



LES VIGNERONS DU
BRULHOIS
PRODUCTEURS D'ÉMOTIONS

FICHES TECHNIQUES
secteur traditionnel

TERRESSENCE

rouge 2017 75cl

AOC BRULHOIS



Cette cuvée est née des meilleurs terroirs de graves, des plus beaux coteaux les mieux exposés et les plus ensoleillés. Elle est née de ces cépages emblématiques : le tannat à l'accent rocailleux, le cabernet franc racé et épicé et le malbec qui lui apporte fraîcheur et tempérament. Enfin et surtout ...de la passion des Hommes du Brulhois pour la vigne et la terre.



Le vignoble s'étend sur 2,84 hectares de coteaux de graves ferrugineux.

Il est situé sur la commune de Dunes (82).



Label Haute Valeur Environnementale (H.V.E.)



Vinification séparée des cépages. Pas de mise en bouteille si la qualité après fermentation et macération n'est pas satisfaisante.



Mise en bouteille à la propriété.



10 ans et plus



15% vol.



40% tannat
40% cabernet franc
20% malbec, merlot



Très belle robe d'un rouge sombre presque noire.



Le nez est intense et complexe : s'y mêlent des arômes de fruits noirs (cassis, myrtille) et de poivre, sans oublier cette note fraîche et mentholée caractéristique du Brulhois.



La bouche est solide et puissante sur des tanins mûrs et soyeux.



A boire sur une belle côte de bœuf !



Carafer 2 heures avant la dégustation. Servir à 14-16°.

Gencod bouteille : 3 586 610 002 421
Gencod carton : 3 586 610 002 438

Dimensions bouteille : 29,5 x 8,5
Dimensions caisse bois : 33 x 27,6 x 21

Poids brut bouteille : 1,66 kg
Poids brut carton : 11,74 kg

Conditionnement : **caisse bois de 6**
Palettisation : **6 couches de 10 caisses**



LES VIGNERONS DU
BRULHOIS
PRODUCTEURS D'ÉMOTIONS

LES VIGNERONS DU BRULHOIS 3458 avenue du Brulhois 82340 DONZAC

N° TVA intracommunautaire FR00 411 614 258

Service commercial : 05.63.39.91.77 / Fax : 05.63.39.82.83 / dmarty@vigneronsdubrulhois.com

LE VIN NOIR

rouge 2018 75cl

AOC BRULHOIS



En 1207, les vins du Brulhois sont appréciés à la table du Roi Jean Sans Terre et c'est à cette époque qu'ils furent appelés « Vins Noirs » en référence à leur robe rouge rubis très profond.



Le vignoble s'étend sur 7 hectares de plateaux et coteaux de boulbènes et graves ferrugineuses et argilo-calcaire. Il est situé sur les communes d'Astaffort (47), Dunes, Donzac et Saint Loup (82).



Protection raisonnée du vignoble.



Vinification classique (28-30°).
Macération à 21-25 jours.



Mise en bouteille à la propriété.



8 à 10 ans



14% vol.



55% merlot
35% tannat
5% cabernet franc
5% cabernet sauvignon



Robe très sombre.



Le nez est dominé par des notes de fruits noirs avec des nuances d'épices et une pointe mentholée.



La bouche dévoile une matière concentrée mais l'expression générale est l'équilibre, la rondeur et la qualité des tanins bien fondus.



A boire sur un confit de canard, un gibier en civet, un canard rôti, un plat à la truffe, une poêlée de cèpes, une mimolette étuvée vieille.



Carafer 1 heure avant la dégustation. Servir à 16-18°.

Gencod bouteille : 3 586 610 001 721	Dimensions bouteille : 29 x 7,5
Gencod carton : 3 586 610 002 674	Dimensions carton : 24 x 16 x 30,7
Poids brut bouteille : 1,34 kg	Conditionnement : carton de 6
Poids brut carton : 8,38 kg	Palettisation : 4 couches de 25 cartons

Disponible en 150cl.



