

SYRAH



Millésime : 2017
Cépage : Syrah
Appellation : IGP Côtes du Tarn - Vin du Sud-Ouest
Âge moyen des vignes : 30 ans
Nature du sol : Argilo-calcaire
Superficie & type de culture : 1,3 ha (démarrage conversion AB en 2016)
Rendement : 45 hl/ha
Culture & vinification : Effeuillage, vendange en vert et vendange manuelle.
Elevage 9 mois en fût de chêne.
Nombre de bouteilles : 8 000

11,40 € TTC
9,50 € HT

Dégustation...

Un joli nez complexe et intense de réglisse et de truffes. Une bouche finement épicée. Souple et fin, ce vin s'alliera à merveille avec des viandes rouges ou des gibiers et fera le succès de vos plateaux de fromages.

POINT DU JOUR



Millésime : 2017
Cépage : Braucon, Cabernet-Sauvignon, Prunelard
Appellation : AOP Gaillac - Vin du Sud-Ouest
Âge moyen des vignes : 25 ans
Nature du sol : Argilo-calcaire
Superficie & type de culture : 0,75 ha
Rendement : 35hl/ha
Culture & vinification Effeuillage manuel - Vendanges manuelles. Élevage en fût 18 mois
Nombre de bouteilles : 2 900

22,80 € TTC
19,00 € HT

Dégustation...

Avec sa robe rubis, ce vin présente au nez des arômes de fruits rouges, sous bois et cuir. Son attaque en bouche est ample avec des tannins souple et soyeux. Il exprime un goût de cassis et de sous bois avec une finale épicée.

LOIN DE L'OEIL



Millésime : 2018

Cépage : Loin de l'Oeil

Appellation : AOP Gaillac - Vin du Sud-Ouest

Âge moyen des vignes : 50 ans

Nature du sol : Argilo-calcaire

Superficie & type de culture : 1,3 ha (démarrage conversion AB en 2016)

Rendement : 45hl/ha

Culture & vinification : Effeuvillage manuel, vendange en vert, pinçage des grappes et vendanges manuelles. Vinification en barriques, puis élevage 12 mois en fût de chêne.

Nombre de bouteilles : 12 000

13,20 € TTC

11,00 € HT

Dégustation...

Une robe dorée, un nez de miel et de fruits de la passion. En bouche, les fleurs blanches et des notes grillées se révèlent. Le Loin de l'oeil se déguste en apéritif, avec du poisson, des viandes blanches et/ou du fromage.

LES BULLES



Millésime : 2019

Cépage : Mauzac

Appellation : AOP Gaillac Méthode ancestrale - Vin du Sud-Ouest

Âge moyen des vignes : 7 ans

Nature du sol : Calcaire

Superficie & type de culture : 0,95 ha (démarrage conversion AB en 2016)

Rendement : 45hl/ha

Culture & vinification : Vendange manuelle. Vinification selon la méthode Ancestrale Gaillacoise. Brut.

Nombre de bouteilles : 2 700

13,80 € TTC

11,50 € HT

Dégustation...

Ce vin présente un nez fin et frais aux arômes de pomme. En bouche, ses fines bulles révèlent un délicat arôme de pomme. Un bel équilibre entre douceur et acidité. Beaucoup de finesse pour cet effervescent à déguster dans l'année.

LES BULLES



Millésime : 2018

Cépage : Gamay

Appellation : Vin de France

Âge moyen des vignes : jeunes vignes de 7 ans

Nature du sol : Calcaire

Superficie & type de culture : 0,6 ha (démarrage conversion AB en 2016)

Rendement : 50hl/ha

Culture & vinification : Vendange manuelle. Vinification selon la méthode Ancestrale Gaillacoise.

Nombre de bouteilles : 3 600

13,40 € TTC

11,17 € HT

Dégustation...

Avec une robe rosée grise, Les Bulles présentent un nez fin de fruits rouges. En bouche, ses fines bulles révèlent un délicat arôme de fraises des bois et groseilles. Cet effervescent au bel équilibre entre douceur et acidité est idéal à l'apéritif ou au dessert.

ROSÉ MAURICE



Millésime : 2019

Cépage : Merlot, Cabernet-Sauvignon et Syrah

Appellation : IGP Côtes du Tarn - Vin du Sud-Ouest

Âge moyen des vignes : 20 ans

Nature du sol : Calcaire

Superficie & type de culture : 1 ha (démarrage conversion AB en 2016)

Rendement : 60 hl/ha

Récolte : Mécanique

Vinification & élevage : Rosé de pressée élevé 4 mois en cuve.

Nombre de bouteilles : 3 400

7,40 € TTC

6,17 € HT

Dégustation...

Avec sa robe saumonée soutenue, le rosé Maurice dispose d'un nez de fruits rouges. Avec une bouche ample et gourmande, il dispose d'une pointe de sucrosité révélant des notes de fraises des bois et framboise. A déguster bien frais en apéritif ou accompagné de grillades.

BRAUCOL



Millésime : 2018
Cépage : Braucol
Appellation : IGP Côtes du Tarn - Vin du Sud-Ouest
Âge moyen des vignes : 40 ans
Nature du sol : Argilo-calcaire
Superficie & type de culture : 1,45 ha (démarrage conversion AB en 2016)
Rendement : 55 hl/ha
Récolte : Mécanique
Vinification & élevage : Effeuilage, 15 jours de macération post fermentaire, élevage en cuve.
Nombre de bouteilles : 15 800

8,60 € TTC
7,17 € HT

Dégustation...

Ce vin fruité et gourmand à la robe rubis intense, exprime en bouche des arômes de cassis et poivron. Finement épicé, le Braucol accompagnera particulièrement bien les tapas, grillades et/ou le fromage.

SAUVIGNON



Millésime : 2018
Cépage : Sauvignon
Appellation : IGP Côtes du Tarn - Vin du Sud-Ouest
Âge moyen des vignes : 7 ans
Nature du sol : Calcaire
Superficie & type de culture : 1 ha (démarrage conversion AB en 2016)
Rendement : 55 hl/ha
Récolte : Mécanique
Vinification & élevage : Élevage en cuve.
Nombre de bouteilles : 12 000

7,80 € TTC
6,50 € HT

Dégustation...

Derrière sa robe aux reflets vert pâle, on découvre un nez intensément fruité, puis une bouche d'agrumes finement épicée. Ce vin mettra en valeur poissons ou fruits de mer et se dégustera à merveille en apéritif.