



# LES VINS DU DOMAINE DE HERREBOUC

*Carine Fitte & Hélène Archidec, Vignerones Indépendantes en Gascogne*

Les vins de Herrebouc sont issus de raisins sains et concentrés, cultivés à petits rendements - 10 à 35 hectolitres par hectare - en agriculture biologique depuis 15 ans.

Le domaine est officiellement certifié en AB depuis 2010 et vient d'entamer sa conversion vers la biodynamie, pour une labellisation prévue en 2019.

Le vignoble se situe au coeur d'un environnement protégé de 80 hectares de prairies, terres, bois et landes, totalement exempt de produits chimiques.

Les 18 hectares de vignes en coteaux argilo-calcaires et leur micro-climat confèrent aux vins de Herrebouc structure et vivacité, promesses de puissance et de complexité, caractéristiques typiques des plus beaux terroirs du Sud-Ouest.

Le vignoble a été restructuré de 1999 à 2006 et compte toujours une moitié de « Vieilles Vignes ». Colombard, Ugni Blanc, Petit Manseng & Gros Manseng composent les blancs ; Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Tannat & Syrah les rouges.

C'est le raisin qui fait le vin et c'est à la vigne que se joue la qualité de chaque cuvée. La recherche de sols vivants, d'un écosystème riche et d'un végétal épanoui sont au centre des préoccupations et du travail de l'année, de la taille à la récolte, toujours principalement manuelle.

Les vinifications artisanales sont les plus simples et douces possible, sans apport d'intrants ou technologie, afin de révéler le plus simplement le terroir en donnant naissance à des vins francs et typés, non standardisés, à l'effet millésime revendiqué.

Les vins de Herrebouc sont des vins de gastronomie et de garde - 6 à 10 ans pour les blancs, 8 à 15 ans pour les rouges - dont les caractéristiques évoluent avec le temps vers plus d'ampleur, de complexité et de souplesse.







Ils peuvent être bus jeunes ou à maturité, en fonction de l'accord mets & vins et des goûts de chacun. Le domaine prend soin de ne pas commercialiser de vins trop jeunes en poursuivant l'élevage de ses vins, en bouteilles, dans un stockage dédié.

Cerise sur le gâteau, les chais du domaine se situent dans l'enceinte du magnifique Château de Herrebouc, entièrement restauré depuis 2010 et dont la tour et le moulin datent de fin XIIIème siècle.

La propriété est ouverte toute l'année, pour la vente directe de vins auprès des particuliers et des professionnels ; de nombreux événements y sont organisés. Carine & Hélène, les vigneronnes, désormais accompagnées de Felix, vous font partager leur travail et leur passion au quotidien.