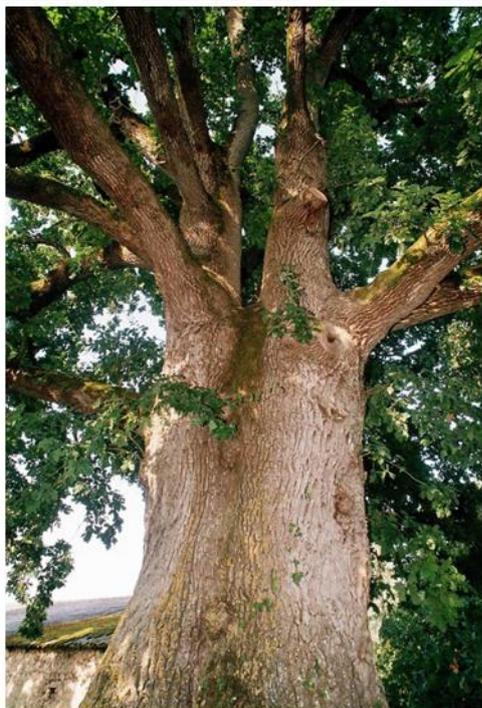
LES VIGNERONS DU
BRULHOIS
PRODUCTEURS D'ÉMOTIONS

LES VIGNERONS DU BRULHOIS 3458 avenue du Brulhois 82340 DONZAC
N° TVA intracommunautaire FR00 411 614 258

Service commercial : 05.63.39.91.77 / Fax : 05.63.39.82.83 / dmarty@vigneronsdubrulhois.com

Laurent et Lucie Delpech cultivent 6 hectares de vignes de merlot, fer servadou et tannat sur ce domaine familial, propriété de la famille Delpech depuis 5 générations. Le domaine est labellisé **agriculture biologique**. Lucie et Laurent apportent soins et attention à leurs vignes qui seront plus tard léguées à leurs enfants.

Laurent est le frère de David, propriétaire du Château Grand Chêne, juste à côté. Le vignoble est dominé par un **chêne vieux de 700 ans**, « **Bel Casse** », en langue occitane. Ce chêne majestueux a été sélectionné pour représenter la région Midi-Pyrénées au concours de *l'Arbre de l'Année 2015*, par l'Office National des Forêts. Ce chêne est le symbole de la pérennité de la nature lorsque tout est mis en œuvre pour la protéger.



Sur le domaine, Laurent et Lucie cultivent également des céréales en agriculture biologique ainsi que 4 hectares de prunes destinés à la production des fameux **pruneaux d'Agen**, typiques de la gastronomie du Sud-Ouest.



DOMAINE BEL CASSE

rouge 2019 75cl

AOC BRULHOIS

Certifié par FR-BIO-16
Agriculture FR



Ce vin est issu d'un domaine familial certifié biologique, où les vignes côtoient les vergers de pruniers destinés à la production des fameux pruneaux d'Agen.

Le vignoble est dominé par un chêne vieux de 700 ans, « bel casse »



Le domaine familial s'étend sur 6 hectares de boulbènes et graves. Il est situé sur la commune de Dunes (82).



Viticulture biologique.



Vinification traditionnelle (26-29°), macération jusqu'à 2 semaines.



Mise en bouteille à la propriété.



3 à 5 ans



13,5% vol.



55% merlot
25% fer servadou
20% tannat



Robe d'un rouge grenat.



Nez de petits fruits rouges, d'épices, légèrement poivré apporté par le fer servadou.



Bouche souple aux arômes légèrement épicés.



Apéritif, tapas, viandes et légumes à la plancha, plats épicés, fromage de vache.



Servir à 14-16°.

Gencod bouteille : 3 586 610 002 414
Gencod carton : 3 586 610 002 506

Dimensions bouteille : 30 x 7,5
Dimensions carton : 24 x 16 x 30,7

Poids brut bouteille : 1,24 kg
Poids brut carton : 7,58 kg

Conditionnement : carton de 6
Palettisation : 4 couches de 25 cartons



LES VIGNERONS DU
BRULHOIS
PRODUCTEURS D'ÉMOTIONS

LES VIGNERONS DU BRULHOIS 3458 avenue du Brulhois 82340 DONZAC

N° TVA intracommunautaire FR00 411 614 258

Service commercial : 05.63.39.91.77 / Fax : 05.63.39.82.83 / dmarty@vigneronsdubrulhois.com

CHÂTEAU GRAND CHÊNE

L'histoire d'un chêne et d'un vignoble

Château Grand Chêne est une propriété appartenant à la famille Delpech depuis 5 générations. Aujourd'hui, c'est David qui est en charge du **domaine familial** de 18 hectares labellisée à **Haute Valeur Environnementale**.

