

# L'ALAMBOUTIC

100% Made in Gascogne

Les meilleurs produits du terroir sélectionnés pour vous !

# Vinothèque



**Ce catalogue vient en complément de notre boutique en ligne.**

**Les prix ne figurent pas sur ce catalogue. Une fois votre sélection faite nous vous ferons parvenir un bon de commande chiffré.**



[www.lalamboutic.com](http://www.lalamboutic.com)

# 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).**

Ce catalogue vient en complément de notre boutique en ligne.  
Les prix ne figurent pas sur ce catalogue.  
Une fois votre sélection faite nous vous ferons parvenir  
un bon de commande chiffré.



## 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) (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](mailto:commandes@lalamboutic.com)**

Nelly, Emma, Cécile & Nicolas de L'Alamboutic



# Nos références

## CÔTES DE GASCOGNE

Chiroulet	- p 4	Caude	- p 48
Saint - Lannes	- p 8	Millet	- p 49
Pellehaut	- p 10	Guillaman	- p 51
Maubert	- p 14	 Pajot	- p 53
Magnaut	- p 16	Gensac	- p 55
Villa Dria	- p 19	Arton	- p 57
Laguille	- p 22	Meillan	- p 59
Maubert/Fontan	- p 24	Cassagnoles	- p 61
Haut-Marin	- p 26	 Herrebouc	- p 63
Joÿ	- p 28	Polignac	- p 65
 Laxé	- p 31	 Séailles	- p 66
La Haille	- p 33	Monluc	- p 68
Tariquet	- p 35	Rince Quenottes	- p 70
 Entras	- p 38	Saint Aubin	- p 71
Horgelus	- p 40	Les Remparts	- p 73
Embidoure	- p 42	Massas	- p 75
Uby	- p 44	Domaine de l'Herré	- p 76
Mage	- p 47	 Dominique Andiran	- p 78
Duboscq Monplaisir	- p 47	Plaimont	- p 79

## AUTRES APPÉLATIONS

Plaimont / Saint Mont	- p 81
Domaine Sergent	- p 83
Maouries	- p 85
Brumont / Montus / Bouscassé	p 88
 Capmartin	- p 91
Barréjat	- p 93
Berthoumieu	- p 95
 Boiron	- p 96
Vignerons du Brulhois	- p 98
Vignerons de Buzet	- p 100
Christophe Avi	- p 102
Lionel Osmin & Cie	- p 103

## Les VIN'VITÉS - p 106

Notre sélection	- p 108
 La Patience	- p 109
 Château Maris	- p 111
AOC Corbières & Côtes de Provence	p 112
Champagne Rollin	- p 113



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 GP Côtes de Gascogne*



## 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.



*Retrouvez le domaine dans le catalogue  
Floc & Armagnac*



[www.lalamboutic.com](http://www.lalamboutic.com)



## 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.



## 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.



## Soleil d'Automne

*Gros Manseng et Petit Manseng*

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*

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.



## 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.



## 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.



## Grande Réserve

*Merlot et Tannat*

Élevé en fût

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.



## Indigène

*Gros Manseng, Ugni Blanc, Sauvignon et Chardonnay*

Cette fine bulle issue d'une 2ème fermentation est équilibrée entre la vivacité, fraîcheur aromatique et gras en bouche. Elle est à l'image des coutumes Gasconne : avec du caractère, de la convivialité et riche en émotions.



## Gamme JAVA



### Java Rosé

*Merlot et Cabernet franc*

Son approche est égayée par une palette de senteurs affriolantes sur un registre vif et gourmand, qui se transpose en bouche suivant une palette tout aussi stimulante.



### Java Rouge

*Merlot, Cabernet et Syrah*

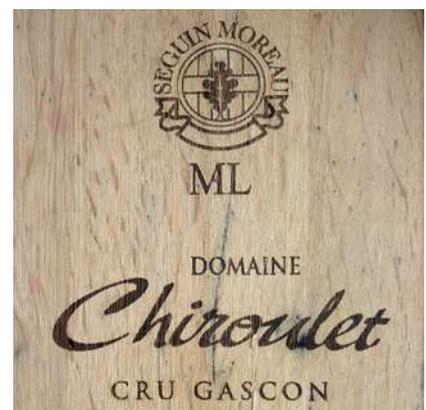
Ayant pour vocation le plaisir immédiat, il le fait valoir par un caractère gouleyant, un fruité croquant et une structure aimable.



### Java Blanc

*Colombard, Sauvignon et Ugni Blanc*

Son exubérance aromatique se traduit par un registre tonique prenant, auquel une matière souple et vivace donne un écho plaisant et lui ouvre un large univers d'appréciation.





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.



### Gourmandise

*Petit Manseng*

Nez, dense et fin à la fois, qui révèle sa puissance à l'aération sur des notes gelées de coings, figues sèches, cannelle, miel. La bouche est pleine, sucrée, équilibrée, avec une fraîcheur omniprésente. On y retrouve les arômes du nez accompagnés de réglisse; le bois quant à lui, reste plus que discret.



### Signature

*Colombard, Gros Manseng et Ugni Blanc*

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.

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.



## 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.



## 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.



## 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.



## 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 un belle longueur.



## Les Peyrades

*Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc 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.



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<sup>ème</sup> 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 boubènes (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 boubènes légères (mélange d'argile et de sable, avec une forte proportion de sable) qui sont les sols favoris des Armagnacs de grande renommée.

IGP Côtes de Gascogne

## Family Réserve Blanc

*Chardonnay, Sauvignon et Petit Manseng*

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.



## 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.



## 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.



Retrouvez le domaine dans le catalogue Armagnac



DOMAINE DE  
**PELLEHAUT**



## La Cuvée des Artistes

*Pinot Noir et Syrah*

D'une teinte rose corail, ce vin offre un bouquet de senteurs printanières. Le nez est délicat et la bouche est gourmande. un bouquet de fleurs et de salade de fruits rouges tel que la fraise, la groseille et la framboise.



## 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.



## Pinot Noir

*100% Pinot Noir*

De couleur rouge grenat, ce vin présente des arômes de fraise, framboise et cerise griotte. Il est léger et peu épicé avec des tanins souples.



## Pinot Noir Rosé

*100% Pinot Noir*

Le mariage de la framboise avec la bergamote et la fleur d'oranger, amène de la fraîcheur en bouche.



## Sauvignon

La bouche fruitée, mélange de pêche/abricot est « boostée » par le peps de la mandarine et du pamplemousse.



## Chardonnay

Une attaque citronnée et mentholée en début de bouche, suivie par une trame aromatique sur la pêche blanche, la mirabelle et la poire au sirop, le tout accompagné d'une finale minérale.





## Ampéломéryx 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.



## Ampéломéryx Rouge

*Pinot noir, Syrah, Malbec et Manseng Noir*

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.



## 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.



## Harmonie de Gascogne Rouge

*Merlot, Tannat, Syrah, Cabernet Sauvignon, Malbec, Pinot Noir et Manseng 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.



## 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.



## 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.



## 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.

## 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.

*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



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 de 5L:

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*

### Le Petit Pellehaut Blanc sec

*Ugni blanc, Colombard et Gros Manseng*

### Le Petit Pellehaut Moelleux

*Gros Manseng, Sauvignon et Colombard*

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



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.

IGP Côtes de Gascogne



### Prmière Gelada

100% Petit Manseng



### oelleux

100% Gros Manseng

Retrouvez le domaine dans le catalogue  
Floc & Armagnac





### Merlot Tannat

*85% Merlot et 15% Tannat*



### Colombard Ugni-Blanc

*80% Colombard et 20% Ugni Blanc*



### Sauvignon



### Sauvignon Chardonnay

*80% Sauvignon et 20% Chardonnay*



### Méthode traditionnelle

*Brut*



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

### Bagatelle Rosé

*Merlot et Syrah*



Ce rosé dit féminin, frais, aux intenses arômes de fruits rouges se dégustera entre autre en apéritif. Aux papilles ce vin se dévoilera délicat, acidulé, avec des notes de fraise, des notes de framboise et rond.

### Bagatelle Blanc

*Colombard et Gros Manseng*



De couleur jaune paille, brillante, cette nouveauté et son côté frais et fruité, aux arômes de fruits exotiques sera idéal à l'apéritif.

Retrouvez le domaine dans le catalogue  
Floc & Armagnac



### 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.



### 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.



### 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.



### 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,



### 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.



## Equilibre de Manseng

100% Gros Manseng

C'est un nez qui nous procure des arômes comme le coing et la mangue. Dans la bouche une certaine fraîcheur suivi des notes de fruits abricot mangue. Pour finir sur une note moelleuse avec les fruits compoté notamment la poire et la mangue.