# DOMAINE DE HERREBOUC

## NOTRE SELECTION DE NOEL

					
<b>BLANC DEMI-SEC 2014</b>	<b>BLANC SEC 2013</b>	<b>BLANC DOUX 2013</b>	<b>ROUGE FUT 2006</b>	<b>BLANC MOELLEUX 2012</b>	<b>BLANC DOUX 2015</b>
Sauvignon gris, Gros manseng, Petit Manseng, Colombard & Ugni Blanc	Colombard, Ugni Blanc Gros & Petit Mansengs	100% Sauvignon gris	Cabernet Sauvignon Merlot	Sauvignon gris & Petit Manseng	Petit Manseng Gros Manseng & Sauvignon gris
DESCRIPTION ORGANOLEPTIQUE DES VINS					
Arômes de fruits blancs et jaunes, melon, pierre à fusil	Arômes de citron vert, mandarine, foin frais, silex	Arômes d'ananas, et de litchi, légère note fumée	Notes de petits fruits noirs, de truffe, d'épices toastées et fumées.	Arômes de caramel doux, réglisse & noix	Agrumes & fruits exotiques : orange, goyave, fruits de la passion...
<i>Assemblage ample, fruité et minéral, légèrement perlant des cinq cépages blancs du domaine. Idéal en apéritif.</i>	<i>Vin ciselé, frais et complexe aux notes marquées d'agrumes. Quatre cépages gascons qui expriment une belle minéralité.</i>	<i>Ce vin, délicatement doux, frais et léger, révèle toute la singularité et la finesse aromatique du Sauvignon gris.</i>	<i>12 mois de barriques et 12 ans d'âge pour ce soyeux assemblage de cabernet sauvignon et merlot Un vin souple, élégant et puissant, à la personnalité affirmée</i>	<i>Un blanc moelleux atypique, aux arômes pâtisseries, idéal pour accompagner vos desserts ou vos goûters</i>	<i>Un blanc doux fruité, intense et équilibré, qui a du peps ! Un assemblage quasi parfait des 3 cépages doux du domaine, avec un très bel équilibre sucre acidité</i>
ASSOCIATION METS & VINS SPECIALE « REVEILLONS »					
Soupe de homard & Saint-Jacques poêlés - Boudin blanc aux pommes	Plateau de fruits de mer - Poissons fumés & caviar - Saumon poché en gélatine	Fois gras poêlé aux raisins frais - Pastilla de poulet aux amandes	Médaille de veau aux morilles Oie rôtie aux 2 figues	Strudel aux pommes - Omelette norvégienne	Truffes au chocolat, orangettes - Bûche de Noël mangue passion
Crème de betterave au mascarpone - Velouté potimarron - Soupe de pomme de terres & truffe	Ravioles de cèpes au bouillon - Flan au parmesan - Risotto aux deux citrons	Gratin de gorgonzola aux fruits secs et pain d'épices - Macaron chèvre & figues	Rôti de seitan farci aux marrons et champignons purée de patate douce - Ouf cocotte truffé	Babas au rhum caramel - Aumonières aux poires caramélisées	Verrine d'ananas au gingembre - Mousse au chocolat amer
9-11°	9/11°	11/12°	19/20° Vin a carafer	9/11°	11/12°

# COFFRETS A OFFRIR OU A S'OFFRIR

## COFFRET n°1 : REVEILLONNEZ AVEC HERREBOUC !

					
BLANC 2014 - 75cl	BLANC SEC 2013 - 75cl	SAUVIGNON GRIS 2013 - 50cl	ROUGE FUT 2006 - 75cl	BLANC MOELLEUX 2012 - 75cl	BLANC DOUX 2015 - 50cl
<del>77 €</del> - <b>69 €</b>					

## COFFRET n°2 : NUANCES DE ROUGE

		
ROUGE 2013 - 75cl	ROUGE FUT 2005 - 75cl	ROUGE FUT 2009 - 75cl
<del>45 €</del> - <b>39 €</b>		

## COFFRET n°3 : MAGNUM A PARTAGER

ROUGE 2012 Merlot 100% 150 cl & sa caisse bois	
<del>27 €</del> - <b>23 €</b>	
couleur d'étiquette non contractuelle	

## COFFRET n°4 : N'OUBLIONS PAS L'ARMAGNAC !

<b>4A</b>	<b>4B</b>	<b>4C</b>		*
			Avec caisse en bois de chêne :	
1975 - - 70cl	1995 - 70cl	blanche - 70cl		caisse
120 €	85 €	29 €		+10 €

Pensez à retirer vos coffrets et commandes directement au domaine  
ou sur les salons auxquels nous participons à la mi-décembre :  
REGAL TOULOUSE & VINIBIO PARIS

# BON DE COMMANDE HERREBOUC - PRIX PUBLIC TTC 2018

## DOMAINE DE HERREBOUC - Vins élevés en cuves

					
	BLANC SEC 2013 - 75cl	BLANC DEMI- SEC 2014 - 75cl	BLANC DOUX 2013 - 50cl	ROUGE 2013 - 75cl	ROSE - 75cl
Quantité bouteilles					A PARAITRE / 2019
TARIF par bouteille	11 € (6 ou + : 10 €)	11 € (6 ou + : 10 €)	13 € (6 ou + : 12 €)	11 € (6 ou + : 10 €)	
TOTAL HT par réf					