Le domaine doit son nom à un **chêne estimé à 700 ans**. Ce chêne majestueux a été sélectionné pour représenter Midi-Pyrénées au concours de *l'Arbre de l'année 2015*, par l'Office National des Forêts.

Situé dans le Sud-Ouest de la France, entre Bordeaux et Toulouse, les vignes sont plantées en AOC Brulhois sur des terroirs de graves, riches en oxydes de fer, donnant des vins colorés, amples et généreux.

Les cépages du domaine sont typiques de l'AOC Brulhois. Les cépages originaires du Sud-Ouest, tannat, abouriou et malbec, côtoient les cépages Atlantiques, merlot, cabernet franc et cabernet sauvignon.



Aujourd'hui, Château Grand Chêne produit un vin rouge de garde, élevé partiellement en **fût de chêne** et un élégant rosé, tous deux vinifiés par Patrice Kubek, maître de chai des Vignerons du Brulhois.

La situation géographique du vignoble bénéficiant des influences Atlantiques et Méditerranéennes est idéale pour la maturation des raisins. Les automnes, souvent chauds et secs, grâce au vent d'Autan, permettent une belle concentration des raisins et renforcent la couleur des vins.



LES VIGNERONS DU
BRULHOIS
PRODUCTEURS D'ÉMOTIONS

LES VIGNERONS DU BRULHOIS 3458 avenue du Brulhois 82340 DONZAC
N° TVA intracommunautaire FR00 411 614 258

Service commercial : 05.63.39.91.77 / Fax : 05.63.39.82.83 / dmarty@vigneronsdubrulhois.com

CHÂTEAU GRAND CHÊNE

rouge 2019 75cl

AOC BRULHOIS



Propriété de la famille Delpech depuis 5 générations, ce vignoble est dominé par un chêne vieux de 700 ans.

David Delpech, jeune viticulteur passionné, a fait le choix d'un mode de culture respectueux de l'environnement qui lui a permis d'obtenir la certification HVE, Haute Valeur Environnementale, reconnaissance de son engagement pour une gestion agroécologique de son exploitation.



Le vignoble Château Grand Chêne s'étend sur 16 hectares de boulbènes et graves. Il est situé sur la commune de Dunes (82).



Label Haute Valeur Environnementale (H.V.E.).



65% du vin est élevé environ 12 mois en barrique de chêne français.



Mise en bouteille à la propriété.



10 ans



14% vol.



45% tannat
25% cabernet franc
20% cabernet sauvignon
10% cot



Robe brillante, d'un rouge sombre tirant sur le bigarreau.



Le nez, finement boisé, présente des arômes de sous-bois, de cassis et de cuir.



Bouche plaisante. Notes d'épices et de pruneaux.



A boire sur un gigot ou carré d'agneau rôtis, des viandes rouges grillées ou rôties, une gigole de chevreuil, des magrets de canard, des pommes sarladaises, du fromage de vache de caractère.



Carafer 2 heures avant la dégustation. Servir à 16-18°.

Gencod bouteille : **3 586 610 000 823**
Gencod carton : **3 586 610 001 967**

Dimensions bouteille : **29 x 7,5**
Dimensions carton : **24 x 16 x 30,7**

Poids brut bouteille : **1,34 kg**
Poids brut carton : **8,24 kg**

Conditionnement : **carton de 6**
Palettisation : **4 couches de 25 cartons**

Disponible en 50cl et 150cl.



LES VIGNERONS DU
BRULHOIS
PRODUCTEURS D'ÉMOTIONS

LES VIGNERONS DU BRULHOIS 3458 avenue du Brulhois 82340 DONZAC
N° TVA intracommunautaire FR00 411 614 258

Service commercial : 05.63.39.91.77 / Fax : 05.63.39.82.83 / dmarty@vigneronsdubrulhois.com

CHÂTEAU GRAND CHÊNE

rosé 2021 75cl

AOC BRULHOIS



Propriété de la famille Delpech depuis 5 générations, ce vignoble est dominé par un chêne vieux de 700 ans.

