



LES ENFANTS

LES INCONTOURNABLES



BLANC SEC - 2025
IGP CÔTES DE GASCOGNE

TERROIR
Sols sablos-limoneux et argiles
(Sables Fauves)

CÉPAGES
45% Colombard
45% Gros Manseng
10% Sauvignon blanc

DEGRÉS
11,5% Vol. Alc.

VINIFICATION
Égrappage
Écoulement des jus par gravité
Élevage sur lies 3 mois

*“ Le blanc incontournable
de la maison, sec et bien
équilibré, toujours le
bienvenu à l’apéritif. ”*

ROBE
Jaune paille clair avec de beaux
reflets verts, limpide et brillant.

NEZ
Ouvert sur des notes d’agrumes
et de fruits exotiques.

BOUCHE
Attaque vive et rafraichissante.
Milieu de bouche fruité et ample
sur l’ananas, le fruit de la
passion, les zestes d’agrumes et
une note délicate de bonbon
anglais. Finale nette et longue,
marquée par une fraîcheur
salivante.

ACCORDS
Fruits de mer & coquillages
Poissons grillés
Ceviche
Tapas d’été
Salades composées
Fromage de chèvre ou brebis

SERVICE
8-11°C



LES ENFANTS

LES INCONTOURNABLES



ROUGE - 2024
VIN DE FRANCE

TERROIR

Sols argilo-calcaires et galets roulés

CÉPAGES

70% Merlot
15% Cabernet
15% Malbec

DEGRÉS

13% Vol. Alc.

VINIFICATION

Égrappage
Fermentation en cuve inox
Élevage en barrique 6 mois
sur 30% de l'assemblage

TEMPS DE GARDE

1 à 3 ans

*“ Le rouge facile à
boire... fruité, juteux et
délicatement structuré.”*

ROBE

Rouge rubis, limpide.

NEZ

Arômes de fruits rouges frais et
d'épices légères.

BOUCHE

Attaque souple et croquante,
notes légèrement poivrées, un
fruit juteux sur la framboise, la
fraise Gariguet et le cassis.
Tanins fins.

ACCORDS

Charcuterie
Antipasti
Viandes grillées
Côtelettes marinées
Plats mijotés d'été
Fromages doux à croûte fleurie

SERVICE

15-16°C



LES ENFANTS

LES INCONTOURNABLES

ROSÉ - 2025
IGP CÔTES DE GASCogne

TERROIR
Sols sablos-limoneux et argiles
(Sables Fauves)

CÉPAGES
70% Cabernet Franc
30% Merlot

DEGRÉS
11,5% Vol. Alc.

VINIFICATION
Pressurage direct
Fermentation en cuve inox
Élevage court en cuve inox

*“ Le rosé complice de
vos moments d’été,
frais et légèrement
acidulé. ”*



ROBE
Rose pâle, lumineuse et limpide,
légers reflets saumonés.

NEZ
Frais, délicat et gourmand sur
les agrumes, les petits fruits
rouges. Légères notes florales.

BOUCHE
Attaque vive et rafraîchissante.
Volume léger à moyen, avec
une belle fraîcheur équilibrée.
Arômes de fraise mûre, de
cassis et de zestes d’agrumes
Touche saline en fin de bouche.

ACCORDS
Apéritif
Tapas d’été
Salades composées
Grillades légères
Fruits de mer & coquillages

SERVICE
8-11°C



DEMOISELLE

LES INCONTOURNABLES



BLANC MOELLEUX - 2025 IGP CÔTES DE GASCOGNE

TERROIR

Sols sablos-limoneux et argiles
(Sables Fauves)

CÉPAGE

100% Gros Manseng

DEGRÉS

11,5% Vol. Alc.

VINIFICATION

Récolte tardive
Égrappage
45g/L de sucre naturel
Élevage sur lies 3 mois

TEMPS DE GARDE

1 à 3 ans

*“ Un vin fruité, surprenant
par son équilibre entre
sucrosité et vivacité ”*

ROBE

Jaune pâle et brillante, limpide
avec de légers reflets dorés.

NEZ

Notes de fruits exotiques et de
fleurs blanches.

BOUCHE

Attaque équilibrée entre
sucrosité (miel de montagne) et
acidité. Léger mordant, sur le
fruit de la passion, l'ananas, la
mangue et une pointe d'abricot
mûr.

ACCORDS

Apéritif (servir frais)
Cuisine asiatique
Mets sucrés-salés
Plats épicés
Fromages à pâte bleue
Desserts fruités

SERVICE

10°C