## DOMAINE DE HERREBOUC > EDITIONS LIMITEES

					
	PETIT MANSENG & GROS MANSENG 2013 - 75cl	SAUVIGNON GRIS PETIT MANSENG 2012 - 75cl	PETIT MANSENG & GROS MANSENG 2015 - 50 cl	MERLOT 2012 - 150cl + caisse bois <b>COFFRET n°3</b>	MERLOT, TANNAT & CABERNETS 2016 - 75cl
Quantité bouteilles	EPUISE				A PARAITRE / 2019
TARIF par bouteille		11 € (6 ou + : 10 €)	16 € (6 ou + : 15 €)	<b>23 €</b> 19€ sans caisse	
TOTAL TTC par réf					

## LA TOUR DE HERREBOUC - Vins élevés en fûts de chêne

				EDITION LIMITEE	
	BLANC SEC 2012 - 75cl	ROUGE 2006 - 75cl	ROUGE MERLOT TANNAT 2012 - 75cl		ROUGE 2009 - 75cl
Quantité bouteilles	A PARAITRE / 2019				EPUISE
TARIF par bouteille		15 € (6 ou + : 13,5 €)	A PARAITRE / 2019		
TOTAL TTC par réf					

## LES ASSORTIMENTS & COFFRETS VINS / ARMAGNAC

	<b>COFFRET n°1</b> Assortiment 6 vins Sélection de Noël	<b>COFFRET n°2</b> Assortiment 3 vins rouges	<b>COFFRET n°4A</b> Armagnac 1975 - 70 cl	<b>COFFRET n°4B</b> Armagnac 1985 - 70 cl	<b>COFFRET n°4C</b> Blanche d'Armagnac - 70 cl
Quantité par unité					
TARIF par coffret	<b>69 €</b>	<b>39 €</b>	120 € (130€ si caisse)	85 € (95 € si caisse)	29 € (39€ si caisse)
TOTAL TTC par réf					

## RECAPITULATIF DE LA COMMANDE

Nombre total de bouteilles commandées		TOTAL TTC	
Frais livraison : 25€ ou franco (0€)**			

\*\* voir conditions

# TARIF PUBLIC 2018 valable du 01/07/2018 au 31/12/2018

## Certification par Ecocert FR-BIO-01\*

Millésimes 2008 & 2009 : vins issus de raisins en conversion vers l'agriculture biologique

Millésime 2011 : vins issus de raisins en agriculture biologique

Millésimes 2012 & postérieurs : vins biologiques

## En cours de conversion à l'Agriculture Biodynamique - certification DEMETER

### CONDITIONS DE VENTE :

Paiement comptant.

A : EARL DOMAINE DE HERREBOUC, Château de Herrebouc, 32190 Saint Jean Poutge

IBAN : FR76 1780 7000 0205 4214 1025 810

BIC : CCBPFRPPTLS

Réserve de propriété : Le vendeur se réserve la propriété de la marchandise jusqu'à complet paiement de la facture. Loi n°80335 du 12 mai 1980.

Pénalités en cas de retard de paiement : 3 fois le taux d'intérêt légal en vigueur. Loi n°92-1442 du 31/12/92.

« Art D. 441-5. 12ème alinéa du I de l'article L. 441-6 du code du commerce - Pour tout paiement après la date de l'échéance, une indemnité forfaitaire de 40€ sera appliquée afin de couvrir les frais de recouvrement ».

### LIVRAISON :

En France Métropolitaine (hors corse), par la poste ou par transporteur.

Pas de minimum de commande.

### **Tarif : 25 € par expédition.**

Franco de port (0€) : 36 bouteilles ou 300 TTC € de vin \*\*

ou si retrait de la commande au domaine ou en salon

Préparation de la commande à réception du paiement, livraison sous 8 jours environ, sous réserve de disponibilité des stocks

---

**COORDONNEES DE LIVRAISON** - à remplir le plus précisément possible, afin que la livraison par transporteur se passe dans les meilleures conditions

NOM : .....

Adresse de livraison : .....

Code Postal / Ville : .....

Personne à contacter : .....

Téléphone portable / mail : ..... / .....

Horaires & jours de livraison : .....

Ou livraison sur salon : ..... le / / à h

Règlement par :  RIB  Chèque n° le / /

**Date & signature :**