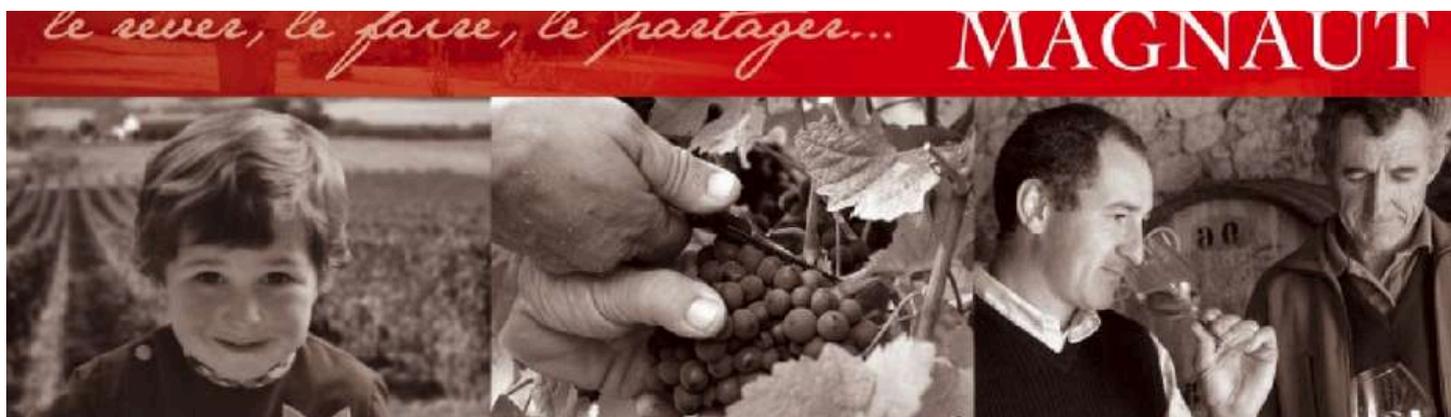


## Duo de Manseng

Gros Manseng et Petit Manseng

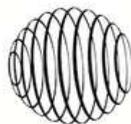
Une belle robe jaune paille apporté par l'élevage en fût de chêne.

Un nez intense qui évolue rapidement sur des fruits exotiques. Une bouche très harmonieuse avec une belle rondeur, qui évolue ensuite sur des saveurs de mangue vanillée.



# 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.

## Les Magnums de nos 4 cuvées



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

Jardin Secret (*Gros Manseng*)



Clef du Sol (*Merlot & Cabernet*)





## 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.



## 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.



## 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.



## 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.



## 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.



## Jardin Secret

100% Gros Manseng

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



## 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.

## TERRE SINGULIERE



## Terre Singulière Merlot

100% Merlot

Une robe grenat aux reflets rubis, un nez expressif et complexe, des notes de fruits noirs, de griottes et d'épices.

Une attaque franche, fruitée sur la cerise et le poivre. Un milieu de bouche rond, des tanins souples.



## Terre Singulière Colombard

100% Colombard

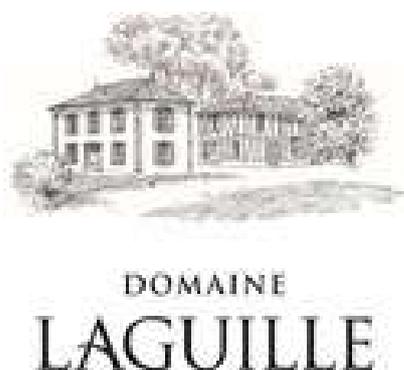
Aromatiques de poires mûres et d'agrumes. Beaucoup de matière, de gras et de concentration sur cette cuvée. La finale est extrêmement fraîche et longue.



## Terre Singulière Sauvignon

100% Sauvignon

Il s'agit donc d'un vin au nez très expressif de litchis, groseilles et de quelques notes fumées. La bouche est ample et minérale, très fraîche, une très belle longueur aromatique.



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'enrichit 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.



### Rouge de Plaisir

*Merlot*

Rouge puissant aux arômes de fruits rouges.



### Gros Manseng sec

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.



## Sauvignon

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



## 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.



## Ugni Blanc Colombard

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



## 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.



## Caprice de Fruit

*Cabernet Sauvignon et Merlot*

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





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 :

### Blanc Sec

*Colombard, Ugni Blanc, Gros Manseng, Sauvignon*

### Rosé



*Tannat, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah*



### Rouge



*Tannat et Merlot*

Retrouvez le domaine dans le catalogue  
Armagnac



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.



**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.



**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.

Les Tattoos :



**Tattoo Rosé Gourmand**

*Tannat, Merlot et Cabernet Sauvignon*



**Tattoo Rouge**

*Tannat et Merlot*



**Tattoo Blanc Sec**

*Sauvignon et Gros Manseng*

Les Inattendus :



**Cuvée Twins**

*Colombard et Ugni Blanc*



**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...





Familles  
JEGERLEHNER & PRATIVIERA



Voilà près d'un siècle que la famille Jegerlehner – Prativiera 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,oureuse de la vigne et du vin, œnologue, aidée par son mari Henry Prativiera 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 débourbage 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



### Vénus - n°7

*Gros Manseng*

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



### Triton - n°4

*Merlot et Cabernet Sauvignon*

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

### Littorine - n°1

*Colombard et Ugni Blanc*



Vin tonique,  
très fruité et  
rafraîchissant

### Amande - n°2

*Colombard et Sauvignon Blanc*



Découvrez des  
notes d'agrumes et  
de fleurs blanches

### Gulf Stream - n°3

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



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

## Gamme SIGNATURES

### Perle - n°5

*100% Sauvignon Blanc*



Des notes de litchis et  
de fleurs blanches à  
découvrir.

### Fossiles - n°6

*Colombard, Sauvignon Blanc  
et Gros Manseng*



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

### Grand Pavois - n°8

*Gros Manseng et Petit Manseng*



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

### Philippe

*Merlot et Cabernet Sauvignon*



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

### Denise

*Sauvignon et Petit Manseng*



Notes de fruits de la  
passion, ananas,  
mangue, abricot et  
fleurs blanches.



# 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<sup>ième</sup> 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



## Inédit

*Gros Manseng*

Élevé en fût

Un nez d'agrumes (mandarine, citron vert) et de brugnion blanc. Un vin souple et ample en bouche où l'on retrouve des notes d'orange et d'abricot frais.



## Attitude

*Colombard et Petit Manseng*

Élevé en fût 8 mois

Nez riche, expressif, aux accents de fruits exotiques (mangue, ananas) et d'épices douces. En bouche, c'est un vin riche et frais. La finale est longue, délicatement boisée, briochée.





## 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.



## 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.



## 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.



## 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).



## 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.



## L'Insolent

*Merlot, Cabernet Sauvignon et Syrah*

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



## La Vie en Joy 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.



## La Vie en Joy 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.

## Gamme NATURELLEMENT JOY



### Blanc Sec

*Colombard, Ugni Blanc et Gros Manseng*

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.



### Blanc Moelleux

*Gros Manseng et Petit Manseng*

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.



### 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.



### Brut de Joy

*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.



### Brut de Joy 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.



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 vigneron 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.



## Gamme Grands Vins



### Nuit Blanche

100% Chardonnay

Élevé en fût

Le nez est sur les fleurs blanches, acacias et le cuir blanc.

En bouche, chaleureuse et complexe. C'est un vin rond, gras et un milieu de bouche tout en fraîcheur.



### 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.





## Tradition Blanc

*Colombard Sauvignon*



Fraîcheur, fruité et minéralité, pour ce vin blanc sec.



## Tradition Rouge

*Merlot et Tannat*



Rond et fruité, facile à boire, cet assemblage accompagnera à merveille les charcuteries, les grillades, le canard du Sud-Ouest, les plats du quotidien ou plus élaboré.



## Tradition Rosé

*Syrah et Merlot*



Fraîcheur, finesse et un bel équilibre fruité pour ce rosé à la couleur surprenante.



## Tradition Moelleux

*Gros Manseng*



Douceur et fraîcheur, avec toute une palette d'arômes d'agrumes et de fruits exotiques,



## Pêcheur d'étoiles ... de mer

*Sauvignon*



Un Sauvignon sec avec une belle fraîcheur, parfait pour accompagner tous les produits de la mer !



## Pêcheur d'étoiles ... de roses

*Cinsault et Grenache*



Un rosé rond et frais avec des notes d'agrumes et de groseilles, avec une belle complexité, idéal pour tous vos apéritifs et repas de l'été !



## Pêcheur d'étoiles ... du verger

*Syrah*



Sa couleur très claire et sa structure ultra souple. Cette cuvée pleine de jus gourmand accompagnera vos apéritifs, tapas et poissons légers. À boire légèrement frais !



## Pêcheur d'étoiles ... gourmandes

*Gros Manseng*



Douceur et fraîcheur, avec toute une palette d'arômes d'agrumes et de fruits exotiques,





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.

IGP Côtes de Gascogne



### Cuvée Authentique Rouge

*Tannat et Syrah*

Élevé en fût 15 mois

A la limite de la madérisation, avec des notes de fruits confits et fruits secs.



### Cuvée Authentique Blanc

*Sauvignon, Chardonnay, Gros Manseng et Petit Manseng*

Élevé en fût 15 mois

A la limite de la madérisation, avec des notes de fruits confits et fruits secs.



### Cuvée Hugo

*Merlot et Syrah*

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



### 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.

Retrouvez le domaine dans le catalogue  
Armagnac





### Cuvée Louis

*Sauvignon, Chardonnay et Gros Manseng*  
Élevé en fût 9 mois

A la limite de la madérisation, avec des notes de fruits confits et fruits secs.



### 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.



### Soir d'Été

*Merlot et Cabernet Franc*

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



### Esprit de Gascogne

*Merlot, Syrah et Cabernet Franc*

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



### Blanc de Mer

*Colombard et Sauvignon*

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



### Saveur d'Automne

*100% Gros Manseng*

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



### 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...)



# 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.



## Classic

*Gros Manseng, Ugni blanc, Colombard, Sauvignon, Chardonnay et Chenin*

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



## Entracte

*Chenin et Chardonnay*

Entracte est un vin blanc sec effervescent. Les fines bulles sont naturellement issues d'une seconde fermentation en cuve close, selon la méthode Charmat, sans adjonction de CO2.

*Retrouvez le domaine dans le catalogue  
Armagnac*



## 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.



## 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.



## 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.



## 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.



## 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.



## 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.

## 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

## Rosé de Pressée



*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.

## 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.

## Chardonnay



D'une belle finesse, sa bouche fraîche, puissante et riche est remarquable. Avec des arômes de pain grillé et des notes vanillées en bouche

## 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.

## Contradiction



*Marselan*

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



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.



