



DOMAINE GUIBBERT



MR ET MME CLAUDE GUIBBERT

17, rue du Minervoï - 11120 POUZOLS MINERVOIS - Tél 04 68 46 27 23
claude@domaineguibert.com



Les Baies de S^{te} Lucie

Apéritif parfumé aux fruits sauvages de la garrigue

Dégustation : à l'apéritif
et sur vos desserts chocolatés

T° de service : 8/9°C

Offrande - IGP Oc Rouge

Cépage : syrah, mourvèdre, cabernet-sauvignon.

Élevé en fut de chêne. Robe Grenat assez soutenue.

Nez noble et expressif dans un registre épicé avec
des nuances de griotte, cacao, réglisse et une pointe mentholée.
Bouche généreuse et ronde, suave, construite sur un tanin savoureux.

T° de service : 12/14°C



Charme d'Automne

Vin issu de raisins surmûris
vendangés en novembre

Dégustation : à l'apéritif.
Accompagne idéalement le foie gras

T° de service : 8/9°C

Cuvée Monastère - Vin rouge

Doit sa particularité à son "Carignan",
cépage emblématique du sud de la France.

Ce vin est issu de vieilles vignes vendangées à la main.

Dégustation : Accompagne viandes, volailles et fromages

T° de service : 12/14°C



Vin de Pays d'Oc Rouge

Cépage : Syrah Grenache

Vin fruité, épicé bouche dense.

Dégustation : Accompagne viandes, fromages

T° de service : 14/15°C

Vin de Pays d'Oc Blanc

Cépage : Sauvignon blanc

Frais, fin, il laisse une bouche vive et rafraîchissante

Dégustation : idéal avec les fruits de mer,
poissons et crustacés

T° de service : 8/9°C



Vin de Pays d'Oc Rosé

Cépage : Cabernet-Sauvignon

Vin fruité, bouche ronde et friande

Dégustation : accompagne viandes,
volailles, salades

T° de service : 8/9°C

Le Chardo Vanille

Apéritif aromatisé à la vanille Bourbon de la Réunion.

Dégustation : idéal à l'apéritif

T° de service : 9/10°C



Au coeur du Languedoc Roussillon, nos vignes bénéficient du climat chaud et sec du Sud de la France. Vignerons éleveurs dans l'Aude, nous travaillons dans le respect de la tradition et sommes en mesure de vous proposer des produits originaux et de grande qualité que nous avons élaborés avec le plus grand soin.

LAISSEZ VOUS TENTER !

Angeline et Claude



Gelée de raisin

Muscat, Carignan, Chardonnay

Se consomme sur des tartines,
ou avec du fromage frais : chèvre, brebis...



Confit de Vin Rouge

Accompagne viande rouge, gibiers.

S'utilise en nappage, déglacage,
aromatise vos sauces



Confit de Vin Blanc

Accompagne les poissons en nappage, papillote.

Aromatise vos sauces.

Déglacage des pommes à la poêle
pour accompagner le foie gras.



Confit de Vin Rosé

Accompagne les volailles et les viandes fines.

En nappage, papillote,
Aromatise vos sauces.



Confit de Thym

Nappe vos viandes et poissons,
aromatise vos sauces.

*Les parfums de la garrigue
s'accrochent à vous.*

Bag In Box

Retrouvez également nos vins de Pays Rouge, Rosé et Blanc en "Bag In Box"

