



LES AGUDES

ENCEPAGEMENT

Colombard, Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris, Chardonnay, Sémillon

AGE MOYEN DES VIGNES

20 ans

LABEL

AB

SOL/ EXPOSITION

Coteaux argilo-calcaires

VINIFICATION

Vinification naturelle

Pressurage direct, égrappée et grappe entière

Fermentation en cuves béton

ELEVAGE

Elevage en cuves béton durant 6 mois

So² total : < 30 mg/L

TAV: 12 %



NDD-NECTAR DES DIEUX

ENCEPAGEMENT

Sauvignon Blanc, Sémillon, Colombard, Gros Manseng, Ugni Blanc, Muscat d'Alexandrie

AGE MOYEN DES VIGNES

20 ans

LABEL

AB

SOL/ EXPOSITION

Coteaux argilo-calcaires

VINIFICATION

Vinification naturelle

Pressurage direct et macération de vendange égrappée

Fermentation en cuves béton

ELEVAGE

Elevage en cuves béton durant 6 mois

So² total : < 30 mg/L

TAV: 12 %



SKIN CONTACT

ENCEPAGEMENT

Gros Manseng, Ugni Blanc, Muscat d'Alexandrie

LABEL

AB

SOL/ EXPOSITION

Coteaux argilo-calcaires

VINIFICATION

Vinification naturelle

Macération égrappée 1 mois en cuves béton

ELEVAGE

Elevage en cuves béton durant 6 mois

So² total : < 30 mg/L

TAV: 12 %



SOMNAM'BULLES BLANC

ENCEPAGEMENT

Sauvignon Blanc, Chardonnay, Sémillon blanc, Petit et Gros Manseng, Muscat d'Alexandrie

AGE MOYEN DES VIGNES

20 ans

LABEL

AB

SOL/ EXPOSITION

Terroirs argilo-calcaires
Assemblage de plusieurs parcelles

VINIFICATION

Vinification naturelle
Pressurage direct, égrappée et grappe entière,
Fermentation en cuves inox, béton et barriques

ELEVAGE

Elevage en bouteilles sur lattes durant 6 mois

So₂ total : < 30 mg/L

TAV: 12 %



SOMNAM'BULLES ROSE

ENCEPAGEMENT

Malbec, Muscat de Hambourg

AGE MOYEN DES VIGNES

30 ans

LABEL

AB

SOL/ EXPOSITION

Terroirs argilo-calcaires
Assemblage de plusieurs parcelles

VINIFICATION

Vinification naturelle
Saignée et pressurage direct
Fermentation en cuves inox , cuves béton et barriques