## 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.





## 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.

## Entras Rosé

*Merlot, Tannat et Cabernet Sauvignon*



Cet Entras Rosé s'annonce par des arômes de fraise et cassis frais. Sa bouche vive et légèrement vineuse



## Entras 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..



## Entras Blanc

*Colombard, Ugni-Blanc et Gros 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.



## Jajarre Moelleux

*Gros Manseng*

Élevé en jarre de terre cuite 3 ans



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



## Jajarre Blanc sec

*Petit Manseng, Ugni Blan et Colombard*

Élevé en jarre de terre cuite 1 an



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



## Jajarre Rouge

*Merlot, Côt et Tannat*

Élevé en jarre de terre cuite 1 an

Avec sa robe intense



# 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



## Phi-ling

*Cabernet Sauvignon et Tannat*

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





## 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,



## 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.



## 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.



## 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.



## 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.



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.

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



### 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.

Retrouvez le domaine dans le catalogue  
Floc & Armagnac





DOMAINE  
a Embidoure



## 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.



## Mademoiselle M Rouge

*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.



## Nona di Embidoure Moelleux

*Gros Manseng et Petit Manseng*

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



## Mademoiselle M 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.



## Mademoiselle M

*Colombard*

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.



## 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.



## Collection Privée

*100% Tannat*

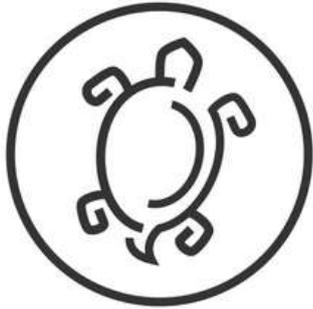
## Clin d'oeil

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.



# UBY

WINERY • DISTILLERIE  
FAMILIALE



UBY est une exploitation viticole familiale située en plein cœur de la Gascogne, dans un environnement protégé où l'on retrouve les dernières tortues Cistudes d'Europe. Ce n'est donc pas un hasard si la tortue est l'emblème de la marque. Depuis trois générations, la famille Morel cultive nature et vivre ensemble. Une aventure résolument durable où la nature inspire l'Homme au quotidien.

Cette raison d'être, François Morel l'illustre par l'esprit pionnier de sa winery et de ses vins : des vins frais et gourmands caractéristiques des vins de Gascogne, conjuguant accessibilité, qualité et respect de leur nature unique.

A chacun son style et numéro !

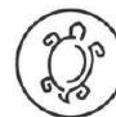


N°3

*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.

IGP Côtes de Gascogne



## N°1

*Sauvignon*

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



## 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.



## 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.



## 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.



## 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.



## N°7

*Merlot et Tannat*

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



N°21

Sauvignon, Colombard  
et Ugni-Blanc



N°24

Gros Manseng



N°26

Cabernets Sauvignon &  
Franc, Merlot et Syrah



N°27

Cabernets Sauvignon &  
Franc, Merlot et Syrah

## Les sans alcool :



0%

Sauvignon Blanc



0%

cabernet Franc, Cabernet  
Sauvignon, Merlot et Syrah.

## Les CUB :

### UBY CUB ROUGE - 5L

Merlot et Tannat

### UBY CUB ROSÉ - 5L

Merlot et Cabernet

### UBY CUB BLANC SEC - 5L

Colombard, Ugni blanc, Sauvignon



### UBY CUB MOELLEUX - 3L

Gros Manseng, Sauvignon et Colombard



# 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



## Tête de Cuvée

Syrah

Élevé en fût

Robe rouge foncée et lumineuse. Le nez est élégant de fruits noirs comme la mûre et les épices. On trouve aussi des arômes vanillés et toastés.



## Cerisier Sauvage

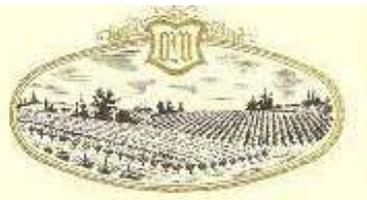
Merlot, Syrah et Pinot Noir

Fruité, souple et équilibré.

Assemblage inhabituel et étonnant



## DUBOSCQ MONPLAISIR



Le Domaine Duboscq Monplaisir est également une propriété de la Famille Duboscq (propriétaire du Château Haut Marbuzet) ou elle possède 13 ha à Gondrin dans le Gers.



## Duboscq Monplaisir

Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot

Élevé 3 mois en fûts de chêne du Château Haut-Marbuzet.

Nez : fortement marqué par des arômes de fruits rouges, mûres, cassis, cerises griottes, accompagnés de notes de cacao et d'épices.

Bouche: attaque souple et soyeuse laissant place à une bonne structure.





Érigé fièrement au sommet des collines de Montréal du Gers, le Domaine de Caude domine un vignoble chéri par la famille Bédouret depuis de nombreuses générations. Cette propriété viticole regorge de cépages divers, permettant à Lydie et Jérôme Bédouret, gardiens du savoir-faire ancestral, de concocter des vins qui accompagnent parfaitement chaque moment de délectation.

“Vignerons Indépendants”, ils engagent leur responsabilité à chaque étape de l’élaboration du vin, du travail de la vigne à la commercialisation.



### Euphorie Rouge

*Merlot et Cabernet Sauvignon*

Un nez resplendissant de franchise, plein de fruits mûrs (cassis, mûres sauvages ...).

Ces fruits vous accompagneront dans votre dégustation.



### Euphorie Rosé

*Syrah*

Couleur plaisir pour ce rosé. Le vin dégage un léger gout de mûre, parfois plus épicés avec une touche de poivre noir.



### Euphorie Blanc sec

*Gros Manseng, Colombard, Chardonnay et Sauvignon*

Nez intense ou les notes de fruits exotiques s’enlacent aux parfums de fleurs blanches et de romarin. La bouche fraîche, séduit par son joli fruit et sa belle longueur.



### Rouge

*Merlot et Cabernet Sauvignon*

Un nez resplendissant de franchise, plein de fruits mûrs (cassis, mûres sauvages ...) Ces fruits vous accompagneront longtemps dans votre dégustation



### Rosé

*Merlot et Cabernet Franc*

L’élégance de la rose et l’intensité des fruits rouges se mêlent dans son expression aromatique.



### Cuvée Jean Dailon

*Merlot et Cabernet Sauvignon*

Élevé en fût 12 mois

Ce vin accompagnera merveilleusement viandes rouges, magrets, gibiers et plateaux de fromage.

# Château de Millet



Francis et Lydie Dèche, propriétaires, poursuivent l'œuvre de cinq générations en s'engageant dans une politique de qualité : encépagement traditionnel, culture raisonnée du vignoble et évolution constante dans les méthodes et moyens de vinification. Avec leur fille Laurence, qui les a rejoint en 1999, ils commercialisent une gamme savoureuse et variée...

D'abord voué à la polyculture et à la production d'Armagnac, le domaine réserve aujourd'hui 80 hectares de vigne à la production de vins des Côtes de Gascogne « Domaine de Millet ».

Le vignoble est installé sur les collines verdoyantes du Nord-Ouest d'Eauze où alternent des sols sablo-argileux et des sols sableux appelés « sables fauves ». Ce terroir spécifique de la zone du « Bas-armagnac » est réputé pour ses eaux-de-vie délicates et fruitées.

Aujourd'hui; le vignoble s'étend sur 90 ha de vignes.

## Les Grandes Cuvées



### Oppidum

*Chardonnay et Sauvignon*

Nez intense et séduisant, avec la sensation d'une concentration de notes florales, de fruits exotiques et d'épices douces.

- L'attaque en bouche est fraîche et gourmande.



### Regulus

*Chardonnay*

Élevé en fût

Ce vin aux reflets d'or exprime un somptueux accord de notes vanillées, de coco et de fruits secs toastés, sublimé par une élégante fraîcheur.



### Elusa

*Petit Manseng, Sauvignon Blanc et Chardonnay*

Au nez, les notes intenses de fruits exotiques et d'agrumes confits surprennent et séduisent. L'attaque en bouche est fraîche et ample. Ce vin blanc s'ouvre sur des notes savoureuses et persistantes de pêche blanche et d'agrumes.

Retrouvez le domaine dans le catalogue  
Floc & Armagnac

## Au son de la cloche

### Au son de la cloche Colombard Ugni Blanc



Nez intense, plein de fraîcheur, complexe et raffiné ; dominé par des notes d'acacia et de pêche blanche. En bouche, attaque progressive ample, complexe et tonique, finale sur des agrumes.



### Au son de la cloche Rosé

*Égiodola, Syrah et Merlot*

Vin de couleur rosé clair avec des nuances violettes. Nez très flatteur de fruits rouges, surtout fraise et cerise fraîches. Bel équilibre en bouche.



### Au son de la cloche Rouge

*Cabernet Franc et Merlot*

Nez fruité, très légèrement épicé. En bouche attaque souple et équilibrée. Les tanins présents sont bien fondus. Un vin très souple qui laisse sur une savoureuse note fruitée.

## Les 100% sélection

### Sauvignon Blanc Sélection



Nez intense, plein de fraîcheur ; complexe et raffiné ; dominé par des notes de fleurs. En bouche, attaque progressive ample, complexe et tonique, finale sur des agrumes.

### Chardonnay Sélection



Nez intense aux notes de pêche blanche et d'amande. Vive et fraîche, la bouche offre un éventail d'arômes de fruits et une belle longueur.

### Gros Manseng Sélection



Bouquet complexe et très typique d'agrumes, fruits exotiques et abricot frais. En bouche il développe à la fois vigueur, rondeur et amplitude : un très bel équilibre.

