



*Boire avec Racaille*  
*dégustation à l'aveugle*

# Domaine Séailles

## **Localisation**

Situé dans l'aire de la ténarèze. Près de Condom (Gers 32).

## **Le vignoble**

- 26 ha (13 ha blanc, 13 ha rouge)
- Certifié biologique depuis 1998
- Sous-sol calcaire
- Font aussi de l'armagnac

## **Itinéraire technique**

- Vendanges égrappées
- Macération pelliculaire entre 6 et 8h
- Elevage en cuve inox sur lies

# Presto - 2015

**Appellation :** IGP Côtes de Gascogne

**Millésime :** 2015

**TAV :** 13%

**Prix:** Environ 7€

**Cépages :**

- 50% Sauvignon blanc
- 50% Sauvignon gris



# Presto - 2015

Robe: Nuances vertes

Nez: Arômes floraux, agrumes

Bouche: Attaque vive et belle fraîcheur. Vin de soif

Garde: A boire jeune ( 2 à 3 ans )

Accompagnement: Apéritif, crustacés, fruits de mer et viande blanche



# Château Haute-Tuilerie

## Localisation

Côtes de Bourg et Côtes de Blaye (rive droite 40 Kilometre au nord de Bordeaux)

## Le vignoble

- Exploitation familiale depuis 1875
- 50 ha
- Agriculture raisonnée
- Production de rouge et rosé
- Sol argile, argilo-calcaire

## Production : 250 000 bouteilles

- Château Haut-Guiraud
- Château Haut Guiraud péché du Roy
- Château Casting
- Château Grimard
- Château Haute Tuilerie
- Château la compagnonne
- Le Rosé du Château Haut Guiraud

# Château Haute-Tuilerie

**Appellation** : AOC Blaye côtes de Bordeaux

**Millésime** : 2009

**TAV** : 12.5 %

**Cépage** : 100% merlot

**Production** : 30 000 bouteilles de 75 cL

**Vendanges** : Mécaniques (tri embarqué suivi d'un tri manuel sur table vibrante)

**Vinification** : Macération de 14 jours, remontage doux et modéré. Fermentation à basse température (25° C max.).

# Château Haute-Tuileries

## Dégustation

Robe : Légèrement tuilée

Nez : Epicé, notes de cuir

Bouche : Ronde et délicate

La finesse et l'élégance caractérisent ce vin



# Pech Rouge

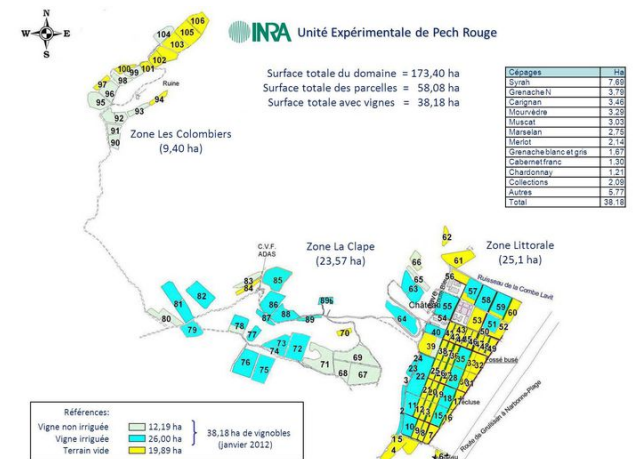
- ✓ Située à Gruissan. Région du Languedoc-Roussillon
- ✓ Unité expérimentale créée en 1956 dédiée à la recherche oenologique (INRA)

## ✓ Missions :

- Concevoir et organiser les expérimentations émanant de la filière vitivinicole
- Structurer et mener des expérimentations en liaison avec la profession

## ✓ 170 ha dont 38 ha de vigne

- les Colombiers (sol type marneux)
- la Clape (sol calcaire du concassé)
- zone littorale (sol sableux et sablo-limoneux)





# Pech Rouge

**Appellation** : AOP Corbières

**Millésime** : 2015

**TAV** : 13%

**Cépage** : Carignan Syrah Grenache

**Vinification** : Traditionnelle + flash-détente

**Garde** : Peut se déguster aujourd'hui, vieillissement possible 3-4 ans

**Accompagnement** : Fromage, viande rouge

# Pech Rouge

## Dégustation

Robe : Intense reflets violette

Nez : Fruits noirs

Bouche : Ample et bien structurée

Accords mets/vin: Viande rouge, cuisine traditionnelle

# Domaine d'Aydie



## Localisation

Au cœur du Sud-Ouest de la France, l'aire de l'AOP Madiran se situe aux confins de trois départements : les Hautes Pyrénées (65), le Gers (32), et les Pyrénées Atlantiques (64) et se confond avec celle du Pacherenc du Vic Bilh.

## Le vignoble

- Cultivé en agriculture biologique depuis 2011
- 58 ha
- Sols: galets, gravette, argilo-calcaire, boulbène

## Itinéraire technique

- Vinification par parcelles et cépages séparés.
- Température de vinification de 25 ° C.
- Extraction par remontage et délestage.
- Macération de 10 à 20 jours selon les cépages.

# Ode d'Aydie - 2013

**Appellation** : AOC Madiran

**Millésime** : 2013

**TAV** : 14.5%

Famille Laplace

**Cépages** :

- 100% tannat

**Elevage** :

- Foudre de chêne et cuve de bois (12 à 15 mois)
- 20 mois d'élevage au total



# Ode d'Aydie - 2013



## Dégustation

Robe : intense et rouge profond

Nez : fin, fruits noirs (myrtille et mûre), nuances épicés

Bouche : rond, tannins fondus et souples, finale longue et délicatement vanillée

Garde : 8 à 10 ans

Accompagnement : cuisine française ou contemporaine (gigot d'agneau, boeuf bourguignon)

# Domaine Gayda



## Localisation

Brugairolles, au pied des contreforts pyrénéens à 25 kms au Sud-Ouest de Carcassonne

Création en 2003, construction du chai en 2004, restaurant gastronomique et possibilité d'école du vin

## Le vignoble

- Cultivé en agriculture biologique depuis 2011
- Vignoble répartis dans plusieurs régions du LR : autour du domaine, à La Livinière, dans le Roussillon, apports par des vignerons partenaires,...

## Itinéraire technique

- Vendanges manuelles en cagette de 20 kg
- Pour les parcelles éloignées : transport en camion réfrigéré
- Tri de la vendange
- Différents types de cuve : inox 100-150hL, œuf, muid, fût de chêne
- Elevage entre 9 mois et 12 mois

# Figure Libre - 2015

**Appellation :** IGP Pays d'Oc

**Millésime :** 2015

**TAV :** 14 %

**Cépages :**

- Cabernet Franc

**Elevage :**

- 20% en fût neuf 80% en fût de 1 et 2 Vin
- Les vins sont soutirés et mis en bouteilles en lune descendante et décroissante ainsi qu'en jour fruits ou racines.



# Figure Libre - 2015

## Dégustation

Robe : Pourpre, opaque

Nez : arômes de paprika, de cassis et de cerise noire

Bouche : vin charpenté, aux saveurs intenses de mûres, cèdre et graphite.  
Structure tannique fine, acidité relevée.

Garde : Peut se déguster aujourd'hui. Vieillesse possible 4-5 ans.

Accompagnement : cuisine française ou contemporaine (gigot d'agneau, boeuf bourguignon)

Prix: 17€





# A la prochaine L'équipe DNO Toulouse

