

LES RÉVÉLATIONS DU SUD-OUEST



Les Révélations du Sud-Ouest sont une sélection de grands vins du Sud-Ouest représentatifs des Terroirs et Cépages de chaque appellation présentée.

LE PRINCIPE



1

Une pré-sélection rigoureuse des vins est faite pour chaque appellation.



2

Un jury final composé d'amateurs et de professionnels qui déguste les vins à l'aveugle et réalise la sélection.



3

Des vins d'exception sont retenus pour être Révélations du Sud-Ouest.

@direct.vso@gie-vso.fr



PIONNIERS ET ENGAGÉS



Principales dénominations du piémont pyrénéen : AOP Saint Mont, AOP Madiran, AOP Pacherenc du Vic-Bilh, AOP Jurançon Sec ainsi que l'IGP Côtes de Gascogne



Défense des cépages autochtones du piémont pyrénéen : Tannat, Gros et Petit Manseng, Petit Courbu, Colombar



Valeurs qui nous guident : Excellence du vin et le travail de la vigne, le respect du terroir, la modernité teintée de tradition, les relations humaines



UNE PASSION COLLECTIVE



3 terroirs emblématiques : Cahors, Fronton, Gaillac



Cépages autochtones du Sud-Ouest : Malbec, Négrette, Fer Servadou (Braucol) et Loin de l'œil



Un engagement environnemental fort : BIOVALIE 2025



LANDAIS PAR NATURE



Du piémont Pyrénéen aux Landes Océanes AOP Tursan / IGP Landes



Géré comme un « Grand Domaine », du conseil au suivi du vignoble, jusqu'à la mise en bouteille à la Propriété



Terroir Unique Responsable
Solidaire Authentique Nature



DÉCOUVREZ NOS CUVÉES AUX GRANDES ORIGINES
SÉLECTIONNÉES PAR UN JURY
DE PROFESSIONNELS ET DE CONSOMMATEURS



BLEU V.F. RCS de AUCH sous le numéro 317 685 288 dont le siège social est situé 13 avenue du Ginou - CS 95001 - ZI Eurocentre - 31420 Villeneuve-les-Bouloc.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

SÉLECTION OFFICIELLE 2024/2025



CHÊNE DE TIHL BLANC SEC 2021 - AOC PACHERENC DU VIC-BILH SEC

Les parcelles de Chêne de Tihl sont sélectionnées sur des pentes idéalement exposées est et sud-est pour privilégier l'expression aromatique ainsi que la richesse en bouche. Ce vin blanc sec d'une grande finesse développe des arômes de fruits exotiques et appelle à de délicieux accords.



Cépages :
Gros Manseng,
Petit Courbu.



Accords mets-vin :
Poisson, viandes blanches telles que le veau ou bien fromages de chèvre frais.



CÉPAGES RARES BLANC SEC 2021 - AOC SAINT MONT

Cette cuvée met en lumière les cépages rares et historiques qui font la fierté du vignoble de Saint Mont. Arômes fleuris intenses, vifs et frais, bouquet de fruits mûrs à chair jaune. La bouche ample et mûre reste fraîche et fruitée.



Cépages :
Gros Manseng, Petit
Courbu et Arufiac.



Accords mets-vin :
Fruits de mer, thon à la basquaise,
et fromages à pâtes pressées.



CHÂTEAU SAINT GO ROUGE 2019 - AOC SAINT MONT

Magnifique terroir d'exception de sables fauves et de sols argileux sur ce vignoble qui est exploité depuis le XV^{ème} siècle. Bouquet complexe aux notes de fruits rouges frais suivi d'une bouche sur le fruit accompagnée de notes d'épices.



Cépages :
Tannat, Cabernet
Sauvignon, Pinenc.



Accords mets-vin :
Côte de bœuf, viandes rouges et
fromages affinés et crémeux.



GUEULES DE SAINT MONT ROUGE 2019 - AOC SAINT MONT

Sélection des 3 grands terroirs de l'appellation. Unique et authentique, cette cuvée est à l'image des vignerons qui l'ont élaborée. Complexité aromatique de fruits noirs et de réglisse, soulignée par une note subtilement toastée. Belle fraîcheur en bouche.



Cépages :
Tannat, Pinenc,
Cabernet Sauvignon.



Accords mets-vin :
Copeaux fins de jambon de pays, magret
de canard, tartare de bœuf truffé.



A TIRE D'ELLE 2020 - AOC MADIRAN

Le Madiran se réinvente en un vin sur le fruit, élégant et gourmand. À l'image du papillon, symbole d'élégance et de légèreté, cette cuvée incarne la nouvelle génération de Madiran, portée sur le fruit et la fraîcheur.



Cépages :
Tannat, Cabernet
Sauvignon, Cabernet Franc.



