



**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](http://www.domaine-duffau.com)

[bruno.duffau@gmail.com](mailto:bruno.duffau@gmail.com)



Domaine DUFFAU  
Gaillac  
05 63 58 43 13  
[www.domaine-duffau.com](http://www.domaine-duffau.com)



Domaine DUFFAU  
Gaillac  
05 63 58 43 13

Domaine DUFFAU  
915 Route de Barat  
81600 Gaillac

Vins en conversion bio depuis 2017  
Domaine en bio depuis 2020



**DOMAINE DUFFAU**  
**2022**  
**Tarifs à partir du 1<sup>er</sup> juillet 2022**

*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 torréfiées, de cassis et mûre. Bon potentiel de garde.

Accord : viandes relevées et plats en sauce

Millésime 2017 (une étoile Guide Hachette)

**13,2 €** la bouteille de 75 cl

Magnum 2017 : 34 € en coffret, 29,4 € sans le coffret

### SORTILEGES (AOC) [Conversion bio](#)

Vin fruité et épicé aux arômes de poivre, fruits noirs 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 2018 : **8,3 €** la bouteille de 75 cl

### BRAUCOL (AOC) [Conversion bio](#)

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

Millésime 2019 : **12,2 €** la bouteille de 75 cl

### BULLES ROUGES [BIO](#)

Vinifié en méthode ancestrale sans sulfites Duras / Gamay

**11,2 €** 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 sans sulfites ajoutés : **12,9 €** la bouteille de 75 cl

**BIO**

29,4 € le magnum de 150 cl

Demi-sec **11,2 €** la bouteille de 75 cl [Conversion bio](#)

## Demi-sec épuisé

### Blancs secs

#### LOIN DE L'ŒIL (AOC) [BIO](#)

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 2020/21 : **12,4 €** la bouteille de 75 cl

#### SAUVIGNON [BIO](#)

Vin fruité aux arômes d'agrumes, fruits de la passion et ananas

Accord : fruits de mer, asperges ou en apéritif

**7,2 €** la bouteille de 75 cl

#### PERLINE (AOC) [BIO](#)

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.

**7,2 €** 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 2014 :

**15,8 €** la bouteille de 50 cl

### OR N°2 (AOC)

De la muscadelle, cépage typique du Sud-Ouest, résulte ce vin blanc liquoreux aux arômes muscatés et de réglisse.

Millésime 2017 : **13,4 €** la bouteille de 50 cl

### OR N°3 (AOC)- Vin doux [BIO](#)

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

Millésime 2020 : **9,8 €** la bouteille de 50 cl

## Rosé

### ARCTIC (AOC) [BIO](#)

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

Accord : grillades.

**7,2 €** la bouteille de 75 cl

### Bag In Box 5l (AOC ou IGP) rouge ou blanc [BIO](#)

Millésime 2020 : **21,7 € TTC** le BIB de 5l

**14,9 € TTC** le BIB de 3l (blanc uniquement)

Enlever 1€ par bouteille si le montant total après réduction dépasse 500 €