FAMILLE MANGANELLI

AOC VACQUEYRAS
AOC BEAUMES DE VENISE

Cru des Côtes du Rhône

Le domaine familial, situé au pied des Dentelles de Montmirail, au cœur des Côtes du Rhône méridionales, perpétue une tradition viticole depuis plusieurs générations. Nous cultivons environ 40 hectares de vignes, couvrant des appellations renommées telles que :
- le Muscat de Beaumes-de-Venise,
- le Vacqueyras rouge et blanc,
- le Beaumes-de-Venise rouge,
mais aussi des Côtes du Rhône et du Vin de Pays.

Notre exploitation est une véritable entreprise familiale : le père et le fils se consacrent aux travaux agricoles et à la vente, tandis que la mère et la fille gèrent les activités administratives et travaillent également dans les vignes.
Nous accordons une attention particulière à la biodiversité dans nos vignes, en respectant la santé des sols et celle des personnes qui y travaillent. Pour nous, l'agriculture biologique est une condition minimale essentielle.

Nous nous efforçons de maintenir et d'améliorer ce domaine qui nous a été transmis, afin de pouvoir le léguer à nos enfants dans les meilleures conditions possibles.
De plus, toutes nos cuvées sont un hommage à l'un de nos parents, célébrant ainsi notre héritage familial et notre engagement à le perpétuer.

Famille MANGANELLI - 1996 Route de Sarrians, 84190 Beaumes-de-Venise
Tel. 06.75.79.39.47 - famillemanganelli@gmail.com
www.famillemanganelli.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, SACHEZ APPRÉCIER ET CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

13047DA2FS/fr

Histoire de familles

Les racines de notre domaine remontent à 1902, lorsque notre ancêtre Faustin a établi les premières vignes à Beaumes. En 1930 et 1950, Emile sur Lafare et Jean-Marie sur Vacqueyras cultivaient eux aussi leur domaine.

En 2012, la réunion des deux patrimoines viticoles de nos parents, Loys Manganelli et Patricia Ignace, a porté la surface cultivée à environ 40 hectares. Nos familles ont été des membres fondateurs et actifs des coopératives vinicoles de leurs villages pendant plus de 60 ans.

2022 marque l'année de notre première cuvée en tant que domaine indépendant.

Nous représentons, moi-même Tevan Manganelli, avec ma sœur Manea, la cinquième génération de vignerons de notre famille. J'ai rejoint nos parents sur le domaine en 2015, ma sœur m'a suivi en 2020.

À ce jour, deux collaborateurs permanents et quelques saisonniers nous accompagnent afin d'assurer le bon fonctionnement du domaine dans les vignes. Tous les postes se complètent et permettent une bonne cohésion à "taille humaine". L'esprit de domaine familial est toujours présent, et c'est ce qui nous rend fiers tous les jours !

Protéger la terre, cultiver l'avenir

Le domaine est entièrement conduit en viticulture biologique certifiée AB par Ecocert.

Pour prévenir la concurrence des adventices sous les souches, nous utilisons le binage ainsi que des griffonnages.
En hiver, nous chaussons les vignes et procédons au déchaussage au printemps.

Si nécessaire, nous apportons un amendement organique à base de compost de marc de raisin.

Nous limitons l'écimage au strict minimum et utilisons des traitements phytosanitaires à doses réduites pour prévenir les maladies.

En préparation des vendanges, nous pratiquons un effeuillage pour concentrer les baies et aérer les grappes.

Nous sommes très attentifs aux moyens de renforcer la biodiversité de nos parcelles, telles que l'entretien des haies et la réduction des intrants chimiques, et réfléchissons activement à la mise en place de pratiques comme le vitipastoralisme et l'implantation de plantes attirant les pollinisateurs.

Famille MANGANELLI - 1996 Route de Sarrians, 84190 Beaumes-de-Venise
Tel. 06.75.79.39.47 - famillemanganelli@gmail.com
www.famillemanganelli.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, SACHEZ APPRÉCIER ET CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

13047DA2FS/fr

Mosaïque de sols

Le domaine s'étend sur cinq communes autour des Dentelles de Montmirail, chaque appellation bénéficiant d'un terroir unique et spécifique.

Appellation VACQUEYRAS :

- Galets et graviers calcaires de la "Grande terrasse des Garrigues" : les vins sont colorés, tanniques, puissants et épicés.

