Millésime 2023

MÉTAPHYSIQUE DES CUVES



Cépages

55% Grenache
35% Syrah
10% Cinsault

Appellation

AOP Côtes du Rhône

Terroir

Sols argilo-calcaires

Vendanges

Égrappage et macération de 10/12 jours, extraction douce et maitrise des températures pour préserver le fruit.

Élevage en cuve

Dégustation

Nez fruité épicé, arômes délicats de petits fruits rouge (cassis, mûres) avec des notes d'épices et de garrigue.

La bouche est ronde, les tanins fondus et soyeux. Un *Côtes du Rhône* frais, souple et digeste, parfait en toute occasion.

Température de service conseillée

16 °C

Accords mets & vins

- Bœuf sauté au basilic thaï.
- Tajine de poulet aux citrons confits et aux olives vertes.
- Croque-madame végé au saint-Nectaire et épinards.

DOMAINE JULIE KARSTEN

1 chemin de la Berrette Est, 30210 Castillon-du-Gard +33 6 63 15 69 35
juliekarsten-vigneronne.com juliekarsten.vins@gmail.com www.instagram.com/julie.karsten
©2026 Julie Karsten, tous droits réservés

Millésime 2023

ENFANT GÂTÉ



Cépages

70% Grenache
30% Syrah

Appellation

AOP Côtes du Rhône Villages

Terroir

Sols argilo-calcaires

Vendanges

Égrappage et macération d'environ 2 semaines, extraction douce et maîtrise des températures pour préserver le fruit.

Élevage en cuve

Dégustation

Arômes intenses de fruits rouges mûrs (cerise, fraise des bois), épices, garrigue et notes de réglisse.

La bouche est riche et équilibrée, tanins ronds et veloutés, la finale longue et épicée.
Un vin ample, élégant avec une belle structure.

Température de service conseillée

16 °C

Accords mets & vins

- Filet mignon de veau aux morilles.
- Salade de magret de canard fumé et figues fraîches.
- Tatin de fenouil aux raisins et aux olives.

DOMAINE JULIE KARSTEN

1 chemin de la Berrette Est, 30210 Castillon-du-Gard +33 6 63 15 69 35
juliekarsten-vigneronne.com juliekarsten.vins@gmail.com www.instagram.com/julie.karsten
©2026 Julie Karsten, tous droits réservés

Millésime 2024

GLOUPIL (rouge)



Cépages

100% Syrah

Appellation

IGP Gard

Terroir

Sols argilo-calcaires

Vendanges

Égrappage, macération 10 jours, extraction douce et contrôle des températures pour préserver le fruit.

Élevage en cuve

Dégustation

Arômes frais de fruits rouges (myrtille, groseille), notes poivrées la bouche est fruitée et croquante, tanins souples, un vin sur le fruit avec de la de fraîcheur.

Température de service conseillée

16 °C

Accords mets & vins

- Mont d'or et ses pommes de terre sautées, saucisse de Morteaux
- Dahl de lentilles corail, curcuma et jeunes pousses d'épinards
- Brasucade au feu de bois

DOMAINE JULIE KARSTEN

1 chemin de la Berrette Est, 30210 Castillon-du-Gard +33 6 63 15 69 35

juliekarsten-vigneronne.com juliekarsten.vins@gmail.com www.instagram.com/julie.karsten

©2026 Julie Karsten, tous droits réservés

Millésime 2025

MERLOT MOQUEUR



Cépages

100% Merlot

Appellation

IGP Côteaux du Pont Du Gard

Terroir

Sols argilo-calcaires

Vendanges

Égrappage, macération 8 à 10 jours, extraction douce et maitrise des températures pour préserver le fruit.

Élevage en cuve

Dégustation

Arômes de fruits rouges et noirs (mûres, cerise), prune fraîche, légère touche épicée.

La bouche est ronde, les tanins veloutés, belle gourmandise, finale fruitée.

