

Tarifs valables jusqu'au 15 Juillet 2021

LIVRAISON
GRATUITE

#18
JUN 2021

L'ALAMBOUTIC

100% Made in Gascogne

Les meilleurs produits du terroir sélectionnés pour vous !



www.lalamboutic.com

Vinothèque



Les Meilleurs Produits de la Gascogne chez vous, c'est possible !



Dans ce catalogue, vous trouverez forcément votre bonheur avec **plusieurs centaines de références proposées au tarif producteur (dans 99% des cas).**

Pour bénéficier de la GRATUITE des frais de port, **2 conditions :**

- un minimum de commande de 50 € TTC en alcools et/ou vins.
- Un multiple de 6 pour les cartons de vin (0.75l) (mais le panachage reste possible).

Dans ces 2 conditions, nous vous garantissons **GRATUITEMENT** la livraison par nos soins (pas de prestataire extérieur) de vos produits gascons, sur le lieu de votre choix (domicile, travail...)

Notre livraison se déroule dans le cadre d'une grande tournée sur toute la France. Le jour de notre passage vous sera indiqué une fois toutes les commandes reçues et l'itinéraire défini.

Intéressés ?!

Nous nous tenons à votre écoute et pour prendre vos commandes

contactez nous
au **05.62.29.35.04** ou
par mail à **commandes@lalamboutic.com**

Cécile et Nicolas de L'Alamboutic



Nos références

CÔTES DE GASCOGNE

Chiroulet - p 4

Saint Lannes - p 7

Pellehaut - p 9

Maubert - p 13

Les Remparts - p 15

Magnaut - p 17

Villa Dria - p 20

Laguille - p 23

Maubet - p 25

Haut-Marin - p 27

Joÿ - p 29

Laxé  - p 32

La Haille - p 34

Tariquet - p 36

Entras  - p 39

Horgelus - p 41

Embidoure - p 43

Uby - p 45

Mage - p 48

Guillaman - p 49

Pajot  - p 51

Gensac - p 53

Meillan - p 55

Cassagnoles - p 57

Herrebouc  - p 59

Séailles  - p 61

Monluc - p 63

Bilé  - p 65

Plaimont - p 67

AUTRES APPÉLATIONS

Plaimont / Saint Mont - p 69

Sergent - p 71

Maouries - p 73

Brumont / Montus / Bouscassé
p 76

Cap Martin - p 79

Les Mets Dames  - p 81

Barréjat  - p 83

Boiron - p 85

Vignerons du Brulhois - p 87

Vignerons de Buzet - p 89

Lionel Osmin & Cie - p 91

BONS PLANS

Haut Marbuzet - p 94

Plageoles - p 94

Champagne Alexandre Bonnet
p 95

La Patience - p 97



DOMAINE Chiroulet



Polyculteur, éleveur, viticulteur et distillateur, telles étaient le faisceau des compétences caractérisant la conduite du domaine de Chiroulet à la charnière des XIX et XXème siècles. Ce sont encore celles dont fera preuve Albert Fezas lorsqu'il le reprit en 1935. Elles seront d'ailleurs peu ou prou en vigueur jusque dans les années 70, époque où son fils Michel se lance dans la production de vins de consommation courante. Pour autant, l'élaboration de l'armagnac est reconduite et connaît même une embellie dans le sens où une partie est dédiée au floc de Gascogne, ajoutant ainsi une nouvelle corde à l'arc des savoir-faire régnant à Chiroulet.

L'arrivée de Philippe aux commandes de la propriété consacre sa vocation viticole au profit d'une pleine qualification, celle de vigneron. Guidé par un sens du défi et riche d'une formation d'ingénieur agricole et d'œnologue, il inscrit le domaine sur la trajectoire de l'excellence. Plus particulièrement, son expérience en matière d'élevage des vins, acquise auprès de Seguin-Moreau, un tonnelier de référence, élargit et affine ses connaissances au contact de ses propres vins. Homme de chai, Philippe exerce néanmoins son métier avec un discernement où le style prime la technique. Dans ce parcours souligné d'ambition, il donne au travail de la vigne toute l'importance qu'il requiert à ce niveau d'exigence en pratiquant une viticulture responsable et en phase avec son environnement.

I.G.P. Côtes de Gascogne



Miocène

Sauvignon Blanc et Gros Manseng

Baptisé du nom de l'ère géologique qui a engendré son terroir, ce vin blanc sec en représente la quintessence. Le sauvignon et le gros manseng unissent ici leurs vertus pour produire une fougue incomparable et faire vibrer d'intensité les saveurs qui fleurissent au cœur d'un écrin minéral.

2019
0,75l : 14,40€



Retrouvez le domaine dans le catalogue
Floc & Armagnac



La Côte d'Heux

100% Gros Manseng

Ce vin blanc racé signé Chiroulet est le résultat de l'exploration permanente de notre terroir de Côte où une magnifique veine d'argile brune, à mi-pente, révèle pleinement le cépage Gros Manseng (100%) à pleine maturité. Un long élevage sur lies fines, en cuves bois de chêne avec bâtonnages réguliers lui donne complexité, caractère et gras.

2018 / 2019
0,75l : 10,50€ / 1,5L : 23€



DOMAINE
Chiroulet
FAMILLE FEZAS

Terres Blanches

Gros Manseng, Sauvignon, Ugni Blanc

Emblème de notre production en blanc sec, « Terres Blanches » témoigne avec sa personnalité du terroir de la Ténarèze. Par le filtre de ses cépages, cette cuvée en restitue la minéralité par un aspect tactile et en bénéficie incidemment comme un facteur de fraîcheur propice à exalter son expression.



2019 / 2020
0,75l : 7,50€



Soleil d'Automne

Gros Manseng et Petit Manseng

2019
0,75l : 8,75€

Baptisé par allusion à sa saison de vendange, « Soleil d'Automne » dispense les subtiles douceurs de raisins passerillés de gros et de petit manseng. Paradoxe gourmand, il allie suavité et sapidité sans verser dans des sensations purement sucrées. Cette dualité fait tout le charme de ce vin typiquement gascon et symbole d'un art de vivre.



Vent d'Hiver

100% Petit Manseng

2017
0,50l : 16€

Récolté très tardivement à l'annonce de l'hiver, le petit manseng se mue en quintessence et délivre un vin à l'avenant, liquoreux et indissociable d'un parfum envoûtant fait de fragrances de fruits secs mariées à celles de fruits confits.

Apanage des mansengs, la concentration en sucre ainsi obtenue préserve à merveille l'équilibre acide des raisins.



Le Temps des Fleurs

Merlot, Cabernet franc et Tannat

Composé de merlot, cabernet franc et tannat, ce rosé est issu de la technique de saignée, la plus indiquée pour en étoffer la matière et tirer le meilleur parti du potentiel aromatique de raisins cueillis à maturité.

2020
0,75l : 6,80€





Terroir Gascon

Merlot, Cabernet Franc et Tannat

Élevé en fût

« Terroir Gascon » incarne l'introduction au style des rouges du domaine, l'exprimant aimablement en fruit et en souplesse, sans toutefois se départir d'un caractère portant l'empreinte de son terroir. Jouant la complémentarité des cépages, avec le merlot comme source majeure de son étoffe juteuse, il puise sa fraîcheur du cabernet franc, tandis le tannat l'enveloppe de sa structure.

2018 / 2019
0,75l : 7,85€ / 0.375L : 5€



Merlot et tannat composent une partition jouant fortissimo, aussi est-elle tempérée par un élevage alliant avec doigté les vertus du chêne français de Haute Futaie et celles du chêne du Caucase

Accomplie en barriques durant une année, cette phase majeure est suivie par un affinage en cuve bois destiné à parfaire le rendu des flaveurs et le fini des tanins. Ainsi confectionné, ce vin de haute expression s'apprécie dès sa jeunesse et se savoure au fil du temps, dévoilant à mesure toute sa dimension.

Grande Réserve

Merlot et Tannat

Élevé en fût

2010 → *Petite quantité disponible*
0,75l : 20€

2014 0,75l : 19€ 2016 0,75l : 17,10€

2015 0,75l : 18€ 2017 0,75l : 15€



| | | | |
|----------------|-------------|-------------|----------------|
| Magnum 1,5L | 2012 36€ | 2014 32€ | 2016 29,90€ |
|----------------|-------------|-------------|----------------|



Terra Nostra

Tannat et Merlot

Élevé en fût

Vin d'exception, « Terra Nostra » l'est déjà par son année de naissance, forcément exceptionnelle. Sa production se fait en effet au gré des grands millésimes. Une forte proportion de tannat est alors appelée à façonner un vin aux sensations superlatives, sans épate, car tout en raffinement et en noblesse de sève.

2016
0,75l : 23€



Le Vignoble du Domaine Saint-Lannes, qui tire son nom de la Chapelle Romane du XIIème siècle voisine, se trouve implanté sur les magnifiques terroirs de la Ténarèze, dont les sols sont de nature argilo-calcaires.

Entouré de carrières dont le calcaire affleure par endroit, le Domaine Saint-Lannes produit des vins riches, concentrés, très marqués par un effet "terroir" indéniable et une typicité hors du commun, ce qui les rendent uniques.

Le climat océanique et la proximité des Pyrénées, avec la particularité d'avoir des étés chauds accompagnés de nuits fraîches, est le meilleur support à la qualité aromatique du raisin. Maîtrisant les technologies modernes plus respectueuses de l'environnement, le Domaine Saint-Lannes s'inscrit aujourd'hui dans une démarche de durabilité en investissant dans des technologies limitant les impacts sur la nature.

Exploitant le Domaine Saint-Lannes depuis 1955, et produit des vins depuis 1982, la famille Duffour n'a eu de cesse de faire évoluer sa production avec pour objectifs principaux le respect du terroir, la mise en exergue des cépages locaux, et le plaisir dans la dégustation de ses vins.

Colombard, Ugni- Blanc et Gros- Manseng composent la majeure partie de l'encépagement en Blanc. Mais également Sauvignon, Chardonnay et Petit- Manseng qui trouvent dans les terroirs de la Gascogne le meilleur support à leur expression. Merlot, Cabernet-Sauvignon, Cabernet-Franc et Tannat pour les cépages rouges. Comptant aujourd'hui une surface de 70 ha, les vins du Domaine Saint- Lannes parcourent le monde à la rencontre des épcuriens de toutes origines.

IGP Côtes de Gascogne



Signature

Colombard et Gros Manseng

Ce vin est un subtil assemblage des meilleurs jus de raisin blanc sélectionnés lors de la récolte.

Fraîcheur et vivacité, voilà ce qu'il nous inspire. Fidèle à sa réputation, le nez explose sur une intensité remarquable d'arômes de fruits exotiques tandis que la bouche bénéficie d'une attaque vive et fraîche, pour conclure sur une longueur aromatique des plus intense.

2020
0,75l : 5,60€

Retrouvez le domaine dans le catalogue
Floc & Armagnac





Sauvignon Gros Manseng

A la croisée des chemins, entre sec et sucré, entre doux et vif. Demi-sec, aux arômes intenses de fruits exotiques et d'agrumes. Les arômes se retrouvent en bouche, accompagnés d'une fine minéralité, pour finir sur une touche légèrement acidulée, fraîche.

2019 / 2020
0,75l : 6,30€



Sauvignon Chardonnay

L'assemblage des deux cépages blancs parmi les plus renommés au monde, dans sa version « Gascogne ». Un vin association le plaisir des vins de la Gascogne, et la complexité de ces deux cépages nobles.

2019 / 2020
0,75l : 6,10€



Gros Manseng

Cépage typique et originaire du Sud-Ouest affectionnant particulièrement les sols argilo-calcaires, le Gros-Manseng nous donne des vins denses, gras, autorisant un vieillissement qui le sublimerait. On découvre des arômes fruits blancs et exotiques qui apportent fraîcheur et vivacité suivit d'une finale plus fine sur des notes de fruits secs.

2019
0,75l : 6,60€



Prélude d'Hiver

Notre 100% Gros-Manseng est récolté au prélude de l'hiver en légère surmaturité... Ce Gros-Manseng moelleux va surprendre vos papilles. Robe jaune soutenue aux reflets verts, nez intense aux arômes mêlés de fruits confits et de notes de miel.

2019
0,75l : 6,90€



Les Coquelicots

Merlot

Ce rosé issu de vendanges très mûres sera le compagnon de vos apéritifs, aussi bien l'été que tout au long de l'année. Arômes de fruits rouges frais et confits, bouche vive et fraîche, équilibrée avec une belle longueur.

2020
0,75l : 5,60€



Les Peyrades

Merlot, Cabernet Sauvignon et Tannat

Cet assemblage nous donne un produit typé Gascogne : léger, fruité, épicé. Une belle robe rubis nous accueille lorsque l'on découvre ce vin, accompagnée de reflets grenats. Le nez nous livre des arômes fruités et épicés.

2020
0,75l : 5,60€





Le vignoble bénéficie d'un terroir idéal et d'un ensoleillement maximal. Protégé par le massif des Pyrénées, le Gers bénéficie également d'une pluviosité estivale relativement faible.

C'est d'ailleurs l'esprit du travail réalisé sur le domaine de Pellehaut: le respect des méthodes ancestrales et de l'équilibre naturel, associé à une rigueur scientifique et un souci permanent de qualité et d'innovation.

Le Château de Pellehaut, bâti au 18^{ème} siècle, fait face aux Pyrénées. Il se situe dans la Ténarèze (nom d'une voie romaine), en bordure du Bas-Armagnac, et dispose de ce fait d'une grande variété de terroirs.

- Les argilo-calcaires (terrains argileux sur des roches mères calcaires affleurantes) qui épanouissent les cépages rouges et les Chardonnay.
- Les boulbènes (mélange d'argile et de sable sur une sous-couche calcaire) qui permettent aux cépages locaux de donner des vins blancs d'une grande finesse aromatique.
- Les boulbènes légères (mélange d'argile et de sable, avec une forte proportion de sable) qui sont les sols favoris des Armagnacs de grande renommée.



Les Marcottes

Tannat, Merlot et Cabernet Sauvignon

Élevé en fût

Une robe d'un rouge soutenu avec de légers reflets violines. Un nez intense d'épices genièvre, girofle, viennent sublimer les fruits noirs cassis, mûres très présents dans ce bouquet. En bouche une attaque franche laisse place à une texture soyeuse et fondante. Un vin convivial et polyvalent qui s'accordera avec de nombreux plats.

2018

0,75l : 8,90€

1,5l : 21,50€

3l : 51€ - coffret bois

Retrouvez le domaine dans le catalogue Armagnac



DOMAINE DE
PELLEHAUT

AmpéloMéryx Blanc

Sauvignon, Chardonnay, Gros Manseng et Petit Manseng

Une robe brillante aux délicats reflets verts. Un nez complexe où fleurs et fruits confits s'expriment intensément. En bouche ce vin offre de multiples saveurs florales et de fruits à chair blanche portés par une structure tout en souplesse.

2019
0,75l : 8,50€



AmpéloMéryx Rouge

Pinot noir, Syrah et Malbec

Ce vin a un nez expressif et très aromatique mélangeant les fruits noirs (mûres, cassis, cerises) et les épices (poivre, cannelle), le tout adouci par un délicieux arôme de violette. Votre palais reconnaîtra ses tanins soyeux et son amertume semblable à celle du cacao en fin de bouche.

2019
0,75l : 7,50€



Été Gascon Blanc

Gros Manseng, Chardonnay et cépages locaux

Ce vin au parfum d'exotisme, nous submerge en bouche avec des notes de fruits de la passion, d'ananas, d'orange, de kiwi. Ce vin légèrement moelleux mais frais appelle à la gourmandise avec son melting pot de savoureux fruits.

2019 / 2020
0,75l : 6,90€



Été Gascon Rosé

Tannat, Merlot et Cabernet Sauvignon

D'une teinte rose corail, ce vin dégage un parfum de fraise. Il nous reconforte avec en bouche ses notes de guimauve, de coquelicot et de fraise confituré.

2020
0,75l : 6,90€



Chardonnay

D'une teinte jaune au reflet vert, le nez de ce Chardonnay révèle des notes de pêche, d'abricot, d'ananas ponctué par des notes de vanille et de tilleul. En bouche, ce sont les notes de fruits qui dominent, avec la pêche, l'ananas victoria et une finale vanillée.

2019 / 2020
0,75l : 6,90€



Manseng Noir

Merlot, Cabernet Sauvignon et Tannat

Cette cuvée nous offre aujourd'hui un vin rouge rare, authentique et précieux, que nous avons remis au goût du jour. Sa robe violine soutenue, dévoile un nez fruité et épicé d'une grande complexité.

2019
0,75l : 9,50€





Harmonie de Gascogne Blanc

Ugni-Blanc, Colombard, Chardonnay, Sauvignon, Petit et Gros Manseng

D'une teinte claire, limpide au reflet vert, ce vin révèle des notes de fruits exotiques tel que la mangue et le fruit de la passion. En bouche, la vivacité de la passion réveille nos papilles, contrebalancée par la douceur de l'abricot.

2020
0,75l : 5,75€



Harmonie de Gascogne Rouge

Merlot, Tannat, Syrah, Cabernet Sauvignon, Malbec et Pinot Noir

D'une robe rouge rubis, ce vin au nez de fruits noirs et de violette, nous offre une bouche voluptueuse, avec des notes de fruits rouges mûris à point, et des tanins souples.

2019 / 2020
0,75l : 5,75€



Harmonie de Gascogne Rosé

Tannat, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon et Malbec

Une teinte rosée légère et limpide. Un nez intense de fruits rouges, de violette et de rose. En bouche la fraîcheur et la rondeur des fruits s'entremêlent. Un vin à l'équilibre naturel, qui révèle la complexité de la Gascogne.

2020
0,75l : 5,75€



Escoubasso

100% Petit Manseng

Une couleur jaune d'or qui évoque le sable chaud. Des parfums de fleurs et de fruits exotiques nous chatouillent les narines. Une bouche légère aux saveurs tropicales se terminant sur de fraîches notes citronnées.

2018
0,50l : 7,30€

Les Pétillants : Pilaho Blanc ou Rosé

Merlot, Tannat, Syrah, Cabernet Sauvignon, et Malbec

Une robe rose intense nous dévoile au nez des notes de fruits rouges. Ce vin gourmand, nous offre en bouche un mélange de fraise, de framboise et de cerise griotte, tonifié par de fines bulles.

