





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

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