Un merlot frais et équilibré, axé sur le fruit, accessible et convivial.

Température de service conseillée

16 °C

Accords mets & vins

- Gyozas, légumes sautés au sésame.
- Carbonara à la courge, sauge et origan.
- Filet mignon de porc rôti au cidre et girolles.

DOMAINE JULIE KARSTEN

1 chemin de la Berrette Est, 30210 Castillon-du-Gard +33 6 63 15 69 35

juliekarsten-vigneronne.com juliekarsten.vins@gmail.com www.instagram.com/julie.karsten

©2026 Julie Karsten, tous droits réservés

On va Déguster
France Inter
12/10/2025

“Sous ses dehors de légèreté – puisque la robe n’est pas très foncée, on a un vin avec une densité et une puissance qui m’ont beaucoup séduit, l’aromatique est très belle. C’est du travail de haut niveau.”

Jérôme GAGNEZ
Chroniqueur vin
sur France Inter et
dégustateur de la RVF



Millésime 2023

IKIGAI

Cépages

100% Grenache

Appellation

Vin de France

Terroir

Sols argilo-calcaires

Vendanges

Les plus beaux grenaches du domaine vinifiés dans une amphore en grès ,mille-feuille égrappés/grappes entières, pigeage au pied, macération environ 2 semaines.

Élevage 10/12 mois en amphore en grès

Dégustation

Nez intense de fruits rouges mûrs, épices fines, la bouche est velouté et structurée avec une belle persistance aromatique, un vin d’une grande élégance alliant puissance et finesse.

Température de service conseillée

16 - 18°C

Accords mets & vins

- Carré d’agneau en croute d’herbes.
- Poisson grillé au miso saikyo.
- Œufs brouillés à la truffe.

DOMAINE JULIE KARSTEN

1 chemin de la Berrette Est, 30210 Castillon-du-Gard +33 6 63 15 69 35
juliekarsten-vigneronne.com juliekarsten.vins@gmail.com www.instagram.com/julie.karsten

©2026 Julie Karsten, tous droits réservés

Millésime 2023

HASE YOU WANT

Vin issu de raisins provenant de la dernière parcelle appartenant aux parents de Julie.
Vinifié par Julie Karsten et Pierre Goisbault, son beau-père.



Cépages

50% Syrah
50% Grenache

Appellation

Vin de France

Terroir

Sols argilo-calcaires

Vendanges

Égrappage, vendange en légère sous-maturité pour faire un vin à petit degré, macération courte en infusion de 5 jours, contrôle des températures pour garder du fruit et de la fraîcheur.

Élevage en cuve

Dégustation

Nez de fruits rouges frais (framboise, cerise) avec des notes florales, la bouche est souple et gourmande, les tanins ultra fondus, un rouge à petit degré (12,5%), frais et digeste.

Température de service conseillée

À servir légèrement rafraîchi 14°C

Accords mets & vins

- Tartines de sardines et tomates confites.
- Poulet sauté aux noix de cajou .
- Boulettes de lentilles corail et patates douces, sauce yaourt au curry.

DOMAINE JULIE KARSTEN

1 chemin de la Berrette Est, 30210 Castillon-du-Gard +33 6 63 15 69 35
juliekarsten-vigneronne.com juliekarsten.vins@gmail.com www.instagram.com/julie.karsten
©2026 Julie Karsten, tous droits réservés

Millésime 2025

GLOUPIL (rosé)



Cépages

100% Syrah

Appellation

IGP Gard

Terroir

Sols argilo-calcaires

Vendanges

Rosé de saignée, macération à froid 18°C pour pour préserver le fruit.

Élevage en cuve

Dégustation

Arômes de petits fruits rouges et de bonbon anglais, en bouche les arômes fruités s'ouvrent en finale sur des notes acidulées, une robe rose prononcée un rosé de gastronomie, charnu avec une belle matière en bouche.