2020
0,75l : 7,50€

Ugni-Blanc, Colombard

Une élégante robe blonde aux reflets verts habille un nez fin de parfums floraux. Un sillage entêtant de tilleul, d'aubépine et d'abricot nous enchantent en bouche à travers un ballet d'agrumes et de mangue





Family Réserve Blanc

Chardonnay et Petit Manseng

Une grande brillance et une couleur jaune pâle pour un blanc de caractère. Au nez, quelques pas de danse avec le verre révèlent son intensité. Des fruits à chair jaune, tout en rondeur accompagnent les notes de noix de coco sur un lit de caramel.

2019
0,75l : 12,75€



Family Réserve Rosé

Pinoit Noir et Syrah

D'une robe rose corail, au nez de coquelicot, et de fraise, on y retrouve en bouche des notes de fraise des bois, et une pointe de pamplemousse.

2020
0,75l : 8,50€



Family Réserve Rouge

Vêtu d'une robe grenat foncée aux reflets brillants, les fruits rouges, le poivre et le cacao font leur apparition dans une harmonie mêlant fruits et épices. Sa belle charpente se développe autour de tanins ronds donnant une sensation de boisé fin et on notera une finale réglissée agréable.

2014 : Tannat-Cabernet Sauvignon-Pinot Noir
2016 : Merlot - Cabernet Sauvignon-Tannat
2017 : Merlot - Tannat - Cabernet Sauvignon

2014
0,75l : 18€

2015
0,75l : 15,50€

2016
0,75l : 14€



LE SAVIEZ-VOUS ? Pratique, économique, écologique, cool ... le cubi (ou bag in box) préserve les qualités gustatives des vins au moins 6 semaines après l'ouverture et conservation au frais et peut se garder 6 mois après votre achat.

**Les B.I.B sont vendus par
2 de même couleur**

Les B.I.B :

Ces vins vous séduiront pour leur fraîcheur et leur intensité aromatique.

Le Petit Pellehaut Rouge

Merlot, Tannat et Cabernet

Le Petit Pellehaut Rosé

Merlot, Tannat et Malbec

47€ les 2

Le Petit Pellehaut Blanc sec

Ugni blanc, Colombard et Gros Manseng

43€ les 2

Le Petit Pellehaut Moelleux

Gros Manseng, Sauvignon et Colombard

50€ les 2



C'est à Montréal que Henry De Wit originaire des Pays-Bas et sa famille, ont décidé de mettre en valeur les produits issus de la vigne, ce qui a permis de créer une gamme de vin de pays des côtes de Gascogne, du floc de Gascogne et des Armagnacs millésimés.

Aujourd'hui ses trois fils Marcel, René et Julien passionnés de la vigne et du vin, avancent avec lui pour mettre ensemble en valeur les produits de la région. Ils exploitent à l'heure actuelle, près de 50 ha de vignes et 35 ha de céréales.

Réparties sur plusieurs territoires de l'Appellation, les vignes du domaine offrent une diversité au niveau des sols sur lesquels les différents cépages tirent et expriment pleinement leurs typicités. Depuis sa création le Domaine procède à une Agriculture Raisonnée, autant pour la vigne, que pour les céréales. Ceci signifie qu'il n'utilise les produits phytosanitaires qu'en cas de nécessité, avec des doses réduites.



Colombard Ugni-Blanc

2020
0,75l : 4,80€



Sauvignon

2020
0,75l : 5,20€



Chardonnay Sauvignon

2020
0,75l : 5,10€

Retrouver le domaine dans le catalogue
Floc & Armagnac





Merlot Rosé

2020
0,75l : 5,20€



Merlot

2020
0,75l : 5,20€



Primèr Gelada

2019
0,75l : 9,20€



Moelleux

2019
0,75l : 5,60€





Le Domaine Les Remparts, s'étendant sur 115 hectares, est enraciné dans la Ténarèze, sur les coteaux de Gascogne.

Du haut des Remparts du XIIIème siècle de Gazaupouy, nous apercevons au dessus des vergers de prunes le vignoble de la Pomadère, berceau de l'exploitation. Situé sur une arête calcaire, il est composé de cépages typiques du grand Sud-Ouest: Sauvignon, Colombard pour l'élaboration des vins blancs.

A Grazimis, sur le plateau de Séailles, ancien vignoble datant de l'époque Gallo-Romaine, nous trouvons le vignoble de Pajon réhabilité en 2001. Terroir argilo-sableux et calcaire. Cépages: Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Malbec, Tannat, Petit Manseng et Colombard.

IGP Côtes de Gascogne

Gamme GOUTTES DE LUNE



Malbec Tannat

Robe profonde aux reflets pourpres. Nez de velour, bel équilibre de puissance d'arôme de fruits noirs, attestant d'une maturité parfaite. Grande densité en bouche, une légère pointe d'acidité contre balance des tanins puissants et soyeux.

2017
0,75l : 8,50€



Sauvignon Petit Manseng

Robe pâle argentée, lumineuse et brillante. Nez qui débute sur des fruits à noyau (pêche et abricot) pour s'orienter vers des parfums acidulés d'agrumes. On retrouve l'expression fruitée, acidulée puis gourmande. Excellent équilibre avec une finale mêlant parfums acidulés à des notes de fruits au sirop.

2020
0,75l : 8€

Retrouvez le domaine dans le catalogue
Armagnac





Sur un R Gascon

Colombard et Sauvignon

Couleur jaune pâle avec des reflets brillants. Nez intense avec beaucoup de fraîcheur sur des notes de citron vert et de nectarine.

2019 / 2020
0,75l : 6€



Sur un R Gascon

100% Sauvignon

Couleur jaune pâle avec des reflets brillants. Nez riche avec beaucoup de rondeur sur des notes d'agrumes et de fruits de la passion.

2018
0,75l : 6€



Sur un R Gascon

Colombard et Gros Manseng

Couleur jaune pâle avec des reflets brillants. Nez vif et aromatique sur des notes de nectarines et de citrons confits. Vin fruité et gourmand

2017
0,75l : 6,50€



Sur un R Gascon

Merlot et Cabernet Farnac

De couleur cerise avec un nez franc et fruité, intensité agréable sur des notes de fruits des bois légèrement poivrés. Attaque souple, bonne évolution sur le fruit rouge. Vin équilibré et rond.

2019
0,75l : 6€



Sur un R Gascon

Merlot

Disque transparent et brillant, couleur rose pâle. Nez fruité mêlant arômes de fleurs et de fruits exotiques. Attaque rafraîchissante, bonne évolution sur le fruit rouge. Vin plaisant aux arômes de fraises et d'agrumes mûrs.

2019 / 2020
0,75l : 6€



Sur un R Gascon

Malbec

De couleur pourpre avec un nez franc et fruité porté sur des notes de violettes légèrement mentholées. Vin très plaisant aux tanins arrondis doté d'une expression nette et avenante sur la cerise noire.

2017
0,75l : 6,50€



Domaine de
Magnaut



Le Domaine de Magnaut se situe sur la commune de Fourcès au Nord-Ouest du département du Gers. Ce domaine familial se compose d'un vignoble de 40 hectares aux terroirs riches et variés. Le mariage entre ces terroirs et les expériences professionnelles acquises par Jean-Marie Terraube, dans différents vignobles, a permis de créer une gamme de Vins des Côtes de Gascogne et Flocs de Gascogne et de mettre en valeur les Eaux de Vie d'Armagnac. Aujourd'hui, l'ensemble des produits du domaine sont régulièrement récompensés.

Dans les années 1970, Pierre Terraube a produit les premières Eaux de Vie d'Armagnac du domaine. Ces millésimes anciens et prestigieux sont à découvrir dans notre sélection.

C'est en 2000 que Jean-Marie Terraube décide d'assurer le renouveau nécessaire pour produire des Vins des Côtes de Gascogne de qualité. La première étape fut d'adapter les cépages aux différents terroirs.

Le vignoble de 40 hectares est composé à 80 % de cépages blancs (Colombard, Ugni Blanc, Gros et Petit Manseng Sauvignon blanc et gris). Les cépages Merlot, Cabernet Sauvignon, Tannat et Syrah recouvrent le restant du Vignoble. La vallée où se trouvent les sols sablo ferrugineux est idéale pour les eaux de vie d'armagnac. Sur les coteaux, les sols d'argiles fines favorisent la bonne maturité des raisins blancs. Les vignes rouges sont plantées sur les plateaux argilo-calcaires dont l'exposition donne des vins généreux et puissants. Jean Marie Terraube favorise les nouvelles techniques respectueuses de l'environnement et du travail de la vigne.

IGP Côtes de Gascogne



Equilibre de Manseng

100% Gros Manseng

L'équilibre de Manseng nous offre une robe jaune Or plutôt brillante. C'est un nez complexe et généreux, qui nous procure des arômes comme le coing et la mangue. Dans la bouche on trouve un parfait équilibre, premier une certain fraîcheur suivi des notes de fruits abricot mangue. Pour finir sur une note moelleuse avec les fruits compoté notamment la poire et la mangue.

2019

0,75l : 6,60€

Retrouvez le domaine dans le catalogue
Floc & Armagnac



www.lalamboutic.com



Pur Colombard

Le Pur Colombard nous offre une robe jaune plutôt subtile, dû au choix du vigneron de réaliser un élevage en cuve Inox. Un nez qui nous offre des arômes de pamplemousse et agrumes. Il évolue sur des saveurs d'agrumes. En fin de bouche le Pur Colombard nous fait ressentir des notes minérales et acidulées.

2020
0,75l : 5,80€

Manseng sec

100% Gros Manseng

Le manseng sec est doté d'une robe jaune brillante.

Nez : C'est un nez très expressif avec de nombreux arômes notamment les fruits exotiques avec une évolution subtile sur des notes épicés.



2020
0,75l : 7,70€



Eden Gascon Blanc

Colombard, Gros Manseng et Sauvignon

Avec sa robe jaune pâle plutôt prononcé, ce vin propose un nez avec une approche tout en finesse qui fait ressortir des arômes de fleurs blanches et d'agrumes. Il évolue ensuite sur des arômes de pêche.

2019
0,75l : 5,70€

Eden Gascon Rouge

100% Merlot

De couleur framboise, soutenue avec des reflets violines. Complexe, fruité, subtils arômes de fruits rouges. Ce vin est généreux, rond, avec des notes de cerise, des tanins fins, souple,



2018
0,75l : 5,80€



Euphorie de Rosé

100% Syrah

De couleur grenat, limpide avec des reflets violines. Au nez, ce vin est frais, fruité, développant des arômes de fraise, mais aussi généreux arômes de framboise et des arômes de mûre.

2020
0,75l : 5,80€

Tannat

Une robe framboise très prononcé avec des reflets grenat. Un nez élégant avec une belle complexité aromatique, notamment la cerise et le cacao. Une entrée de bouche épicée qui nous amène sur des tanins fins pour finir sur les notes de fruits rouge.



2016
0,75l : 12,10€





Domaine de
Magnaut

Haut de Boulin

Cabernet Sauvignon, Merlot et Tannat

De couleur cerise, soutenue, avec des reflets grenat. On découvre au nez des notes complexes, fruitées, arômes de sous-bois, arômes de cerise. Ce rouge se dévoile en bouche comme fraîche, intense, charnue, notes de fruits noirs, tanins fins, rond.

2017
0,75l : 7,10€



Duo de Manseng

Gros Manseng et Petit Manseng

ne belle robe jaune paille apporté par l'élevage en fût de chêne.

Nez : Un nez intense qui évolue rapidement sur des fruits exotiques

Bouche : Une bouche très harmonieuse avec une belle rondeur, qui évolue ensuite sur des saveurs de mangue vanillée.

2012
0,75l : 12,80€



le rêver, le faire, le partager... **MAGNAUT**



Villa Dria

CÔTES DE GASCOGNE



Sensible au respect de la terre et à l'équilibre de la plante, Jean-Pierre DRIEUX cultive la vigne depuis 20 ans en mode raisonné alternatif. L'utilisation d'engrais biologiques et d'extraits végétaux, le recours à la géobiologie pour l'harmonisation énergétique de chaque parcelle, lui ont permis de stimuler les défenses naturelles des vignes et de relancer la vie microbienne des sols. Il a ainsi pu réduire fortement les traitements conventionnels et préserver ainsi la biodiversité de ce terroir et renforcer son expression.

Le vignoble de 50 hectares est composé majoritairement des cépages blancs emblématiques de la Gascogne, le Colombard, le Gros Manseng, l'Ugni Blanc et le Petit Manseng, auxquels s'ajoutent le Sauvignon et le Chardonnay. Les rouges, plus confidentiels sont constitués de Merlot et de Cabernets Sauvignon et Franc.

L'éco-chai du domaine est alimenté par sa toiture photovoltaïque, et doté d'équipements issus des technologies les plus modernes.

Son implantation a été réalisée selon les principes de la géobiologie. Ce savoir bien connu des anciens, notamment des bâtisseurs de cathédrales, permet d'obtenir un environnement harmonieux chargé d'énergies positives favorables à l'élaboration naturelle du vin.

De la réception de la vendange au pressurage, de la fermentation à l'élevage sur lies, l'installation permet de préserver l'intégrité et la qualité du raisin, de révéler et de conserver le potentiel aromatique des vins.

IGP Côtes de Gascogne



Les Magnums de nos 4 cuvées

Côte Sauvage (*Colombard & Sauvignon*)
Fleur des Fées (*rosé - Merlot et Cabernet Franc*)



2020
1,5l : 14€

Jardin Secret (*Gros Manseng*)

2019
1,5l : 17,50€

Clef du Sol (*Merlot & Cabernet*)

2018
1,5l : 15,50€





L'avant Première

100% Sauvignon

Fin et élégant de fruits exotiques, de pamplemousse et d'ananas avec une finale citronnée.

Bouche : Attaque vive et fraîche, de l'ampleur et du gras avec une belle complexité aromatique. En finale, une sensation vivifiante et fruitée.

2019
0,75l : 5,95€



Côte Sauvage

Colombard et Sauvignon

Fin et élégant de fruits exotiques et d'agrumes avec une finale citronnée. Attaque vive et fraîche. De l'ampleur et du gras avec une belle complexité aromatique. En finale, une sensation vivifiante et fruitée.

2020
0,75l : 5,60€



Terre de Feu

Chardonnay et Gros Manseng

Puissant et complexe aux notes grillées de fleurs blanches et d'agrumes

Une attaque ample et grasse, bel équilibre entre fraîcheur et rondeur, agrémentée de subtiles saveurs fruitées et florales.

2019
0,75l : 6,30€



Ronde des Fruits

Merlot et Syrah

Croquant et fruité aux notes de cerises et d'épices. Une saveur fraîche et gouleyante, centrée sur des arômes de fruits rouges, dévoilant une belle finale épicée.

2019
0,75l : 5,60€



Fleur des Fées

Merlot et Cabernet Franc

Frais et charmeur. Aux notes d'agrumes et de petits fruits rouges. Attaque vive et plaisante, agrémentée de notes fruitées de framboise et de groseille. Une finale bien présente avec une fraîcheur agréable et acidulée.

2020
0,75l : 5,60€



Clef du Sol

Merlot et Cabernet Sauvignon

Élégant et gourmand, aux notes de fruits rouges
En bouche, une attaque suave et fruitée, palais ample aux tanins fondus, finale longue et délicate

2018
0,75l : 6,60€



Jardin Secret

100% Gros Manseng

complexe de fruits exotiques et d'agrumes avec une pointe de fruits confits. Ce vin est ouligné par une belle harmonie entre fraîcheur et douceur, une richesse remarquable en fruits.

2019
0,75l : 7,50€



Lune de Miel

100% Petit Manseng

intense et complexe aux notes de coing et d'abricot confit, rehaussé d'une pointe de truffe et de miel. Une belle longueur pour une finale très élégante et plaisante.

2018
0,75l : 9,60€



Villa Club :

Ces vins vous séduiront pour leur fraîcheur et leur intensité aromatique.

Rosé

Un nez savoureux d'agrumes et de petits fruits rouges. Une bouche gourmande, rafraîchissante et d'une agréable vivacité.

Nacré

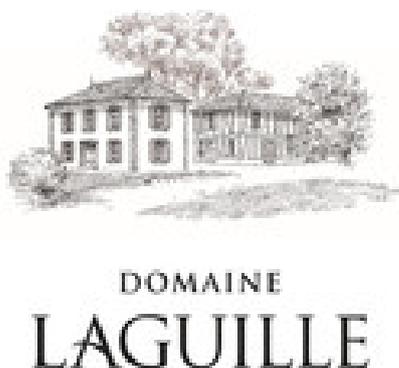
Un nez éclatant d'agrumes et de fruits exotiques. Une bouche vive, fruitée et fraîche.

Doré

Un nez éclatant d'agrumes et de fruits de nos vergers. Une bouche fondante, veloutée, aromatique et fraîche.

0,75l : 6,40€ l'unité

0,75l : 7,90€ l'unité



Le Domaine de Laguille est une propriété familiale implantée dans le Gers, pays du bon vivre. Le vignoble s'étend sur le terroir du Bas-Armagnac, aux portes de la Cité d'Eauze, capitale par excellence de la plus ancienne eau de vie du monde. Cette petite région du Gers, nichée au cœur de la Gascogne, possède un riche patrimoine et une longue histoire viticole remontant à l'ère gallo-romaine.

Pendant des générations, deux familles ont constitué ce patrimoine viticole, fortes d'une même passion de la vigne et du vin. Aujourd'hui, Colette et Guy Vignoli perpétuent ce savoir-faire, ces traditions et produisent des vins à leur image.

A chaque saison, c'est l'engagement d'un travail rigoureux de toute une équipe, pour le plaisir de vous proposer des vins fruités, agréables et gouleyants.

Le Domaine de Laguille c'est aussi une belle collection de Bas Armagnacs, qui s'enrichie chaque année par la distillation d'un nouveau millésime.

Le domaine de Laguille s'est doté d'un outil de production performant et moderne favorisant de meilleures conditions de travail et dans le respect de l'environnement. Toujours en quête de nouveaux défis, le Domaine a investi dans les énergies nouvelles avec l'installation de panneaux photovoltaïques sur des bâtiments en bois. Aujourd'hui le domaine produit plus d'énergie qu'il n'en consomme.



Gros Manseng

100% Gros Manseng

Robe or clair. Nez expressif d'ananas et de fruits exotiques. C'est un vin fin, élégant et très typé, avec un grand équilibre. Il est puissant et rond et permet une très large palette d'associations culinaires.