David Delpech, jeune viticulteur passionné, a fait le choix d'un mode de culture respectueux de l'environnement qui lui a permis d'obtenir la certification HVE, Haute Valeur Environnementale, reconnaissance de son engagement pour une gestion agroécologique de son exploitation.



Le vignoble Château Grand Chêne s'étend sur 18 hectares de boubènes et graves. Il est situé sur la commune de Dunes (82).



Label Haute Valeur Environnementale (H.V.E.).



Récolté à l'aube. Rosé d'égouttage et de pressée. Débourage par flottation. Vinification à basse température (16-18°).



Mise en bouteille à la propriété.



À boire dans l'année.



12% vol.



50% merlot
25% cot
15% abouriou
10% cabernet franc



Belle robe soutenue.



Le nez délivre de plaisants parfums de fraise des bois.



La bouche est fraîche sur des arômes d'une belle netteté. On notera une agréable rondeur et une belle longueur en fin de bouche.



Idéal en apéritif et au cours d'un repas.

En accompagnement de salades, grillades de poissons et de viande, plats épicés, fromages de brebis ou de vache jeune.



Servir frais (8-10°).

Gencod bouteille : 3 586 610 002 124	Dimensions bouteille : 29 x 7,5
Gencod carton : 3 586 610 002 582	Dimensions carton : 24 x 16 x 30,7
Poids brut bouteille : 1,22 kg	Conditionnement : carton de 6
Poids brut carton : 7,46 kg	Palettisation : 4 couches de 25 cartons



LES VIGNERONS DU
BRULHOIS
PRODUCTEURS D'ÉMOTIONS

LES VIGNERONS DU BRULHOIS 3458 avenue du Brulhois 82340 DONZAC

N° TVA intracommunautaire FR00 411 614 258

Service commercial : 05.63.39.91.77 / Fax : 05.63.39.82.83 / dmarty@vigneronsdubrulhois.com

ITINERAIRE B

rouge 2019 75cl

AOC BRULHOIS

Une invitation à la découverte des cabanes dans les vignes, des terroirs, d'un savoir-faire et d'un goût unique. Ce vin vous emmène vers l'itinéraire fruité de la gourmandise.



Le vignoble s'étend sur 10 hectares de boulbènes et graves. Il est situé entre les communes d'Auvillar (82), Agen (47), Gimbrède (32) et Saumont (47).



Protection raisonnée du vignoble.



Courte macération pré fermentaire à chaud (68°C) puis macération et fermentation à 25°C.



Mise en bouteille à la propriété.



3 à 4 ans



13,5% vol.

50% tannat
40% merlot
10% abouriou



Robe d'un rouge grenat.



Le nez présente des notes d'épices, de fruits rouges (cassis).



La bouche est ronde et dégage des arômes de fruits mûrs. La finale est franche, toute en rondeur.



A boire sur des viandes rouges grillées, aiguillettes de canard sauce cassis, daube aux pruneaux, fromages de vache.



Servir à 14-16°.



Gencod bouteille : 3 586 610 002 803	Dimensions bouteille : 29 x 7,5
Gencod carton : 3 586 610 002 827	Dimensions carton : 23 x 15,7 x 30,5
Poids brut bouteille : 1,18kg	Conditionnement : carton de 6
Poids brut carton : 7,14 kg	Palettisation : 4 couches de 25 cartons



LES VIGNERONS DU
BRULHOIS
PRODUCTEURS D'ÉMOTIONS

LES VIGNERONS DU BRULHOIS 3458 avenue du Brulhois 82340 DONZAC
N° TVA intracommunautaire FR00 411 614 258

Service commercial : 05.63.39.91.77 / Fax : 05.63.39.82.83 / dmarty@vigneronsdubrulhois.com

ITINERAIRE B

rosé 2021 75cl

AOC BRULHOIS



Une invitation à la découverte des cabanes dans les vignes, des terroirs, d'un savoir-faire et d'un goût unique. Ce vin vous emmène vers l'itinéraire fruité de la gourmandise.



