

CARTE DES VINS

DOMAINE DU FEUILLERAGE

PERROY

Les vins blancs



Chasselas Feuillage



Celui qu'il faut toujours avoir au frais!



Chasselas Féchy



Celui qui rappelle une histoire de famille.



Pinot Gris



Quand la finesse s'allie à l'élégance.



Kerner



La suisse allemande l'adore.



Johanniter

Vin doux passerillé



Quand un peu de douceur est nécessaire...



Starlight

Kerner Brut



Celui qui va avec les moments de fête.

Les vins rouges



Depuis 1990, nous perpétons l'histoire du Domaine du Feuillage, situé à Perroy, au cœur du vignoble de la Côte vaudoise.

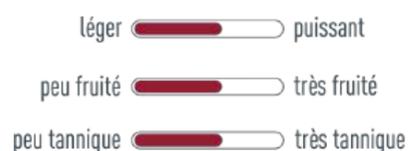
Convaincus que le vin se façonne avant tout à la vigne, nous cultivons nos terres avec passion et précision, privilégiant des pratiques respectueuses et biologiques. Désherbages mécaniques, rendements maîtrisés et expérimentations agronomiques sont autant de témoignages de notre volonté d'accompagner la nature plutôt que de la contraindre.

Notre démarche repose sur une vision claire et exigeante : élaborer des vins soigneusement travaillés, prêts à être partagés. C'est cette précision dans chaque geste, du cep à la bouteille, qui fait l'essence du Domaine du Feuillage — un lieu où l'amour du vin se cultive avec simplicité et générosité, pour le plaisir de tous ceux qui aiment le partager.

Cédric & Roland Gaillard, Perroy



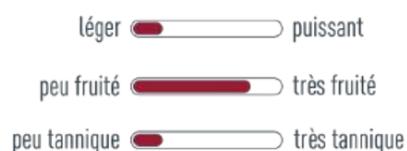
Pinot noir



Celui qu'on n'ose pas laisser vieillir... Et pourtant!



Gamay

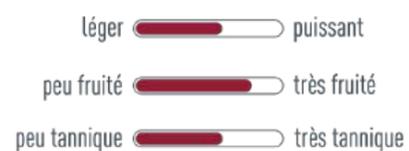


Mhmm... du fruit rouge!



Gamaret Garanoir

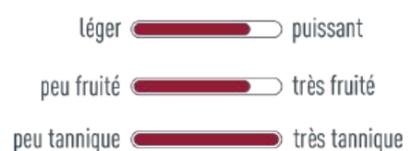
Assemblage 50 - 50



Le tout terrain.



Gamaret

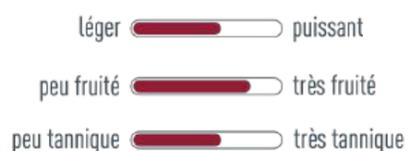


C'est du corsé!



Gamaret Garanoir FÛT DE CHÊNE

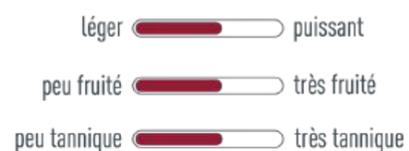
Assemblage 50 - 50



12 mois Celui qui nous rappelle le Sud.



Cabernet Franc



16 mois Le plus honnête des cabernets.

Les vins Sélection



Passion

Ce vin est l'expression de notre passion de producteur. Il est le fruit d'une idée, d'une envie ou d'un défi que nous nous lançons au début de la saison et qui témoigne de l'amour que nous portons à notre métier.

Celui qui change chaque année



Doral

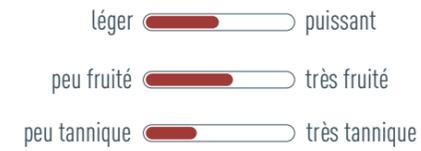


Le Vaudois qui n'en a pas l'air!



Sélection orange

Pinot Gris



Disponibilité: printemps 26



Celle qui se prend pour un rouge.



Merlot

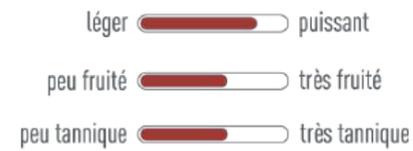


Il s'est déjà paré d'or au Mondial du Merlot.