2019
0,75l : 7,60€

Retrouvez le domaine dans le catalogue
Floc & Armagnac





DOMAINE
LAGUILLE

La Rencontre by Laguille

Sauvignon, Gros Manseng et Petit Manseng



Des notes d'agrumes et de fruits exotiques se mêlent pour en faire un vin festif, agréable et rond en bouche, très porté sur le fruit. Le Petit Manseng relèvera l'ensemble avec une touche d'acidité en finale.

2019 / 2020
0,75l : 6,60€

Sauvignon

Les notes florales fines et fraîches, accentuées par son côté minéral en font un vin de plaisir.



2019 / 2020
0,75l : 5,15€

Petit Manseng

Robe or clair. Nez expressif. De ce raisin récolté à surmaturité, est issu un vin fin, élégant, rond et puissant mais aussi très frais. Il est très ouvert, avec un bel équilibre entre l'acidité, le fruité et les arômes du cépage évoluant vers de jolies notes vanillées.

2017
0,75l : 9€



Ugni Blanc Colombard

Vin fin élégant et fruité. La bouche est ronde, souple et donne une agréable sensation de fraîcheur.

2020
0,75l : 5€



Caprice de Fruit

Cabernet Sauvignon et Merlot

Un rosé fruité, un nez intense et subtil évoluant sur des arômes de fruits rouges gourmands.

2019 / 2020
0,75l : 5,40€



Rouge Plaisir

Merlot

Rouge puissant aux arômes de fruits rouges.

2018
0,75l : 5,50€





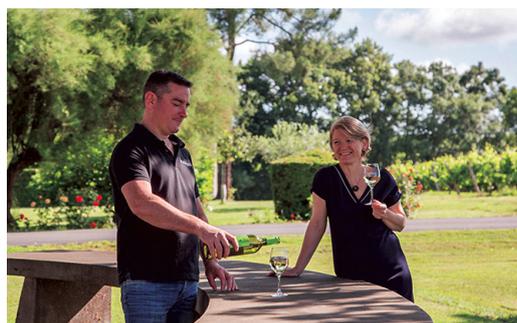
mf
MAISON
FONTAN
VIGNERONS FRÈRE & SOEUR

Le Domaine de Maubet, était autrefois une ferme de polyculture qui avait été donnée en cadeau de mariage à Esilda et Maximen Fontan. Leurs descendants ont continué à pratiquer la polyculture (maïs, céréales, élevage, vigne...) jusque dans les années 80 .

En 1985, Aline et Jean-Claude Fontan décident de faire de ce Domaine une propriété exclusivement viticole.

Dès le début de l'année, 2000 le respect de l'environnement et la traçabilité ont les nouveaux engagements de la famille Fontan. Depuis 2006, Nadège et Sylvain perpétuent le savoir-faire qui a fait la réputation du vignoble.

Aujourd'hui, ces 80 hectares de vigne permettent au domaine d'être présents sur le marché traditionnel mondial. Le vignoble est composé des cépages suivants : Ugni blanc, Colombard, Gros Manseng, Petit Manseng, Sauvignon pour les blancs. Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah, Tannat pour les rouges.



IGP Côtes de Gascogne

Les Incontournables :

Rosé



2019 2020
0,75l : 6€

Tannat, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

Blanc Sec



2019 / 2020
0,75l : 6€

Colombard, Ugni Blanc, Gros Manseng, Sauvignon

Rouge



2019 / 2020
0,75l : 6€

Tannat et Merlot

Retrouvez le domaine dans le catalogue
Armagnac



www.lalamboutic.com



Les Monocépages :

Petit Manseng



Avec sa robe jaune paille brillant. Au nez des arômes de pêche miel et fruits exotiques-mangue. En bouche vous découvrirez des notes de miel, fruits secs, abricot.

2016
0,75l : 8,60€

Gros Manseng



Sa robe jaune pâle vous fera découvrir des notes d'agrumes et fruits secs, fruits blancs. En bouche se développeront des arômes d'agrumes purs.

2017
0,75l : 7€

Tannat



Robe rouge très soutenu avec des reflets griottes. On note des arômes de fruits noirs. A la dégustation, des fruits mûrs, notes de poivre et cacao se démarqueront.

2016
0,75l : 8,60€

Les Tattoos :

Rosé Gourmand



Tannat,
Merlot
et Cabernet Sauvignon

2019 / 2020
0,75l : 6,50€

Rouge



Tannat
et Merlot

2019 / 2020
0,75l : 6,50€

Blanc Sec



2020
0,75l : 6,50€

Cuvée C14

100% Gros Manseng



Le nez est très subtil; citronné, même écorce de citron vert puis pomelos. La bouche : vive et encore citronnée.

2017
0,75l : 6,50€

L'Oublié

100% Petit Manseng



Résultat d'un essai de mise en barriques du Petit Manseng moelleux. D'un mois à l'autre cette barrique a un peu été oubliée...

2015
0,50l : 10,90€



Familles
JEGERLEHNER & PRATAVIERA



Voilà près d'un siècle que la famille Jegerlehner - Prataviera travaille la vigne en Gascogne.

Trois générations se sont succédées pour créer des vins élégants, fruit d'un terroir exceptionnel et du travail du temps.

1920, Jean François Morel, viticulteur suisse, s'installe en Gascogne pour y travailler la vigne. Le domaine comptait alors 10 hectares.

1960, Denise, sa fille, et son mari Jean Jegerlhener s'installent sur le domaine. Leur passion commune de la vigne permet d'étendre le vignoble et de bâtir les chais. Leur fils Philippe les rejoint.

1988, Elisabeth, leur fille, amoureuse de la vigne et du vin, œnologue, aidée par son mari Henry Prataviera va très vite faire évoluer le domaine qui compte à ce jour quelques 150 hectares, entièrement exploités en IGP Côtes de Gascogne.

2003, les premières bouteilles sont produites.

Le domaine maintient son avancement, se modernise et étend sa notoriété. La vigne est conduite de manière traditionnelle.

Nos raisins sont récoltés la nuit et très tôt le matin à la fraîcheur, afin de conserver tous leurs arômes et éviter une oxydation. Une longue macération pelliculaire précède l'extraction du jus en faisant appel au foulage, à l'égouttage et au pressurage.

Nous pressons nos raisins sous azote afin de préserver les arômes variétaux, éviter le brunissement des jus et gagner en fraîcheur aromatique. Après la stabulation au froid, vient le débourage qui permet une séparation entre le jus clair et les bourbes. Nous réalisons une fermentation lente et à basse température.

Le vin est ensuite élevé dans des cuves en inox ou en ciment, pendant au moins 3 mois.

IGP Côtes de Gascogne

Gamme TRADITION



Triton - n°4

Merlot et Cabernet Sauvignon

Dans la bouche, on trouve des notes de fruits rouges et d'épices.

2019
0,75l : 5€



www.lalamboutic.com

Littorine - n°1

Colombard et Ugni Blanc



Vin tonique,
très fruité et
rafraîchissant

2020
0,75l : 5€

Amande - n°2

Colombard et Sauvignon Blanc



Découvrez des
notes d'agrumes et
de fleurs blanches

2020
0,75l : 5€

Gulf Stream - n°3

*Cabernet Sauvignon, Merlot,
Syrah, Tannat et Egiobola*



Un rosé aux arômes de
fruits rouges, gourmand
et fruité.

2020
0,75l : 5€

Vénus - n°7

Gros Manseng



Vous découvrirez des
notes de miel, fruits
secs, abricot.

2019
0,75l : 6€

Gamme SIGNATURES

Perle - n°5

100% Sauvignon Blanc



Des notes de litchis et
de fleurs blanches à
découvrir.

2020
0,75l : 6,50€

Fossiles - n°6

*Colombard, Sauvignon Blanc
et Gros Manseng*



Découvrez des notes
de fruits blancs,
d'agrumes et de fleurs
blanches.

2020
0,75l : 5,50€

Grand Pavois - n°8

Gros Manseng et Petit Manseng



Découvrez des
notes de mangues,
de coings et de miel
pour ce moelleux.

2015
0,75l : 7,50€

Philippe

Merlot et Cabernet Sauvignon



Un vin aux notes de
fruits rouges, de réglisse,
de fèves de cacao
torréfiées, légèrement
mentholées.

2018
0,75l : 6,50€

DOMAINE DE JOÿ



A l'origine, c'est l'histoire d'une famille suisse tombée amoureuse du pays de l'Armagnac, dans le Gers en Gascogne.

Dès le début du siècle, Paul et Marguerite Gessler, s'installent à Joÿ. Contrairement à ce qu'on pourrait imaginer, Joÿ est le nom du domaine. Héritiers de cet amour, André et Véronique Gessler, puis Olivier et Roland leurs fils prennent conscience de la richesse des sols et de l'exposition de certaines parcelles.

Progressivement, ils décident d'abandonner la polyculture pour consacrer une grande partie du domaine à la culture de la vigne. Plus particulièrement dédié leur amour aux cépages blancs.

C'est alors qu'ils engagent une démarche qualitative pour produire des vins des Côtes de Gascogne généreux, modernes tout en finesse, mais aussi une gamme très sélective de Bas-Armagnacs souples et fruités.

Aujourd'hui, la 4^{ième} génération est en marche avec Vanessa et Kévin Gessler, fille et fils d'Olivier qui perpétuent leur amour pour ce terroir.

D'un savoir-faire accompli depuis 4 générations, le Domaine de Joÿ s'est engagé en 2005 en « Agriculture Raisonnée » afin de mettre à profit le respect de l'environnement. Dans la continuité de cette démarche, nous avons souhaité aller encore plus loin.

En 2019, le domaine a été certifié « Haute Valeur Environnementale Niveau 3 ». Cette certification vise à valoriser les productions issues d'exploitations agricoles qui s'engagent volontairement à respecter la biodiversité, la stratégie phytosanitaire, la gestion de la fertilisation et la ressource en eau.



IGP Côtes de Gascogne

Nouveauté



Brut de Joÿ

100% Sauvignon Blanc

Ce brut se caractérise par une très belle robe jaune pâle presque argentée accompagnée de bulles fines et discrètes. L'élégance du Sauvignon amène l'équilibre et la fraîcheur dévoilant ainsi des notes d'ananas, de mangue et d'abricot frais.

2020
0,75l : 8,20€



Brut de Joÿ Rosé

Merlot, Tannat, Cabernet franc et Syrah

Ce brut rosé se caractérise par une très belle robe rose saumonée accompagnée de bulles fines et discrètes. Au nez, il se caractérise par des notes de fraises, framboises, cassis. L'attaque est tendue sur le pamplemousse et le citron vert. En bouche, on retrouve des notes de fruits des bois.

2020
0,75l : 8,20€





L'Éclat

Colombard, Ugni-Blanc, Gros Manseng et Sauvignon Blanc

Ce vin, frais et fruité, présente un bouquet d'agrumes (pamplemousse, citron) et de fruits exotiques (litchi). En bouche, le vin est rond et se termine sur des notes délicieusement fruitées.

2020
0,75l : 5,50€



L'Envie

Colombard, Gros Manseng et Ugni Blanc

La cuvée Envie de Joy offre une robe pâle aux reflets verts. Le nez présente des notes d'agrumes (pamplemousse, citron) et de fruits exotiques (litchi). En bouche, le vin est gras, rond, ample et se termine sur une belle longueur délicieusement fruitée.

2019
0,75l : 6,90€



Ode à la Joie

Petit Manseng et Colombard

Cette cuvée Ode à la Joie offre des arômes d'abricots murs apparaissent ainsi qu'une légère pointe d'épices et de vanille. En bouche, l'attaque est riche et le léger élevage en fûts apporte du gras.

2020
0,75l : 8,10€



Saint André

100% Gros Manseng

Le Saint-André possède une belle robe jaune aux reflets dorés. Le nez est explosif sur des notes de fruits exotiques (ananas, mangue, litchi).

2019
0,75l : 7,80€



Éros

Syrah, Merlot, Cabernet franc et Tannat

Eros possède une robe rose orangée, saumonée. Le nez évoque un panier de fruits frais (gariguettes, framboise). En bouche l'attaque est souple, fraîche et très parfumée. C'est un vin bien équilibré garant d'un ensemble harmonieux et gourmand.

2020
0,75l : 5,95€



L'Insolent

Merlot, Tannat et Syrah

Cet assemblage donne un vin gourmand et élégant sur des notes de fruits rouges et d'épices fraîches.

2018
0,75l : 6,60€





Gamme LA VIE EN JOÿ



Blanc Sec

Sauvignon et Gros Manseng

Ce vin limpide et brillant aux nuances claires reflète la lumière à travers le verre. Au nez un intense mélange de fruits mûrs nous enivre, de l'ananas à la pêche en passant par l'abricot pour finir sur une note citronnée. En bouche l'attaque est souple puis équilibrée, riche en saveurs.

2020
0,75l : 7,90€



Rouge

Merlot et Cabernet Sauvignon

Rond et gourmand, ce vin d'expression moderne est bien équilibré, avec des arômes de fruits rouges et d'épices fraîches.

2018
0,75l : 7,90€

Gamme NATURELLEMENT JOÿ



Blanc Sec

Colombard, Ugni Blanc et Gros Manseng

« Naturellement Joÿ » offre une belle robe dorée. Un nez très floral sur des senteurs de pêches blanches. Une belle longueur en bouche qui amène sur des notes d'ananas et de pamplemousse.

2019
0,75l : 6,90€



Rouge

Merlot et Cabernet Sauvignon

Une belle robe rouge avec un nez de bourgeon de cassis et de framboise. Une bouche souple et fruitée dominée par la framboise et la mûre fraîche.

2019
0,75l : 7,70€



Blanc Moelleux

Gros Manseng et Petit Manseng

Gourmand et rond, cette cuvée vous offre une belle robe dorée. Le nez est citronné et de senteurs de verveine. Une bouche ample avec une belle fraîcheur sur des notes d'abricot frais et de raisin.

2019
0,75l : 8,90€





Désiré Estrade, leur grand-père, et ses fils, sont arrivés de Lamtar, près d'Oran en Algérie, à Fourcès en 1962. Ils ont fait du domaine ce qu'il est aujourd'hui, à force de travail, ils ont défriché les terres, replanté tout le vignoble et construit des chais pour pouvoir produire des vins de qualité en tant que vignerons indépendants.

Grâce à eux, Rémy et Eric peuvent s'appuyer sur des fondations solides pour produire des vins de Gascogne haut de gamme pour votre plaisir.

L'alliance entre tradition et modernité est leur direction, comme leur Grand-père en son temps, c'est toujours avec la même détermination qu'ils continuent de développer le Domaine de Laxé aujourd'hui et viennent d'entamer une reconversion en Agriculture Biologique.

Notre vignoble de 90 hectares, s'étend sur des plateaux et des coteaux argilo-calcaires, des terres fortes et profondes où tout peut être cultivé et qui garantissent une grande régularité entre années sèches et années humides. Le climat de cette partie de la Gascogne est tempéré, avec une pluviosité idéale pour la vigne, ni trop comme plus à l'ouest en se rapprochant de l'océan, ni trop peu comme à l'est du département, avec de beaux automnes qui nous permettent d'affiner les maturités et de vendanger dans des conditions parfaites.



IGP Côtes de Gascogne

Gamme Grands Vins



Nuit Blanche

100% Chardonnay

Élevé en fût

La Gascogne prouve qu'elle sait faire aussi de "grands blancs". Une cuvée élégante et riche qui séduira les connaisseurs et les amoureux de chardonnay puissants avec des notes de fleurs blanches, acacias et cuir blanc.

2016
0,75l : 13,50€



Soleil d'Oranie

Merlot et Tannat

Élevé en fût

La Gascogne a de grands vins, cette cuvée est en un bel exemple. Un nez complexe et épicé révélant des notes de fruits noirs légèrement fumées.

2016
0,75l : 12,50€



Gamme FRIANDISE



Délice

Gros Manseng et Sauvignon

Ce blanc sec tendre séduira par sa fraîcheur et sa gourmandise aux notes d'ananas mûr et agrumes..

2020
0,75l : 6,70€



Elixir

Gros Maseng et Petit Manseng

Ce vin est fruitée et très bien équilibrée entre douceur et vivacité avec des arômes d'ananas, agrumes confits et notes miellées .

2018
0,75l : 6,70€



Friandise

Syrah, Merlot et Tannat

Fruitée avec une pointe de douceur qui révèle des notes acidulées et des notes florales et fruits rouges frais.

2020
0,75l : 6,70€



Passion

100% Merlot

Ce vin peut être servi frais ce qui sublimerait les notes de fruits rouges frais: fraise, groseille, cassis

2019 / 2020
0,75l : 6,70€

Gamme TRADITION



Blanc

Colombard Sauvignon

Des notes florales et de fruits exotiques à la dégustation.

2020
0,75l : 5,10€



Moelleux

Gros Manseng

Des notes d'agrumes, fruits exotiques et fruits confits se mêlent pour un nez gourmand et frais.

2020
0,75l : 5,90€



Rosé

Syrah, Merlot et Tannat

Découvrez des notes fraîches de framboises et de groseilles. Bouche croquante de fraise et groseille, rafraîchissante avec une touche florale.

2020
0,75l : 5,30€



Tradition

Merlot et Tannat

Un vin avec une dominante aromatique de fraise, cassis relevée par une pointe d'épices. A la fois gourmande avec des notes de fruits rouge et structurée

2018
0,75l : 5,70€



Depuis 1937, date où Lapeyre Louis acheta ses premières vignes trois générations se succèdent. Nous élevons nos vins et Armagnacs sur le domaine familial, dans la plus pure tradition, en alliant les techniques modernes, le respect de notre terroir et le savoir faire des Anciens.



Cuvée Fanny

Syrah et Merlot

Puissant, soyeux, velour, épicé, aux notes de poivre blanc et cassis, complexe, généreux, aux tannins fondus, fins et très élégants.

2016
0,75l : 9,20€



IGP Côtes de Gascogne



Cuvée Hugo

Merlot et Syrah

Vin à la fois fruité et très puissant : aux notes de fruits rouges confit et torréfié

2019
0,75l : 8,50€



Cuvée Les Anges

Chardonnay, Sauvignon et Gros Manseng

Vin à la fois fruité et très subtil : quelques notes d'agrumes et de minéralité, très gras, onctueux.