Le vignoble s'étend sur 10 hectares de boulbènes et graves. Il est situé sur l'axe Auvillar (82) - Astaffort (47).



Protection raisonnée du vignoble.



Récolté à l'aube. Rosé d'égouttage et de pressée. Débourageage par flottation. Vinification à basses températures (16-18°C).



Mise en bouteille à la propriété.



À boire dans l'année.



12% vol.



45% merlot
25% cot
25% cabernet franc
5% abouriou



Robe d'une jolie couleur rose pâle.



Le nez séduit par ses arômes de pamplemousse et de fraise.



La bouche, fraîche et nerveuse, permet une consommation tant à l'apéritif qu'au cours du repas.



Apéritif et cocktail dinatoires.

A consommer avec des grillades, une plancha, des salades, du fromage de chèvre ou de vache jeune.



A servir entre 8° et 10°.

Gencod bouteille : 3 586 610 002 810 Gencod carton : 3 586 610 002 834	Dimensions bouteille : 29 x 7,5 Dimensions carton : 23 x 15,7 x 30,5
Poids brut bouteille : 1,16kg Poids brut carton : 7,12 kg	Conditionnement : carton de 6 Palettisation : 4 couches de 25 cartons



LES VIGNERONS DU
BRULHOIS
PRODUCTEURS D'ÉMOTIONS

LES VIGNERONS DU BRULHOIS 3458 avenue du Brulhois 82340 DONZAC
N° TVA intracommunautaire FR00 411 614 258
Service commercial : 05.63.39.91.77 / Fax : 05.63.39.82.83 / dmarty@vigneronsdubrulhois.com

B.A. BA

rouge 2020 75cl

IGP COMTE TOLOSAN



B.a. ba est une gamme de vins de cépages qui privilégie le fruit, la rondeur et le plaisir immédiat. Décliné en rouge, rosé, blanc sec et blanc doux, b.a. ba saura séduire à l'apéritif mais aussi tout au long du repas.



Le vignoble s'étend sur 10 hectares de boubènes (argilo-calcaire) et graves. Il est situé entre les communes d'Agen (47) et Castelsarrasin (82).



Protection raisonnée du vignoble.



Courte macération pré fermentaire à chaud (68°C) puis macération et fermentation à 25°C.



Mise en bouteille à la propriété.



À boire dans les 3 ans.



14% vol.



75% merlot
25% tannat



Très belle robe rubis.



Le nez gourmand s'exprime sur des notes de framboises.



Les tanins sont soyeux et sans agressivité. Belle fraîcheur.



Apéritif et cocktail dinatoires.

Idéal sur de la charcuterie, des grillades, un véritable hamburger gascon ou de la tome de vache.



Servir à 12-14°.

Gencod bouteille : 3 586 610 002 308	Dimensions bouteille : 29,5 x 8,05
Gencod carton : 3 586 610 002 315	Dimensions carton : 24 x 16,5 x 30,2
Poids brut bouteille : 1,16 kg	Conditionnement : carton de 6
Poids brut carton : 7,14 kg	Palettisation : 5 couches de 21 cartons



LES VIGNERONS DU
BRULHOIS
PRODUCTEURS D'ÉMOTIONS

LES VIGNERONS DU BRULHOIS 3458 avenue du Brulhois 82340 DONZAC

N° TVA intracommunautaire FR00 411 614 258

Service commercial : 05.63.39.91.77 / Fax : 05.63.39.82.83 / dmarty@vigneronsdubrulhois.com

B.A. BA

rosé 2021 75cl

IGP COMTE TOLOSAN

B.a. ba est une gamme de vins de cépages qui privilégie le fruit, la rondeur et le plaisir immédiat. Décliné en rouge, rosé, blanc sec et blanc doux, b.a. ba saura séduire à l'apéritif mais aussi tout au long du repas.



Le vignoble s'étend sur 10 hectares de boubènes. Il est situé sur la commune de Donzac (82).



Protection raisonnée du vignoble.



Récolté à l'aube. Pressurage direct. Débourage par flottation. Vinification à basse température (16-18°).



Mise en bouteille à la propriété.



