



Vente directe au domaine :
sur rendez-vous.

Livraison à domicile et commandes groupées (voir tarifs sur notre site Internet)

Contact :
Anne et Bruno Duffau
 Tel 05 63 58 43 13 / 06 29 51 19 65
www.domaine-duffau.com
bruno.duffau@wanadoo.fr

En conversion bio



Domaine DUFFAU
 Gaillac
 05 63 58 43 13
www.domaine-duffau.com



Domaine DUFFAU
 Gaillac
 05 63 58 43 13

Domaine DUFFAU
 915 Route de Barat
 81600 Gaillac

**DOMAINE DUFFAU
 2018**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé...

Rouges

LES SONGES (AOC)

Vin élevé en fûts de chêne issu d'un assemblage de Syrah et Brauacol.

Vin puissant, long en bouche, épicé avec des notes torrifiées, de cassis et mûre. Bon potentiel de garde.

Accord : viandes relevées et plats en sauce

Millésime 2014 (médaille bronze Gaillac et une étoile Guide Hachette)

9,5 € la bouteille de 75 cl

Magnum 2014 : 29 € en coffret, 24 € sans le coffret

SORTILEGES (AOC)

Vin fruité et épicé aux arômes de poivre, fruits noir et réglisse. Vin souple, ample et gras avec une bonne fraîcheur en finale. Assemblage Syrah, Brauacol, Duras et Merlot. Ce vin a été élevé en cuve pendant dix-huit mois.

Accord : plats typiques du Sud-Ouest

Millésime 2015 : **6,5 €** la bouteille de 75 cl

BRAUCOL (AOC)

Issu du cépage Brauacol, emblématique du vignoble gaillacois, ce vin élégant aux arômes de cassis et réglisse présente des tanins soyeux agréables en bouche. Vin élevé pour partie en fût de chêne

Millésime 2014 : **9,5 €** la bouteille de 75 cl

BULLES ROUGES

Vinifié en méthode ancestrale sans sulfites Duras / Gamay **9 €** la bouteille de 75 cl

Bulles gaillacoise (AOC)

Vin mousseux élégant et fruité issu du Mauzac, cépage spécifique des terroirs de Gaillac et Limoux, aux arômes de pomme verte pour le brut, pomme mûre et poire pour le demi-sec.

Accord : apéritif ou avec un dessert sucré.

Brut classique ou demi-sec (1 étoile Guide Hachette)

9 € la bouteille de 75 cl

Brut sans sulfites ajoutés : **12 €** la bouteille de 75 cl

25 € le magnum de 150 cl

Blancs secs

LOIN DE L'ŒIL (AOC)

Issu de raisins passerillés, ce vin a été élevé en barrique pendant un an.

Vin ample, gras et long en bouche aux arômes de fruits secs et d'amandes.

Accord : plateau de fromages, viande de veau, volailles

Millésime 2013 (14,5 / 20 Revue des Vins de France) :

9 € la bouteille de 75 cl

SAUVIGNON

Vin fruité aux arômes de fruits de la passion, pamplemousse et ananas

Accord : fruits de mer, asperges ou en apéritif

5 € la bouteille de 75 cl

PERLINE (AOC)

Assemblage à base de muscadelle, sauvignon, loin de l'oeil et mauzac. Une fine perle orne ce vin fruité caractérisé par une attaque tout en rondeur et une bonne longueur en bouche.

5 € la bouteille de 75 cl

Blancs doux et liquoreux

OR N°1 (AOC)

Le cépage « loin de l'œil », spécifique de Gaillac donne ce vin liquoreux aux arômes d'abricot sec, d'agrumes, coings et fruits confits dont l'expression est renforcée par l'élevage en fût de chêne.

Millésime 2012 (94/100 au guide Gilbert et Gaillard) :

15 € la bouteille de 50 cl

OR N°2 (AOC)

De la muscadelle, cépage typique du Sud-Ouest, résulte ce vin blanc liquoreux aux arômes de fruits tropicaux, ananas et mangue.

Millésime 2014 : **12 €** la bouteille de 50 cl

OR N°3 (AOC)- Vin doux

Issu du cépage Loin de l'œil, ce blanc doux élevé en cuve présente des arômes floraux de pêche blanche et marmelade.

Millésime 2014 : **9 €** la bouteille de 50 cl

Accord : servir bien frais sur un foie gras, un dessert peu sucré ou un fromage type Roquefort.

Rosé

ARCTIC (AOC)

Rosé sur la rondeur avec des arômes de fruits rouges, élaboré à partir des cépages Duras, Merlot et Syrah,

Accord : grillades.

Sélectionné au Guide Hachette 2017

5 € la bouteille de 75 cl

Magnum **12€**

Pour tout achat supérieur à 500€ enlever 1€ par bouteille