2016
0,75l : 8,50€

Retrouvez le domaine dans le catalogue
Armagnac



La Haille : Blanc Sec : Blanc de Mer

Colombard et Sauvignon

Vin très fruité, complexe aux notes d'agrumes et fruits blanc.

2020
0,75l : 6€



La Haille Rosé : Soir d'Été

100% Sauvignon

Vin fruité, frais, très complexe et d'une grande tenue en bouche aux notes de fruits rouges.

2020
0,75l : 6€



La Haille Moelleux : Saveur d'Automne

100% Gros Manseng

Vin fruité, très complexe aux arômes de pomme, poire, miel et coing.

2018
0,75l : 7€



La Haille Rouge : Esprit de Gascogne

Merlot, Syrah et Cabernet Franc

Vin fruité, charnu, légèrement tannique, complexe aux notes de fruit rouge et légèrement tannique.

2019
0,75l : 7€



Cuvée de l'Hédoniste

Gros Manseng et Petit Manseng ramassé entre le 15 Novembre et le 15 Décembre

Vin fruité, à la robe dorée, d'une grande rondeur aux arômes si particulier de miel et fruits confits. (pomme, coing, truffe, abricot, miel, poire, ananas...)

2017
0,50l : 11,50€



DOMAINE TARIQUET

Le Tariquet, c'est avant tout le berceau de toute une famille depuis 1912.

Celui d'Hélène et Pierre Grassa tout d'abord, amoureux des Bas-Armagnacs, celui de Maïté et d'Yves, leurs enfants qui ont fait de la vinification leur passion.

Troisième génération de vignerons, Armin et Rémy, fils d'Yves, rejoignent aujourd'hui tante et père, pour former le comité de direction de cette entreprise, toujours indépendante et plus que jamais familiale.

Ensemble, ils organisent cette propriété à laquelle ils ont su donner la bonne orientation et la structure idéale permettant de répondre avec justesse aux besoins du marché.

Ce sont donc près de 900 hectares qui sont exploités pour donner naissance à nos Bas-Armagnacs et nos vins blancs du domaine Tariquet.



IGP Côtes de Gascogne

Nouveauté



L'Imprévu

Riesling et Ugni-Blanc

Imprévu 2020 libère des arômes de framboise et d'agrumes (pamplemousse) au nez. Bouche agréable, fruitée et acidulée, fraîche et légère, très aromatique, dont la tonicité et la tension rappellent effectivement celles d'un joli riesling sec.

2020
0,75l : 8,20€



Retrouvez le domaine dans le catalogue
Armagnac



www.lalamboutic.com



Amplitude

Gros Manseng

Ici vinifié en sec, offre des notes fraîches et fruitées, d'une belle puissance aromatique. Sa complexité et sa tension intensifient les arômes d'agrumes, de fruits exotiques, de fleurs blanches.

2020
0,75l : 8,90€



Réserve

Gros Manseng, Chardonnay, Sauvignon et Sémillon

Élevé en fût

Ce vin s'ouvre sur une multitude de notes fondues et complexes entre les aromes fruités et le vanillé du bois, entre pêche jaune et fruits exotiques.

2018
0,75l : 7,10€



Chardonnay Tête de Cuvée

100% Chardonnay

Nez vanillé, mûr, des notes d'ananas frais et de lait de coco.

Ce vin qui provient de vieilles vignes a beaucoup d'élégance et de finesse. Une finale ample marquée par la fraîcheur.

2017
0,75l : 11,50€



Classic

Ugni-Blanc, Colombard, Sauvignon et Gros Manseng

Magnifique intensité pour ce vin sec et fruité, très ouvert sur des arômes floraux, d'agrumes, doté de belles nuances exotiques.

2020
0,75l : 4,70€ 1,5l : 8,95€
0,35l : 3€



Côté

Chardonnay et Sauvignon

Notes florales mêlées d'épices évoluant vers les agrumes ; La sensation de pamplemousse rose, côté chair, se fait omniprésente...

Le caractère minéral du Sauvignon est sagement épaulé par la rondeur du Chardonnay.

2020
0,75l : 7,70€



Premières Grives

Gros Manseng

A l'arrivée des premières grives, lors des premiers frimas de l'automne, débute la récolte des cépages tardifs. De ces grappes à la maturité avancée encore garnie de grains gorgés de sucre et de plaisir est issu un vin fin, élégant et typé.

2019 / 2020
0,75l : 7,70€ 1,5l : 15,90€



Dernières Grives

Petit Manseng

Un vin liquoreux, élégant, fin, rond, ouvert avec un bel équilibre entre douceur et acidité.

Le fruité et les arômes du cépage évoluent vers de jolies notes vanillées.

Ce raisin à surmaturité, disputé aux dernières grives, donne un vin à la fois riche et puissant, mais aussi très frais.

Au nez il dévoile des notes de truffes blanches

2017
0,75l : 16€



Rosé

Merlot, Cabernet Franc, Syrah et Tannat

Une robe grenadine, un nez intense et subtil, sur des notes d'épices douces évoluant franchement vers un duo gourmand de framboise sauvages et de pétales de fleurs.

2019 / 2020
0,75l : 5,25€

Gamme des SÉDUCTEURS



Sauvignon Blanc

Un nez caractéristique sur des notes florales intenses et fines, quelques nuances minérales puis une sensation de « grains murs » dominante.

2020
0,75l : 6,50€



Chardonnay

Élevé en fût

L'élevage partiel en barriques donne à la fois puissance et finesse à ce chardonnay qui exprime le fruit.

Le nez est subtil, de caractère floral, avec des notes de beurre frais.

2019 / 2020
0,75l : 6,50€



Chenin Chardonnay

Le contraste entre la minéralité apportée par le chenin et le gras offert par le chardonnay procure une sensation assez proche du sucré salé en cuisine.

L'attaque en bouche est fraîche, franche, gourmande, suave et complexe. Les arômes à la fois exotiques et très légèrement vanillés surprennent et séduisent.

2020
0,75l : 6,50€



Marselan

Vinifié en rosé, le Marselan présente des notes de fruits rouges mûrs associées à un caractère légèrement épicé.

2019 / 2020
0,75l : 6,50€



Cette aventure débute en Gascogne sur les coteaux du Gers et plus particulièrement de la Ténarèze. Nous sommes en 1948, Zoé et Miguel Maestrojuan travaillent ensemble comme ouvriers paysans sur la ferme de polyculture élevage de Bordeneuve. Ils s'aiment, se marient et acquièrent cette même ferme sur laquelle ils se sont connus. Ils produisent alors de l'Armagnac, du vin et du Floc pour le voisinage et eux mêmes sur une surface de 8 hectares. A partir de 1968, leurs enfants, Michel et Richard, les secondent sur la ferme qui produit aussi du lait. Ils s'intéressent de plus en plus au fruit de la vigne et renouvellent les plantations à partir de 1972.

Michel et Brigitte se marient en 1979. Ils achètent « Entras » en 1982 et ouvrent dès 1984 leur point de vente directe. Après l'arrêt de la production laitière, de nouvelles parcelles sont plantées. En 1988, Brigitte s'associe avec Michel et Richard.

En 2011, Michel, le fils de Michel et Brigitte, après avoir vinifié et travaillé dans plusieurs autres régions viticoles, conçoit de nouvelles cuvées.

Dès 2015, le domaine amorce une transition vers le cahier des charges de l'agriculture biologique. Abandon des molécules de synthèse, travail du sol, décompactage, compostage de matières organiques sont les premières étapes d'un vaste chantier qui aboutit à une demande de certification AB en 2017.

Lo Céu

Petit Manseng, Ugni-Blanc et Colombard

Ce blanc offre des arômes d'agrumes, de poire et des notes minérales. A l'aération le vin grandit et s'exprime toujours plus.



2015
0,75l : 13,30€



Colina Oeste

Tannat, Cot et Merlot

A l'ouverture le nez est légèrement fumé puis dense de fruit. L'aération révèle des notes de poivre et de fruits rouges.



2014
0,75l : 10,70€





Solelh

Gros Manseng et Petit Manseng

Avec sa robe jaune à reflets or, ce vin vous offrira des notes d'ananas, de miel d'acacia.

2015
0,75l : 7,60€



Bordeneuve Rouge

Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Tannat et Cot

Cette cuvée s'ouvre sur des notes de fruits frais au premier nez puis fruits noirs. A l'aération le vin révèle des épices, du cassis mûr et une belle intensité aromatique qui fait saliver d'avance..

2016
0,75l : 6€



Bordeneuve Blanc

Cabernet, Ugni-Blanc et Petit Manseng

Avec sa robe jaune pâle à reflets vert ce blanc sec développe des notes de pêche puis d'ananas, on perçoit ensuite les caractéristiques arômes d'agrumes du cépage Colombard. Le vin est doué d'une forte minéralité.

2020
0,75l : 6€



DOMAINE HORGELUS

FAMILLE LE MENN

VINS DE GASCOGNE & ARMAGNACS

C'est sur les côteaUX ensoleillés de Gascogne, à Montréal du Gers au cœur du Sud-Ouest, que la famille Le Menn a donné naissance au Domaine Horgelus.

C'est Yoan Le Menn, 5ème génération de vigneronS, qui gère aujourd'hui le domaine établi par son grand-père et son père et crée chaque année de nouvelles cuvées afin que perdure l'esprit du Domaine : des vins-plaisirs, des vins de fêtes accessibles au plus grand nombre.

Le domaine s'étend aujourd'hui sur 90 hectares de vignes situées autour du chai.

Le plus grand soin est apporté à la préservation des arômes dans les vins en limitant au maximum toutes les formes d'oxydation des moûts et des vins. C'est ainsi que les raisins sont ramassés à partir de 3 heures du matin jusqu'à environ 11 heures afin de profiter de la fraîcheur matinale. D'autre part, le dioxyde de carbone des fermentations alcooliques est récupéré afin de protéger les jus tout juste pressés.

Du raisin jusqu'à la mise en bouteilles, tout est fait pour préserver au maximum le fruité et la fraîcheur de nos vins.

IGP Côtes de Gascogne



Nouveauté

Valse des Manseng

Gros Manseng

Une lumineuse parure blonde et un nez intense d'agrumes (pamplemousse rose) et de fruits mûrs (abricot, ananas, mangue), subtilement titillés de senteurs de buis.



2020
0,75l : 7,20€



www.lalamboutic.com



Sables Fauves

Colombard et Sauvignon

Le délicieux mariage des cépages offre une sublime expression du fruit de ces deux cépages cultivés en Gascogne. Sur des notes de fleurs blanches d'agrumes et de fruits exotiques,

2020
0,75l : 4,75€



Argiles Brunes

Gros Manseng et Sauvignon

Ce duo Gros-Manseng et Sauvignon blanc vous séduira par ses notes intenses de fruits exotiques et d'agrumes soutenues par une subtile minéralité.

2020
0,75l : 5€



Le Bal des Papillons

Gros Manseng et Petit Manseng

Moelleux, ce vin possède un remarquable équilibre entre le sucre résiduel et la belle acidité typique du cépage gros-manseng. Les notes de fruits jaunes, de pêche au sirop, d'ananas vous séduiront de l'apéritif au dessert.

2019
0,75l : 6,30€



Rouge de Gala

Merlot, Cabernet Sauvignon et Tannat

Cette cuvée s'ouvre sur des notes intenses de petits fruits rouges, mûre et cassis, qui se mêlent à des saveurs épicées.

2019
0,75l : 5€



Première Pressée Rosé

Merlot, Tannat et Cabernet

Ce rosé dévoile un bouquet intense et complexe composé de notes gourmandes de fraise des bois, d'agrumes et de bourgeons de cassis.

2020
0,75l : 4,75€



Phi-ling

100% Tannat

Une fabuleuse concentration, des arômes de cassis, de réglisse mêlés de notes épicées. La bouche offre des tanins fondus et gourmands

2018
0,75l : 9,50€



Vignerons récoltants depuis trois générations, la famille Ménégazzo exploite 52 hectares dont 25 hectares de vignes.

L'histoire commence en 1955 quand Jacques et Alma s'implantent sur le domaine spécialisé dans la polyculture, les vaches laitières et seulement 8 hectares de vignes. C'est en 1968 sous l'inspiration et l'abnégation de Jean Pierre et Joëlle que l'exploitation familiale se restructure et s'agrandit pour faire évoluer le vignoble.

En 1970 début du nouvel encépagement, en 1984 arrêt de l'élevage et orientation complète vers la viticulture en investissant dans la construction d'un chai à armagnac et une salle de vente en 1991 et un chai de vinification en 1998.

Les filles d'Embidoure

En 2006, unis par la même passion de la vigne et du vin, le flambeau est repris par les deux filles de la famille Nathalie et Sandrine qui ont baigné depuis leur enfance dans cette exploitation.

Nathalie et Sandrine poursuivent l'œuvre de deux générations en s'engageant dans une politique de qualité, de restructuration du vignoble (nouvel encépagement), de cultures raisonnées et dans l'évolution des méthodes de vinification.

IGP Côtes de Gascogne



Cuvée de Filles Blanc

Chardonnay, Sauvignon et Petit Manseng

Sa robe d'un doré lumineux, elle a pour atouts l'intensité de ses parfums de fruits exotiques, nuancés des tendres fragrances de miel et d'acacia

2018 / 2019
0,75l : 8€



Cuvée des Filles Rouge

Merlot, Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc

Vin avec une robe rouge pourpre et des arômes de fruit noir, épices douces, légèrement boisé.

2019
0,75l : 9€

Retrouvez le domaine dans le catalogue
Floc





DOMAINE
d'Embidoure



Clin d'oeil

Le nez est fruité. On y retrouve des notes de coing confit, de tilleul et plus légèrement de poire confite associées à des touches de nectarine confite, d'abricot sec, à de très discrètes pointes de mangue fraîche et d'épices.

2017
0,50l : 12€



Moelleux

Gros Manseng et Petit Manseng

Issu des deux mansengs, un moelleux suave, généreux et goûteux, très miellé et de belle longueur.

2018
0,75l : 7,70€



Rosé

Tannat et Cabernet Sauvignon

Ce vin s'ouvre sur des notes intenses de groseille et de fraise relevées de touches poivrées. Les fruits rouges s'épanouissent dans une bouche ample et ronde.

2019 / 2020
0,75l : 5,80€



Cuvée Julie

Merlot et Cabernet Franc

Vous aurez la sensation de croquer dans une grappe de raisin. Ses arômes de framboise, de cassis mélangés à des notes végétales vous enchanteront les papilles.

2018
0,75l : 9€



Cuvée Prestige

100% Merlot

Un vin à la couleur rubis, bien rond et aux tannins souples. Arômes de fruits rouges, à déboucher une heure avant de servir.

2018
0,75l : 9€



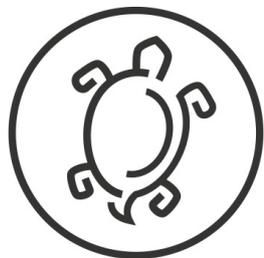
Collection Privée

100% Tannat

2015
0,75l : 27€

UBY

WINERY • DISTILLERIE
FAMILIALE



Issu d'une génération de viticulteurs Suisse arrivés en France en 1920 et d'une lignée de vigneron Armagnacais, François Morel assure avec simplicité et dynamisme l'essor du domaine familial depuis 10 ans.

Il exprime sa passion au travers de ses vins : des vins plaisirs de qualité, des vins de convivialité et de partage à l'image des vins de Gascogne et de la région

Un nouveau chai garant de la sécurité et du développement du domaine a été construit en 2012. Il est conçu pour allier maîtrise et technicité, de la vinification, de l'élevage et la conservation jusqu'au conditionnement de nos vins.

Par un engagement constant dans l'optimisation de la traçabilité de la vigne au consommateur, nous garantissons la continuité de la qualité UBY.

L'intégralité du vignoble d'UBY est certifié Viticulture Raisonnée Contrôlée depuis 10 ans. Les cultures céréalières sont en BIO ainsi que 12 hectares de vigne.

De nouveaux investissements sont à l'étude afin d'accompagner de façon précise l'évolution de la vigne et de ses besoins suivant son cycle biologique, dans le but de développer son équilibre naturel.

LA TORTUE D'UBY

Uby s'est engagé par contrat agro-environnemental à préserver un espace naturel autour de son étang où vivent et se reproduisent les dernières tortues Cistude d'Europe. Espèce protégée en voie de disparition.



002

Colombard et Ugni-Blanc

Arômes d'agrumes et de pêches jaunes apportés par le Colombard et le Sauvignon. Une association parfaitement équilibrée entre la finesse des bulles et la fraîcheur gourmande de l'assemblage.

2020
0,75l : 7,75€



N°1

Sauvignon et Gros Manseng

Notes fraîches de fruits exotiques et de pêche blanche. La bouche est ronde avec des arômes de litchi, la finale est fraîche.

2019 / 2020
0,75l : 5,70€



N°2

Chardonnay Chenin

Notes de fleurs blanches et de fruits (pêche et poire). La bouche fraîche, souple et raffinée s'exprime sur une très belle longueur.

2020
0,75l : 6,20€



N°3

Colombard Sauvignon

Un joli nez intense d'agrumes et de pêche blanche. L'attaque fraîche et ronde, s'ouvre sur un palais gourmand aux notes citronnées.

2020
0,75l : 5,30€



N°4

Gros Manseng et Petit Manseng

Cette cuvée s'ouvre sur des notes de fruits exotiques tels que le fruit de la passion ou l'ananas. La bouche, veloutée et onctueuse, exprime des arômes de citron confit et de coing.

2019 / 2020
0,75l : 7,30€



N°6

Rosé

Ce rosé dévoile des notes de framboise et de fraise. L'attaque franche et équilibrée s'ouvre sur un palais gourmand et aboutit vers une jolie finale acidulée.

2020
0,75l : 5,60€



N°7

Merlot et Tannat

La mûre et la myrtille sont les arômes qui mènent la danse. La bouche est souple, gourmande et équilibrée.