### Merlot Sélection



Nez floral et fruité capiteux, aux accents de violette et de griotte. La bouche est typée, le vin est étoffé, les tanins sont veloutés et la fraîcheur est au rendez-vous.



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.



### 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.



## Chardonnay



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

## Rosé de Pressée



*Cabernet Sauvignon et Merlot*

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

## Sauvignon Blanc



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



## Gros Manseng



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

## Frisson d'Automne



*Gros Manseng et Petit Manseng*

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

## Merlot Cabernet



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

## 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.

# Domaine de Pajot

Vins Bio en Côtes de Gascogne



Le domaine de Pajot se situe en Gascogne sur les côteaux qui dominent la ville d'Eauze.

Son histoire est liée à la famille Barreau.

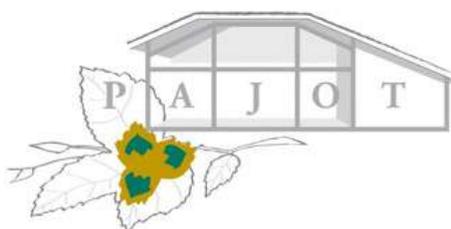
En 1973, le grand-père, Edmond, agriculteur normand acquiert des terres au Hameau de Pajot dans le but de créer un vignoble en Armagnac et en confie la tâche à son fils Jean. En 1984, son petit fils, Damien, s'installe au domaine qu'il gère encore actuellement avec l'aide de son fils Clément depuis 2015.

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.



## Le Pinot Noir

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



## Pinot Noir Rosé

Fruits rouges et cerise seront les notes de ce vin.



## 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.

## 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.



## 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.



## Le Bétoulin

*Merlot et Cabernet Franc*

Vin fruité et léger aux notes de fruits rouges.



## 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.



## Les B.I.B (3L) :

BIB avec les dessins de Perry Taillor

## Le Bétoulin

## Le Rosé

## Les 4 Cépages





# GENSAC

C'est au cœur de la Gascogne que s'étend le Domaine sur plus de 300 hectares sur lequel se dresse, depuis le XIIIème 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-calcaire 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.



IGP Côtes de Gascogne



## Piaffer

*Tannat, Malbec, Merlot,  
Cabernet Sauvignon et Syrah*  
Élevé en fût 12 mois

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.



## Pesade

*Tannat, Merlot, Malbec, Syrah  
et Cabernet Sauvignon*  
Élevé en fût 12 mois

Cuvée qui rassemble la formidable palette de cépages typiques de notre terroir.

12 mois en barrique créent un vin corsé, robuste et en même temps rond.





## 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.



## 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.



## Terre à Terre

*Tannat et Malbec*

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.



## Terre à Terre

*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.



## Piaffer Blanc

*Sauvignon Gris et Sémillon*

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



# CHÂTEAU ARTON

Patrick de Montal, propriétaire récoltant du domaine d'Arton, a su y déceler une promesse, celle de vins et d'Armagnacs d'exception. Il y plante ses premières vignes en 1991, ressuscitant la vocation viticole de cette terre, pour redonner ses lettres de noblesse à l'appellation Haut Armagnac et sublimer les vins de Côtes de Gascogne.

Situé sur le plateau de Lectoure, au coeur de la Gascogne, le domaine d'Arton couvre 88 hectares de vignes.

A l'héritage naturel du domaine d'Arton s'ajoute un encépagement original : 8 cépages (Ugni Blanc, Colombar, Gros Manseng, Petit Manseng, Sauvignon, Syrah, Merlot, Cabernet) répartis sur 19 parcelles autour de la chartreuse, comme autant de petits vignobles, chacun ayant son identité propre. Car, ici, c'est la Nature qui parle. Rendre hommage à la terre c'est respecter sa diversité, celle des sols dont l'hétérogénéité joue sur les arômes des vins et des Armagnacs, celle de l'exposition au soleil et au vent essentielle pour que la vigne croisse et donne le raisin désiré, celle des cépages qui fait la richesse et la complexité de nos assemblages.



IGP Côtes de Gascogne



## La Croix d'Arton

*Merlot, Syrah et Cabernet Sauvignon*

Son nez associe des notes de fruits des bois rouges et noirs bien mûrs à une touche de violette, de vanille et de pain grillé.



## Le Midi

*Cabernet Sauvignon, Merlot et Syrah*

Son nez de fruits rouges cuits et de vanille succède en bouche un caractère où le fruité et le grillé s'expriment avec une belle amplitude.



## Audace

*Sauvignon Blanc*

Grand vin de Sauvignon blanc, frais en bouche sur des arômes de litchi. La structure harmonieuse est marquée par le fruité et la rondeur. Ample en fin de bouche, belle longueur.



## Les Cèdres

*Gros Manseng*

Les Cèdres présente une harmonie qui raconte le plaisir et la gourmandise. Son nez fruité révèle des arômes de pêche blanche rehaussés d'une note d'écorce de citron confite.



## Victoire

*Gros et Petit Manseng*

Issu des vendanges tardives ce vin blanc doux, est léger et équilibré.

Son nez associe des notes de fruits confits et de pain d'épice à une pointe de vanille. La bouche, aux arômes de fruit de la passion, est onctueuse.



## Les Hauts d'Arton

*Colombard, Sauvignon et Gros Manseng*

Ce vin blanc met en valeur le caractère de la Gascogne.

Son nez, associe des notes de pamplemousse, de litchi, de citron et de fruit de la passion. La bouche, révèle des arômes de fruits exotiques.



## Yzé

*Syrah*

Ce rosé à la robe framboise est un vin délicieusement fruité.

Elle adopte des arômes de framboise, de pêche blanche et de notes citronnées.





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.



### Caractère Blanc Sec

*Colombard, Sauvignon Blanc 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.



### Caractère Blanc Moelleux

*100% Gros Manseng*

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



### Caractère Rosé

*Merlot et Cabernet Franc*

Une robe grenadine, un nez intense de fruits rouges frais et légèrement acidulé.



Retrouvez le domaine dans le catalogue  
Floc & Armagnac



## Caractère Rouge

*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..



## Merlot

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



## Sauvignon

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



## 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.



## 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.



## Tannat Réserve

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



## 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.





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 !

IGP Côtes de Gascogne



### Colombard Sauvignon

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



### Cabernet Sauvignon Réserve

Élevé en fût

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



### Tannat Réserve

Élevé en fût

Belle robe rouge intense. Nez grillé, épicé. Bonne rondeur en bouche. Bon équilibre et bonne structure. Tannins présents et harmonieux.





## Colombar

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



## Chardonnay Sauvignon

La structure du Chardonnay est agrémentée d'une touche de fraîcheur amenée ici par le Sauvignon très floral. La bouche est ample, équilibrée et savoureuse.



## Sauvignon

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



## Gros Manseng Sélection

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



## Merlot

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



## Gros Manseng Medium

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



## Eclat de Colombar

Une cuvée riche gourmande et fraîche. Des arômes expressifs et complexes très fruité.



## Eclat de Sauvignon

Belle intensité, avec des arômes complexes de fruits mûrs et de minéralité. La bouche est riche et charnue tout en conservant une certaine fraîcheur.



## Gros Manseng Réserve

Élevé en fût

Belle robe jaune clair. Nez puissant floral et toasté, légèrement épicé. Bouche harmonieuse de type minéral avec des notes de pain grillé.



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.*

IGP Côtes de Gascogne

### Singulière Blanc Sec

Élevé 3 ans en fût



Colombard et Ugni Blanc

### Singulière Rouge - Rouge

Élevé 2 ans en fût



Cabernet Sauvignon et Merlot

### Singulière Rouge - Bleu

Élevé 4 ans en fût



Tannat et Merlot



## Les Essentielles :



Essentielle  
Blanc Sec



Essentielles  
Blanc Demi-Sec



*Colombard, Ugni-Blanc et Petit Manseng*

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



Essentielle  
Rouge - Rouge



Essentielle  
Rouge - Bleu



*Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc et Tannat*

*Merlot et Tannat*

## L'Esprit de Herrebouc :

Blanc Moelleux



Rosé



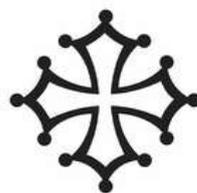
Rouge



*Sauvignon Gris, Ugni-Blanc et Petit Manseng*

*Tannat et Cabernet Sauvignon*

*Tannat, Cabernet Sauvignon  
et Cabernet Franc*



## Domaine de Polignac

Le domaine de Polignac est un domaine familial, transmis de génération en génération, et Rémi a repris le flambeau en Janvier 2020.

Situé sur les hauteurs de Gondrin, le domaine compte 30 ha de vignes en agriculture biologique. Depuis le milieu des années 80, nous produisons des Flocs de Gascogne Blanc et Rosé (subtil mélange de jus de raisin et d'eau de vie d'armagnac).

L'armagnac tient une place importante au Domaine de Polignac avec notre marque Fabrier. Notre gamme se décline par classe d'âges et par millésimes.

En 2020, nous avons lancé notre gamme de vin nommée Gascanza qui se décline en vin blanc sec, vin blanc moelleux et en vin rouge.

Le Domaine de Polignac est composé de 90 hectares de terre agricole. Ces terres sont divisées en deux types de productions : la production fourragère & céréalière qui comprend 60 hectares en agriculture biologique, et 30 hectares de vignes, également en agriculture biologique.

IGP Côtes de Gascogne

### Gascanza Moelleux

*Gros Manseng*

Bouquet complexe et très typique d'agrumes, fruits exotiques et abricot frais. En bouche il développe à la fois vigueur, rondeur et amplitude : un très bel équilibre.



### Gascanza Rouge

*Merlot et Cabernet Sauvignon*

Nez floral et fruité capiteux, aux accents de violette et de girofle. La bouche est typée, le vin est étoffé, les tanins sont veloutés et la fraîcheur est au rendez-vous.