À boire dans l'année.



12% vol.

80% cot
20% merlot



Belle robe rose pâle.



Le nez séduit par ses arômes de fruits rouges.



Un caractère aromatique que l'on retrouve dans une bouche vive et fraîche.



Apéritif et cocktail dinatoires.

En accompagnement de salades, pizzas, poissons grillés, cuisine exotique.



Servir à 7-10°.



Gencod bouteille : 3 586 610 002 148	Dimensions bouteille : 29,5 x 8,05
Gencod carton : 3 586 610 002 278	Dimensions carton : 24 x 16,5 x 30,2
Poids brut bouteille : 1,16 kg	Conditionnement : carton de 6
Poids brut carton : 7,14 kg	Palettisation : 5 couches de 21 cartons



LES VIGNERONS DU
BRULHOIS
PRODUCTEURS D'ÉMOTIONS

LES VIGNERONS DU BRULHOIS 3458 avenue du Brulhois 82340 DONZAC

N° TVA intracommunautaire FR00 411 614 258

Service commercial : 05.63.39.91.77 / Fax : 05.63.39.82.83 / dmarty@vigneronsdubrulhois.com

B.A. BA

blanc sec 2021 75cl

IGP COTES DE GASCOGNE



B.a. ba est une gamme de vins de cépages qui privilégie le fruit, la rondeur et le plaisir immédiat. Décliné en rouge, rosé, blanc sec et blanc doux, b.a. ba saura séduire à l'apéritif mais aussi tout au long du repas.



Le vignoble s'étend sur 15 hectares argilo-calcaire. Il est situé dans le nord du Gers et sud Lot-et-Garonne.



Protection raisonnée du vignoble.



Pressurage après une courte macération pelliculaire.

Débouillage par flottation. Vinification à basse température (16-18°).



Mise en bouteille à la propriété.



À boire dans l'année.



12% vol.



70% sauvignon blanc
30% gros manseng



Couleur jaune pâle.



Nez typé sauvignon (agrumes).



On perçoit des notes de pamplemousse et d'ananas, avec une belle fraîcheur en finale.



Apéritif et cocktail dinatoires.

En accompagnement de fruits de mer et crustacés, du poisson, des salades d'été, des pizzas, de la cuisine asiatique et exotique et du fromage de chèvre.



Servir à 7-10°.

Gencod bouteille : 3 586 610 002 285	Dimensions bouteille : 29,5 x 8,05
Gencod carton : 3 586 610 002 292	Dimensions carton : 24 x 16,5 x 30,2
Poids brut bouteille : 1,16 kg	Conditionnement : carton de 6
Poids brut carton : 7,14 kg	Palettisation : 5 couches de 21 cartons



LES VIGNERONS DU
BRULHOIS
PRODUCTEURS D'ÉMOTIONS

LES VIGNERONS DU BRULHOIS - 3458 avenue du Brulhois 82340 DONZAC

N° TVA intracommunautaire : FR00 411 614 258

Service commercial : 05.63.39.91.77 / Fax : 05.63.39.82.83 / dmarty@vigneronsdubrulhois.com

B.A. BA

blanc doux 2021 75cl

IGP COTES DE GASCOGNE

B.a. ba est une gamme de vins de cépages qui privilégie le fruit, la rondeur et le plaisir immédiat. Décliné en rouge, rosé, blanc sec et blanc doux, b.a. ba saura séduire à l'apéritif mais aussi tout au long du repas.



Le vignoble s'étend sur 5 hectares argilo-calcaire. Il est situé dans le nord du Gers et sud du Lot-et-Garonne.



Agriculture conventionnelle.



Pressurage après une courte macération pelliculaire.

Débouillage par flottation. Vinification à basse température (16-18°).



Mise en bouteille à la propriété.



2 à 3 ans.



12% vol.



100% gros manseng



Robe d'un jaune très pâle.



Le nez développe des arômes de fruits exotiques (mangues, ananas) et de fleurs blanches.



La bouche, sucrée, est équilibrée par une belle fraîcheur. La finale est longue et s'exprime sur des notes de fruits exotiques.



Apéritif et cocktail dinatoires.

