

L'œnocentre  
Soussac-  
Bergerac-Duras  
vous présente  
une sélection  
de vins sans  
sulfites ajoutés



Les 9 œnologues de l'œnocentre Soussac-Bergerac-Duras

Crédit photo : CA33

Authentiques, vivants, de qualité, respectant l'environnement, vins de terroir, vins plaisir, vins à la mode : autant de qualificatifs utilisés pour désigner les vins sans soufre ajouté. Mais qu'est-ce donc vraiment qu'un vin sans sulfites ajoutés ?

C'est un vin auquel aucun sulfite n'a été ajouté au cours de son élaboration, de la vigne à la mise en bouteille. Un vin sans sulfites ajoutés est généralement plus fruité, franc dans son évolution et également plus digeste pour l'homme. A boire de préférence jeune mais selon le producteur et le mode de vinification, certains peuvent vieillir davantage.

Goûtez cette sélection de 9 vins, ils ne vous laisseront pas indifférents.



**Château de l'Hermitage  
Biographie**

**Bordeaux 2018 - Bio**

Rouge sombre et profond aux reflets encore violacés de jeunesse. Une belle expression au nez de petits fruits noirs révélant les caractéristiques du petit verdot, des notes d'amandes grillées sur fond de cerise noire. En bouche, ce vin présente une belle franchise : la matière "claque" au palais et libère des saveurs de fruits rouges sur un fond presque mentholé.

œnologue : Françoise Ligou

Propriétaire : EARL Vignobles Lopez  
Saint-Martin du Puy



**Château Galoupeau**

**Bordeaux 2018 - Vegan**

Une robe sombre aux reflets violacés. Un nez aux accents de confiture de fruits noirs. Une bouche croquante et fruitée avec des tanins soyeux. Léonard et Véronique signent ici l'expression la plus naturelle du fruit pour ce joli vin.

œnologue : Maud Amoureux

Propriétaires : Léonard Maigre et  
Véronique Massieu-Maigre  
chateau.galoupeau@gmail.com



**Domaine des Allégrets  
Malbec - Cabernet**

**Côtes de Duras 2018**

Couleur profonde aux reflets violets intenses. Le nez est expressif, dominé par des notes très florales et épicées. Beaucoup de sucrosité en bouche apportant gourmandise, tout en restant frais et ponctué par de jolis tanins.

œnologue : Christophe Veysière

Propriétaire : Julien Blanchard  
www.allegrets.com



**Secrets de Clarisse**

**Bordeaux 2018**

Le souvenir de nos premières sucreries nous laisse des étoiles plein les yeux. Une cuvée authentique et moderne au bouquet de petits fruits rouges saupoudrés d'une pincée de vanille. Véritable friandise à la bouche fraîche et onctueuse. Un secret bien gardé mais un plaisir à partager.

œnologue : Florent Niaoutou

Propriétaire : Famille Cardarelli  
www.vignobles-cardarelli.com



**Domaine Lou Gaillot  
Prestige**

**IGP Agenais 2018 - Bio**

Dernière création de Gilles Pons, ce vin rouge né sur les terrasses graveleuses du Lot vous séduira par son fruit éclatant de fraîcheur aux notes de prunes et de cerises. Son charnu en bouche est accompagné d'une agréable tension. Une belle découverte...

œnologue : Stéphane Seurin

Propriétaire : Gilles Pons  
www.lougaillot.com



**Vinum Terra**

**Bordeaux 2018 - Bio**

Le noir violine de ce pur merlot ne vous laissera pas indifférent. Des parfums de fruits des bois, de violette et d'aromates. Une bouche concentrée et charnue aux tanins corsés. Une belle fraîcheur acidulée sur la longueur. Le plaisir d'un vin gourmand.

œnologue : Olivier Gigaud

Propriétaire : EARL Vignobles  
Boissonneau - Saint Michel  
Lapujade  
www.boissonneau.fr



BORDEAUX-BLANQUEFORT • PAUILLAC  
SAINT-SAVIN • SOUSSAC • BERGERAC-DURAS

Notre sélection, votre référence.



AGRICULTURES  
& TERRITOIRES  
CHAMBRE D'AGRICULTURE  
GIRONDE

La Chambre d'Agriculture  
de la Gironde,  
1<sup>er</sup> réseau de conseil et d'expertise  
viti-vinicole