2020
0,75l : 5,60€





N°21

Sauvignon
et Gros Manseng



N°24

Gros Manseng



N°26

Sauvignon
et Gros Manseng



N°27

Gros Manseng

Gamme Bjo disponible - Tarifs sur demande

Les CUB :

UBY CUB ROUGE

Merlot et Tannat

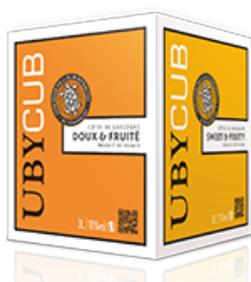
UBY CUB ROSÉ

Merlot et Cabernet

UBY CUB BLANC SEC

Colombard, Ugni blanc, Sauvignon

5l : 22,90€ l'unité



UBY CUB MOELLEUX

Gros Manseng, Sauvignon et Colombard

3l : 20,40€ l'unité



Domaine du MAGE

Le domaine du Mage à Eauze est le vignoble cultivé par la famille Grassa de Tariquet pour élaborer des vins côtes de Gascogne rouge à base de Merlot et de Syrah. Le domaine du Mage compte deux cuvées: La cuvée Merlot-Syrah et la Tête de cuvée



Merlot Syrah

La cuvée offre une très belle robe pourpre aux reflets violets. Le nez est intense, très pur, aux notes de fruits mûrs et d'épices très douces.

2018
0,75l : 5,25€



IGP Côtes de Gascogne



Tête de Cuvée

Élevé en fût

La tête de cuvée présente une robe rouge foncée et lumineuse. Le nez est élégant de fruits noirs comme la mûre et les épices. On y trouve aussi des arômes vanillés et toastés.

2018
0,75l : 8,60€



Situé sur les côteaux de Gascogne à 170 m d'altitude, le domaine de Guillaman est une propriété viticole familiale appartenant à la famille Ferret depuis 6 générations.

La passion de la vigne est celle de la famille ; Dominique, 6ème génération, reçoit de son grand-père sa ferveur pour la vigne sur un domaine entièrement destiné à l'élaboration d'armagnac.

Passionné, fier de poursuivre avec la même foi et la même fougue cette belle histoire familiale, Dominique reprend l'exploitation du domaine dès son plus jeune âge et décide de changer de cap en optant pour l'élaboration de vins blancs de qualité, des vins de pays des Côtes de Gascogne, nommé aujourd'hui IGP (Indication Géographique Protégée) Côtes de Gascogne. Pour cela, Dominique restructure entièrement le vignoble existant de 20 hectares, agrandit son vignoble et rénove le chai de vinification.

Aujourd'hui, le vignoble est composé de 105 hectares et se nourrit de la richesse d'un sol typiquement gascon : une terre argileuse, plantée sur une roche mère calcaire, bénéficiant d'un climat océanique tempéré favorisant une bonne maturité des raisins.

Vignerons Indépendants, Dominique et son épouse Stéphanie, petite fille de vignerons elle aussi, décident de lancer la commercialisation bouteille de leur domaine et franchissent le cap avec la cuvée Colombard Ugni blanc millésime 2000, médaille d'or au Concours Général Agricole de Paris, fait déclencheur.

IGP Côtes de Gascogne



Rosé de Pressée

Cabernet Sauvignon et Merlot

La robe est rose pale et brillante. Le nez livre des parfums puissants de fraise écrasée et d'agrumes.

2020
0,75l : 4,90€





Colombard Sauvignon

Sous une robe jaune pâle et brillante, éclairée de beaux reflets verts, le bouquet exubérant laisse rêveur : beaucoup de fruit (pamplemousse, litchi, fruits de la passion) et une touche d'acacia.

2020
0,75l : 4,75€



Sauvignon Blanc

De couleur pâle, le nez présente des notes de pamplemousse, de citron et de fleurs blanches.

2020
0,75l : 5,20€



Chardonnay

De couleur jaune, le nez est frais et franc avec des notes de fruits acidulés.

2020
0,75l : 5,75€



Gros Manseng

Frais et intense, aux notes de fruits jaunes, la bouche est gourmande et croquante.

2020
0,75l : 6,95€



Frisson d'Automne

Gros Manseng et Petit Manseng

Paré d'une robe jaune dorée, ce vin dévoile un bouquet intense où l'on perçoit une grande complexité aromatique : l'abricot, le miel et les fruits exotiques confits.

2018
0,75l : 6,95€



Merlot Cabernet

Les fruits noirs et rouges bien mûrs, rehaussés par une touche cacaotée, dominent la dégustation de bout en bout.

2019
0,75l : 4,90€



Les Hauts de Guillaman

100% Merlot

Élevé en fût

D'une couleur aussi profonde que limpide, ce vin déploie un bouquet riche et complexe qui joue sur des notes empyreumatiques et des parfums de fruits noirs.

2016
0,75l : 13,75€

Domaine de Pajot

Vins Bio en Côtes de Gascogne



Le domaine de Pajot se situe en Gascogne sur les côteaoux qui dominent la ville d'Eauze. Son histoire est liée à la famille Barreau.

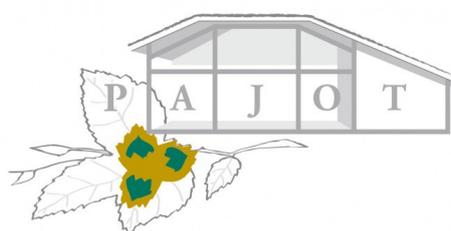
En 1973, le grand-père, Edmond, agriculteur normand acquiert des terres au Hameau de Pajot dans le but de créer un vignoble en Armagnac et en confie la tâche à son fils Jean. En 1984, son petit fils, Damien, s'installe au domaine qu'il gère encore actuellement avec l'aide de son fils Clément depuis 2015.

Le vignoble est composé de vignes blanches et rouges, une dizaine de cépages répartis sur des terroirs variés, sables, limons, argiles, représentatifs de la Gascogne.

Cette richesse de cépages, cette palette de terroirs, nous apportent une multitude de possibilités dans l'élaboration de nos vins biologiques de Gascogne Blanc, rouge et rosé...mais aussi de nos flocs et de nos armagnacs.

Depuis 2001 nous avons fait le choix de l'Agriculture Biologique, un mode de production plus respectueux de nos produits, de notre environnement et de notre santé.

10 ans après l'initialisation de la démarche les résultats sont encourageants et nous pensons être dans la bonne direction, l'abandon des engrais chimiques nous a conduit à réfléchir à la fertilité du sol. Elle est désormais maintenue par le semis (fèves, céréales etc.) qui produiront la matière organique nécessaire à la vie du sol et l'alimentation des vignes; cette augmentation de la biodiversité est renforcée par le retour des arbres au sein des jeunes plantations: l'agroforesterie.



Anima Sana

Gros Manseng

C'est notre vin effervescent aux notes d'agrumes, fruits blanc et fruits exotiques. En bouche, attaque fraîche, bulles fines qui vous tapissent le palais.

2020
0,75l : 9€



Les 4 Cépages

Colombard, Ugni-Blanc,
Sauvignon et Gros Manseng



Ce vin jaune clair, presque incolore dévoile des notes d'agrumes, buis, fruits exotiques et fruits blanc.

2020
0,75l : 7€



Le Noisette

Gros Manseng

La robe est jaune légèrement paillée naturellement. Reflets verts bien connus du Manseng. Le nez, très typique de ce cépage présente des nuances d'agrumes de confiture de coing, de pain d'épices, de poire.

2019
0,75l : 7,50€



Le Rosé

Merlot et Cabernet Sauvignon

La robe de ce rosé dépend des années : Rose, fraise, framboise. Fruits rouges, cerise, agrumes seront les notes de ce vin.

2019 / 2020
0,75l : 7,10€



Pinot Noir

100% Pinot Noir

Aussi appelé
Rosé d'Hiver

2020
0,75l : 8€



Le Pinot Noir

Merlot et Cabernet Sauvignon

La robe claire, une aromatique cerise, expression de l'arôme variétal que nous avons voulu isoler par une vinification en cuve.

2020
0,75l : 8€



Le Bétoulin

Merlot et Cabernet Franc

Vin fruité et léger aux notes de fruits rouges.

2019 / 2020
0,75l : 7,10€



Les B.I.B :

BIB avec les dessin de Perry Tailleur

Le Bétoulin

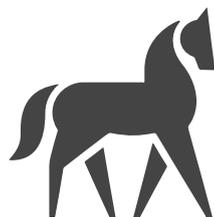
Le Rosé

3l : 17€ l'unité

Les 4 Cépages

3l : 15,95€ l'unité





GENSAC

C'est au cœur de la Gascogne que s'étend le Domaine sur plus de 300 hectares sur lequel se dresse, depuis le XIII^{ème} siècle, le magnifique Château de Gensac. Depuis plus de 600 ans, la culture de la Vigne fait partie du patrimoine. Maintenir cette tradition ancestrale motive la volonté de ses propriétaires de produire des Vins et des Armagnacs de très grande qualité, tout en s'appuyant sur les technologies les plus modernes.

Un paysage unique de vignobles, de lacs et de prairies sert d'écrin à leur passion des vins et des chevaux. Plus de 40 purs sangs vivent autour du Château de Gensac, et leur présence rend l'endroit encore plus magique et sa visite est une expérience unique !

L'exceptionnel terroir argilo-localcaire et ses conditions climatiques très favorables sont les seules raisons qui expliquent que nous produisons des Vins et des Armagnacs de caractère et de très grande qualité. Nous prenons grands soins de nos sols et de nos vins, et avec beaucoup de minutie, élaborons une gamme d'excellents produits régionaux qui ont reçu plusieurs récompenses nationales et internationales.

L'équitation naturelle est le cœur de notre philosophie de travail avec nos chevaux. Nous consacrons beaucoup de temps et d'énergie à garantir leurs conditions de vie et la qualité des soins qu'ils reçoivent. Nous les laissons libres de vagabonder en petits troupeaux sur les 50 hectares de pâturages – qui assurent le vrai charme de Gensac et sa beauté.



Piaffer

Tannat, Malbec, Merlot, Fer Servadou et Syrah

Élevé en fût

Cet assemblage réunit toute la palette des cépages typiques de notre terroir. 12 mois d'élevage en barrique élaborent un vin rond et charpenté qui aura gagné en maturité et en force.

2014
0,75l : 12,60€




GENSAC


Le Rosé

Syrah et Cabernet Sauvignon

Vif et frais, avec une agréable acidité – plaisant et rafraichissant.

2019 / 2020
0,75l : 9,50€



Solo

100% Tannat

Élevé en fût
Seules les meilleures grappes cueillies dans nos plus anciennes et précieuses parcelles de Tannat sont sélectionnées pour être sublimées par une maturation de 24 mois en barrique.

2012
0,75l : 41,65€



Pas de Deux

Merlot, Tannat et Fer Servadou

L'alliance des cépages choisis pour ce vin donne naissance à ces accords prodigieusement intenses de fruits frais, soulignés par des tanins ronds et mûrs.

2017
0,75l : 9,50€



Terre à Terre

Tannat, Malbec et Cabernet Sauvignon

Élevé en fût
Respectueux des origines de son terroir calcaire, cet assemblage est le reflet des traditions ancestrales qui ont fait sa renommée. Les 18 mois de maturation en barrique peaufinent un vin puissant.

2009
0,75l : 17,50€



Terre à Terre Blanc

Petit Courbu et Sauvignon Gris

Élevé en fût

Respectueux de ses origines d'argiles et de calcaires, ce vin blanc sec, façonné patiemment est la quintessence des cépages qui le composent.

2020
0,75l : 14€



Piaffer Blanc

Sauvignon Gris et Sémillon

Cet assemblage réunit la palette des cépages typiques de notre terroir.

2019
0,75l : 9,50€



Quadrille

Sauvignon gris, Petit Manseng, Sémillon et Petit Courbu

Les 4 cépages récoltés en sur-maturation vont révéler leurs notes de fruits confits dans un assemblage harmonieux mêlant finesse et onctuosité.

0,75l : 11€





Tout commence en 1956, quand Pacifique AUBRY, originaire de Bretagne achète une exploitation agricole d'une dizaine d'hectares en polyculture et élevage, située sur la commune de Larroque sur l'Osse au nord du Gers dans la Gascogne.

Entre 1974 et 2000, son fils cadet Christian et son épouse Ginette augmentent les surfaces en vignes, cultivent des céréales, des pruniers et développent l'élevage de blondes d'Aquitaine.

En 2002 Sylvain, fils de Christian, passionné par le métier de vigneron s'installe et acquière une propriété viticole de 12 hectares attenante à l'exploitation familiale.

C'est la création du Domaine de Meillan. Ainsi, ils œuvrent à la restructuration et à l'agrandissement du vignoble. A ce jour le domaine s'étend sur 75 hectares dont 40 hectares de vignes et propose pas loin de 10 références en vin.



IGP Côtes de Gascogne



Blanc Sec Caractère

Colombard, Sauvignon et Ugni-Blanc

Sous une robe jaune léger et pale nez : notes d'agrumes et de fruits exotiques avec des senteurs florales: pamplemousse, citron, fleurs de pêche.

2020
0,75l : 5€



Blanc Moelleux Caractère

100% Gros Manseng

Moelleux avec une robe jaune doré et un nez de fruits exotiques : ananas, mangue.

2017/2018
0,75l : 6€



Rosé Caractère

Merlot et Cabernet Franc

Une robe grenadine, un nez intense de fruits rouges frais et légèrement acidulé, sur des notes de fruits exotiques et d'épices douces.

2020
0,75l : 5€

Retrouvez le domaine dans le catalogue
Floc & Armagnac



Rouge Caractère

Merlot, Cabernet Franc, Cot et Tannat

Ce vin avec sa robe rouge et avec des reflets rubis, vous dévoilera des arômes de fruits rouges tels que cerises, mures..

2019
0,75l : 5€



Merlot

Un nez très parfumé, arômes de fruits frais, cerises, groseilles. Un vin léger et fruité, peu tannique

2020
0,75l : 5,50€



Sauvignon Blanc

Un nez caractéristique sur des notes florales (fleurs blanches et buis) et fines, quelques nuances minérales puis une sensation mentholé.

2020
0,75l : 5,50€



L'Osier Moelleux

Gros Manseng, Petit Manseng et Sémillon

Paré d'une robejaune doré avec une complexité aromatique allant du fruit confit au miel avec des notes de fruits exotiques.

2019
0,75l : 9,50€



Graves de Broc

Merlot, Cabernet Franc, Cot et Tannat

Élevé en fût

Chaque cépage est vinifié séparément, puis assemblé. Cet assemblage sera élevé pendant dix mois dans des barriques neuves.

2017
0,75l : 7€



Le 100% Tannat

Les fruits noirs et rouges bien mûrs, rehaussés par une touche cacaotée, dominant la dégustation de bout en bout.

2017
0,75l : 10,50€



Graves de Broc

Merlot, Cabernet Franc, et Tannat

Une robe saumonée, un nez intense de fruits rouges, sur des notes de fruits exotiques et d'épices douces.

2020
0,75l : 7€



C'est en 1974 que Gilles Baumann et Janine Cardeillac Baumann s'installent sur la ferme familiale de CASSAGNOLES à Gondrin, au coeur de la Gascogne, où les Cardeillac sont agriculteurs / viticulteurs depuis plusieurs siècles.

En 1974, le vignoble est destiné essentiellement à la production d'Armagnac. Passionné par la vigne, Gilles restructure progressivement le vignoble et le chai, les agrandit et diversifie la production.

En 1980, c'est la première production de vin blanc en bouteilles : 100% Colombard. Le DOMAINE DES CASSAGNOLES est né. Au fil des ans, le domaine ne va pas cesser de grandir et de se spécialiser sur la culture de la vigne qui devient petit à petit l'unique culture du domaine.

Laure Baumann, fille aînée de Janine & Gilles les rejoint sur l'exploitation en 2002.

En 2010, au départ à la retraite de ses parents, Laure reprend le Domaine et lance une phase importante de restructuration du vignoble en vue d'équilibrer les cépages en favorisant le Gros Manseng, et de renouveler un vignoble vieillissant. Laure s'attache également à faire valider et à accentuer les bonnes pratiques culturales.

C'est en 2016 que se concrétise le virage environnemental de l'exploitation par l'obtention de la certification HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE.

Laure avec une équipe fidèle et impliquée, continue le travail initié par ses parents, en suivant sa philosophie : Le vin doit être Plaisirs, découvertes et sensations !



Gros Manseng Sélection

Belle complexité pour ce vin 100% Gros Manseng d'où émergent les agrumes et les fruits exotiques.

2019
0,75l : 4,55€



Chardonnay réserve

Belle robe dorée, nez élégant offrant une belle complexité aromatique avec des notes de fruits et un boisé bien fondu et discret.

2018
0,75l : 6,50€



Colombard

Des notes d'agrumes viennent renforcer la fraîcheur naturelle du cépage Colombard, grand classique du Domaine des Cassagnoles.

2020
0,75l : 3,55€



Sauvignon

Belle couleur jaune pâle. Nez très aromatique, fruité intense, fin et élégant.

2020
0,75l : 4,35€



Colombard Sauvignon

Robe jaune pâle et lumineuse. Nez aromatique et élégant marqué par des notes florales entremêlées de notes d'agrumes.

2020
0,75l : 4,35€



Gros Manseng Medium

Joli fruité pour ce vin gourmand. Rond, des arômes de fruits blancs mûrs. Élégant, généreux et frais.

2020
0,75l : 5,05€



Cabernet Sauvignon Réserve

Belle robe de velours noir. Le nez est puissant et fait ressortir des senteurs boisées élégantes.

2017
0,75l : 6,30€



Merlot

Belle robe d'un rouge soutenu. Le nez développe un fruité composé de griottes.

2020
0,75l : 4,55€



Le domaine de Herrebouc et son château gascon sont rachetés en 1999 par la famille FITTE, qui tombe sous le charme du lieu et renoue ainsi avec ses racines gersoises. S'en suivent dix années de profondes transformations du lieu, que ce soit au niveau du vignoble ou des bâtiments inscrits à l'inventaire supplémentaire des monuments historiques.

Le vignoble est ainsi restructuré de 1999 à 2006, avec 9 hectares de vignes arrachées puis replantées sur 12 initiaux. Les premières vendanges manuelles ont lieu dès 2000.

Les chais du domaine sont rénovés en 2004. Les premières vinifications sur site ont lieu la même année, lorsque Carine s'installe comme jeune agricultrice et qu'Hélène, forte de son expérience vite-vinicole, la rejoint pour la seconder. En 2005, le chai barriques et les bureaux voient le jour.

Herrebouc compte aujourd'hui 18 hectares de vignes (12 hectares à Saint Jean Poutge surplombent le château / 6 hectares à Saint Paul sur Baïse ont été rachetés en 2009).

Blancs secs moelleux et doux, rosés et rouges sont ainsi produits sur le domaine. Issus de vinifications traditionnelles limitant les intrants au minimum, les vins sont ensuite élevés en cuves en cuves inox ou en fût de chêne français.