Parfait en dessert (tarte tatin), il se marie également avec une terrine de foie gras et les fromages à pâte persillée.



Servir à 6-8°.

Gencod bouteille : **3 586 610 002 322**
Gencod carton : **3 586 610 002 339**

Dimensions bouteille : **29,5 x 8,05**
Dimensions carton : **24 x 16,5 x 30,2**

Poids brut bouteille : **1,18kg**
Poids brut carton : **7,22 kg**

Conditionnement : **carton de 6**
Palettisation : **5 couches de 21 cartons**



LES VIGNERONS DU
BRULHOIS
PRODUCTEURS D'ÉMOTIONS

LES VIGNERONS DU BRULHOIS - 3458 avenue du Brulhois 82340 DONZAC

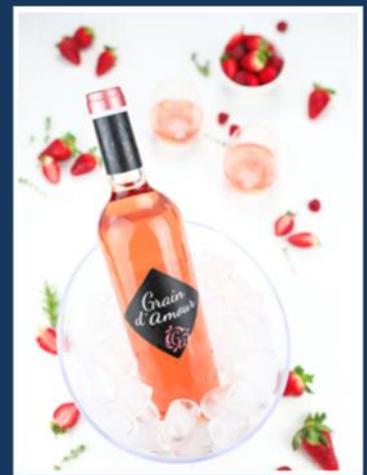
N° TVA intracommunautaire : FR00 411 614 258

Service commercial : 05.63.39.91.77 / Fax : 05.63.39.82.83 / dmarty@vigneronsdubrulhois.com

GRAIN D'AMOUR

rosé doux 75cl

VIN DE FRANCE



*Grain d'Amour est un rosé atypique, vinifié à base de muscat de
Hambourg. Ce cépage, rarement vinifié, apporte à ce rosé une
touche résolument gourmande et originale.
Une reconnaissante internationale et des consommateurs fidèles et
enthousiastes avec plus de 26 000 fans sur la page Facebook !*



Le vignoble s'étend sur 70 hectares de boulbènes, graves et argilo calcaire. Il est situé essentiellement en Tarn-et-Garonne et Lot-et-Garonne.



Protection raisonnée du vignoble.



Rosé de pressurage. Débourbage par flottation. Fermentation à basse température (16-18°C).



Mise en bouteille à la propriété.



À boire dans l'année.



10,5% vol.



Muscat de Hambourg



Robe corail.



Nez agréable évoquant le raisin frais, la rose, le litchi, la pêche blanche.



Au palais, fruité franc et croquant.



Vin plaisir par excellence, à l'apéritif ou au dessert. De la gourmandise ...



A servir très frais entre 4° et 6°.

Gencod bouteille : 3 586 610 001 318	Dimensions bouteille : 31 x 7
Gencod carton : 3 586 610 002 230	Dimensions carton : 22 x 15 x 32
Poids brut bouteille : 1,17kg	Conditionnement : carton de 6
Poids brut carton : 7,22 kg	Palettisation : 4 couches de 25 cartons

Disponible en 150cl.



LES VIGNERONS DU
BRULHOIS
PRODUCTEURS D'ÉMOTIONS

LES VIGNERONS DU BRULHOIS - 3458 avenue du Brulhois 82340 DONZAC

N° TVA intracommunautaire FR00 411 614 258

Service commercial : 05.63.39.91.77 / Fax : 05.63.39.82.83 / dmarty@vigneronsdubrulhois.com

ODE 75cl VIN DE FRANCE

Odé est un prénom peu commun, à l'image de celui qui le porte. Doyen de nos vignerons, il est engagé depuis plus de 50 ans dans l'aventure collective des Vignerons du Brulhois. Derrière ce personnage haut en couleur, à l'accent chantant du Sud-Ouest, se cachent douceur et générosité.



Le vignoble s'étend sur des sols argilo-calcaires de type boulbènes.



Mise en bouteille par les Vignerons du Brulhois.



À boire dans l'année.



11% vol.

Muscat petit grain
Muscat de Hambourg



Nez agréable rappelant l'ananas et la fleur d'oranger.



Arômes que l'on retrouve également en bouche avec des notes épicées de gingembre.



L'ensemble est harmonieux et gourmand.