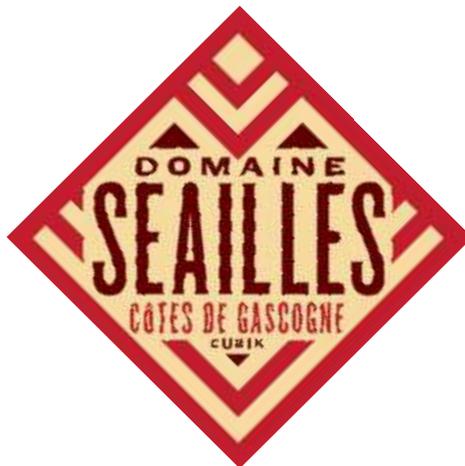
### Gascanza Blanc sec

*Colombard et Gros Manseng*

Nez intense, plein de fraîcheur ; complexe et raffiné ; dominé par des notes de fleurs. En bouche, attaque progressive ample, complexe et tonique, finale sur des agrumes.



Retrouvez le domaine dans le catalogue  
Floc & Armagnac



Le Domaine de Sécailles 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.

IGP Côtes de Gascogne



## Cubik

100% Merlot

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



## Cubik

Sauvignon Blanc et Ugni-Blanc

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



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.



## 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.



## L'Orfeo

*100% Cabernet Sauvignon*

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



## L'Orfeo

*100% Gros Manseng*



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



# 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<sup>e</sup> 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



## Goupil 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.

## Gamme Les Aubaines de Goupil :



### 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



### Goupil 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



### Goupil Rosé

*Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Tannat et Merlot*

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.

2023  
0,75l : 6€



### La Garde de Monluc

*Gros Manseng et Chardonnay*  
Élevé en fût

Il se présente dans une robe pâle et brillante alors que son nez frais, très aromatique, délivre des notes de fruits blancs, de melon. Minéralité et note fruitée type pêche de vigne en bouche, le tout soutenu par une belle acidité agréable en final.

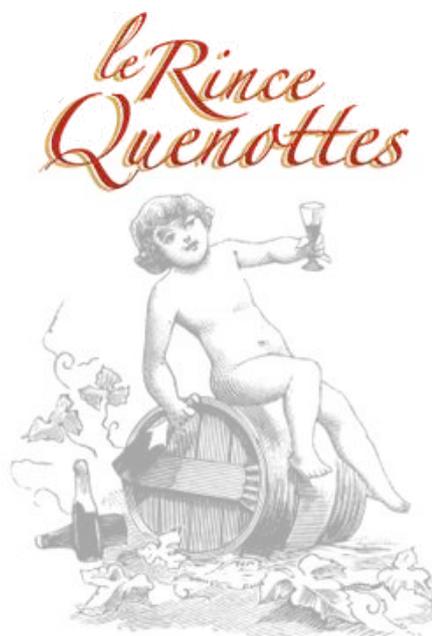


### La Garde de Monluc

*100% Tannat*

Élevé en fût

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



«Rince-quenottes», c'est le nom bien trouvé du vin produit par Michel Viboud à Montréal-du-Gers. Ce dernier s'y connaît bien en quenottes puisqu'il est dentiste mais né de parents "paysans" et poussé aux études (a coup de pieds au cul) par l'instituteur du village, la passion de la terre a ressurgi lorsque Chantal, sa femme, hérita d'un lopin de terre avec un carré de vigne. Il a donc décidé de devenir "paysan à temps partiel". Tout le monde l'a pris pour un fou, mais après avoir consulté ses copains vigneron il décide de restructurer son micro vignoble.



### Le Rince quenotte

*Merlot, Syrah et Cabernet Sauvignon*

Élevé 24 mois en fût

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

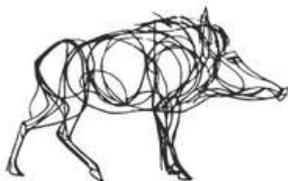


### Mesclagne

*Syrah, Merlot et Cabernet Sauvignon*

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

# Château Saint-Aubin



5 parcelles et autant de petits vignobles avec leur identité unique. Des sols sablo-limoneux dits sables fauves et plusieurs âges de plantation impriment leur personnalité à nos vins et nos Armagnacs.

Le domaine est blotti entre la Garonne au Nord, la forêt des Landes à l'Ouest et les Pyrénées au Sud. Cette situation géographique lui confère juste ce qu'il faut de soleil, de pluie et de fraîcheur pour choyer la vigne et déployer une palette aromatique généreuse.

Nous sommes nés paysans et savons que la terre est juste et vraie. Notre terre natale, l'Alsace nous a appris l'humilité, la Gascogne nous a permis de nous adonner pleinement à la passion de la vigne. C'est notre terre d'adoption, la poursuite de nos origines. C'est cette ouverture culturelle qui nous permet aujourd'hui de nous épanouir en proposant des vins et armagnacs différents, libres de tout carcan.

Nous cultivons le goût de l'innovation et sommes attachés à la mise en valeur de savoir-faire ancestraux avec les techniques d'aujourd'hui.

## Les Vignes de Saubon

*Merlot et Malbec*

Élevé 24 mois en fût

Au nez se développe un bouquet de petits fruits noirs. Ce vin possède, en bouche, des notes de cerise. Il est boisé discret avec des tanins souples.

Une belle longueur sur le fruit.



## Les Marcassins

*Merlot et Malbec*

Gourmand et intense sur les fruits rouges, la cerise est dominante. La bouche est ronde et appétente, avec une attaque équilibrée et une structure tannique bien enrobée.



Retrouvez le domaine dans le catalogue  
Armagnac



### Le Bois Du Merle

Robe jaune paille, intense et étincelante annonce déjà la couleur. Au nez, le vin se présente avec harmonie. Les parfums de fruits du verger et de fruits d'été s'entremêlent aux séduisantes saveurs pâtisseries, reflète d'un élevage sur lies profitable.



### Les Vignes de Bel Air

*Chardonnay Sauvignon*

Frais avec des notes de fleurs blanches, de fruits jaunes et d'épices.

La bouche est vive avec des notes d'agrumes. Délicat final minéral.



### Les Cigogneaux

*Petit et Gros Manseng*

Belle robe jaune aux reflets dorés. Frais et expressif aux notes de fruits jaunes. En bouche, révèle un fruit gourmand et juteux, aux notes de coings.



### L'Acrobate

*100% Chardonnay*

Fin et délicat, ouvert sur des tonalités de fruits blancs : poire williams, coing frais; à l'aération, l'abricot frais et la pêche de vigne côtoient les fragrances subtilement épicées des cépages issus des Terres Fauves de Gascogne.



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.

## Gamme GOUTTES DE LUNE



### 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.



### Gouttes de Lune 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.





### Sur un R Gascon Vert

*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.



### Sur un R Gascon Rouge

*Merlot et Cabernet Farnc*

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.



### Sur un R Gascon Jaune

*Gros Manseng et Colombard*

Un nez intense et fruité, sur des notes d'agrumes. Les fruits blancs s'affirment dans une bouche ronde avec une finale ample.



### Sur un R Gascon Rosé

*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.

2023  
0,75l : 6€



### Sur un R Gascon Violet

*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.

2020  
0,75l : 6,50€

# DOMAINE MASSAS

CÔTES DE GASCOGNE



Niché au cœur de la Gascogne Gourmande et Conviviale, Stéphane Garbay règne en maître sur le domaine de Massas. Bien sûr la relève, incarnée par ses deux fils, pointe son nez, mais qu'importe, en bon vigneron, il est fier de vous faire parcourir ses terres recouvertes de vignes bien tenues, surveillées, chouchoutées.

Cinq cuvées vous sont présentées : Chardonnay et Sauvignon pour les blancs secs, Gros Manseng pour le blanc moelleux, Tannat pour le rouge et assemblage de Merlot et Cabernet pour le Rosé.

Du fruit, de la fraîcheur et surtout énormément d'élégance pour ces cinq cuvées qui de plus, sont habillées pour la fête.



## Chardonnay

Nez de caractère avec des arômes de fleur d'acacia, de fruits blancs. La bouche est fraîche, pleine, ronde, équilibrée, avec des notes de pêche et de miel.



## Gros Manseng

Fruité intense, arômes mêlés d'abricots et de fruits compotés avec des notes de miel.



## Sauvignon

Frais, fruité, arômes d'agrumes et de litchis. En bouche, notes fraîches, acidulées, notes de fruits exotiques, de pamplemousse et de citron vert.



## Tannat

Fruité, arômes de petits fruits noirs confiturés au nez. En bouche, ce vin est ample et souple avec des notes de cassis



## Colombard

Frais, fruité, arômes d'agrumes et de litchis. En bouche, notes fraîches, acidulées, notes de fruits exotiques, de pamplemousse et de citron vert.





Pascal Debon est un amoureux des Sauvignons blancs. Il découvre celui du Domaine de l'Herré aux parfums et aux saveurs incomparables, né d'un microclimat unique, propre à la Gascogne.

La richesse et le potentiel sont là, aux confins de ces influences si particulières de l'océan et des Pyrénées qui offrent aux vignobles tour à tour soleil et fraîcheur, sur un terroir de sables fauves.

C'est ainsi que l'histoire se met en marche avec l'acquisition en 2010 de ce superbe Domaine de 170 hectares de vignes, planté de Sauvignon Blanc et Gris, de Chardonnay, de Gros Manseng et de Colombard. Depuis le millésime 2017, le Domaine est certifié Haute Valeur Environnementale. Le Domaine est également pionnier pour le remplacement des produits de protection de la vigne par des produits naturels de biocontrôle.



