



IGP GASCOGNE PELLEHAUT ETE GASCON BLANC ½ SEC



Robe jaune brillante, aux reflets dorés. Nez exotique qui libère des arômes intenses de fruits de la passion et plus subtilement de noisette. En bouche le parfait équilibre entre douceur et fraîcheur est atteint. Vin légèrement moelleux réalisé avec la complicité du climat, un Été Gascon 2014 à boire dès à présent, seul ou en accompagnement de mets raffinés.

AOP PECHARMANT CHATEAU DE BAROUILLET ROUGE



Belle couleur profonde violine rubis, nez intense aux arômes de fruits rouges, mûre, cassis où viennent se mêler des arômes épicés, légèrement poivrés. En bouche, c'est un vin de texture offrant des tanins souples et ronds, un vin bien équilibré et gourmand qui se gardera pendant une dizaine d'années. Il se mariera idéalement avec viandes rôties, pièces de bœuf, confits de canard ou d'oie, magrets de canard.

AOP MOMBAZILLAC LES BRUMES CHATEAU LES HAUTS DE CAILLEVEL BLANC MOELLEUX



Vin fruité avec des arômes de miel, d'agrumes, d'abricot et d'ananas. Un très bon équilibre entre sucre / acidité. Apéritifs, les plats aigres doux, les fromages bleus, desserts sucrés ou légèrement acidulés.

AOP MADIRAN VIEILLES VIGNES GUY CAPMARTIN ROUGE



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. Accords : confit de canard, cassoulet, chevreuil, bavette à l'échalotte...