Idéal en apéritif ou de façon plus originale sur foie gras, plats sucrés -salés et fromages à pâte persillée. Avec desserts aux fruits ou sorbets.



A servir très frais entre 4 et 6°.

Gencod bouteille : **3 586 610 003 251**
Gencod carton : **3 586 610 003 305**

Dimensions bouteille : **31 x 7**
Dimensions carton : **22 x 15 x 32**

Poids brut bouteille : **1,15 kg**
Poids brut carton : **7,20 kg**

Conditionnement : **carton de 6**
Palettisation : **4 couches de 25 cartons**



LES VIGNERONS DU
BRULHOIS
PRODUCTEURS D'ÉMOTIONS

LES VIGNERONS DU BRULHOIS - 3458 avenue du Brulhois 82340 DONZAC
N° TVA intracommunautaire FR00 411 614 258

Service commercial : 05.63.39.91.77 / Fax : 05.63.39.82.83 / dmarty@vigneronsdubrulhois.com

L'AMOUR EN BULLES

rosé pétillant sec 75cl

VIN DE FRANCE



*Vin effervescent aux bulles très fines.
Une coupe ... pour que la fête commence !*



Le vignoble s'étend sur 5 hectares argilo calcaire.

Il est situé essentiellement en Tarn-et-Garonne et Lot-et-Garonne.



Protection raisonnée du vignoble.



Méthode de cuve close avec adjonction de gaz carbonique.



Mise en bouteille à la propriété.



À boire dans l'année.



11%,5 vol.

Sauvignon blanc
Gros manseng
Muscat de Hambourg



Couleur rose saumonée.
Bulles fines.



Nez de fruits frais, rappelant la fraise et la pêche.



Bouche agréable aux arômes de poire, fraises et autres fruits rouges. L'ensemble avec un harmonieux équilibre sucre/acides.



A boire de l'apéritif au dessert.
A servir très frais entre 4° et 6°.



Gencod bouteille : 3 586 610 002 360	Dimensions bouteille : 32 x 8,5
Gencod carton :	Dimensions carton : 27 x 18,5 x 33
Poids brut bouteille : 1,32 kg	Conditionnement : carton de 6
Poids brut carton : 8,28 kg	Palettisation : 5 couches de 19 cartons



LES VIGNERONS DU
BRULHOIS
PRODUCTEURS D'ÉMOTIONS

LES VIGNERONS DU BRULHOIS - 3458 avenue du Brulhois 82340 DONZAC
N° TVA intracommunautaire FR00 411 614 258

Service commercial : 05.63.39.91.77 / Fax : 05.63.39.82.83 / dmarty@vigneronsdubrulhois.com

PUR JUS DE RAISIN

pasteurisé 75cl

MERLOT



*Délicieux jus de raisin aussitôt embouteillé après récolte.
De quoi ravir petits et grands gourmands !*



Le vignoble s'étend sur un sol de boulbènes, sur la commune de Donzac (82).



Protection raisonnée du vignoble.



Pressurage direct et filtration. Stockage froid puis pasteurisation et mise en bouteille.



Mise en bouteille à la propriété.



À boire dans l'année.



Pur jus de raisin sans alcool.

100% merlot



Belle couleur grenat.



Arômes de raisins frais mais aussi parfois de framboise et de cassis.



Très doux et velouté en bouche.



A boire à tout moment de la journée, pour le goûter des enfants ou en apéritif.



A conserver au réfrigérateur après ouverture.



Gencod bouteille : - Gencod carton : -	Dimensions bouteille : 29,5 x 7,5 Dimensions carton : 30 x 23 x 16
Poids brut bouteille : 1,26 kg Poids brut carton : 7,76 kg	Conditionnement : carton de 6 Palettisation : 4 couches de 25 cartons



LES VIGNERONS DU
BRULHOIS
PRODUCTEURS D'ÉMOTIONS

LES VIGNERONS DU BRULHOIS - 3458 avenue du Brulhois 82340 DONZAC

N° TVA intracommunautaire FR00 411 614 258

Service commercial : 05.63.39.91.77 / Fax : 05.63.39.82.83 / dmarty@vigneronsdubrulhois.com