IGP Côtes de Gascogne

## Les Parcelles de l'Herré:



### Malbec

Nez : Notes de fruits noirs, gourmand et rond  
Bouche : Souplesse, rondeur, notes de fruits et d'épices, chocolatées



### Rosé

*Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon et Merlot*

Nez : Arômes de fruits rouges, fraises et framboises  
Bouche : Fruité et frais, belle persistance en bouche



### Sauvignon Blanc

Nez : Notes d'agrumes et citron, notes végétales et d'épices

Bouche : Bouche minérale, fruitée, nuances de buis



### Colombard Ugni Blanc

Le nez de ce vin blanc des Côtes de Gascogne exprime des des notes d'agrumes comme le citron, de fruits à chaire blanches comme la pêche et des notes florales plus légères. La bouche est vive et fraîche.



### Sauvignon Gris

Nez : Notes fumées de pierre à fusil et agrumes frais

Bouche : Sensations salines, grande longueur, notes d'agrumes



### Chardonnay

Nez : Nez de fleurs blanches, acacia, poire et amande douce

Bouche : Notes de brioche, beurre frais, fruits secs et de citron confit



### Gros Manseng Doux

Nez : Richesse aromatique : ananas, poire, mangue, coing.

Bouche : Douceur, notes d'ananas confit, abricots secs, bel équilibre.

# Dominique Andiran

## Haut-Campagnau



Situé à Montréal-du-Gers, le Domaine Haut-Campagnau produit des vins bio sur un petit vignoble de 18 hectares. Dominique Andiran conduit son domaine en viticulture bio, avec des traitements à base de plantes naturelles.

Plus que vigneron, il se qualifie d'éleveur de raisin : il souhaite produire des vins en accord avec le terroir et laisser s'exprimer la vigne au mieux. Le travail est le plus traditionnel et le plus naturel possible.



### Petit Magnus

*Merlot*

100% Merlot un peu plus léger qu'à son habitude d'où son petit nom ... Voici donc la version 2021 de la cuvée Magnus.



### Le Ruminant des vignes

*Gros Manseng*

Élevage en fût non ouillé avec formation d'un voile.

### Chut !

*Sauvignon Rose*

Cuvée atypique issue du cépage rare qu'est le sauvignon rose.

Au nez, il évoque des notes de pétales de rose et de fleurs d'oranger.



### Vain de Rû

*Colombard, Chardonnay et Sauvignon*

Le nez présente des notes de réduction à l'ouverture avant de s'ouvrir sur les fruits jaunes et blancs rôtis au beurre, le miel en rayon et l'écorce de cédrat confite, avec une petite touche fumée. La bouche est sphérique, d'une ampleur généreuse, avec une matière mûre au toucher moelleux, exaltant la pomme chaude et la pêche, et réussissant l'exploit de rester d'une fraîcheur croquante.

### Montis Régalis

*Chardonnay et Ugni blanc*

Montis Régalis est élevé en cuve inox emplies au 3/4 entreposée en extérieur à la merci du soleil et du froid et sans sulfites ajoutés.



# 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.

IGP Côtes de Gascogne



## Colombelle l'Original - Collector 2024 - Clin d'Oeil

*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.



## 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.



## Domaine de Cassaigne Rouge

*Manseng Noir, Merlot et Syrah*

Élevé en fût

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.



## Colombelle l'Original - Collector 2023

*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.



## 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.



## 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



## 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.



## Moonseng

*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.

## Madiran :



### 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.



## Saint Mont :

### 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.



### Gueules de Saint Mont

*Tannat, Pinenc et Cabernet Sauvignon*

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.



### Rosé d'Enfer

*Pinenc, Tannat, Cabernet sauvignon*

Robe rose clair aux reflets bleutés.

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



### Château de Sabazan

*Tannat, Merlot et Cabernet Sauvignon*

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





## L'Empreinte de Saint Mont

*Tannat et Pinenc*

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



## L'Empreinte de Saint Mont

*Gros Manseng et Petit Courbu*

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.



## Béret Blanc

*Gros Manseng, Petit Courbu et 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.



## Béret Noir

*Tannat*

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



## 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.



## 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 bâton 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.



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 !



### Les Vignes de Chloé

100% Merlot



Un nez riche et complexe de fruits noirs, réglisse, cannelle et de notes vanillées.

Une bouche harmonieuse, des tanins présents et enrobés.

### Rosé

Tannat, Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon



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





## Les Noyers

100% Tannat

Élevé 12 mois en fût

Un nez riche et complexe de fruits noirs, réglisse, cannelle et de notes vanillées.

Une bouche harmonieuse, des tanins présents et enrobés.



## Pacherenc du Vic Bilh Sec

Gros Manseng et Petit Manseng

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



## 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.



## 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.



## 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.





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 l'équilibre.

Madiran



### Les Orchis de Pyren

100% Tannat

Élevé en fût

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



### 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.

### Pacherenc du Vic Bilh



### Equinoxe

Petit Manseng et Petit Courbu

Les arômes d'agrumes et de fruits blancs (citron jaune, pêche blanche, groseille blanche) sont bien présents à l'attaque et en milieu de bouche, soutenus ensuite par des notes plus florales. Des notes boisées et minérales se révèlent en finale et accompagnent la vivacité de cette cuvée.



## 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.

## 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.

## 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.

## 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.





## 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.



## Saint-Mont Maouries

*Tannat, Fer Servadou et Cabernet Sauvignon*

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

Saint-Mont / Madiran

## Madiran :



## 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, dattes...) 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.



# 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.



## 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.



## Château Montus - La Tyre

Tannat et Cabernet Franc

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.



## 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.



## 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.



## Château Bouscassé

*Tannat, Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc*

Élevé en fût

L'harmonie dans la puissance, un fruité délicat aux arômes de mûres sur des tanins bien fondus et une bouche charnue. C'est un vin qui reste jeune, avec une évolution lente et donc un bon potentiel de garde.



## Château Bouscassé Vieilles Vignes

*Tannat et Cabernet Sauvignon*

Élevé 14 à 16 mois 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.



## Château Bouscassé Argile Rouge

*Tannat, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc et Fer Servadou*

Élevé 12 à 14 mois en fût

Arômes d'orange sanguine, de fruits rouges confits et caramélisés. Bon équilibre et douceur des tanins.



## Château Bouscassé Les Jardins Philosophiques

*Petit Manseng et Petit Courbu*

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





## Torus

*Tannat, Cabernet-Sauvignon et Cabernet Franc*

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



## Pinot Noir par Alain Brumont

Vin tout en harmonie et en souplesse au nez comme en bouche, avec une complexité aromatique étonnante et une finale tout en finesse. Vin à découvrir entre 4 et 6 ans ou à laisser vieillir de 20 à 30 ans.



## Le Chardonnay d'Alain Brumont

Vin opulent, texture crémeuse avec une finale fraîche. A boire avec un peu de recul : 3/4 ans. Aromatique complexe de noisette, coing, cédrats et fruits secs.



## 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.



## La Gascogne d'Alain Brumont

*Gros Manseng et Sauvignon*

Le Sauvignon confère au nez des notes florales, d'agrumes et de fruits jaunes.

Le Gros Manseng apporte longueur, fraîcheur et équilibre. Vivacité et énergie en bouche.





C'est dans l'ancien Couvent de Maumusson-Laguian, accroché depuis le XVIII<sup>ème</sup> 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.



### 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.



## 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.



## L'Esprit du Couvent

100% Tannat

Élevé en fût

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



## Pacherenc du Vic-Bilh :

### Agrumes & caetera

Gros Manseng et Petit Courbu

Robe clair avec des notes d'agrumes, qui s'accordera parfaitement avec des fruits de mer par exemple.



## 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.



## Vin de France :

### Tannat



### Cabernat



# 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.



## 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.



### 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.



### Cape Rouge

*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.



### Cuvée de l'Extrême

*100% Tannat*

Élevé en fût

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



### XXXL

*Gros Manseng et Petit Manseng*

Élevé en fût





DOMAINE  
**BERTHOUMIEU**



MADIRAN  
PACHERENC DU VIC-BILH

Le Domaine Berthoumieu a été fondé dans les années 1850 par Virgile Dutour, sur la commune de Viella dans le Gers. Après plusieurs générations, Marie-Line & Didier Barré l'ont repris dans les années 1990 pour en faire une référence incontestée sur les appellations Madiran & Pacherenc du Vic-Bilh. Sur ses 25 hectares, cette propriété produit des vins ambitieux alliant toujours personnalité, identité et équilibre.

Claire et Marion Bortolussi, deux sœurs unies dans la passion du vin, auront désormais à cœur de poursuivre cette œuvre démarrée il y a plus de 150 ans tout en apportant leur vision personnelle de ce que sont les grands vins du Sud-Ouest. ...



### Constance

*Tannat, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon et Pinenc.*

Robe grenat foncé. Le nez dévoile des notes franches de cassis, de mûre et de framboise accompagnées de fines notes épicées. En bouche ce vin est généreux et aromatique. Ses tanins bien fondus sont veloutés.



### Charles de Batz

*Tannat et Cabernet Sauvignon*

Belle robe d'un rouge sombre presque noir. Nez d'épices mêlé de notes de sureau, de mures et de pruneau. Bouche puissante et douce avec une superbe concentration de tannins.



### La Fé

*100% Tannat  
Sans soufre ajouté*

D'un rouge grenat-vermillon, la robe est profonde et intense. Le nez puissant, riche, complexe, associe les fruits mûrs à des épices, de la vanille et un soupçon de réglisse. A l'aération, des notes de sous-bois et de tabac apparaissent, dévoilant toute la subtilité de ce vin.

# 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



## Suivi des Fées

*Merlot et Tannat*

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.





