10% Grenache N

LIEU-DIT

Les Boussicaux

TERROIRS

Marnes argileuses et sablonneuses

RENDEMENTS ET ÂGE DES VIGNES

35hl/ha, plus de 40 ans

MÉTHODES CULTURALES

Conduite du vignoble en Agriculture Biologique et préparation biodynamique, afin de cultiver le vivant de la vigne et du sol.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

La vendange se fait manuellement en caisse de 20 kg, suivie d'un tri rigoureux avant d'être déposée en cuve par gravité. Aucun sulfite n'est utilisé durant les phases fermentaires et d'élevages. Les macérations de 25 jours en moyenne se font par infusions alternant remontages et pigeages, respectant l'intégrité des baies. Élevage en fût de chêne neuf 70% et amphores en terre cuite durant 12 mois.

Volume d'alcool : 13,5%

Production : 10 000 bouteilles

22,00 €^{TTC} - 75cl

49,00 €^{TTC} - magnum de 150cl

Départ cave



Les Boussicaux Blanc

IGP VAUCLUSE - 2022



Les Boussicaux blanc est issu d'un terroir exceptionnel de marnes argileuses. Après une sélection rigoureuse et un travail d'élevage précis et minutieux, ce vin fruité de garde moyenne 5 à 7 ans est d'une grande richesse fait montre d'une forte personnalité.

ACCORD METS-VINS

Idéal pour accompagner de belles recettes de poissons, des huîtres ou des fromages.

NOTE DE DÉGUSTATION

Fruits exotiques, agrumes, fruits à chair blanche, sur une finale tout en fraîcheur et une belle minéralité.

ASSEMBLAGE ET CÉPAGES

100% Sauvignon Blanc

LIEU-DIT

Les Boussicaux

TERROIRS

Marnes argileuses

RENDEMENTS ET ÂGE DES VIGNES

30hl/ha, 18 ans

MÉTHODES CULTURALES

Conduite du vignoble en Agriculture Biologique et préparation biodynamique, afin de cultiver le vivant de la vigne et du sol.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

La vendange se fait manuellement en caisse de 20 kg, suivie d'un tri rigoureux avant la phase de pressurage. Aucun sulfite n'est utilisé durant les phases fermentaires et d'élevages. Fermentation et élevage mixte en amphores de terre cuite et fûts de chêne pour une durée de 6 mois.

Volume d'alcool : 14%

Production : 900 bouteilles

22,00 €^{TTC}

Départ cave



Mimesis Rouge

IGP VAUCLUSE - 2020



Mimesis est le grand vin rouge du Domaine Perréal, issu d'un terroir unique du lieu-dit Les Boussicaux. Il est majoritairement composé de Cabernet Sauvignon véritable colonne vertébrale de ce vin, accompagné des plus vieilles Syrah et Grenache noir du Domaine. Ce vin de garde transmet parfaitement l'énergie et la force du terroir de Perréal.

ACCORD METS-VINS

Viandes mijotées et/ou épicées, gibier, fromages.

NOTE DE DÉGUSTATION

Finement boisé, fruits rouges et épices. Soyeux et rond. Finesse des tanins et fraîcheur en fin de bouche.

ASSEMBLAGE ET CÉPAGES

60% Cabernet Sauvignon, 30% Syrah, 10% Grenache N

LIEU-DIT

Les Boussicaux

TERROIRS

Marnes argileuses et calcaires

RENDEMENTS ET ÂGE DES VIGNES

40hl/ha, plus de 30 ans

MÉTHODES CULTURALES

Conduite du vignoble en agriculture biologique et préparation biodynamique, afin de cultiver le vivant de la vigne et du sol.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

La vendange se fait manuellement en caisse de 20 kg, suivie d'un tri rigoureux avant d'être déposée en cuve par gravité. La vendange est entièrement éraflée. Aucun sulfite n'est utilisé durant les phases fermentaires et d'élevages. Les macérations de 25 à 30 jours en moyenne se font par infusions alternant remontages et pigeages respectant l'intégrité des baies. Élevage en fût de chêne neuf 100%.

Volume d'alcool : 14%

Production : 6000 bouteilles

35,00 €^{TTC} - 75cl

75,00 €^{TTC} - magnum de 150cl

Départ cave



Mimesis Blanc

IGP VAUCLUSE - 2021



Mimesis est le grand blanc du Domaine Perréal. Produit uniquement les grandes années, il est issu d'un terroir exceptionnel de marne argileuse sur une veine calcaire, d'une sélection rigoureuse de raisin et d'un travail d'élevage précis et minutieux. Ce vin de garde est d'une grande richesse et d'une forte personnalité.

