

NOS VINS



Le style de notre Madiran Tradition, ample et harmonieux provient des cépages Tannat, Cabernets Sauvignon et Franc cultivés sur nos sols argilo graveleux et limonosiliceux.

Service : 17°C sur charcuterie, viandes, légumes cuits, fromages secs...

Garde : Jeune et jusqu'à 6 ans.

Millésime 2019 - 8.00€ / Magnum 15€



Notre Pacherenc du Vic Bilh sec provient des cépages Petit Manseng et Gros Manseng cultivés sur une parcelle d'argiles blanches et limons lui donnant toute sa chair.

Service : Frais sur Apéritif, poisson cuits, viande blanches, fromages bleus...

Millésime 2020 - 8.50€

2 étoiles Guide Hachette des Vins 2022



Le Madiran Saint Jean provient du cépage Tannat issu de hauts de coteaux Argilo Graveleux et des plus vieilles vignes du domaine. Elle doit son nom, à l'aïeul qui a planté cette parcelle, à l'église voisine dont le vitrail reflète la complexité et l'élégance de ce vin au style dense et plein.

Service : 17°C. Jeune sur viandes rouges, sauces, gigot, cuisine épicée, fromages secs. Après 6 ans sur toute cuisine.

Millésime 2018 - 14.00€ / Magnum 30€

Médaille d'Or Challenge Millésime Bio
2 étoiles Guide Hachette des Vins 2022 et 2021



Notre Pacherenc du Vic Bilh doux, plein de fraîcheur et de « pep's », provient en majorité du cépage Petit Manseng et d'une vieille parcelle de Gros Manseng. Nos sols de gravettes favorisent le « passerillage » des raisins vendangés en novembre.

Service : Frais sur apéritif, foie gras, fromages...

Millésime 2020 - 12.00€



Pur Tannat, Ostara rouge provient de nos parcelles de pieds de coteaux. La mise en bouteilles printanière du cépage Tannat fige les arômes de cet instant.

Un vin noir, au fruit et à la chair du Tannat, sans les tanins.

Servir à 16°C - Conserver < 18°C

Garde : 1 - 2 ans

Millésime 2020 - 7.00€



Le Theaity est un « Vintage » à base de Tannat surmaturé, muté à l'alcool pendant la fermentation et la macération. Ce qui a pour effet de figer toutes les senteurs et le sucre du moût à ce stade, révélant tout l'exotisme du Tannat. Son côté crémeux sucré légèrement tannique en fait un apéritif peu commun, un vin de dessert chocolaté amer.

Service : 12-14°.

14.00€



Toujours sur nos parcelles de pieds de côtes, les Cabernets Francs qui composent Ostara Rosé sont issus de saignée ou de pressée. Un vin rose d'apéro, à qui la gastronomie ne fait pas peur.

Service : Frais sur apéro, Tapas, charcuterie, Sushis...

Garde : A boire jeune.

Millésime 2020 - 6.50€



Notre jus de raisin 100% Tannat Bio régale les petits et grands gourmands.

3.50€



**1 BOUTEILLE OFFERTE À
PARTIR DE 100€ D'ACHAT**

COUPON-RÉPONSE MÉCHOUI PORTES OUVERTES 2021
ATTENTION PLACES LIMITÉES - INSCRIPTION IMPERATIVE AVANT LE 10 NOVEMBRE
PRÉ-INSCRIPTION RECOMMANDÉE PAR TÉLÉPHONE 06 31 46 13 49 (MARIE)

NOM :

PRÉNOM :

ADRESSE :

CP/VILLE :

TÉLÉPHONE :

E-MAIL :

je m'inscris pour :

SAMEDI MIDI OU DIMANCHE MIDI

..... adultes x 23 € = €

..... enfants x 10 € = €

-12 ans

TOTAL = €

CHEQUE ESPECES

Dans un soucis d'organisation, afin d'éviter les regroupements à votre arrivée, nous vous demandons de nous retourner ce coupon-réponse accompagné de votre règlement. Les chèques ne seront pas encaissés avant la manifestation. Merci pour votre compréhension. Covid-19 : Mesures sanitaires en vigueur.