La pratique de l'agriculture biologique a débuté dès 2005 et le domaine est officiellement certifié en bio depuis 2010. La conversion à l'agriculture biodynamique est actuellement en cours, pour une labellisation du millésime 2019.

A noter que les 50 hectares de grandes cultures du domaine, qui jouxtent le château et les vignes, sont également cultivés en bio depuis la même époque. Bois, landes, prairies, haies et bosquets complètent le paysage et donnent au mot biodiversité tout son sens.

Les Singulières :

Blanc Sec

Élevé 3 ans en fût



2012
0,75l : 17,50€

Colombard et Ugni Blanc

Rouge

Élevé 2 ans en fût



2006
0,75l : 15€

Cabernet Sauvignon et Tannat

Rouge

Élevé 4 ans en fût



2012
0,75l : 19,50€

Tannat et Merlot

Les Essentielles : Blanc Sec



2018
0,75l : 11€

Colombard, Ugni-Blanc et Petit Manseng

Blanc Demi-Sec



2014
0,75l : 11€

Sauvignon Gris, Gros Manseng, Petit Manseng, Colombard et Ugni-Blanc



Rosé



2018
0,75l : 11€

Cabernet Sauvignon

Rouge



2015
0,75l : 11€

*Merlot, Cabernet Sauvignon,
Cabernet Franc et Tannat*

Rouge



2017
0,75l : 14€

Merlot et Tannat

L'Esprit de Herrebouc :

Blanc Moelleux



2020
0,75l : 7,50€

Sauvignon Gris, Ugni-Blanc et Petit Manseng

Rosé



2020
0,75l : 7,50€

Tannat et Syrah

Rouge



2020
0,75l : 7,50€

Tannat et Cabernet Franc



Le Domaine de Séailles est l'un des pionniers de la viticulture biologique dans la région. Depuis 1997, aucun engrais, herbicides, insecticides chimiques et produits chimiques synthétiques n'ont été utilisés sur la propriété.

Par conviction, c'est Jean Labérenne qui entreprend cette démarche sur le domaine familial qui compte aujourd'hui 26 hectares (13 de blanc, 13 de rouge, dont 24 pour le Vin de pays et 2 pour l'Armagnac). Sa démarche, d'un modernisme écologique bien compris, est en fait l'aboutissement d'une réflexion d'ensemble sur la gestion de l'environnement.

Enfin, si l'équipement progressif du domaine a suivi, en parallèle, le réencépagement nécessaire, le Domaine n'a commercialisé les vins en bouteilles qu'à partir du millésime 2005 en rouge et 2006 en blanc.

Jean Labérenne a su s'entourer de Julien Lanclot—œnologue qui a su développer quelques cuvées désormais emblématiques en Gascogne.

Clin d'oeil pour Jean Labérenne, pour qui la musique et le vin sont deux univers totalement liés. Grand amateur d'opéras, il a donné à ses vins des noms extraits de ses deux oeuvres préférées.



Cubik

100% Merlot

Les notes fruités, une bouche ronde et peu tannique, en font un vin facile à boire.

2018
0,75l : 5,25€



Cubik

Sauvignon Blanc et Ugni-Blanc

Ce vin léger, sec et aromatique donne une perception d'arômes de citron.

2020
0,75l : 5,25€



Retrouvez le domaine dans le catalogue
Armagnac



Presto

Merlot, Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc

Un nez de fruits frais avec la cerise et la framboise et comme un zeste d'orange. La bouche est fine et fondante, toujours sur le fruit, des tanins veloutés.

2017
0,75l : 7€



Presto

Sauvignon Blanc et Sauvignon Gris

Un nez discret mais franc. Un peu citron, des notes d'angélique, de fenouil et de graphite. La bouche est fraîche, en douceur avec une finale acidulée.

2019
0,75l : 7€



L'Orfeo

Gros Manseng et Petit Manseng

Ce vin doux et aromatique donne une perception d'arômes de fruits exotiques notamment d'ananas Victoria.

2014
0,75l : 9,50€



L'Orfeo

100% Cabernet Sauvignon

Vin corpulent et de forte puissance présentant une tonalité de fruits rouges légèrement confits et d'arômes de torréfaction.

2018
0,75l : 11€



Monluc

1615

Célèbre pour son Pousse Rapière, le Château de Monluc c'est aussi une belle gamme de vin.

Le Château de Monluc est un site exceptionnel situé sur la partie dominante de Saint-Puy. Il a été construit sur les vestiges d'un château du XIII^e siècle. Il s'agit de la maison paternelle du Maréchal Blaise de Monluc. Ce château a traversé le temps et les invasions que ce soit au cours du règne des Mérovingiens et des Carolingiens, ou dans la mouvance du Roi d'Angleterre.

Le Château produit des vins tranquilles, qui par opposition aux méthodes traditionnelles, sont des vins non pétillants et issus des vignobles du Haut-Pays Gascon. Parmi eux, les Aubaines de Goupil ainsi que le tout nouveau vin La Garde de Monluc.

IGP Côtes de Gascogne



Nouveauté



La Garde de Monluc

100% Tannat

Élevé en fût

Son nez riche et complexe offre des arômes de fruits noirs et d'épices aux notes vanillées.

2017

0,75l : 9,90€

Gamme Les Aubaines de Goupil :



Blanc Sec

Colombard, Sauvignon, Gros Manseng et Ugni-Blanc

La robe est jaune pâle. Le nez est dominé par des notes d'agrumes et de fruits exotiques

2020
0,75l : 5,50€



Blanc Moelleux

Gros Manseng et Sauvignon

Arômes de fleur d'oranger, de fruits à chair blanche, coing, pêche et fruits exotiques, ananas. La bouche est ample et onctueuse

2018
0,75l : 6,50€



Rosé

Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon

La robe est d'un rose tendre. Le nez dévoile des notes fruitées et florales. En bouche le vin s'exprime sur des notes gourmandes.

2020
0,75l : 5,50€



Rouge

Tannat, Merlot et Cabernet Sauvignon

La Robe est rubis avec des nuances Grenat. Le nez révèle des notes complexes de fruits rouges et d'épices. La bouche est fruitée, équilibrée, aux tannins souples.

2018
0,75l : 5,50€



L'histoire du Domaine de Bilé débute en 1962, avec l'installation de Francis Della Vedove et de son épouse sur la commune de Bassoues d'Armagnac.

Dès 1968, les premiers rangs de vigne seront plantés et c'est en 1973, que la première cuvée d'Eau de vie fût distillée.

Le flambeau a été repris par la 2ème génération avec Didier et Marie Claude...

Au fil des ans, tous les millésimes d'Armagnac verront le jour, ainsi que les Flocs de Gascogne blanc et rosé, et la gamme des Vins IGP Côtes de Gascogne.

La 3ème génération avec Romain et Thibault continuent l'aventure du Domaine de Bilé en apportant leur jeunesse, leurs idées, leurs projets.



IGP Côtes de Gascogne



Les Vendanges de Bilé - récoltées à la main

Merlot, tannat, cabernet Franc et Cabernet Sauvignon

Ce vin boisé, ayant de la rondeur et de la matière, se déguste à température

2017
0,75l : 7,50€



Rouge Bilé

Merlot, Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon

Ce vin rouge plutôt fruité accompagnera à merveille vos entrées et vos plats tout au long d'un repas.

2016
0,75l : 6,50€



Le Doux Bilé

Gros Manseng

Issu du mono cépage, le Gros Manseng, a des arômes de fruits confits, et se déguste bien frais

2018
0,75l : 8€



Collection Bilé les 3 Mousquetaires

Colombard, Chardonnay et Sauvignon

2018
0,75l : 6,30€



Collection Bilé les 3 Mousquetaires

Colombard, Sauvignon et Gros Manseng



2018
0,75l : 6,30€

Plaimont

Au commencement, au milieu des années 1970, André Dubosc – un enfant du pays, vigneron depuis trois générations – décide de développer la renommée des vins du Sud-Ouest. Accompagné d'une équipe enthousiaste de jeunes vigneron, il crée des vins de pays blancs secs, aujourd'hui IGP Côtes de Gascogne, réveille l'appellation Saint Mont et relance le Pacherenc du Vic-Bilh, issu de récoltes tardives.

En 1979, ces hommes qui rassemblent tout leur amour et leur savoir-faire pour offrir ce que le terroir a de meilleur décident d'unir davantage leurs forces en regroupant leurs caves et domaines. Ils donnent naissance à l'union de coopératives Plaimont (« Pl » pour Plaisance, « Ai » pour Aignan et « Mont » pour Saint-Mont).

Depuis sa création, Plaimont s'est doté des plus beaux châteaux et domaines de la région en vue de reconstituer des vignobles emblématiques et de développer une nouvelle ambition au service du collectif. La cave de Condom ainsi que d'autres plus modestes, ont également rejoint Plaimont afin de partager son développement.

Domaine de Cassaigne Blanc

Colombard et Gros Manseng



Un nez puissant et complexe, qui révèle des notes de fruits blancs, de fleurs et de brioche.

Une bouche fine et élégante.

2018
0,75l : 9,10€

Domaine de Cassaigne Rouge

Merlot, Syrah



Belle robe pourpre soutenue. Un nez aux arômes complexes de fruits noirs, cannelle et vanille.

La bouche se montre persistante sur des notes d'épices et sur des tannins soyeux.

2018
0,75l : 10,40€



Charmes de Colombelle

Gros Manseng

La bouche présente à l'attaque une sucrosité enveloppante immédiatement reprise par une acidité salivante.

La finale subtilement rafraîchie par des notes à peine amères de zestes de pamplemousses

2019/2020
0,75l : 8,6€



Colombelle l'Original - Collector

Colombard, Ugni blanc

Le nez s'ouvre sur de très beaux arômes de fruits exotiques, mangue, ananas. Un très bel équilibre en bouche avec une acidité moins mordante, avec des notes plus mures de mangue et de pêche blanche.

2020
0,75l : 5,35€



Colombelle l'Original

Colombard, Ugni blanc

Le nez s'ouvre sur de très beaux arômes de fruits exotiques, mangue, ananas. Un très bel équilibre en bouche avec une acidité moins mordante, avec des notes plus mures de mangue et de pêche blanche.

2020
0,75l : 4,75€



Moonseng Noir

Merlot et Manseng Noir

Vin d'une couleur profonde, sombre. Le nez se caractérise par des notes de fruits rouges (Merlot), agrémentées d'une note très épicée sur ce 1er millésime (jeunes raisins de Manseng Noir), de poivre vert caractéristique et de notes de thé noir.

2018/2019
0,75l : 8,10€



Le Manseng Noir

Manseng Noir

D'une belle couleur profonde, propre aux cépages du piémont pyrénéen, cette cuvée 100% Manseng Noir dévoile d'abord un nez de violette. Ce monocépage révèle en bouche une typicité aromatique unique épicée de sureau et de tapenade.

2018
0,75l : 9,50€



Maestria

Tannat, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc

Robe pourpre et profonde, qui dévoile la fraîcheur du vin. Nez élégant et ouvert, aux arômes de cassis et de mûre.

Bouche charnue, marquée par les fruits noirs et des notes poivrées, laissant place à une expression aromatique riche et gourmande.

2017
0,75l : 8,65€



Les Vignes Retrouvées

Gros Manseng, Petit Courbu et Arrufiac

Robe jaune paille très clair, à reflets brillants. Arômes fleuris intenses, vifs et frais, avec une note subtile de pain grillé. Evolution vers un bouquet de fruits mûrs à chair jaune, avec des notes de fruits secs. Bouche ample et mûre, fraîche, fruitée et particulièrement digeste.

2019
0,75l : 9,20€



Gueules de Saint Mont

A la dégustation, ce vin ample et équilibré développe une complexité aromatique de fruits noirs (mûre, cassis) et de bâton de réglisse, soulignée par une note subtilement toastée.

2015
0,75l : 9,50€



Rosé d'Enfer

Pinenc, Tannat, Cabernet sauvignon

Robe rose clair aux reflets bleutés.

Arômes de fruits rouges – groseille et cassis, et notes de framboise.

2020
0,75l : 8,35€



Château de Sabazan

Tannat, Merlot et Cabernet Sauvignon

Avec ses arômes de fruits et d'épices intenses et ses tannins soyeux

2014
0,75l : 14,80€



L'Empreinte de Saint Mont Rouge

Tannat, Pinenc et Cabernet Sauvignon

La robe est d'un joli rubis intense. De son nez à la complexité insoupçonnée, s'échappe des arômes de cassis et de mûre.

2016
0,75l : 12€



L'Empreinte de Saint Mont Blanc

Gros Manseng, Petit Manseng, Petit Courbu et Arrufiac

La robe est jaune pâle aux reflets argentés. Le nez marie des notes d'agrumes à celles de fleurs d'acacia et un soupçon d'épices. La bouche s'exprime sur du gras, de la longueur et une belle complexité réveillée par une agréable fraîcheur en finale.

2014
0,75l : 12€



Béret Blanc

Gros Manseng, Petit Courbu, l'Arrufiac

Parfums intenses de fruits jaunes. Grande fraîcheur aux notes d'agrumes.

Bouche riche et harmonieuse, qui séduit par ses arômes de pamplemousse, pêche, poire et abricot. Une finale croquante.

2018
0,75l : 8€



Béret Noir

Tannat, Pinenc, Cabernet Sauvignon

Authentique et généreux, ce vin est bien équilibré, à l'expression d'arômes de fruits noirs et de notes d'épices douces.

2017
0,75l : 8,05€



Monastère

Tannat, Cabernet Sauvignon, Pinenc

Élevé en fût

Ce vin est d'un rouge sombre et brillant, aux reflets noirs. L'attaque est franche avec d'intenses notes de fruits. En cœur de bouche les épices sont portés par une énorme structure tannique.

2016
0,75l : 17,50€



Le Faîte

Tannat, Cabernet Sauvignon, Pinenc

Élevé en fût

Ample et structuré, ce vin développe une complexité aromatique de fruits noirs (mûre, cassis) et de b,ton de réglisse soulignée par une note subtilement toastée. Après 5 à 7 ans, il développera des arômes de sous-bois, de chocolat amer et de cuir noble autour d'une grandeur fraîcheur de bouche.

2016
0,75l : 20,50€

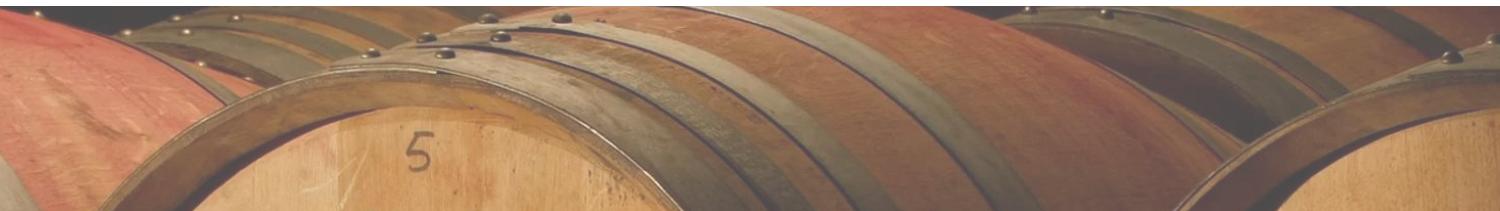


Dans ce vignoble à cheval sur les trois départements, on pourrait penser qu'il n'y a pas de place pour les femmes.

Détrompez-vous ! Le Domaine Sergent est l'incarnation même de ce changement de mentalité.

Depuis 20 ans, le vin coule dans les veines de Brigitte et Corinne Dousseau, les dignes héritières du domaine familial qui poursuivent le travail mené de main de maître par Gilbert, leur père.

Leurs vins sont choyés, soignés, élevés et aimés comme leurs propres enfants, une touche de féminité en plus !



Madiran Cuvée Tradition

Tannat, Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc

Un nez frais aux arômes de fruits noirs, cassis, mûre, avec quelques notes épicées, cannelle et un soupçon de réglisse.

2017
0,75l : 8€



Madiran Cuvée Fût de chêne

100% Tannat

Élevé en fût

Un vin qui mélange le fruité du Tannat aux notes boisées et vanillées de son séjour en fûts.

2016
0,75l : 12€





Pacherenc du Vic Bilh Sec

Gros Manseng et Petit Manseng

Élevé en fût

Nez frais de fruits exotiques agrémentés de touches de vanille. Une bouche tout aussi aromatique, s'enrichit de notes d'agrumes en finale.

2018
0,75l : 8,50€



Pacherenc du Vic Bilh Tradition

Gros Manseng et Petit Manseng

Son nez discret se dévoile peu à peu à l'aération avec des notes de fruits exotiques, d'écorce d'orange. Sa bouche est riche, ample et généreuse où le sucre et l'acidité sont en parfaite harmonie.

2018
0,75l : 9€



Les Grains d'Élise

Petit Manseng

Ce Pacherenc Doux est un vrai nectar aux arômes de fruits très mûrs, de noisettes et de pain grillé.

2015
0,75l : 9,50€





Les 25 parcelles de vignes plantées sur 3 communes nous permettent d'élaborer une large gamme de vins en Appellation : Madiran, Pacherenc du Vic Bilh, Saint Mont et Côtes de Gascogne.

Les sols argilo-calcaires et galets roulés situés sur les côteaux plein Sud apportent à nos vins rouges tels que les Madiran et Saint Mont, complexité, charpente et rondeur à la fois. Tandis que les sols argilo-calcaires, situés sur les plateaux et côteaux Nord Ouest sont favorables aux vins blancs.

Dans notre chai, Pascal et Claire vinifient les vins de façon traditionnelle, en privilégiant toujours le fruit et équilibre.

Les vins haut de gamme tels que le Madiran "Orchis de Pyren" et le Saint-Mont "Anthocyane" seront élevés dans les fûts de chêne entre 8 et 18 mois selon le vin que nous souhaitons obtenir.

Madiran



Les Orchis de Pyren

100% Tannat

Élevé en fût

La robe est d'un rouge profond. Les arômes de fruits noirs (cassis, mûre...) dominent en attaque tandis que des notes apportées par l'élevage (toasté, vanille, réglisse...) se révèlent

2014
0,75l : 19,95€



Cailloux de Pyren

Tannat, Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc

Élevé en fût

Ce vin offre une robe rouge cerise vif. Les arômes de fruits mûrs (cerise griotte, figue, cassis) sont bien présents en attaque et en milieu de bouche tandis que des notes plus évoluées (réglisse, vanille, pruneaux) se révèlent en finale.

