

NOS COTEAUX

Le domaine se situe à 174 mètres sur les coteaux entre Grézels et Floressas, reconnus par les anciens pour leurs terroirs sidérolithiques veiné de grès rouge et de pierre de fer.

Ses coteaux exposés Sud Est constamment aérés bénéficient ainsi d'une situation sanitaire naturelle exceptionnelle du levant au couchant.

Ainsi, son exposition, son sol pauvre spécifique à la vigne, et son terroir si particulier assurent des faibles rendements à degrés naturels élevés. Ces conditions

permettent l'élaboration unique du Cahors

LA BÉRANGERAIE

vin de caractère, complexe et de longue garde.



Pour venir chez nous ...

Sur la D811 entre Prayssac et Puy l'Evêque, traverser le Lot à Pescadoire et suivre Grézels.

Dans le village de Grézels suivre les panneaux indiquant LA BERANGERAIE, direction Le Boulvé.

A Saint Jean de Grézels, prendre à droite et tout de suite à gauche direction Cournou.

A 2 km, au bout de la route, prendre à gauche et suivre le chemin en castine jusqu'au parking.

Nouveau, visitez notre boutique à Puy l'Evêque.

Le vin est la plus saine et la plus hygiénique des boissons : PASTEUR

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé : EVIN



*VISITE ET DEGUSTATION TOUTE L'ANNEE
SUR NOTRE TERRASSE PANORAMIQUE*

RECONNAISSANCES & SELECTION

Médailles d'Or et de Bronze au Concours Agricole
de Paris 2009

Médaille d'Or au Concours des Grands Vins de Mâcon 2009

Médailles d'Argent au concours des Vignerons Indépendants
2009

Médaille d'Or au Concours des Vins de Pays du Lot 2009

1^{er} Prix au Concours des Vins du Sud Ouest de
Castelsarrasin 2009

Référencé par PARKER dans le Wine Advocate 2009

Dussert Gerber 2009 – Guide Hachette 2009

Médaille d'Argent au Concours Général Agricole de Paris 2008

Sélectionné Par Andreas Larsson
Meilleur Sommelier Du Monde

Ne pas jeter sur la voie publique.



La Bérangeraie

Famille Bérenger
Vignerons-Eleveurs
AOC Cahors depuis 1972

Vendanges faites à la main

Coteaux de Cournou
46700 Grézels

05.65.31.94.59 - 06.33.83.07.20

Site : www.berangeraie.fr

berangeraie@wanadoo.fr



NOTRE SOUCHE FAMILIALE

Sylvie et André BÉRENGER fondent le domaine il y a plus de trente cinq 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 tous en famille la continuité de «LA BÉRANGERAIE» en mettant au profit du vin.

Leurs connaissances scientifiques mais surtout **le respect des traditions qui les anime**.

Six enfants courent maintenant dans les vignes:



Mathis Bacchus
Lélio Malbec
Cyprien Vendémiaire
Cyrvan Dyonis
Coline Violette
Zénaïs Adonis

La volonté d'une famille soudée;
un environnement sauvage et isolé exposé au Sud;
des vignes de plus de trente ans enherbées
effeuillées et éclaircies;
des rendements faibles 35 à 45 hl/ha;
des dates de vendanges déterminées précisément
selon la maturité tannique du raisin;
des vendanges faites à la main avec tri du raisin;
des vinifications traditionnelles
avec macérations longues et maîtrise des températures

NOTRE GAMME NATURE

CUVÉE JULINE

Issue d'un **versant de coteaux** et d'un assemblage de **90% de Malbec et 10% de Merlot**, cette cuvée est spécialement travaillée pour être dégustée **dès à présent et durant 5 à 6 années**.

Son nez fruité et sa bouche croquante la rend très **élégante** et expressive.

L'accorder avec foie gras poêlé, brochettes, charcuterie, canard, ou gratins de légumes.

CUVÉE MAURIN

Issue d'une terre **ferrugineuse sidérolithique, pure Malbec**, elle est destinée à vieillir plus de 10 ans grâce à sa concentration en tanins.

Elle exprime sa plénitude à partir de 5 ans.

Cette cuvée authentique et typée s'exprime par **un mélange d'épices**; de fruits noirs avec des **tanins** longs et **concentrés**.

Présentez-lui un gibier, une viande rouge à la braise, un plat de terroir en sauce, civet, lapin de garenne, ou bien sur un bleu d'Auvergne.

LES QUATRE CHAMBRÉES

Engagée en Charte de Qualité

Cette cuvée **pure Malbec** est née

d'une **terre de fer** minérale et pauvre. Elle est très tannique, corsée, **truffée**, sauvage et animale.

A déguster ans sur des terre sautées aux ou confit de



Terroir

entre 4 et 10 pommes de champignons canard.

sidérolithique

NOTRE GAMME ÉLEVAGE EN FÛTS

LES TRAVERSETS

Cette cuvée aux parfums de fruits noirs et de violette est élaborée sur un plateau kimméridgien.

L'élevage en fût de chêne de 9 mois, apporte équilibre et onctuosité pour un Cahors à boire dès maintenant, et pendant 5 ans. A associer avec un coq au vin ou sur viande rouges, côtes grillées, volailles.

LA NUIT DES ROSSIGNOLS

Elevée **12 mois** en barriques de un vin, cette cuvée **pure Malbec**, issue d'un terroir **kimméridgien** donne un vin charnu aux notes de framboise et réglisse.

A déguster entre deux et sept ans, sur un curry de poulet, des côtes ou gigot d'agneau émincé de porc, un fromage de brebis.



Terroir

Kimméridgien

LA GORGÉE DE MATHIS BACCHUS

Engagée en Charte de Qualité

Pure Malbec, un travail d'orfèvre durant 20 mois, en **barriques neuves de hautes futaies françaises**, élevage traditionnel sur **lies** et bâtonnage.

Un potentiel de garde de **15 ans**. A déguster à partir de 4 ans à l'apéritif, sur une côte à l'os grillée, un magret aux épices, un gibier, du chocolat.

Découvrez également notre gamme de Vins de Pays du Lot :
Malbec Rosé - Merlot rouge - Malbec rouge

A boire l'été sur des grillades et des salades composées