ACCORD METS-VINS

Il accompagne de belles recettes de poissons, de crustacés, de viandes blanches et de foie gras. Il s'accorde également avec les fromages de caractère.

NOTE DE DÉGUSTATION

Fruits à chair blanche. Belle longueur en bouche, onctuosité avec une touche de salinité.

ASSEMBLAGE ET CÉPAGES

100% Sauvignon Blanc

LIEU-DIT

Les Boussicaux

TERROIRS

Marnes argileuses sur une veine calcaire

RENDEMENTS ET ÂGE DES VIGNES

20hl/ha, plus de 15 ans

MÉTHODES CULTURALES

Conduite du vignoble en Agriculture Biologique et préparation biodynamique, afin de cultiver le vivant de la vigne et du sol.

VINIFICATION ET ÉLEVAGE

La vendange se fait manuellement en caisse de 20 kg, suivie d'un tri rigoureux avant la phase de pressurage. Macération pelliculaire de 8 à 12 heures. Fermentation et élevage en fûts de chêne neufs pour une durée de 10 mois.

Volume d'alcool : 15%

Production : 600 bouteilles

55,00 €^{TTC}

Départ cave



LE CAVEAU DE VENTE ET DE DÉGUSTATION

En 2022, a été aménagé un espace de vente et de dégustation propice aux événements, publics ou privés. Une grande terrasse avec une vue à 180 degrés à couper le souffle permet également d'accueillir les hôtes du Domaine pour des événements ou simplement pour déguster vins, huiles, liqueurs, confitures, miel, etc. ou passer un moment agréable à l'heure de l'apéritif face au coucher du soleil.



Huile d'olive et yuzu



Le Domaine Perréal produit une huile haut de gamme. Les olives sont récoltées à la main. Deux types d'huiles sont produites et en vente sur place : fruitée verte et aromatisée au yuzu, la spécialité du domaine.

Entre 2020 et 2021, 800 arbres de Yuzu ont été plantés sur le domaine. Ils devraient être en pleine production dès 2025-26. Les fruits seront destinés à la restauration et à la fabrication de liqueur et autres produits d'épicerie fine.





HÉBERGEMENTS



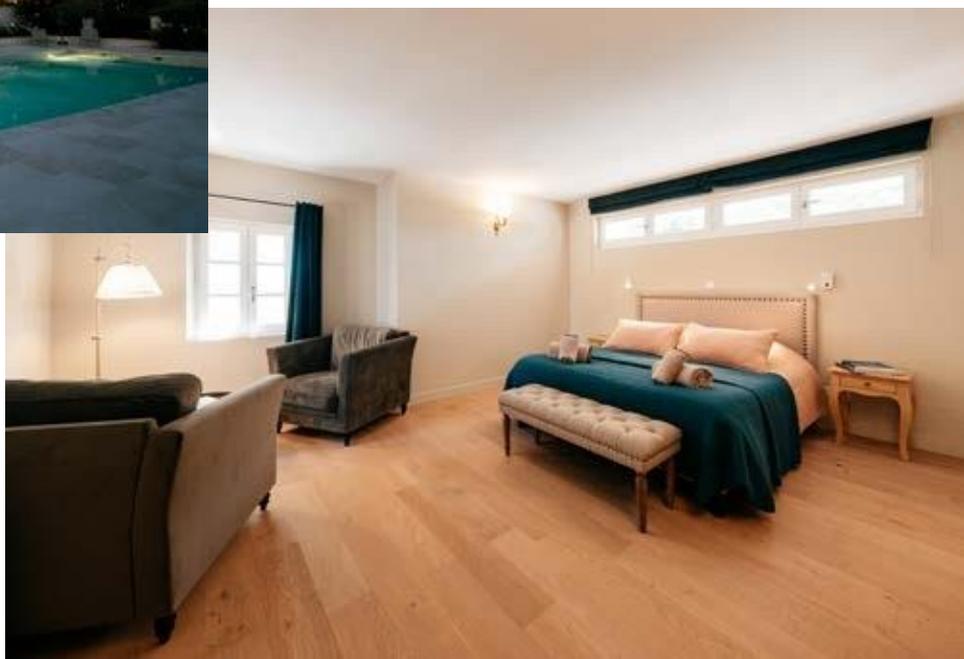
SE RESSOURCER DANS UN ÉCRIN PRÉSERVÉ

Dans une atmosphère chaleureuse, conviviale et exclusive, les hébergements invitent au repos et à la sérénité. Capacité maximale 39 personnes / 2 bornes de chargement pour les véhicules électriques.

