



AOP BERGERAC CHATEAU DU BAROUILLET BLANC

Son expression de sauvignon bien mûr est accentuée par 20% de muscadelle. La bouche est complète, large et bien bâtie. La longueur est bien présente sur un beau fruit tantôt blanc (poire et pêche), tantôt exotique (mangue). Il se mariera parfaitement avec coquillages, fruits de mer, salades. Très bon compagnon des poissons fumés, grillés ou en sauce, il sera aussi un compagnon idéal pour une occasion simple et conviviale comme l'apéritif.



AOP CAHORS CHATEAU DU CEDRES ROUGE

Riche et épicié, ce vin séduit par sa générosité. Griotte, laurier et olives noires caractérisent le nez, tandis que la bouche montre un très beau volume, des tanins soyeux et une agréable fraîcheur. Ce vin saura être mis en valeur accompagné de civet de canard, une pièce de bœuf grillée, un civet de chevreuil, un cassoulet, un confit de canard, un rocamadour, du vieux cantal.



AOP MADIRAN LA TYRE CHATEAU MONTUS ROUGE

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. Régulièrement cité aux côtés des plus grands vins, La Tyre est un Madiran d'exception. A déguster avec une côte à l'os, Porc Noir de Bigorre, agneau de Barèges, truffes, cuisines riches, cuisines orientales...



AOP BERGERAC LA GLOIRE DE MON PERE ROUGE

Ce bergerac à de belle couleur rouge profonde, des arômes de fruits noirs et d'épices doux avec un très léger boisé au nez. En bouche, une structure de fruits noirs et des tanins enrobés se démarquent. Conseil d'accord : cuisine périgourdine.



IGP GASCOGNE SAINT ANDREE DOMAINE DE JOY BLANC MOELLEUX

Un équilibre surprenant entre sucre, fraîcheur et acidité. C'est un vin contrasté, élégant et racé, qui fera la joie des jeunes et des aînés. C'est un délice sur un foie gras et sur un fromage à pâte bleue. A l'apéritif sa réputation n'est plus à faire et il est devenu incontournable pour les belles soirées.



AOP COTES DU MARMANDAIS LE VIN EST UNE FETE

La vinification est douce sans extraction forte afin de préserver le côté croquant et rond du raisin. Sa rondeur et son fruité lui donnent une belle "buvabilité", mais il est aussi soutenu par une délicate structure tannique inhérente à nos cépages du sud ouest. Il est ainsi agréable à l'apéro pour partager un verre entre amis mais s'accorde aussi très facilement avec des plats plus généreux.