2014
0,75l : 10,95€



Les Grappes

Chardonnay et Sauvignon



La cuvée offre une robe jaune pâle avec des reflets verts. Les arômes d'agrumes (pamplemousse rose) et de pêche blanche dominant au nez et en bouche, apportant fraîcheur et une finale discrètement sucrée.

2020
0,75l : 7€

Les Jus

100% Gamay



La cuvée offre une robe rouge vif. Le nez dégage des arômes de petits fruits rouges frais: fraise, cerise. La bouche est souple, croquante et fraîche.

2017
0,75l : 7€

Les Fruits

100% Gros Manseng



La cuvée offre une robe dorée, avec de légers reflets verts. Le nez dévoile des arômes de fruits exotiques frais: ananas, fruits de la passion; et de fleurs discrètes. En bouche, les fruits exotiques dominent.

2020
0,75l : 7€

Les Grains

100% Fer Servadou



La cuvée offre un nez très parfumé de framboise et de fraise fraîches, une bouche ample, fruitée et délicieusement longue.

2020
0,75l : 7€





Anthocyane

Tannat et Fer Servadou

Élevé en fût

La cuvée offre une robe rouge cerise profond. Les arômes de fruits noirs bien mûrs (cassis, mûre...) dominent en attaque tandis que des notes plus évoluées et épicées (vanille, pruneaux, poivre noir...) se révèlent en finale.

2016
0,75l : 10€

Saint-Mont

Tannat, Fer Servadou et Cabernet Sauvignon

Ce vin offre une robe d'un beau rouge grenat aux reflets parme. Les arômes de fruits rouges frais (cerise, fraise, bourgeon de cassis) sont très présents au nez comme en bouche, soutenus par une finale épicée.

2016
0,75l : 7€



Pacherenc du Vic Bilh

Grains d'Hiver

Petit Manseng

La cuvée offre une robe dorée. Les arômes de fruit blancs bien mûrs (abricot, mirabelle, pêche de vigne) sont bien présents à l'attaque et en milieu de bouche tandis que des notes plus évoluées (caramel, vanille...) se révèlent en finale.

2015
0,50l : 7€ 0,75l : 10€



Le Maori - Vin de liqueur

100% Tannat

Le Maori est un vin doux naturel (moût de raisin partiellement fermenté puis mélangé à de l'alcool issu de la distillation de marc de raisin) élaboré sans filtration ni conservateurs.

La robe est rouge sombre et très dense. Les arômes de fruits confits (pruneau, datte...) dominent à l'attaque et en milieu de bouche tandis que des notes plus épicées et toastées se révèlent par la suite. La matière est très dense, suave et chaleureuse.

2017
0,50l : 14€



BRUMONT

Château Montus & Château Bouscassé



Elu premier vinificateur français et mondial parmi les 10 plus grands vins mondiaux, Alain Brumont a réhabilité d'anciens terroirs abandonnés depuis près de 50 ans.

Avant d'être reconnu comme grand vinificateur, Alain Brumont a su créer un goût. Aux côtés des goûts affirmés tridentaires comme Bordeaux et Bourgogne, il y a aujourd'hui le goût Brumont. Phénomène dans le monde viticole, Alain Brumont a développé son propre style, il est une appellation dans l'appellation. Une poignée de personnes seulement dans le monde fait partie de ces phénomènes.

Les Châteaux Montus et Bouscassé sont les plus beaux domaines d'Alain Brumont. Leurs notoriétés respectives ne sont plus à prouver.

Madiran / Pacherenc du Vic Bilh



Château Montus - La Tyre

Tannat

Élevé en fût

Vin riche et profond doté de complexité et d'une grande concentration.

Finesse des tanins et équilibre parfait. Bouche très élégante avec une finale sur la fraîcheur et l'harmonie.

2003
0,75l : 125€



Château Montus - Cuvée Prestige

100% Tannat

Élevé en fût

Un caractère atypique, généreux, une amplitude des éléments, de la profondeur, un fruit discret et complexe. Vin riche et opulent.

Certaines années, balsamique, goudron de cheminée, cacao, très recherché par les amateurs de cigares.

2009
0,75l : 58,50€



Château Montus Rouge

Tannat et Cabernet Sauvignon

Élevé en fût

Vin suave, profond, coulis de fruits rouges discret, tanins fins, puissance maîtrisée pour une finale élégante et persistante.

2015
0,75l : 23,50€



Château Montus Vintage

Tannat

Ce vin passerillé atteint naturellement 18-20% pour finalement atteindre après fermentation 13% vol d'alcool.

Le fruité du Tannat est bien mis en valeur par un coulis de fruits concentré.

2020
0,50l : 23,80€



Château Bouscassé Vieilles Vignes

Tannat et Cabernet Sauvignon

Élevé en fût

Le Tannat a la trame droite, fine et intelligente. Les arômes sont délicats avec des notes de fruits des bois discrets, de cigare et de moka.

2009 2004
0,75l : 31€ 1,5l : 73,95€

1999 1999
3l : 158,95€ 6l : 323€



Château Bouscassé Argile Rouge

Tannat, Cabernet Sauvignon, Cabernet Fran et Fer Servadou

Élevé en fût

Le Tannat a la trame droite, fine et intelligente. Les arômes sont délicats avec des notes de fruits des bois discrets, de cigare et de moka.

2014
0,75l : 17,10€



Château Bouscassé Les Jardins Philosophiques

Petit Manseng et Petit Courbu

Finesse, fraîcheur, vivacité, bouquet de fleurs des prés, minéral et très fruité, gras, onctueux.

2020
0,75l : 11,50€





Torus

Tannat, Cabernet-Sauvignon et Cabernet Franc

Vin charnu au palais, fruité et épicé, offrant volume et rondeur. Arômes de fruits noirs.

2016
0,75l : 9,50€



Meinjarre

Merlot et Tannat

Vin expressif sur les fruits rouges et les épices. Au palais, la promesse fruitée du nez se confirme, complétée par la douceur des tanins, faisant naître une finale souple et ronde.



2016
0,75l : 8,50€



La Gascogne d'Alain Brumont

Merlot et Tannat

Vin expressif sur les fruits rouges et les épices. Au palais, la promesse fruitée du nez se confirme, complétée par la douceur des tanins, faisant naître une finale souple et ronde.

2018
0,75l : 6,10€





C'est dans l'ancien Couvent de Maumusson-Laguian, accroché depuis le XVIII^{ème} siècle à la roche calcaire d'une ancienne carrière, dans le Sud-Ouest, que se dresse le domaine Capmartin.

L'histoire du domaine Capmartin s'ouvre en 1985, lorsque Guy Capmartin, décide de quitter le domaine familial pour créer son propre domaine.

En 1987, né la première cuvée du domaine Capmartin : "Tradition". Pas à pas, le domaine s'étoffe et sa notoriété grandit.

Dans les années 2007 soucieux d'accroître la qualité de ses vins, Guy Capmartin s'intéresse aux méthodes culturales de l'agriculture biologique et aux pratiques issues de la biodynamie.

Après 3 années de travail dans la conviction personnelle, il décide en 2010 de demander le label "AB" afin de valoriser ses vins.

Avec le millésime 2013, le domaine signe son premier millésime bio, pour le plus grand plaisir de ses clients et dans la volonté d'un meilleur équilibre avec son environnement.

Madiran :



L'Instant

Cabernet Sauvignon et Tannat

Un Madiran souple et fruité, gourmand et délicat, aux tanins souples et fondus. Cette cuvée d'entrée de gamme est un appel à la découverte, elle saura séduire néophytes et amateurs confirmés par sa buvabilité et son fruité exhaustif.

2018
0,75l : 7,70€



Les Vieilles Vignes

Tannat et Cabernet Sauvignon

Élevé en fût

Robe noire, reflets pourpres. Nez typé, cassis, mures, suie, note florale, élégant boisé grillé. En bouche un vin svelte, concentré, dense, bien alerte, en pleine adolescence. Très prometteur. Nous attendrons sa maturité avec impatience.

2015
0,75l : 10,10€





La Cuvée du Couvent

100% Tannat

Élevé en fût

Robe noire, jeunesse manifeste.
Nez racé, cassis, mûres, violettes,
graphite, bois toasté discret.

Au départ affichant une belle
texture veloutée et charmeuse, il
révèle une bouche charpentée,
corsée, profonde, bien traditionnel.

2015

0,75l : 14,85€



L'Esprit du Couvent

100% Tannat

Élevé en fût

Robe noire, reflets pourpres. Nez
engageant, baies noires, quelques
épices, élégantes notes torréfiées
et toastées. Concentrée, veloutée,
dense, encadrée par une grande
structure.

2012

0,75l : 26,25€



Pacherinc du Vic Bilh :



Agrumes & caetera

Gros Manseng et Petit Courbu

Robe noire, jeunesse manifeste.
Nez racé, cassis, mûres, violettes,
graphite, bois toasté discret.

Au départ affichant une belle
texture veloutée et charmeuse, il
révèle une bouche charpentée,
corsée, profonde, bien traditionnel.

2018

0,75l : 9,90€



IGP Côtes de Gascogne :



Pimpant

Syrah, Merlot et Malbec

Robe noire, jeunesse manifeste.
Nez racé, cassis, mûres, violettes,
graphite, bois toasté discret.

Au départ affichant une belle
texture veloutée et charmeuse, il
révèle une bouche charpentée,
corsée, profonde, bien traditionnel.

2019

0,75l : 9€



Vin de France :



Tannat



2019

0,75l : 11,20€



Cabernet



2019

0,75l : 11,20€



La Syrah de Simon



2018

0,75l : 9€



Céline est issue d'une famille de viticulteurs depuis 5 générations.

Après 10 ans en tant qu'ingénieur environnement, elle décide de se lancer pleinement dans un nouveau projet de vie et de créer son propre domaine, à l'image de ses valeurs et de ses convictions. En 2012, elle saute le pas et décide de reprendre la vieille ferme familiale. « L'exploitation familiale, depuis 1924, est marquée par les femmes. C'est d'abord mon arrière-arrière-grand-mère qui a lancé une ferme, alors que son mari était maçon. Mon arrière-grand-mère a pris le relais. C'est mon père, agriculteur, qui a planté les vignes. Mais à 40 ans, il a décidé de s'installer comme artisan. Du coup, c'est ma mère qui a repris l'exploitation. D'où le nom du Clos « Les Mets d'Ames », un clin d'œil aux femmes de la famille, associé à la nourriture de l'âme »

les Mets
d'Âmes



Madiran et Biodynamie ?

Céline Oulié a conscience de bousculer quelques idées dans ce métier, d'autant plus qu'elle est la seule en biodynamie sur le madirannais et qu'ils ne sont que 350 sur 70.000 vigneron français à relever ce challenge !

Avec la biodynamie, Céline Oulié souhaite privilégier les équilibres naturels pour renforcer la vigueur des vignes et travailler l'expression authentique du fruit. Elle se définit comme un chef d'orchestre dans cet environnement qu'elle a appris à observer et à connaître pour en tirer la quintessence.

La qualité du vin vient à 95% de celle de la vigne, de son bon enracinement dans la terre comme de son ouverture vers le ciel. La biodynamie va plus loin que le bio en cherchant à retrouver les qualités intrinsèques du terroir, en réduisant tout ce qui peut impacter le sol (comme le cuivre), mais aussi dans les processus de vinification et d'élevage des vins.

Au chai, Céline laisse faire, simplement en dégustant très souvent pour réussir la vinification : « C'est un peu comme une infusion de fruits ». Elle déguste régulièrement les pépins et les baies pour prévoir ce qui sortira en tanins. Les vendanges sont toutes manuelles. Elle n'utilise que très peu de soufre et exclusivement des levures du terroir. Les levurages sont donc naturels, tout comme les vinifications.

Madiran / Pacherenc du Vic Bilh



L'Ove

Petit Courbu et Gros Manseng

Vin blanc sec sec avec volume en bouche, fruité, gras, minéralité ainsi qu'une très belle longueur finale vive et droit.

2018

0,75l : 16,45€



Les Sens de la Vie

Tannat et Cabernet Sauvignon

Ce breuvage biodynamique est un vin de plaisir, fruité, frais et gourmand. Présence de tanins fins et élégants.

2017

0,75l : 13,60€





Réchauffement du Climax

100% Tannat

La rondeur, la puissance, la finesse, la force, la sensualité et le fruit noir, telle est l'esquisse du tableau de la cuvée

2015
0,75l : 23€



Les Oeufs Plus Gros que le Ventre

Petit Manseng et Petit Courbu

Vin blanc gourmand, avec du volume en bouche, fruité, rondeur et sucrosité, très belle longueur en bouche

2015
0,75l : 18,90€



Les Primren'elle

Tannat et Cabernet Franc

Vin rouge frais et fruité. Découverte de l'aromatique légère et épicée du tannat en courte macération.

2019
0,75l : 10,95€



CHÂTEAU BARRÉJAT

Le vignoble de Château Barréjat s'étend sur 40 hectares sur le territoire de la commune de Maumusson.

La force du domaine se trouve dans les vieilles vignes de 80 ans en moyenne, des vignes d'une robustesse exceptionnelle qui concentrent toutes les qualités permettant de produire un vin de référence pour les amateurs et passionnés. Totalement enherbé depuis 1960, le vignoble est travaillé de manière traditionnelle.

Seules des matières d'origine naturelle amendent le sol. La pratique d'ébourgeonnage, effeuillage et vendange en vert limite les rendements à 55 hl/ha maximum. La récolte à la main est la pratique constante afin de préserver les grappes de raisin et toutes leurs caractéristiques. Les viticulteurs attachent le plus grand soin à la réception de la récolte. Elle s'opère de façon optimale depuis 1966, date de construction d'une réception de vendange et d'un chai souterrain à barriques. La force du Château Barrejat est de disposer d'un énorme capital de vieilles vignes. Installé en 1992 au Château, Denis Capmartin produit quatre cuvées parfaitement étagées en qualité. Au fil des années ce château a su se distinguer et collectionner un beau palmarès de distinctions et médailles.

Producteur de vin, Château Barréjat un AOP Madiran Rouge qui, quel que soit le millésime, est un vin puissant de couleur intense tout en nuances aromatiques. C'est un vin de garde qui ne nécessite pas de vinifications sophistiquées. Il est élaboré avec deux cépages, le Tannat à 60 % et le Cabernet.

Madiran



Vieux Ceps

Tannat, Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon

Élevé en fût

Robe très sombre, nez de fruits rouges et sous bois soutenu par une note de vanille et de grillé.

Bouche puissante, charnue et charpentée avec une note boisée en finale.

2017
0,75l : 10€



Tradition

Tannat, Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon

Vin aux arômes de fruits rouges aux couleurs intenses, tanins fondus qui donnent une bouche à la fois charnue et charpentée.

2017
0,75l : 6€



Séduction

Tannat, Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon

Élevé en fût

Vin aux arômes de fruits rouges auxquels vient se mêler une note boisée, bouche riche, pleine, ferme, franche, longue et très beaux tannins en final.

2018
0,75l : 6,95€



Cuvée de l'Extrême

100% Tannat

Élevé en fût

Robe très sombre, arôme de vanille grillé, beurré, bouche puissante et charpenté avec des arômes torréfiés en finale.

2016
0,75l : 17,50€



XXXL

Gros Manseng et Petit Manseng

Élevé en fût

Vin aux arômes de fruits rouges auxquels vient se mêler une note boisée, bouche riche, pleine, ferme, franche, longue et très beaux tannins en final.

2018
0,75l : 20€



DOMAINE DU BOIRON



Le Domaine du Boiron offrait il y a plusieurs dizaines d'années un paysage exclusivement viticole dans ce coin de campagne Lot et Garonnaise. Au fil du temps celui-ci a dû s'effacer au profit d'une culture céréalière plus lucrative.

Francis Cabrel, en tant que nouveau propriétaire, a souhaité naturel de redonner au Boiron une partie de ses lettres de noblesse et de voir au cours des saisons ressurgir ses couleurs initiales. Son frère Philippe assure la gestion du domaine et des 10 hectares de vignes que comporte le domaine.

C'est aussi une gageure que de faire cohabiter sur ce terroir la finesse du Merlot, la rusticité du Tannat et la complexité aromatique de Cabernet Sauvignon.

Vos papilles gustatives sauront apprécier toute l'attention, la rigueur et la passion que la famille Cabrel ont déployé pour réussir chacun des millésimes et placer le Domaine du Boiron dans la catégorie des Vins de Pays de bonne tenue.



AOC Brulhois / Vin des Pays de l'Agenais



Temprano

100% Malbec

Sa robe est profonde de couleur violine. Au nez, il exprime un caractère bien trempé, dense, accompagné par des notes de fruits rouges et noirs, d'épices et des notes de garrigue.

2019
0,75l : 9€





Suivi des Fées

Merlot et Cabernet Sauvignon

La robe est profonde avec des nuances de violet et de pourpre. Au nez, il indique de la vigueur, des notes de baies rouges et noires et exprime de la largeur.

2019
0,75l : 9,50€



Domaine du Boiron

Merlot, Tannat, Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon

Élevé en fût

La Robe renvoie un rouge appuyé et violet. Le nez nous indique une profondeur, de la largeur et des notes cendrées.

2018
0,75l : 13,50€

2017
1,5l : 34€



Rosée du Boiron

100% Merlot

Au nez nous percevons des notes épicées, ce rosé exprime une notion nerveuse et dynamique. La bouche est accompagnée par des notes de fruits rouges type groseille et elle se prolonge sur des notes de canneberge.

2020
0,75l : 7,95€





Au XIV^e siècle, les vins sont transportés sur des gabarres jusqu'au port de Bordeaux et sont ensuite exportés vers l'Europe du Nord. Dès le moyen âge, les vins du Brulhois sont appelés les "Vins noirs" du Brulhois du fait de leur couleur intense.

Situé entre Bordeaux et Toulouse, le Brulhois appartient à la famille des vins du Sud Ouest : cette mosaïque vivante de goûts et de couleurs. Ensermant la Garonne, le terroir du Brulhois est constitué de coteaux de graves et de plateaux, de sols sablo-caillouteux en surface et argileux en profondeur, typiques de vignobles de qualité. Une longue expérience a permis de déterminer parcelle par parcelle les meilleures terres destinées au vignoble. Parmi la diversité des cépages...