ELEVAGE

Elevage en bouteilles sur lattes durant 6 mois

So² total : < 30 mg/L

TAV: 12 %



CAPSULE

ENCEPAGEMENT

Petit et Gros Manseng

AGE MOYEN DES VIGNES

10 ans

LABEL

AB

SOL/ EXPOSITION

Calcaire kimmeridgien affleurant

Sommet de coteaux 350 mètres d'altitude

VINIFICATION

Vendanges manuelles

Pressurage direct, égrappée et grappe entière

Fermentation en barriques durant 12 mois

ELEVAGE

Elevage en bouteilles sur lattes durant 6 mois

So² total : < 30 mg/L

TAV: 12,5 %



A TABLE

ENCEPAGEMENT

Malbec

LABEL

AB

SOL/ EXPOSITION

Terroirs argilo-calcaires

VINIFICATION

Vinification naturelle

Pressurage direct, égrappée et grappe entière

Fermentation en cuves inox, béton

ELEVAGE

Elevage en cuves bétons et inox durant 6 mois

So² total : < 30 mg/L

TAV: 12.5 %



NDD-NECTAR DES DIEUX

ENCEPAGEMENT

Malbec, Pinot noir, Muscat de Hambourg, Colombard

AGE MOYEN DES VIGNES

35 ans

LABEL

AB

SOL/ EXPOSITION

Coteaux argilo-calcaires

VINIFICATION

Vinification naturelle

Macération grappe entière, 7 jours en cuves béton

ELEVAGE

Elevage en cuves béton et barriques durant 6 mois

So² total : < 30 mg/L

TAV: 12.5 %



SOIF D'AILLEURS

ENCEPAGEMENT

Cinsault, Grenache

AGE MOYEN DES VIGNES

35 ans

LABEL

AB

SOL/ EXPOSITION

Sable et calcaire

VINIFICATION

Vinification naturelle

Vendanges manuelles

Grappe entière, cuvaïson 7 jours

Fermentation en cuves béton

ELEVAGE

Elevage en cuves béton et barriques durant 6 mois

So² total : < 30 mg/L

TAV: 11.5 %



TU VIN PLUS AUX SOIREEES

ENCEPAGEMENT

Malbec, Gamay, Merlot

AGE MOYEN DES VIGNES

25 ans

LABEL

AB

SOL/ EXPOSITION

Assemblage de plusieurs parcelles
Terroirs argilo-calcaires

VINIFICATION

Vinification naturelle
Vendanges manuelles
Grappe entière, cuvaison 7 jours
Fermentation en cuves béton et barriques

ELEVAGE

Elevage en cuves bétons et barriques durant 6 mois

So² total : < 30 mg/L

TAV: 12 %



GRAPE INVADERS

ENCEPAGEMENT

Malbec, Cinsault, Grenache

AGE MOYEN DES VIGNES

25 ans

LABEL

AB

SOL/ EXPOSITION

Terroirs argilo-calcaires

VINIFICATION

Vinification naturelle

Vendanges manuelles

Grappe entière, cuvaison 7 jours

Fermentation en cuves béton

ELEVAGE

Elevage en cuves béton durant 6 mois

So² total : < 30 mg/L

TAV: 12 %



YOU FUCK MY WINE

ENCEPAGEMENT

Malbec, Jurançon Noir, Merlot

AGE MOYEN DES VIGNES

50 ans

LABEL

AB

SOL/ EXPOSITION

Assemblage de plusieurs parcelles
Terroirs argilo-calcaires

VINIFICATION

Vinification naturelle
Vendanges manuelles
Grappe entière, cuvaison 7 jours
Fermentation en cuves béton et barriques

ELEVAGE

Elevage en cuves béton et barriques durant 6 mois

So² total : < 30 mg/L

TAV: 12 %



HAUTE CÔT(E) DE FRUIT

ENCEPAGEMENT

Malbec

AGE MOYEN DES VIGNES

25 ans

LABEL

AB

SOL/ EXPOSITION

Assemblage de plusieurs parcelles
Terroirs argilo-calcaires

VINIFICATION

Vinification naturelle
Vendanges manuelles
Egrappage, cuvaison 7 jours
Fermentation en cuves béton

ELEVAGE

Elevage en cuves béton durant 6 mois

So² total : < 30 mg/L

TAV: 12.00 %



LES PIÈCES LONGUES

ENCEPAGEMENT

Chenin

AGE MOYEN DES VIGNES

20 ans

LABEL

AB-Demeter

SOL/ EXPOSITION

Calcaire kimmeridgien affleurant
Sommet de coteaux 350 mètres d'altitude

VINIFICATION

Vendanges manuelles
Vinification naturelle
Pressurage direct grappe entière
Fermentation en foudres

