

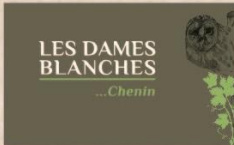
## Les Dames blanches La Grande Triade

Toujours soucieux de compléter notre gamme, nous vous proposons cette nouvelle collection de trois vins blancs, purs cépages, issus de nos meilleurs terroirs calcaires. Nous apportons, comme à notre habitude le plus grand soin aux vinifications : vendanges manuelles, pressurage en grappes entières, rendement strictement maîtrisé, effeuillage intégral.

Le **Viognier**, vif aux notes d'agrumes, le **Chenin**, mûr aux parfums miellés, le **Chardonnay**, amande et fleurs blanches, élevé en fût de chêne.

Ils constituent cette gamme originale que vous pourrez déguster à l'apéritif, avec des viandes blanches, des poissons grillés et la plupart des fromages.

La **Dame Blanche**, chouette effraie, est un rapace nocturne protégé qui chasse la nuit au dessus du vignoble. Elle illustre parfaitement notre engagement dans la **certification environnementale TERRA VITIS**, ainsi que la baisse drastique des doses de sulfite dans nos vins.



N'oubliez pas !!

Nos célèbres rosés Grenouille ! pur Malbec et Syrah aux notes expressives de fraise et framboise.

## RECONNAISSANCES & SELECTIONS

- Médailles d'OR au Concours des Vignerons indépendants 2017 pour La Gorgée de Mathis Bacchus 2014
- Médaille d'OR au Concours des Vignerons indépendants 2017 pour Les Traversets 2015
- Médaille d'Argent au Concours Général Agricole de Paris 2017 pour la Gorgée de Mathis Bacchus 2014 et pour le Rosé Malbec 2016,
- Guide Hachette 2017 deux étoiles pour la cuvée Maurin 2014,
- Guide Hachette les bons plans à moins de 15 € 2017 pour la cuvée Maurin 2014,
- Médaille d'Argent au concours des Vignerons Indépendants du Sud Ouest 2016 pour la cuvée Maurin 2014
- Médaille de Bronze au Concours Général Agricole 2016 pour la Cuvée Juline 2014,
- Médaille de Bronze au Concours des Vignerons Indépendants du Lot 2016 pour La Cuvée Les Traversets 2014,

## VISITES ET DEGUSTATIONS TOUTE L'ANNÉE SUR NOS TERRASSES PANORAMIQUES

De 9h00 à 12h00 et de 14h00 à 17h30 (RDV préférables)



### POUR VENIR CHEZ NOUS...

Sur la D811, traverser le Lot vers Pescadoire puis Grézels.

Dans Grézels suivre le Boulv.

A St Jean de Grézels suivre COURNOU à 2 km.

En cas d'absence, n'hésitez pas à nous contacter par téléphone.

✿ Nous avons également un magasin à Puy l'Evêque, 45 grand rue, ouvert de Mai à Septembre : 05 65 22 73 49



- LA BÉRANGÉRAIE - COURNOU - 46700 GRÉZELS - 05 65 31 94 59 - 06 84 65 03 87 -  
www.berangerie.fr - berangerie.juline@orange.fr

Création & Impression Noix de Cocom 46220 PRAYSSAC

## GRAND VIN DE CAHORS GRAND TERROIR DU MALBEC



# La Bérangeraie



## NOTRE SOUCHE FAMILIALE

Raymond, l'arrière grand père, Sylvie et André Béranger fondent le domaine il y a plus de 45 ans. Grâce à leur travail, ce vin original et typé, enracine leur maison dans l'appellation CAHORS.

Leur amour pour ce vin, ils l'ont transmis à leurs enfants, Juline et Maurin.

Juline et son époux Henri sont techniciens en viticulture-œnologie, Maurin et son épouse Marlène sont œnologues.