## 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.



## 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.



## Rosé 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.





LES VIGNERONS DU  
**BRULHOIS**  
LE VIN NOIR DU SUD-OUEST



Au XIVe 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



### 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.



### 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.



## 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).



## Château Grand Chêne Rosé

*Abouriou, Cabernet-franc, Côt et Merlot*

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



## 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.



## Grain d'Amour Edition Limitée

*Muscat de Hambourg.*

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



## Grain d'Amour

*Muscat de Hambourg*

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

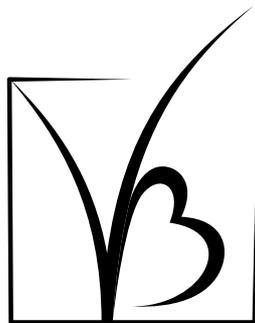


## L'Amour en bulles

*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).



# 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.



## 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.



## 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.



## Château de Gueyze

*Merlot Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon*

Partiellement élevé en fût

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.



## Sans Rouge

*Merlot, Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon*

Couleur violine très intense.

Nez explosif de fruits rouges et de baies noires.



## 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.

# CHRISTOPHE AVI



Il y a quelques années, après une longue période rugbystique, j'ai repris, selon la tradition (et surtout avec bonheur), le domaine familial.

Aujourd'hui, je suis ravi. De « l'AVI » de tous mes amis et de mes clients fidèles, ma production incarne le plaisir du bien vivre et de l'amitié.

« L'Avi est belle », « le Vin c'est l'AVI », « Avi de Tempête », « l'Avi en Ros...é », des vins qui se veulent chacun comme un petit morceau de cette vigne que j'aime tant pour un moment de vie.

Bienvenue dans mon petit monde ou « l'Avi » vaut vraiment le coup d'être vécue !



## L'Avi est belle

*Egiodola, Merlot et Cabernet Franc*

Un vin rouge avec une robe pourpre.

La bouche est puissante, pleine, veloutée et gourmande.



## Le vin c'est l'Avi

*Merlot et Tannat*

Avec une belle robe pourpre, ce vin développe des notes de fruits noirs.

En bouche, soyeux, avec du volume, belle maturité des raisins exprimant fraîcheur et fruité.



## L'Avi est belle

*Colombard, Petit Manseng et Gros Manseng*

Vin blanc aux arômes d'agrumes et de fleurs.

En bouche, attaque franche, amples et généreuse.



## M'Avi en Ros...é

*Cabernet Franc  
et Cabernet Sauvignon*

Un rosé aux arômes de fruits frais et de composition florale.

Attaque franche, amples et généreuse



## Avi de tempête

*Petit Manseng, Gros Manseng  
et Colombard*

Vin blanc avec des arômes d'agrumes, de fruits secs et de fleur



# 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 Chambre d'Amour

*Gros Manseng et Sauvignon Blanc*

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



### Villa de Cocagne

*Merlot et Tannat*

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



### Villa des Causses

*Malbec*

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

Très facile d'accès, peut être servi rafraîchi.



## Le Conservatoire

Vins de Cépages Rares



## 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.



## 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.



## 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.



## 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.



## 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.



## 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.





## Le Roi Boeuf

*Merlot, Tannat et Cabernet Franc*

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 charme et la puissance du Roi Bœuf !



## La Baie 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 !

## Irouléguy



### Donibane

*Cabernet Franc et Tannat*

Vin de caractère avec une belle robe foncée, mais qui reste très équilibré et très agréable en bouche.

On perçoit de beaux arômes de fruits noirs acidulés tels la myrtille ou le cassis



