

Sauvignon

Cépage: Sauvignon
Millésime : 2012
Terroir: Argilo-calcaire
Superficie: 2 hectares
Rendement: 30 hectolitres hectare



Vinification :
Egrappage et macération à froid (8°) pendant 6 jours. stabulation à froid (8°)
Débourbage et fermentation à 16-18°(levures indigènes) bâtonnage avec lies de fermentation pendant 15 jours. Soutirage des grosses lies et, élevage sur lies fines.

SO² : 80mg

Gastronomie :
-En apéritif,-Sur des fruits de mer, un poisson poché. Des terrines de légumes ou de poissons.
-En dessert sur des salades de fruits frais.
T° de service : 15° Temps de garde : 2ans
Ouvrir la bouteille 1/2heure avant le service

Appellation : IGP Oc

Rosé

Cépages: Carignan&Syrah
Millésime : 2013
Terroir: Argilo-calcaire
Superficie: 2 hectares
Rendement: 40 hectolitres hectare



Vinification :
Pressurage direct après débouillage à basse température (8 à 10°).
Levures indigènes.
Fermentation à 18 ° pendant 15 jours.
Soutirage et élevage sur lies fines.

SO² : 40mg

Gastronomie :
-A l'apéritif,
- Sur des tajines, des grillades.
-En dessert sur des salades de fruits d'été.
T° service : 15°Garde : 2ans
Ouvrir la bouteille 1/2heure avant le service.

Appellation :IGP Cité de Carcassonne

Cuvée Joseph

Cépages: Pinot
Millésime : 2012
Terroir : Argilo-calcaire
Superficie: 1.hectare
Rendement: 35 hectolitres hectare



Vinification
Egrappage et macération à froid
Fermentation à 25.28°
Le vin à fermenté avec ses levures naturelles.
Après soutirage, le vin est conservé sur lies fines

SO² : 55mg

Gastronomie :
-Fruité, il accompagnera vos planchas de légumes ou de viandes. Sur du, jambon sec, du Melon. .En dessert sur des fromages de chèvres. T° service : 15° ou à 12° Garde : 3 ans
Ouvrir la bouteille 1/2heure avant le service

Appellation :IGP Cité de Carcassonne

L'Auceil

Cépages: Carignan & Syrah
Millésime : 2012
Terroir : Argilo-calcaire
Superficie: 1.50hectares
Rendement: 35 hectolitres hectare



Vinification
Egrappage et macération à froid
Fermentation à 25.28°. Levures Indigènes..
Après soutirage, le vin est conservé sur lies fines afin de conserver les arômes fruités primaires

SO² : 30 mg

Gastronomie
-Fruité et floral, il peut se servir frais à l'apéritif Il accompagnera aussi vos taboulés, plats de légumes ou viandes grillée, jambon..
T° service : 15° ou à 12° Garde : 3 ans
Ouvrir la bouteille 1/2heure avant le service.

Appellation :IGP Cité de Carcassonne

L'Orchidée

Cépages: Sauvignon et Viognier
Millésime : 2013
Terroir: Argilo-calcaire
Superficie:
Rendement: 25 hectolitres hectare



Vinification :
Egrappage, pressurage et stabulation à froid (8°) pendant 2 à 3 jours.
Débourbage, puis fermentation à 16-18° pendant 10 à 12 jours. Elevage en cuve.

SO² : 55mg

Gastronomie :
- Frais, en apéritif
-Sur une pareillade de crustacés.
-Des poissons en sauce, une mouclade.
-T° service : 12° Garde : 2 ans
Ouvrir la bouteille 1/2heure avant le service

Appellation : VDF

La Soulane

Cépages: Carignan (80%), Syrah,
Millésime : 2012
Terroir: Graves et Argilo-calcaire
Superficie: 2 hectares
Rendement:30 hectolitres hectare



Vinification :
Carignan : macération carbonique
Syrah : égrappage et macération à froid.
Fermentation à 25-28°. Levures indigènes.
Assemblage et élevage en barriques pendant 12 mois.

SO² : 40mg

Gastronomie :
-Sur toutes les viandes en sauce, civets de sanglier, de lièvre... Les tajines. Délicieux aussi sur les fromages à pâtes fondantes tels que le Mont d'Or
T° service : 18° Garde : 5 à 6 ans

Appellation :IGP de la Cité de Carcassonne

Rouge Tradition

Cépages: Syrah & Pinot
Millésime : 2013
Terroir : Argilo-calcaire.
Superficie: 2.20hectares
Rendement: 40 hectolitres hectare



Vinification
Egrappage et macération à froid
Fermentation à 25.28°.
Levures Indigènes Assemblage et élevage en cuve. La fermentation malolactique s'est faite juste après la fermentation alcoolique.

SO² : 40mg

Gastronomie :
-Il se servira sur les légumes en gratins, farcis etc...-
toutes les viandes: cuisinées ou grillées.-
Il accompagne aussi très bien les fromages frais
T° service : 18° Garde : 4 ans

Appellation :IGP Cité de Carcassonne

Autres Produits

Bag in Box 5 litres rouge :

Bag in Box 5 litres blanc :

Bag in Box 3 litres rosé :

Jus de Raisin :

En Agriculture Biologique,

Tous nos Vins sont certifiés :
VIN BIO
FR-BIO-01
AGRICULTURE France

Ils sont aussi certifiés Agriculture
Biodynamique par DEMETER

Notes

Tarifs (départ cave) valables jusqu'au 31/07/2014

Sauvignon :

L'Orchidée :

Rosé :

La Soulane :

Cuvée Joseph :

L'Aucel :

Rouge Tradition :

Bag in Box 5l rouge :

Bag in Box 5l blanc :

Bag in Box 3l rosé :

Autres :

Contacts :

Gayzard Marie : 06.23.056.473 gayzardmarie@gmail.com

Gayzard Henri : 06.34.540.601 gayzardhenri@gmail.com

Domaine : 04.68.69.48.24

Adresse :

GAYZARD Marie & Henri
DOMAINE de SAINTE MARIE DES PINS
11250 VERZEILLE
FRANCE



Sainte Marie des Pins

