

LE DOMAINE

Le Domaine de Beyssac se trouve sur les collines de la vallée de la Garonne, en AOC Côtes du Marmandais.

Depuis sa création en 2009, le Domaine de Beyssac s'est imposé de produire des vins d'une qualité la plus élevée possible.

À la vigne, au chai, tous les jours, cette exigence est présente dans nos esprits et dans nos mains tout au long de l'année.

Animés d'une conception de l'agriculture respectueuse de son environnement naturel et humain, nous sommes engagés en **Agriculture Biologique**, pour vous proposer des vins les plus naturels possible. Et pour aller encore plus loin, tout est mis en œuvre pour minimiser l'impact de notre activité, à tous les stades de la production (consommations énergétiques, traitements des eaux, choix des matières et produits utilisés....)

Nos vins sont le fruit d'un travail et d'un lieu, exprimant parfaitement le Terroir, ce savant et indescriptible mélange de l'Homme et de la Nature.

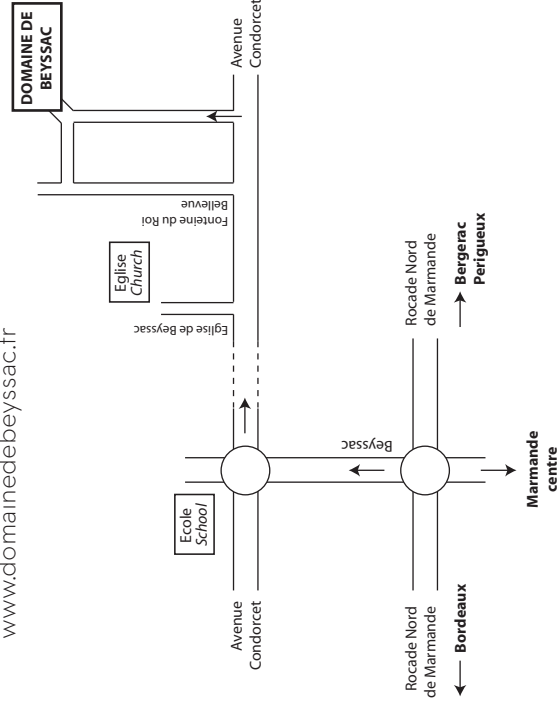
Nous serons heureux de vous faire découvrir le Domaine de Beyssac et ses vins, et de partager avec vous notre passion.

VENIR NOUS VOIR...

📍 Domaine de Beyssac

Véronique & Frédéric Broutet
Bellevue, Beyssac
47200 - Marmande
France

+33(0)6 81 26 46 52
info@domainedebeysac.fr
www.domainedebeysac.fr



GPS Lat 44° 31' 18" N
Lon 0° 10' 52" E



PM/02/2012-FR

DOMAINE DE BEYSSAC



AOP Côtes du Marmandais



VIGNOBLES V & F BROUET

LE VIGNOBLE

Le vignoble est magnifiquement situé sur le coteau de Beyssac, rive droite de la Garonne, orienté plein Sud, et dominant la ville de Marmande dans le Lot-et-Garonne (Aquitaine, Sud-Ouest).

Il représente une surface totale de 10,40 hectares d'un seul tenant, en AOC Côtes du Marmandais, et intégralement cultivé en **Agriculture Biologique**.

Les cépages bordelais (merlot, cabernet franc) se plaisent particulièrement sur ces coteaux argilo-calcaires, au climat océanique atténué et à l'ensoleillement optimal. Ils sont complétés par le cépage abouroui, typique du marmandais, et le côté, originaire du Sud-Ouest.

Par souci de qualité, nous limitons par la taille les rendements à moins de 45 hl/ha. Tous les travaux d'épamprage, débougeonnage, de dédoubleage, et d'effeuillage sont réalisés manuellement.

La vendange est faite à la main, et les raisins sont transportés avec la plus grande attention en petites cagettes, jusqu'au chai.

LA VINIFICATION

Une fois au chai, les raisins sont encore l'objet de toutes les attentions, afin de conserver toutes les qualités accumulées à la vigne.

Nous procédons avec le même soin, et nos vins sont tous vinifiés le plus naturellement possible. La vendange est égrappée, et les baies sont triées minutieusement, sans foulage.

Pour les cuvées rouge, chaque cépage et chaque parcelle sont encuvés séparément, afin de suivre au mieux le déroulement des fermentations. La macération pré-fermentaire dure quelques jours à 12°C, suivie par la fermentation alcoolique à 26°C en cuve inox thermorégulée, avec remontages et pigeages manuels. La fermentation malo-lactique se produit ensuite naturellement en cuve inox.

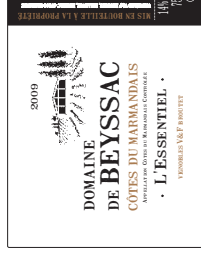
Le vin est élevé environ 10 mois en cuve avec soutirages périodiques, et une partie produira la cuvée « L'Initial ».

L'autre partie est mise en barriques de chêne, pour un élevage d'un an supplémentaire, avec ouillages et soutirages périodiques, et produira la cuvée « L'Essentiel ».

Pour la cuvée rosé, les baies macèrent quelques heures dans le pressoir, puis sont pressées. Après débouillage au froid, la fermentation alcoolique se déroule à 18°C en cuve inox thermorégulée.

À la mise en bouteille, réalisée dans nos chais, les vins sont légèrement filtrés, préservant ainsi tous leurs composants et toutes leurs qualités.

LES VINS



L'Essentiel

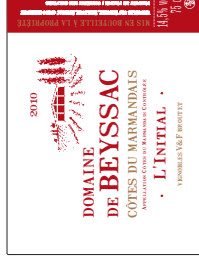
Élevé 10 mois en cuve et un an en barrique traditionnelle en chêne, ce vin aux séduisants arômes révèle une intensité et un volume en bouche remarquables, suivis d'une gracieuse persistance.

L'Initial

Ce vin intense et épicé dévoile une chair moelleuse. L'ensemble est puissant et complexe (J.E. Simond, La RVF).

Très coloré, bouche dense et veloutée, très beau fruit, rond, gras, sensation de sucrosité (J. Dupont, Le Point).

Or-CGA, Paris (mill.2009)
Bronze-Decanter, Londres (mill 2009)
«Grande Réussite»-La RVF (mill 2010)



L'Escapade

D'une magnifique couleur lumineuse, notre rosé est équilibré, fruité, long et bien en bouche.

Or-CGA, Paris (mill.2010)