ELEVAGE

Elevage en foudres et barriques durant 12 mois

So² total : < 30 mg/L

TAV: 12,5 %



HAUT BERBA

ENCEPAGEMENT

70% de Petit et 30% de Gros Manseng

AGE MOYEN DES VIGNES

20 ans

LABEL

AB-Pratique de la biodynamie

SOL/ EXPOSITION

Argilo, limoneux, graveleux

VINIFICATION

Vendanges manuelles

Vinification naturelle

Pressurage grappe entière

Fermentation en cuves inox

ELEVAGE

Elevage en foudres durant 24 mois

So² total : Sans sulfites ajoutés

TAV: 13.5 %



ORANGE VOILEE

ENCEPAGEMENT

Chenin

AGE MOYEN DES VIGNES

20 ans

LABEL

AB-Demeter

SOL/ EXPOSITION

Calcaire kimmeridgien affleurant

Sommet de coteaux 350 mètres d'altitude

VINIFICATION

Vendanges manuelles

Vinification naturelle

Egrappage

Macération 1 an sous marc en amphores 800 L

ELEVAGE

Elevage en amphores 800 L

So² total : < 15 mg/L

TAV: 12.5 %



ORANGE VOILÉE EN GRES

ENCEPAGEMENT

Chenin

AGE MOYEN DES VIGNES

20 ans

LABEL

AB-Demeter

SOL/ EXPOSITION

Calcaire kimmeridgien affleurant
Sommet de coteaux 350 mètres d'altitude

VINIFICATION

Vendanges manuelles
Vinification naturelle
Egrappage
Macération 1 an sous marc en amphores 800 L

ELEVAGE

Elevage en amphores 800 L

So² total : < 15 mg/L

TAV: 12,5 %

Un beau mariage fondé sur l'amour vache !

*Deux vigneronns , deux cépages de chaque côté du Central Massif réunis dans cette bouteille.
Une vision du vin très proche et un humour commun plutôt incertain sont les fondements
de cette initiative. Le résultat est à découvrir !*



SM- Syrah/Malbec **Barret X Jouvès**

QUANTITE PRODUITE

2666 bouteilles de 75 cl

ENCEPAGEMENT

50% Syrah, 50% Malbec (Côt)

AGE MOYEN DES VIGNES

30 ans (Syrah) et 35 ans (Malbec)

LABEL

AB

SOL/ EXPOSITION

Argilo-Calcaire (Syrah) du massif central. Calcaire
Kimmeridgien (Malbec)

LIEUX-DITS

Les Arlettes (Cornas) , La Roziere et les Reclops (Cahors)

VINIFICATION

Levures indigènes, sans soufre, pas de produit
œnologique ajouté.

ELEVAGE

Elevage en cuves béton durant 11 mois

MISE EN BOUTEILLE

Filtration tangentielle, 2 g/Hl de sulfite ajouté

DEGUSTATION

Vin à la robe soutenue, structure tannique présente mais très élégante.
Des notes de fruits rouges frais.
Température de service conseillée 16 °c.
A déguster dans les cinq ans.

So² total : < 30 mg/L

TAV: 12.00 %



AUTOCHTONES

ENCEPAGEMENT

Jurançon Noir, Gibert, Valdiguié, Noual

LABEL

AB/ Demeter

SOL/ EXPOSITION

Calcaire kimmeridgien
Coteaux argilo-calcaires

VINIFICATION

Vendanges manuelles
Vinification naturelle
Egrappée et grappe entière
Fermentation en fûts 15 jours

ELEVAGE

Elevage en fûts de 500 L durant 12 mois

So² total : < 30 mg/L

TAV: 11 %



LES ESCURES

ENCEPAGEMENT

Malbec

AGE MOYEN DES VIGNES

25 ans

LABEL

AB-Demeter

SOL/ EXPOSITION

Calcaire kimmeridgien affleurant
Sommet de coteaux, 350 mètres d'altitude

VINIFICATION

Vendanges manuelles
Vinification naturelle
Egrappage, cuvaïson 30 jours
Fermentation en cuves béton

ELEVAGE

Elevage en cuves bétons durant 6 mois

So² total : < 30 mg/L

TAV: 11,5 %



LA ROQUE

ENCEPAGEMENT

Malbec

AGE MOYEN DES VIGNES

35 ans

LABEL

Conversion AB-Demeter

SOL/ EXPOSITION

Marne brune du Miocène

Sommet de coteaux, 350 mètres d'altitude

VINIFICATION

Vendanges manuelles

Vinification naturelle

Egrappage, cuvaison 30 jours

Fermentation en cuves béton

ELEVAGE

Elevage en cuves foudres durant 9 mois

So² total : < 30 mg/L

TAV: 11.5 %



LES ACACIAS

ENCEPAGEMENT

Malbec (Côt)