4 gîtes 3* entièrement rénovés et réaménagés en 2020. Ils sont composés de 2 chambres, cuisine, salon, salle à manger chacun + une terrasse privative. Lapiscine et le jardin sont communs aux 4 gîtes.

4 CHAMBRES D'HÔTES DE CHARME

dont trois suites composées de 2 chambres, sont situées dans la Bastide et ont été aménagées en 2021. Une piscine et un jardin complètent l'offre des chambres.



A close-up photograph of a person's hands squeezing a lime over a plate of food. The person is wearing a silver ring on their left hand and a blue wristband on their right. The food on the plate appears to be a seafood dish, possibly fried fish or shrimp, garnished with sliced pink onions and orange slices. The background is blurred, showing other people in a restaurant setting.

LA TABLE



LA PROVENCE AU COEUR DE L'ASSIETTE

Sur les deux terrasses ou dans la salle à manger, le Chef invite à partager, dès l'arrivée des beaux jours, menus inventifs et raffinés inspirés d'une cuisine bistrannique. Conviviale et généreuse, celle-ci fait appel à des produits de saison issus des circuits courts, cultivés localement et dans le potager de Perréal.

Elle souligne une belle identité provençale et méditerranéenne. Aubergines, poivrons, blettes, tomates, variété d'herbes aromatiques cultivés sur place accompagnent les assiettes du Chef et y apportent couleurs et saveurs.

Ouverture du 29 mars au 29 septembre 2024



A group of people are seated at a long table outdoors at night, dining and socializing. The table is set with white linens, plates, glasses, and lit candles. The scene is illuminated by warm, ambient lighting, including a single light fixture hanging from a large tree above the table. In the background, a building with large glass windows is visible, and the overall atmosphere is elegant and festive. The word "ÉVÉNEMENTS" is overlaid in the center of the image in a white, sans-serif font.

ÉVÉNEMENTS



ÉVÉNEMENTS PRIVÉS ET PUBLICS

Un espace lounge en terrasse et un espace restauration avec cuisine professionnelle sont aménagés dans la bastide avec une capacité de 60 couverts assis en intérieur et 80 couverts en extérieur.

Le Domaine a la possibilité d'accueillir ou d'organiser lui-même des événements publics (concerts, spectacles, soirées à thème, repas dans le vignoble) ainsi que des événements privés (mariages, anniversaires, repas d'entreprise, teambuilding, etc) tant en intérieur qu'en extérieur.

LES ACTIVITÉS À LA BELLE SAISON

Envie de détente en suivant des cours de yoga ? De visiter le Domaine et de déguster les vins et produits du terroir ? De partir à la découverte de la région grâce aux vélos électriques mis à disposition ? Tout est possible depuis Perréal !





LES ASSOCIÉS

UNE VISION

Dans une démarche de durabilité, le Domaine Perréal s'engage à cultiver la terre dans le respect de la biodiversité et de l'environnement, à partager ses expériences et ses terroirs avec le plus grand nombre par la découverte du domaine, de ses produits et de ses innovations.

UNE MISSION

Mise en œuvre d'une plateforme durable globale d'échange et de réflexion innovante. Suivant la philosophie liée à la permaculture, elle associe l'agriculture et la viticulture biologiques à la culture au sens large, la sensibilisation et le partage des connaissances et des pratiques développées sur le domaine. Ce projet d'éco-cénotourisme favorise la découverte des produits du domaine et de la région, le tout complété par des événements conviviaux et accessibles (dégustations, ateliers, conférences, concerts, spectacles, expositions, etc.) ouverts et accessibles à tous.

MARCO SIMEONI

Gérant / stratégie, développement et finances.

MARIE-CLAIRE MERMOUD

Associée / Directrice de Bastide de Perréal : Hébergements, Table d'hôtes, événementiel, communication.

OLIVIER BARTHASSAT

Associé / viticulture, agriculture, œnologie.

TYSON CLEMONS

Associé / paysagisme, arboriculture.

« Plantation des Yuzus »

De gauche à droite : Olivier Barthassat, Marco Simeoni, Marie-Claire Mermoud, Tyson Clemons



Lieu-dit Les Boussicaux
84490 Saint-Saturnin-lès-Apt
Tél. +33 (0)4 90 72 62 17