- Coteaux de sable fin et d'argile au lieu-dit "le Cône de la Font des Papes" : les vins sont fins, aromatiques et expriment la saveur fruitée du cépage.

- Grès et marnes autour du village : les vins sont ronds, harmonieux et équilibrés.

Appellation BEAUMES-DE-VENISE:

• Le Trias est le nom donné à la période la plus ancienne de l'ère secondaire. Normalement enfouie à 1 500 mètres de profondeur dans la région, c'est l'émergence des Dentelles de Montmirail qui a permis de remonter les dépôts du Trias en surface autour de la ville de Suzette par un phénomène de compression nommé « Diapir de Suzette » unique en Vallée du Rhône. Ces sols cultivables de couleur ocre, peu profonds, d'une fertilité très faible, permettent aux ceps implantés de ne subir aucun stress ni par la sécheresse, ni par l'humidité.

• Les Terres Blanches du Crétacée sur la commune de la Roque Alric, sont un sol argilo-calcaire marneux. Pour s'y développer, les racines de vigne tapissent les blocs de calcaire d'où elles extraient les sels minéraux nécessaires à leur croissance.

• Les Terres Grises du Jurassique se situent au nord du village de la Lafare. Adossé au versant sud-est du massif des Dentelles de Montmirail, ce terroir est principalement constitué de marnes noires oxfordiennes. Elles sont composées de limon, d'argile et de sable. Les coteaux sont protégés du mistral par les Dentelles de Montmirail. Leur orientation Est, Sud-Est leur permet d'avoir un ensoleillement optimal et leur assure une maturation homogène.

Famille MANGANELLI - 1996 Route de Sarrians, 84190 Beaumes-de-Venise
Tel. 06.75.79.39.47 - famillemanganelli@gmail.com
www.famillemanganelli.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, SACHEZ APPRÉCIER ET CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

13047DA2FS/fr

L'âme de nos terroirs dans chaque goutte de vin

Nous vinifions seulement une petite partie de notre production, le reste des raisins étant vendu en vendanges fraîches.
Nous sélectionnons méticuleusement les parcelles qui composeront nos cuvées en collaboration avec notre œnologue-conseil Laurent Cornud, qui prend ensuite en charge toute la vinification.
Certaines cuvées sont élevées en cuve inox, tandis que d'autres bénéficient d'un élevage en fût de chêne.

ÉENNE
Agricole
nent Rural

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

PRÉFET DE LA RÉGION
PROVENCE-ALPES
CÔTE D'AZUR

RÉGION
PROVENCE
ALPES
CÔTE D'AZUR

E INVESTIT DANS LES ZONES

Investissement matériel

Soutenu par le "Fonds européen agricole pour le développement rural" (FEADER) nous avons lancé un programme d'investissement sur plusieurs années avec plusieurs objectifs environnementaux :

Réduction de la consommation d'eau
Diminution de l'utilisation des produits phytosanitaires
Amélioration de la vie microbienne des sols.

Ce programme implique des investissements dans divers équipements pour lutter contre les adventices sur le rang de vigne et travailler sans désherbant :
- Porte-outil avec interceps pour sol plat
- Porte-outil avec disques émotteurs et doigts Kress pour sol en devers

Famille MANGANELLI - 1996 Route de Sarrians, 84190 Beaumes-de-Venise
Tel. 06.75.79.39.47 - famillemanganelli@gmail.com
www.famillemanganelli.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, SACHEZ APPRÉCIER ET CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

13047DA2FS/fr

Famille MANGANELLI
1996 Route de Sarrians, 84190 Beaumes-de-Venise
Tel. 06.75.79.39.47
famillemanganelli@gmail.com
www.famillemanganelli.com

HORAIRES D'OUVERTURE

Nous pouvons vous accueillir tous les jours sur rendez vous de préférence au 06.75.79.39.47 de 10 h à 19h.

Sur demande, pour les groupes, nous pouvons organiser des visites du vignoble + dégustation. Nous contacter pour plus de renseignements.

ACTIVITÉS

- Dégustation
- Visite sur RDV
- Dégustation sur RDV
- Visite

INFORMATIONS PRATIQUES

- Accès handicapés
- Accueil de groupes
- Paiement par CB
- Parking

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, SACHEZ APPRÉCIER ET CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

13047DA2FS/fr