AGE MOYEN DES VIGNES

40 ans

LABEL

AB-Demeter

SOL/ EXPOSITION

Calcaire ferrugineux Sidérolithique
Sommet de coteaux, 350 mètres d'altitude

VINIFICATION

Vendanges manuelles
Vinification naturelle
Egrappage, cuvaizon 30 jours
Fermentation en cuves béton

ELEVAGE

Elevage en foudres durant 18 mois

So² total : < 30 mg/L

TAV: 11,5 %



AMPHORE

ENCEPAGEMENT

Malbec (Côt)

AGE MOYEN DES VIGNES

40 ans

LABEL

AB-Demeter

SOL/ EXPOSITION

Calcaire ferrugineux Sidérolithique
Sommet de coteaux, 350 mètres d'altitude

VINIFICATION

Vendanges manuelles
Vinification naturelle
Egrappage, cuvaizon 30 jours
Fermentation en amphores 800 L

ELEVAGE

Elevage en amphores 800 L pendant 9 mois

So² total : < 15 mg/L

TAV: 11,5 %



BLOC B763

ENCEPAGEMENT

Malbec (Côt)

AGE MOYEN DES VIGNES

50 ans

LABEL

AB-Demeter

SOL/ EXPOSITION

Calcaire ferrugineux Sidérolithique
Sommet de coteaux, 350 mètres d'altitude

VINIFICATION

Vendanges manuelles
Vinification naturelle
Egrappage, cuvaison 30 jours
Fermentation en cuves ovoïdes

ELEVAGE

Elevage en cuves ovoïdes durant 3 mois
et en foudres durant 9 mois

So² total : < 30 mg/L

TAV: 11.5 %



RATAFIA

ENCEPAGEMENT

Malbec

AGE MOYEN DES VIGNES

35 ans

LABEL

AB-Demeter

SOL/ EXPOSITION

Côteaux argilo-calcaires

VINIFICATION

Assemblage de jus de raisin de Malbec et de marc de malbec

ELEVAGE

Elevage en barriques durant 12 mois

So² total : < 15 mg/L

TAV: 16,5 %



FINE DE MALBEC

ENCEPAGEMENT

Malbec

AGE MOYEN DES VIGNES

50 ans

LABEL

AB-Demeter

SOL/ EXPOSITION

Calcaire ferrugineux Sidérolithique
Sommet de coteaux, 350 mètres d'altitude

VINIFICATION

Distillation des lies des cuvées B763 et Acacias

ELEVAGE

En dame Jeanne (En verre)

So² total : < 10 mg/L

TAV: 57 %



MARC DE MALBEC

ENCEPAGEMENT

Malbec

AGE MOYEN DES VIGNES

50 ans

LABEL

AB-Demeter

SOL/ EXPOSITION

Calcaire ferrugineux Sédrolithique
Sommet de coteaux, 350 mètres d'altitude

VINIFICATION

Distillation des marcs des parcelles B763 et Acacias

ELEVAGE

En barriques (Chêne)

So² total : < 10 mg/L

TAV: 59 %



GIN DE MALBEC

ENCEPAGEMENT

Malbec

AGE MOYEN DES VIGNES

50 ans

SOL/ EXPOSITION

Calcaire ferrugineux Sidérolithique
Sommet de coteaux, 350 mètres d'altitude

VINIFICATION

Distillation des lies des cuvées B763 et Acacias
Issu de la distillation de Malbec et d'une infusion
de baies de genièvre, de coriandre, de zests d'agrumes,
d'épices, de truffes et saffran du Quercy.

ELEVAGE

En dame Jeanne (En verre)

So² total : < 10 mg/L

TAV: 44 %