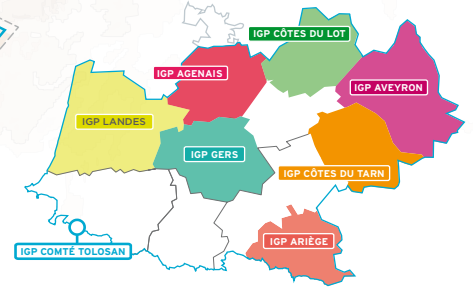


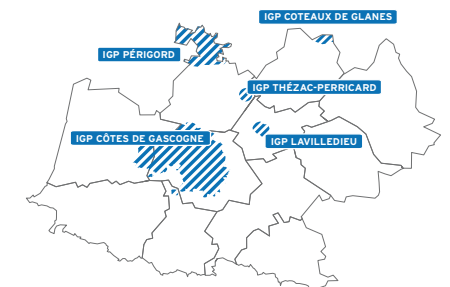


VIGNOBLES DU SUD-OUEST

DE L'ORIGINE À L'ORIGINALITÉ



IGP DE DÉPARTEMENT



IGP DE TERRITOIRE

IGP COMTÉ TOLOSAN
Zone de production du Comté Tolosan



AOP / AOC APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE / APPELLATION D'ORIGINE CONTRÔLÉE



IGP INDICATION GÉOGRAPHIQUE PROTÉGÉE
IGP IGP DE TERRITOIRE



carton rouge - ICS Toulouse 477 394 931

Projet cofinancé par le Fonds Européen Agricole pour le Développement Rural
L'Europe investit dans les zones rurales



vignobles-sudouest.com



LES VIGNOBLES DU SUD-OUEST DE L'ORIGINE À L'ORIGINALITÉ

Sur un territoire qui s'étire des portes du Massif central aux contreforts des Pyrénées, les vins du Sud-ouest sont issus d'une formidable palette de terroirs, berceau de nombreux cépages autochtones.

Leur potentiel aromatique contribue à la diversité et à l'originalité des vins du Sud-ouest.



Le Sud-ouest regorge de merveilles architecturales et de paysages ancrés dans un espace de vie généreusement doté par la nature.

Les vins du Sud-ouest apportent une large contribution à la richesse et à la singularité exceptionnelles de cette terre d'histoire, de culture, de gastronomie et d'innovation.

Reflets d'un art de vivre reconnu dans le monde entier, les vins du Sud-ouest portent haut les valeurs d'échange, d'hospitalité, de plaisir, de partage et de modernisme.

**Avec les vins du Sud-ouest,
vivez une expérience en version
originale !**

 <p>Salades composées, salaisons, tapas, cuisine sur le pouce</p>	<p>V S Comté Tolosan, Côtes du Tarn, Gaillac, Tursan, Côtes du Marmandais, Buzet, Bergerac, Côtes de Duras</p> <p>F Comté Tolosan, Côtes du Tarn, Gaillac, Lavilledieu, Thézac Perricard, Bergerac</p>
 <p>Poissons, coquillages et fruits de mer crus ou à la plancha</p>	<p>V S Côtes de Gascogne, Irouléguay, Enraygues-Le-Fel, Côtes du Marmandais, Buzet, Bergerac, Côtes de Duras</p> <p>R Gaillac, Tursan, Bergerac sec, Côtes de Duras</p>
<p>Poissons, coquillages et fruits de mer en sauce</p>	<p>R Côtes de Gascogne, Gaillac + méthode ancestrale brut, Saint Mont, Côtes du Marmandais, Jurançon, Montravel</p>
 <p>Viandes grillées et à la plancha</p>	<p>S Fronton ou Marcillac rosé, Buzet, Bergerac, Côtes de Duras</p> <p>F Côtes de Millau, Estaing, Lavilledieu, Bergerac</p> <p>C Ariège, Saint Sardos, Côtes du Marmandais, Montravel</p>
<p>Viandes rôties avec jus</p>	<p>C Fronton, Gaillac, Marcillac, Tursan, Côtes de Bergerac, Côtes de Duras</p>
<p>Viandes en sauce</p>	<p>C Côtes de Gascogne, Irouléguay, Buzet, Montravel</p> <p>G Brulhois, Cahors, Madiran, Saint Mont, Côtes du Marmandais, Pécharmant</p>

 <p>Fromages de vache</p>	<p>R Gaillac, Saint Mont, Bergerac sec, Côtes de Duras, Montravel</p> <p>F Agenais, Côtes de Gascogne, Gaillac, Bergerac</p> <p>C Ariège, Fronton, Marcillac, Côtes de Bergerac, Côtes de Duras, Pécharmant</p>
<p>Fromages de chèvre</p>	<p>V S Côtes du Lot, Enraygues-Le-Fel, Gaillac perlé, Buzet, Bergerac</p> <p>F Côtes du Tarn, Côtes de Millau, Buzet</p>
<p>Fromages de brebis</p>	<p>D Côtes de Gascogne, Pacherenc du Vic-Bilh, Gaillac, Jurançon, Côtes de Bergerac, Côtes de Montravel, Haut-Montravel, Côtes de Duras, Rosette</p> <p>C Irouléguay, Tursan, Coteaux de Glanes, Côtes de Bergerac, Pécharmant</p>
<p>Desserts aux fruits à pépins et noyaux</p>	<p>D Côtes de Gascogne, Gaillac vendanges tardives, Monbazillac, Saussignac</p>
 <p>Desserts aux fruits rouges</p>	<p>D Brulhois, Saint-Sardos, Thézac Perricard</p>
<p>Desserts au chocolat et pâtisseries</p>	<p>D Gaillac méthode ancestrale 1/2 sec, Haut-Montravel, Monbazillac, Saussignac</p>

- C** Rouges charnus de bonne structure
- F** Rouges primeurs, jeunes, fruités
- G** Rouges puissants de garde
- S** Rosé secs vifs et fringants
- D** Rosés doux
- V** Blancs secs, vifs et fringants
- R** Blancs secs et ronds
- D** Blancs doux à liquoreux

Suivez-nous