**LES VIN'VITÉS**

**L'Aimé Chai**

*Merlot et Cabernet Franc et Sauvignon*

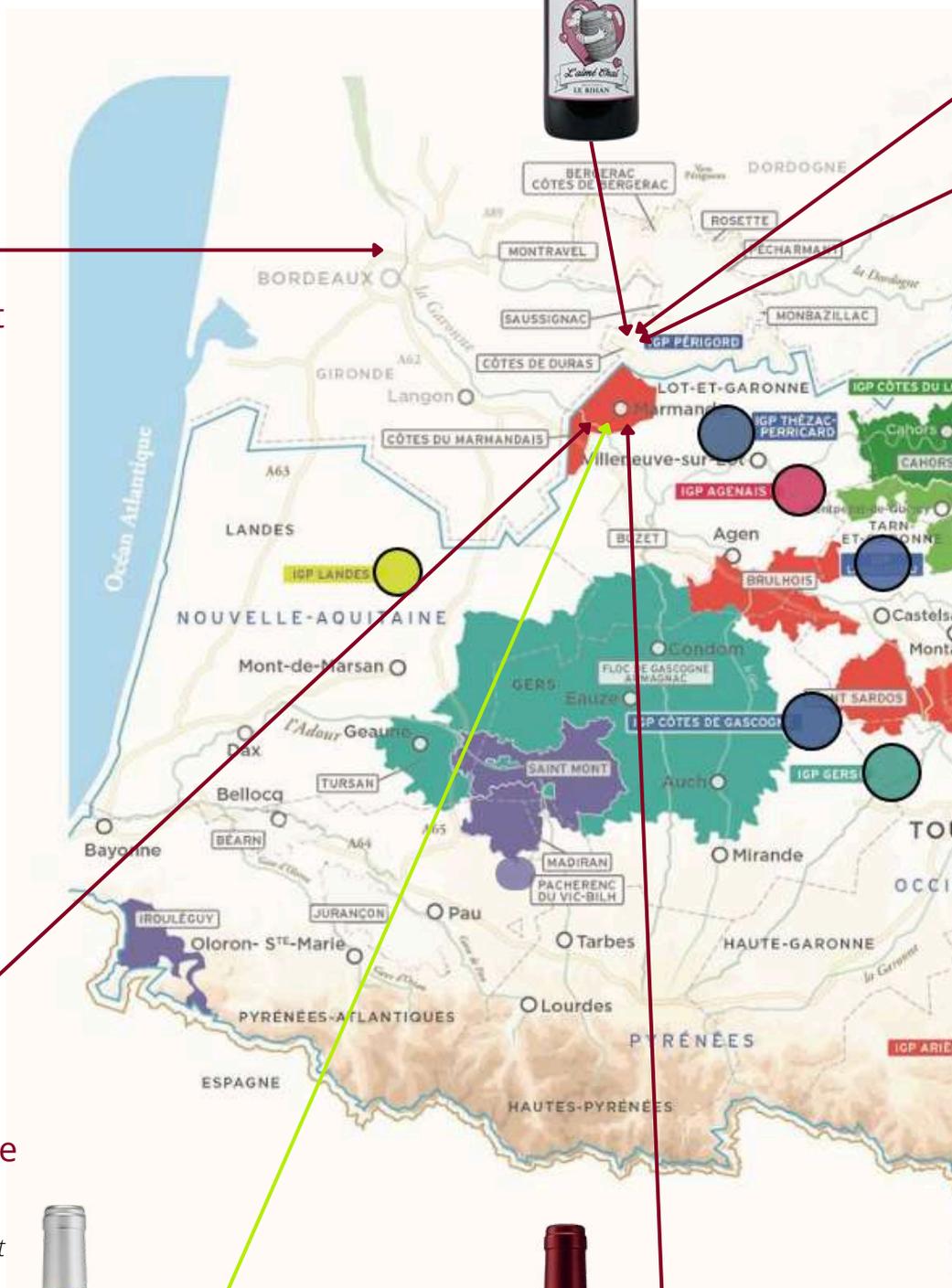


*AOP Saint Estèphe :*



**Haut Marbuzet**

*100% Malbec  
Élevé en fût*



*Côtes du Marmandais*



**Le fil rouge sur le bouchon rouge**

*Merlot et Cabernet Franc et Sauvignon*



**Juste le blanc**

*Colombard et Sauvignon*



**Quézaco**

*Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc et Abouriou.*



### Pie Colette

Merlot et Malbec



### Pie Colette

Sémillon, Sauvignon et Chenin



### Terre à Pie

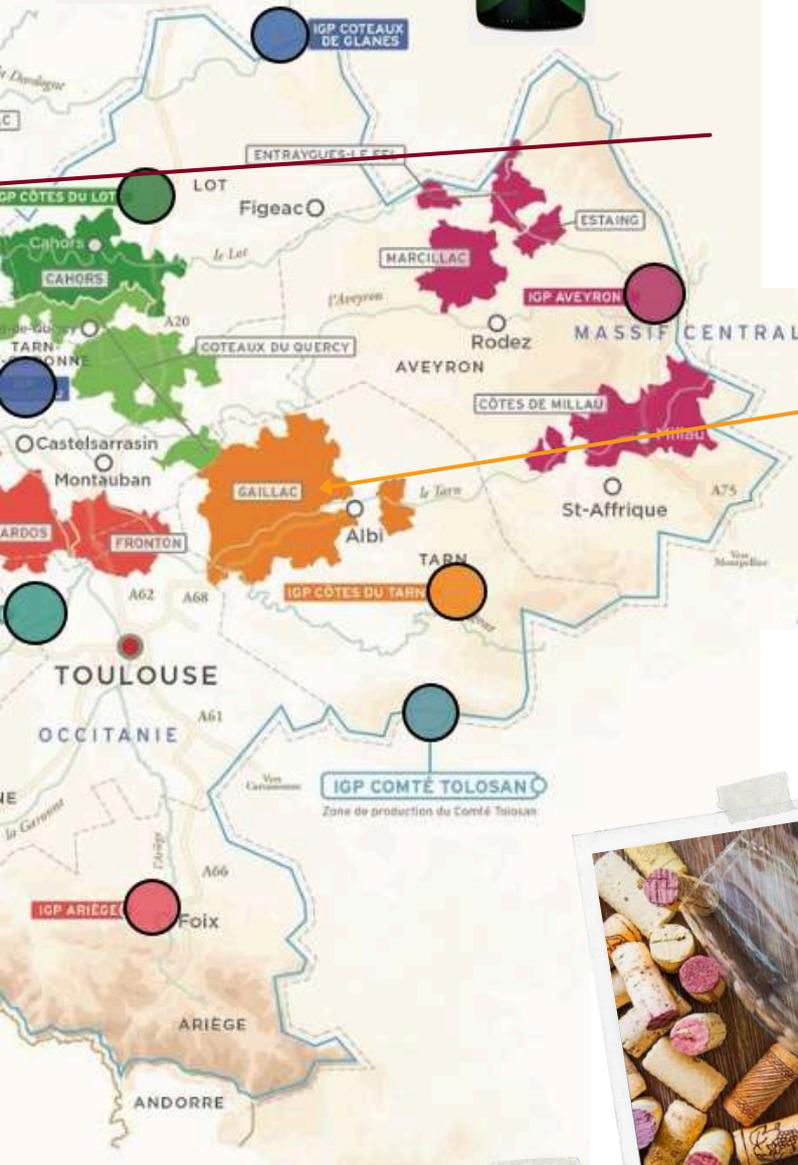
Cabernet Sauvignon, Merlot et Malbec



### AOP Gaillac :

#### Plageoles

Mauzac Nature



Découvrir



Ressentir



Partager

# NOTRE SÉLECTION CHEZ LES VIN'VITÉS

## Pécharmant



### Château Le Charmeil

*Merlot, Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc*

Plutôt simple mais franc et bien équilibré, il tire son agrément d'arômes de fruits rouges épicés et d'une bouche ronde et fraîche, de bonne longueur. Sa structure légère incite à l'apprécier jeune.

## Lussac Saint Emilion



### Château la chapelle des Landes

*Merlot et Cabernet Franc*

Constant dans sa qualité, typé, racé, ce vin de bonne concentration est orienté sur la puissance du fruit et la finesse des tanins.

## Côtes du Marmandais

par Elïan Da Ros



### Le vin est une fête

*Merlot, Cabernet Franc et Abouriou*

Les notes de cerises et de fruits rouges se combinent dans une structure tendre et élégante.



### Le Vignoble d'Elïan

*Cabernet Franc, Merlot et Syrah*

Ce vin épicé, expressif et intense révèle au nez des arômes de fruits rouges, de fruits noirs et d'épices. Le toucher de bouche est soyeux, épicé avec une belle longueur.



### Chante Coucou

*Merlot, Cabernet Sauvignon, Malbec et Syrah*

Un vin issu d'un original assemblage de cépages bordelais et méditerranéens, qui étonne par des notes franches de fruits mûrs - cassis, mûres et myrtilles, le tout relevé de fraîcheur mentholée, de fleurs séchées et de boisé précieux.





## AOC Costières de Nîmes & Côteaux du Pont du Gard

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 Côteaux 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, quelques notes fumées et de Cuir. Ce vin offre un goût puissant (corsé, plein), Fruité, Structuré, Boisé, Tanins fondus, Persistant



### 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.



### 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, puissant (corsé), équilibré, tanins fondus, Charpenté et persistant.



### Merlot

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.





## Nemausa

*Syrah et Grenache Noir*

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



## Merlot sans sulfites

C'est un vin fruité, structuré,  
très équilibré. Il accompagne à  
merveille les viandes blanches,  
les grillades et le chocolat.



## Jeanne

*Grenache Blanc, Vermentino,  
Roussane, Viognier et Chardonnay*

Cette cuvée offre des arômes  
d'amande, de noisette, une note  
minérales, de vanille et de tilleul.  
Le goût se révèle fluide aux arômes,  
de silex, de craie et de fruits secs.



## Sébastien

*Syrah et Grenache  
Passage en fût 9 mois*

Des notes de pruneau, de figue,  
de torrification, de réglisse, de  
garrigue, et de fût de chêne au  
nez.

En bouche, ce vin est structuré,  
ample - équilibré et harmonieux -  
et persistant.



## Les Granans

*Carignan*

Avec des arômes de fruits  
confiturés, figue et griotte,  
ce vin se révèle équilibré,  
avec des tannins souples  
et soyeux.





CHÂTEAU  
MARIS

## IGP Pays d'Oc

Premier cru reconnu en Languedoc en 1999, La Livinière (signifiant « lieu planté de vignes ») est située au cœur du Minervois, entre Toulouse et Montpellier. Château Maris s'étend sur 45 hectares divisés en une multitude de parcelles sur la colline au-dessus de La Livinière, certifié Ecocert en 2002 puis Biodyvin en 2004 et Demeter en 2008.

Le terroir, à la pente très douce et orientée sud face au soleil, abrite un mélange de schistes, de grès, de quartz, de marbre et de calcaire présents depuis plus de 50 millions d'années.



### Casse Croûte Blanc

Chardonnay et Grenache

Un nez dynamique et une bouche toute en fraîcheur, aux délicats arômes d'agrumes rares, de yuzu. Ce vin présente un bel équilibre, avec une extension sur la pomme. Finale franche et tendue. Un blanc délicat et fruité, un vrai plaisir.



### Casse Croûte

Merlot et Syrah

Un assemblage explosif pour une cuvée pleine de saveurs, tout en équilibre et rondeur.



### Brama

Grenache Gris

Frais, arômes de fruits tropical, chèvrefeuille, citron et d'amande beurrée au nez. Une belle structure, racé et pure en bouche, avec une texture belle et élégante, portée par son acidité.



### Les Planels

Syrah et Grenache  
Passage en fûts

Les Planels ont une robe d'un violet très profond. Riche, puissant et déjà élégant et harmonieux, avec une superbe texture. L'acidité est très bien intégrée ce qui lui procure une élégance en bouche



### La Touge

Syrah, Grenache et Carignan

Avec une robe pourpre, la bouche est puissante et riche très intégrée à l'acidité. Les tannins sont mûrs mais arrive avec douceur. La Touge est frais et dynamique.



## AOC Corbières



### La Grande Cuvée

*Syrah, Grenache et Carignan.*

Élevé 12 mois en fût

Vin dense, le nez est puissant marqué par des notes de pruneaux, de cassis et de caramel. Le toasté est présent et légèrement vanillé.



### La Pompadour

*Syrah, Grenache et Carignan*

Élevé 12 mois en fût

Nez puissant aux notes de confitures de cerises et de framboises. Quelques arômes frais de cassis bien mûrs. L'ensemble est complété par un boisé discret apportant une pointe vanillée.



### La Buvette

*Grenache et Carignan*

Au nez : Fruits rouges, de la fraise écrasée au cassis. En bouche : Fraîche, désaltérante et fruitée, remarquable par sa persistance aromatique et la fine trame de ses petits tanins de grenache.



### N°3

*Syrah, Grenache et Carignan*

Élevé 12 mois en fût

Le nez s'ouvre par des arômes camphrés, de Zan, de réglisse et même de cachou. Le fruité, avec ses parfums de griottes et de framboises, se mêle aux aromates de nos garrigues et aux légers arômes toastés de caramel ; le tout formant un ensemble complexe et élégant.



### Sansa (SANS Sulfites Ajoutées)

*Syrah, Grenache et Carignan*

Un nez intensément expressif marqué par le fruit rouge et en particulier la griotte ou la cerise. L'attaque en bouche est très souple, onctueuse avec un très beau volume puis, de la puissance tout en gourmandise. Une belle longueur sur le fruit rouge.



### L'Indompté

*Carignan, Syrah et Grenache*

Nez marqué par la macération carbonique, une ouverture sur la fraîcheur où se mêlent des arômes de groseilles, de mûres mais aussi de tapenade. La bouche est très équilibrée, ample, souple avec une touche d'épices et de cacao.



### O Village

*Carignan, Syrah et Grenache*

Le nez de ce Corbières est gourmand avec des notes de petits fruits bien mûrs comme la cerise ou la myrtille. Puis, nous trouvons des notes discrètes d'épices comme le poivre mais le côté fruité est toujours bien présent.





# CHAMPAGNE ROLLIN



En 1971, mon grand père Armand, installe le premier pressoir de notre village, pour tous les vignerons qui vendent les jus destinés à la fabrication du champagne des Grandes Maisons.

En 1982, mon père Daniel, débute l'élaboration de son champagne pour la famille et les amis.

En 2010, Sandrine et Eric décidons de développer la commercialisation du champagne et modernisons les installations. Nous exploitons 6.5 hectares de vignes.

Plantées majoritairement en pinot noir sur des sols argilo calcaires qui révèlent toute la puissance et le fruité du cépage.

Le reste de nos vignes est planté en chardonnay qui nous apporte toute sa finesse et sa fraîcheur.

Nous sommes situés à Bragelogne, un petit village au sud de l'Aube, au cœur de la Côte des Bar, tout près des Riceys, la plus grande commune viticole de Champagne, à 45 km de Troyes, capitale historique de la Champagne.

Le savoir faire traditionnel est désormais complété avec notre engagement dans la viticulture durable avec le label Terra Vitis, HVE et la vinification "sans sulfites ajoutés".



## Grande réserve

*100% Pinot Noir*

Champagne d'une élégante maturité, laissant exhaler de subtils arômes de brioche au beurre et de pêche.



## Sélection

*Pinot Noir et Chardonnay*

Arômes : fruits jaunes, fleurs blanches et des notes d'amande grillée.



*Passez commande par mail à*

*[commandes@lalamboutic.com](mailto:commandes@lalamboutic.com)*

Au bilan - 151 Avenue du Québec  
32250 MONTREAL DU GERS  
Tél : 05.62.29.35.04