Sélection rouge

Merlot & Cabernet franc



Disponibilité: automne 25

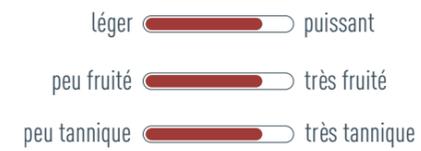


Mais ce qu'elle est chic!



Sélection noire

Pinot Noir

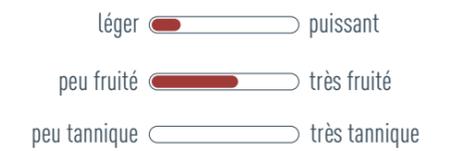


Celle qui fait fondre le coeur du patron.

Les rosés



Rosé de Pinot

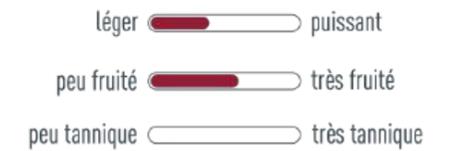


Celui qu'il faut boire quand on a chaud.



Rosé de Gamanoir

Assemblage de Gamaret - Garanoir



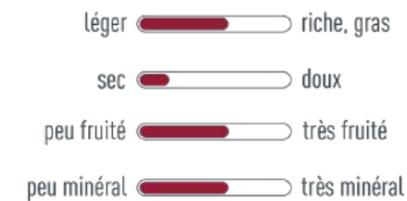
Un rosé haut en couleur.

La collection Chatelanat



Clos de la Dame

Chasselas, Féchy



Celui qui ne ressemble pas à un La Côte.



La Dame pétillante

Rosé de Gamaret-Garanoir

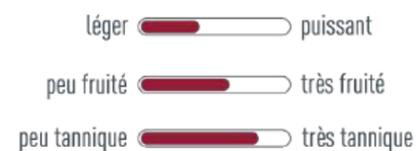


Celle qui se boit très fraîche.



Marlinoir

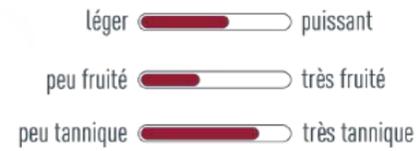
Assemblage de Mara et Diolinoir 50-50



Il a du caractère l'am!

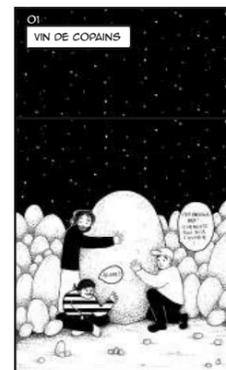


Galotta



Une spécialité à découvrir.

Vin de Copains



Épisode 1

Chasselas - Millésime 22

Le Vin de Copains est né de l'amitié et de la passion commune pour le vin qui unissent Cédric Gaillard, du Domaine du Feuillage et ses deux amis, Bastien et Quentin Albiez, du Domaine des Gam'notes à Mont-sur-Rolle.



Épisode 2

Pinot Gris & Doral - Millésime 23

Ensemble, ils imaginent des cuvées uniques, patiemment élevées dans une cuve ovoïde en bois et inox. Chaque vin est une bulle de bande dessinée qui raconte l'histoire du Vin de Copains.

Accords mets vins



« Quel vin servir avec tel plat? »

Voilà une question que vous ne vous poserez plus grâce à notre **méthode pour accorder mets et vins**. Pour chacun de nos vins, nous avons identifié les meilleurs ingrédients et associations à faire.

Les pictogrammes des bouteilles en couleur vous renseignent sur les associations à faire.

Scanner le QR code pour en savoir plus.



Prolongation des élevages

Nous considérons le temps d'élevage comme un allié précieux, essentiel pour révéler pleinement le caractère et la finesse de nos vins.

Certains élevages sont donc délibérément prolongés afin d'affiner les arômes et d'atteindre une maturité harmonieuse.

De cette manière, chaque bouteille qui quitte notre cave est prête à offrir une expérience de dégustation mémorable.