Ils assurent en famille la continuité du domaine. Six enfants sont maintenant à leurs côtés :

Mathis, Léo, Cyprien, Cyrvan Coline et Zénais

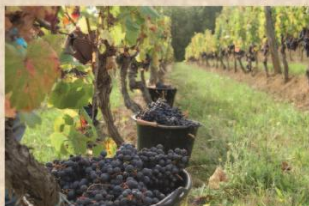


## NOS COTEAUX

Le domaine se situe entre 200 et 300 mètres d'altitude sur les hauts coteaux, entre Grézels et Floressas, sur des terroirs sidérolithiques veinés de grès rouges et de pierres de fer.

Ouvert plein Sud Est, constamment aéré, le vignoble bénéficie ainsi d'une situation sanitaire naturelle exceptionnelle, du levant au couchant.

Son exposition, son sol pauvre spécifique à la vigne et son terroir si particulier, assurent de faibles rendements et des degrés naturels élevés. Ces conditions permettent l'élaboration unique du Cahors LA BÉRANGÉRAIE, vin de caractère, complexe et de longue garde.



## Cuvée Juline L'élégante

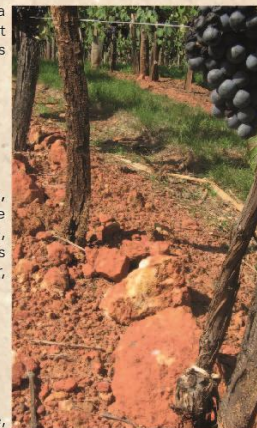
90% Malbec et 10% Merlot, issue d'un versant de coteau, argilo-calcaire, cette cuvée est travaillée pour être dégustée dès à présent et durant 6 à 8 ans. Son nez fruité, sa bouche croquante la rendent très élégante et expressive : l'accorder avec un foie gras poêlé, du canard, des légumes grillés.

## Cuvée Maurin L'authentique

Pure Malbec, issue d'un terroir sidérolithique, elle est destinée à vieillir plus de 10 ans. Elle atteint sa plénitude à partir de 5 ans. Typée, épicée avec des fruits noirs, elle a des tanins longs et concentrés. Présentez-lui un gibier, une viande en sauce, du fromage.

## Les Quatre Chambrées L'hématite

Pure Malbec, issue d'une terre de fer pauvre, corsée et truffée, elle est sauvage et puissante. A déguster entre 4 et 10 ans sur des pommes de terre sautées aux champignons ou confit de canard.



TERROIR SIDÉROLITHIQUE

## Les Traversets La flatteuse

Pure Malbec, issue d'un terroir calcaire kimméridgien, aux parfums de fruits noirs et de violette, elle est élevée durant 9 mois en barriques de chêne. Onctueuse et équilibrée, elle est à déguster dès à présent et pendant 5 ans. A associer avec de la charcuterie, des côtes grillées.

## La Nuit des Rossignols Les Vieilles racines

Pure Malbec, issue d'un terroir calcaire kimméridgien, elle est élevée 12 mois en barrique de un vin. Elle est charnue avec des notes de framboise. A déguster entre 2 et 7 ans, sur un curry de poulet, gigot d'agneau ou fromage de brebis.



TERROIR KIMMÉRIDGIEN

## La Gorgée de Mathis Bacchus La Jurassique

Pure Malbec, issue d'un sol calcaire, elle est le fruit d'un travail d'orfèvre durant 30 mois en barriques neuves de hautes futaies françaises. Elevage traditionnel sur lies et bâtonnage. Un potentiel de garde de 15 ans. A déguster à partir de 4 ans sur un gibier, du magret, du chocolat.

## Riss L'Age de glace

95 % Malbec et à 5% Tannat, issue d'un terroir vieux de 200 000 ans, elle est élevée durant 36 mois en fût neuf de 500 litres. Avec des notes de fruits noirs, puissante et veloutée, appréciez la avec un magret aux épices. Elle s'inscrit naturellement dans la famille des grands vins de terroir.