Température de service conseillée

12 °C

Accords mets & vins

- Petites brochettes de poulet mariné, tartare de tomates au câpres frits.
- Patates douces rôties à la feta.
- Tartare de saumon à la mangue, marinade thaïlandaise .

DOMAINE JULIE KARSTEN

1 chemin de la Berrette Est, 30210 Castillon-du-Gard +33 6 63 15 69 35

juliekarsten-vigneronne.com juliekarsten.vins@gmail.com www.instagram.com/julie.karsten

©2026 Julie Karsten, tous droits réservés

Millésime 2024

MATA-H (rosé)



Cépages

50% Grenache
50% Mourvèdre

Appellation

AOP Côtes du Rhône

Terroir

Sols argilo-calcaires

Vendanges

Rosé de saignée, macération à froid 16 et 20°C pour pour préserver le fruit.

Élevage en cuve

Dégustation

Arômes de petits fruits rouges (framboises, groseilles) qui s'ouvrent en finale sur des notes d'agrumes. Une robe rose framboise, un rosé de gastronomie, charnu avec une belle matière en bouche.

Température de service conseillée

12 °C

Accords mets & vins

- Parillada de fruits de mer persillés au barbecue.
- Tataki de thon, sauce aux agrumes.
- Tartines au chèvre frais, piment d'Espelette, menthe et betterave crue.

DOMAINE JULIE KARSTEN

1 chemin de la Berrette Est, 30210 Castillon-du-Gard +33 6 63 15 69 35
juliekarsten-vigneronne.com juliekarsten.vins@gmail.com www.instagram.com/julie.karsten
©2026 Julie Karsten, tous droits réservés

Millésime 2025

SUPERNOVAE

Achat de raisin pour ce millésime,
vendangé et vinifié par
Julie Karsten/SARL la Veraison Castillonnaise



Cépages

100% Viognier

Appellation

Vin de France

Terroir

Sols argilo-calcaires

Vendanges

Débourbage à froid, contrôle des températures entre 16 et 18°C, pour préserver le fruit et la fraicheur aromatique.

Élevage en cuve

Dégustation

Nez de fruits à chair blanche et des notes florales généreuses.
La bouche est fruitée, gourmande tout en gardant une belle fraîcheur.

Température de service conseillée

10 - 12 °C

Accords mets & vins

- Ceviche de daurade au citron vert.
- Curry de légumes thaï.
- Noix de Saint-Jacques flambées au beurre truffé, zeste de citron et petits anchois.

DOMAINE JULIE KARSTEN

1 chemin de la Berrette Est, 30210 Castillon-du-Gard +33 6 63 15 69 35
juliekarsten-vigneronne.com juliekarsten.vins@gmail.com www.instagram.com/julie.karsten
©2026 Julie Karsten, tous droits réservés

Millésime 2025

EMPUSA PENNATA

Achat de raisin,
vendangé et vinifié par
Julie Karsten/SARL la Veraison Castillonnaise



Cépages

60% Rolle
40% grenache blanc

Appellation

Vin de France

Terroir

Sols argilo-calcaires

Vendanges

Débourbage à froid, contrôle des températures entre 16 et 18°C, pour préserver le fruit et la fraicheur aromatique.

Élevage en cuve

Dégustation

Nez de fruits à chair blanche (pomme fraîche, pêche blanche) citron avec des notes florales. La bouche est gourmande tout en gardant une belle fraîcheur.

Température de service conseillée

10 – 12 °C

Accords mets & vins

- Gravlax de saumon aux quatre baies et son eau de concombre.
- Gambas flambées, salade de poire et avocat sauce ponzu.
- Salade de fenouil, poire, parmesan et noisettes.

DOMAINE JULIE KARSTEN

1 chemin de la Berrette Est, 30210 Castillon-du-Gard +33 6 63 15 69 35
juliekarsten-vigneronne.com juliekarsten.vins@gmail.com www.instagram.com/julie.karsten
©2026 Julie Karsten, tous droits réservés