Aujourd'hui, l'AOC du Brulhois c'est 10 000 hectolitres de vin produits par an avec 7 cépages et 45 vigneron, 160 hectares répartis sur 22 communes, 15% de vins blancs 40% de vins rosés 45% de vins rouges.

AOC Brulhois



Nouveauté



Grain d'Amour Edition Limitée 2021

Muscat de Hambourg.

Illustré par Quartier Libre Paris.

Robe corail.

Nez agréable évoquant le raisin frais, la rose, le litchi, la pêche blanche.

2020

0,75l : 6,30€





Bel Casse

Merlot, Fer Servadou et Tannat

Robe d'un rouge grenat.
Nez de fruits rouges, d'épices, légèrement poivré apporté par le fer servadou.

2017
0,75l : 7,40€



Vin Noir

Merlot, Tannat, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc et Malbec

Robe très sombre. Le nez est dominé par des notes de fruits noirs avec des nuances d'épices et une pointe mentholée.

2014 / 2016
0,75l : 8,95€



Terressence

Tannat, Cabernet franc et Malbec

Très belle robe d'un rouge sombre presque noire. Le nez présente des arômes intenses de fruits noirs (cassis, myrtille), d'épices (clou de girofle), de torréfaction (cacao, tabac), de bois (cèdre).

2014
0,75l : 16,90€



Château Grand Chêne

Tannat, Cabernet franc, Cabernet sauvignon et Merlot.

Robe brillante, d'un rouge sombre tirant sur le bigarreau. Le nez finement boisé présente des arômes de sous-bois, de cassis et de cuir.

2016
0,75l : 8,20€



Château Grand Chêne

Abouriou, Cabernet-franc, Côt et Merlot

Jolie robe franche. Le nez délivre de plaisants parfums de fraise des bois.

2020
0,75l : 6,35€



Grain d'Amour

Muscat de Hambourg.

Robe rose pâle
Nez agréable évoquant le raisin frais, les petits fruits rouges.

2020
0,75l : 6,20€



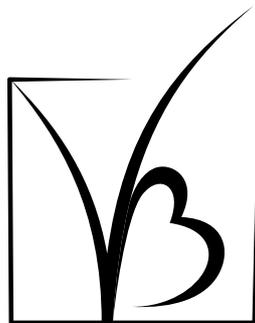
L'Amour en bulles

Sauvignon blanc, Muscat de Hambourg, Gros manseng, Cabernet et Merlot

Couleur rose saumonée ; bulles fines.

Nez de fruits frais d'abricot et de fruits exotiques (mangue).

0,75l : 8,90€



NOUS LES VIGNERONS DE BUZET



Les Vignerons de Buzet, ce sont 160 viticulteurs et 90 salariés réunis en coopérative pour engager tout un territoire dans une viticulture novatrice au service du vivant et vous offrir un vin toujours meilleur.

Notre cohésion fait notre force pour que des territoires comme le nôtre se transforment massivement en des terres résilientes, vivantes, préservées et fertiles.

L'échange avec des partenaires animés de ces mêmes valeurs est primordial pour nous.

La cave des Vignerons de Buzet s'est engagée depuis 2005 dans la voie de la responsabilité sociétale et environnementale (RSE).

Notre stratégie : se diriger vers une transition écologique avec comme finalité la suppression de tout intrant chimique de synthèse, la préservation de sols vivants, et un impact positif sur notre territoire, qu'il soit environnemental, économique comme social.



AOC Buzet



Terres d'Anthéa

Merlot, Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon

Une robe une intense couleur pourpre.

Au premier nez, c'est un concentré de fruits rouges, de groseilles qui s'offre à vous. Au deuxième nez, sa complexité s'affirme sur des notes épicées mais fraîches.

2019

0,75l : 7,40€



Oniric

Cabernet Sauvignon

La Robe est quasiment noire avec des nuances violines.

Un nez très intense s'ouvre sur des notes de fruits très mûrs tels que le cassis et la mûre, le tout souligné par des notes vanillées et toastées apportées par le bois de chêne.

2016

0,75l : 11,10€





Baron d'Ardeuil

Merlot, Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon

La robe est intense, sombre, avec des reflets mauves.

Ce vin s'ouvre sur des notes de fruits noirs, tels le cassis et la mûre. Viennent en relai des notes finement boisées, vanillées et finement fumées.

2014
0,75l : 9,20€



Château de Gueyze

Merlot et Cabernet Sauvignon

La Robe est Profonde et sombre. Avec un nez, très intense, de fruits noirs, il est souligné par des notes finement épicées, toastées et boisées.

2016
0,75l : 13,20€



Sans Rouge

Merlot, Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon

Couleur violette très intense. Nez explosif de fruits rouges et de baies noires.

2019
0,75l : 6,90€



Sans Rosé

Cabernet Franc

Ce rosé offre une robe pâle. Arômes subtils de fruits à chair blanche comme la pêche et la poire.

2020
0,75l : 6,90€



Château de Padère

Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon et Malbec

La robe est de couleur pourpre sombre avec un nez intense aux arômes de fruits noirs, comme le cassis, et aux notes épicées. L'ensemble est souligné par des saveurs fumées.

2017
0,75l : 8,50€



RoZet

Merlot, Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon

La Robe est Pâle et vive. Le nez révèle des notes intense, mariant des notes florales et fruitées de poire, pêche et pamplemousse.

2020
0,75l : 9,10€



Lionel Osmin & Cie

LE SUD-OUEST. VIVRE, BOIRE ET MANGER.

Au départ, des compagnons amoureux des vins du Sud-Ouest et bien décidés à faire partager leur passion... et puis une idée, ténue, réaliser ce que personne n'avait jamais fait, créer une maison de négoce de qualité sur la thématique des vins du Sud-Ouest à l'instar d'autres régions comme la Bourgogne, le Rhône...

Sous l'impulsion de Lionel est née «Lionel Osmin et Cie» pour porter haut et fort la découverte des cépages et des terroirs uniques de cette région.

De Jurançon à Cahors, de Gaillac à Bergerac en passant par Marcillac, Lionel Osmin et Cie devient la seule signature transversale des vins du Sud-Ouest, ces vignobles dont tous les secrets n'ont pas été mis à jour...

Au résultat des gammes de vins, aux caractéristiques fidèles à ce qu'est notre région, mais conçues pour partager la joie de découvrir les cépages et les appellations que nous aimons tant.

Collections Villas :



Villa Grand Cap

Gros Manseng

Vin blanc sec, élégant, complexe, frais, sur des notes exotiques, une vivacité intéressante.

Un joli blanc sec moderne et typé.

2019
0,75l : 8€



Villa de Cocagne

Merlot et Tannat

Pour que chaque occasion soit une fête, voici un rouge gourmand, souple et fruité.

A servir légèrement rafraîchi.

2018
0,75l : 8€



La Vie en Rose

Négrette

Un rosé pâle, rafraîchissant et fruité, issu d'un cépage original !

2019
0,75l : 8€

Collections Villas :

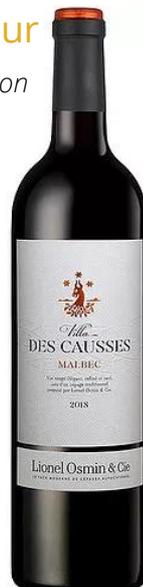


Villa Chambre d'Amour

Gros Manseng et Sauvignon Blanc

Un moelleux explosif, frais, aux notes de pamplemousse et fruits exotiques. Un régal !

2019
0,75l : 8,50€



Villa des Causses

Malbec

Style moderne pour le Malbec : séduisant, coloré, parfumé, ample et riche.

Très facile d'accès, peut être servi rafraîchi.

2018
0,75l : 8€



Villa Côte d'Argent

Sauvignon, Blanc

Toute la richesse et la fraîcheur du Sauvignon blanc sont ici mises en avant.

Un classique explosif au nez et en bouche !

2019
0,75l : 8€

Le Conservatoire

Vins de Cépages Rares



Ondenc

Richesse et finesse d'élevage sont les maîtres-mots pour ce vin blanc racé de gastronomie. La bouche est fidèle au nez sur des arômes de citrons et d'écorces d'oranges confites.

2017
0,75l : 13,20€



Mauzac

Un nez marqué par les fruits juteux à chair blanche, une bouche ample et généreuse font de ce Mauzac un vin qui à coup sûr satisfera tous les palais. A mettre entre toutes les mains.

2018
0,75l : 13,20€



Ekigaina

Malgré son ascendance locale, ce cépage donne ici un vin digeste et très bourguignon dans son approche tant par sa couleur que ses notes de cerises et de petits fruits rouges. A découvrir.

2018
0,75l : 13,20€



Prunelard

Le « géniteur » du Malbec donne ici un vin frais et juteux aux tanins soyeux dominé par des arômes de fruits noirs (cassis, mûres) à la fois au nez et en bouche.

2018
0,75l : 13,20€



Abouriou

A l'image des gens d'ici, l'Abouriou a l'accent joyeux mais rocailleux. On se laisse alors convaincre par un vin typé, généreux et convivial.

2016
0,75l : 13,20€

Le Roi Boeuf

Merlot et Tannat



Un vin créé en l'honneur de la fête du bœuf gras de Bazas ! Un vin rouge à la robe profonde, aux arômes gourmands de fruits des bois, de vanille et d'épices. Souple et franc en bouche avec des tanins bien fondus, ce vin a le charisme et la puissance du Roi Boeuf !

2014
0,75l : 14,60€



La Cité Orientale

Muscat, Gewurstraminer, Viognier et Riesling



Vin blanc sec, étonnant, aux notes exotiques et florales, issus de cépages originaires de l'est de la France... Venus de l'Orient, 2 ha en ont été plantés dans le Gers pour notre plus grand plaisir !

2019
0,75l : 9,50€

L'Homme Canon

100% Tannat



Notre premier vin sans filet : aucun soufre ajouté pendant la vinification ! Notre volonté est d'exprimer et de préserver les arômes purs du Tannat. Ce cépage autochtone du Sud Ouest prouve ici ses aptitudes œnologiques naturelles : sa fraîcheur, sa richesse en alcool et en tanins. Un tannat libre aux arômes explosifs de fruits noirs et d'épices accompagnés de tanins veloutés...

2018
0,75l : 11,55€



BONS PLANS

AOP Saint Estèphe :

Né en 1848 du morcellement des Domaines de la famille Mac-Carthy, le Château Haut-Marbuzet connut le début de sa gloire 1952, quand Hervé Duboscq en devint propriétaire.

Elle se poursuit en 1988, quand son fils Henri acheta le Château Mac-Carthy enclavé dans son terroir.

Elle fut complète en 1997, quand le vignoble rénové atteignit l'âge idéal.

Dès lors, ces deux magnifiques domaines n'en firent plus qu'un. La marque Mac-Carthy fut utilisée pour la commercialisation des vins issus des vignes les plus jeunes.



Haut Marbuzet

100% Malbec

Élevé en fût

Le nez est très marqué par le fruit mûr. En bouche, après une garde suffisante, le vin apparaît riche, intense, solide et velouté.

2016

0,75l : 52,20€

2017

0,75l : 45€

AOP Gaillac :

Le domaine Plageoles est exploité depuis 1805. Le phylloxéra n'a fait que l'effleurer. Ses sols argilo-calcaire profonds ont permis aux vignes de résister aux effets dévastateurs de la terrible maladie de la vigne.

Il se compose aujourd'hui de deux exploitations : le domaine des Très Cantous, sur la commune de Cahuzac sur Vère, propriété familiale et le domaine de Roucou-Cantemerle, sur la commune de Castelnau de Montmiral. La totalité du domaine est aujourd'hui de 30 ha.



Plageoles

Mauzac Rose

Une robe d'un rouge soutenu avec de légers reflets violines. Un nez intense d'épices genièvre, girofle, vienn

2018

0,75l : 15,20€





DOMAINE
ALEXANDRE BONNET
LES RICEYS

Le vignoble des Riceys a évolué régulièrement au fil des siècles. Les gallo-romains déjà, y élaborèrent leurs premiers vins.

Au XII^{ème} siècle, des moines de l'Abbaye de Clairvaux firent venir de Hongrie des pieds de vignes. De ces cepes, quelques siècles plus tard, naîtra le vin de Champagne.

Passionné par son métier qui puise ses racines au cœur de ce noble terroir, le vigneron riceton est également un artisan qui s'accomplit dans un échange au quotidien avec la vigne.

Au cœur de la magnifique Côte des Bar, dans le sud champenois, le vignoble des Riceys révèle une personnalité unique dans le monde du Champagne. Avec 844 hectares plantés majoritairement de Pinot Noir, c'est également le plus important terroir de la Champagne.

L'histoire de Maison Alexandre Bonnet s'inscrit telle une empreinte indélébile dans la magnifique bourgade des Riceys. Le village, avec ses 3 appellations d'origine contrôlée, est un cas unique dans le monde des vins. Ses 844 hectares de vignes en font la plus importante commune viticole de la Champagne.



Blanc de Noirs Brut

100% Pinot Noir

La Cuvée Blanc de Noirs est ample, chaleureuse et très expressive.

Sa robe présente des reflets dorés. Les bulles sont à la fois très fines et persistantes.

Son nez frais et intense, révèle un savoureux mélange de groseilles, de griottes et de coings frais.

Sa bouche dense et épicée souligne le caractère vineux et très expressif des pinots de la Côte des Bar.

Une sélection parcellaire de plus en plus rigoureuse renforce le style authentique de cette cuvée.

0,75l : 32€

1,5l : 58€



Perle Rosée

100% Pinot Noir

« Tendresse et Émotion »

Enchanteur et lumineux ; c'est la sensation procurée par ce Champagne Rosé remarquable, et remarqué...

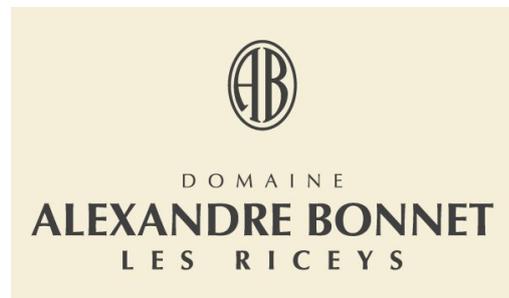
Sa robe est d'un rose soutenu agrémentée de reflets pourpres.

Son nez est complexe. Il présente des arômes de fruits rouges à dominante framboise et cassis.

Ces arômes confirmés en bouche, révèlent un Champagne d'une belle fraîcheur et d'une longueur remarquable.

0,75l : 33,95€





Grande Réserve Brut

Pinot Noir et Chardonnay

La Cuvée Grande Réserve est un Champagne élégant, long et très savoureux.

Sa robe est claire, parée de fines bulles persistantes.

Son nez léger et délicat, tout en finesse, présente des notes de fleurs blanches et d'agrumes.

Sa bouche fruitée est bien pleine, vineuse, d'une belle longueur.

0,75l : 29,95€ 1,5l : 57€



Expression Organic

100% Pinot Noir

Une cuvée bio élaborée à partir de la vendange 2015. La robe jaune sombre aux bulles assagies précède une bouche crémeuse marquée par de subtils amers. À la fois gras et minéral, le vin diffuse ses notes gourmandes.

0,75l : 46,75€



Harmonie de Blancs

Chardonnay et Pinot Blanc

Un nez frais, sur le pamplemousse, une bouche puissante à l'attaque, fraîche et alerte, où l'on retrouve les agrumes et l'amertume tonique du citron vert.

0,75l : 41



Noir Extra Brut Blanc

100% Pinot Noir

Élégance, fraîcheur, générosité et longueur..., la nature du terroir des Riceys. Noir Extra Brut Blanc est paré d'une robe or pâle.

C'est un Champagne au nez élégamment expressif. D'un équilibre remarquable, il offre un délicat mélange de parfums fruités et épicés. Parfums que l'on retrouve en bouche, avec une attaque franche, marquée d'abord par les arômes d'agrumes puis d'épices, et finalement de fruits secs (amande) pour clore savoureusement le bal.

0,75l : 36€





DOMAINE DE LA PATIENCE

Les vignes du Domaine de la Patience sont situées sur 2 communes : Bezouze, «**terroir des Costières de Nîmes**» issu de galets roulés et Lédénon, «**terroir des Coteaux du Pont du Gard**» composé de loess, ce qui permet d'expliquer la puissance des vins produits.

Le climat est typiquement méditerranéen, ensoleillé et venteux.

Il y a une moindre influence marine que le reste de l'appellation Costières de Nîmes ce qui amène une particularité de plus aux vins, plus proche de celle des Côtes du Rhône.



Prestige

Syrat et Mourvèdre

Robe Grenat, Profond, ce rouge offre des arômes de Vanille, Cannelle, Torrification et quelques notes fumées et de Cuir.

Ce vin offre un goût puissant (corsé, plein), Fruité, Structuré, Boisé, Tanins fondus, Persistant

2019
0,75l : 8,50€



Merlot

100% Malbec

Une robe Grenat, avec des reflets violets et au nez des arômes de Cassis, Pruneau, Figue, Poivre qui rend ce vin Rond, Généreux, Fruité, Équilibré, Persistant.

2019
0,75l : 5,05€



Syrah

100% Syrah

Avec sa robe Grenat, avec des reflets violets, ce mono cépage offre des arômes de : Framboise, Mûre qui lui donne un goût Rond, et équilibré.

2019
0,75l : 5,05€



Les Nouvelles

100% Syrah

Avec sa robe Grenat profond ce rouge développe des arômes de Mûre, Figue, Chocolat noir, Tabac. En bouche, c'est un vin Généreux (riche en alcool), puissant (corsé), équilibré, tanins fondus, Charpenté (robuste et structuré), persistant.

2019
0,75l : 9,70€



Nemausa

Syrah et Grenache Noir

Une robe Grenat, Profond. Des Arômes de Pruneau, Réglisse, Garrigue, Sureau avec un goût plutôt Rond, Fruité, Structuré, Équilibré

2017
0,75l : 6,50€



N'oubliez pas de consulter sur notre site internet,
notre deux autres catalogues :



Épicerie fine



Floc, Armagnac, bières et +
& art de la table

L'ALAMBOUTIC

100% Made in Gascogne

Les meilleurs produits du terroir sélectionnés pour vous !



Passez commande par mail à
commandes@lalamboutic.com



Boutique de Fourcès
Place des armes
32250 FOURCES
Tél : 05.62.29.35.04

Boutique de Montréal (siège social)
8 place de l'Hôtel de Ville
32250 MONTREAL DU GERS
Tél / Fax : 05.62.29.43.36