Accords mets-vin :
En accompagnement de tapas ou
bien avec viandes grillées, volaille
rôtie et fromages fins.



CHÂTEAU VIELLA FONTAINE 2018 - AOC MADIRAN

Sur un terroir d'exception, les cépages Tannat et Cabernet Sauvignon sont plantés à une densité exceptionnelle sur 5 hectares de galets roulés sur une pente exposée plein sud. Nez de fruits noirs presque confits et des notes d'épices. Tannins bien fondus en bouche pour un équilibre charmeur.



Cépages :
Tannat, Cabernet
Sauvignon.



Accords mets-vin :
Côte à l'os, sauté de porc,
magret de canard.



TERROIR DE GAYX ROUGE 2020 - AOC CAHORS

Doté d'une robe d'un rouge profond, le vin s'ouvre sur des arômes soutenus de fruits noirs, de prune et de mûre. En bouche, il se révèle souple et gourmand, avec une structure bien équilibrée. Sa finale sur des notes fruitées, ainsi que sa fraîcheur, en font un vin friand et facile à boire.



Cépages :
Tannat, Malbec.



Accords mets-vin :
En accompagnement d'une viande rouge
ou d'un magret de canard grillé.



LES VIRTUOSES DES GALETS D'OLT ROUGE 2020 - AOC CAHORS

Robe pourpre très profonde à nuance noire. Nez intense, fumé et fruits noirs cassis-myrtille, épicé bergamote, poivre et vanille, violette, enfin notes de cacao et de réglisse. Bouche ample et fraîche, fruitée-épicée, poivrée, harmonieusement structurée de tanins polis, avec une finale empyreumatique et réglissée.



Cépages :
Malbec.



Accords mets-vin :
En accompagnement d'une omelette aux truffes,
agneau fermier du Lot, filet de bœuf, et fromages affinés.



EXCEPTION DU COMTE DE NÉGRET SÉLECTION PARCELLAIRE 2022 - AOC FRONTON

Vin de couleur rouge rubis brillant, nez serré avec des odeurs de baies rouges, le tout très adouci par un agréable vanille. Les tanins sont fondus et l'on retrouve en bouche une belle matière.



Cépages :
Négrette, Cabernet.



Accords mets-vin :
Il accompagnera des viandes type
rôti et magrets grillés.



CHÂTEAU DE MARGUERITE GRANDE CUVÉE ROUGE 2022 - AOC FRONTON

Ce vin à la robe grenat profond et éclatant vous séduira par ses arômes de fruits rouges et noirs et ses notes épicées. Souple et fruité en bouche, la finale est soyeuse.



Cépages :
Négrette, Malbec,
Syrah.



Accords mets-vin :
En accompagnement de
viandes ou fromages régionaux.



LES HAUTS DE GANDASTRE ROUGE 2022 - AOP GAILLAC

Robe profonde rubis. Nez puissant de fruits rouges, d'épices, de fumé, de vanille. L'attaque est souple, la bouche onctueuse ample avec des tanins fermes.



Cépages :
Bracon, Syrah,
Merlot.



Accords mets-vin :
A servir avec des viandes en sauce,
du gibier, des civets de lièvre.



VIRTUOSES DE MAUZAC BLANC 2023 - AOP GAILLAC

Robe jaune or pâle aux reflets verts. Arômes d'amandes, de fruits exotiques et des notes florales (genêt). Bouche d'une grande intensité aromatique, complexe aux notes minérales.



Cépages :
Mauzac.



Accords mets-vin :
En accompagnement d'une viande grillée
au fenouil ou de ris de veau aux morilles.



CHÂTEAU PEYSSAT ROUGE 2020 - AOP TURSAN

Un terroir unique, une longue macération en cuve et un vieillissement en fût de chêne, procurent à ce vin une belle densité avec une finale fruitée et vanillée sur des tanins ronds.



Cépages :
Tannat, Cabernet Franc,
Cabernet Sauvignon.



Accords mets-vin :
Plats en sauces, gibiers,
viandes grillées.



EXPRESSION D'EUGÉNIE BLANC 2023 - AOP TURSAN

Issu d'une sélection parcellaire poussée, vous retrouverez dans ce vin toute la générosité et la puissance de nos terroirs avec des notes d'agrumes et de fleurs blanches.



Cépages :
Baroque, Gros Manseng,
Sauvignon Blanc.



Accords mets-vin :
Fruits de mer, poissons, viandes
blanches, fromages à pâte dure.



DAME DE BRASSEPOUY BLANC MOELLEUX - IGP LANDES COTEAUX DE CHALOSSE

L'assemblage de différents terroirs et des vendanges en sur maturités, donnent à ce vin une bouche suave avec des notes d'ananas et de vanille offrant longueur et délicatesse.



Cépages :
Arrolaba,
Gros Manseng.



Accords mets-vin :
Apéritif, foie gras, desserts.