

Domaine de Thermes

AOC Brulhois
IGP Comté Tolosan

Propriété familiale depuis 1913, le vignoble est situé sur la commune d'Auvillar, classé comme l'un des plus beaux villages de France.



Exploitation de 9 hectares de vignes, le travail effectué vise à obtenir des raisins d'une qualité optimale, de la taille aux vendanges. Pour cela l'ensemble des travaux est réalisé à la main. Il s'agit de la dernière propriété de l'AOC Brulhois à récolter manuellement ses raisins.

Une sélection rigoureuse des parcelles et de leur production permet d'élaborer une gamme complète de vins rouges, rosé et blancs à partir de 7 cépages rouges (Merlot, Cot, Abourriou, Fer Servadou, Tannat, Cabernets Franc et Sauvignon) et 2 blancs (Colombard & Petit Manseng). Cette diversité nous permet de proposer un vin adapté à toutes les occasions.

La boutique du Domaine est ouverte

- Lundi et Mercredi de 9h à 12h et de 14h à 18h
- Jeudi et Samedi de 9h à 12h
- Vendredi de 14 à 18h
- Fermé le Mardi, Dimanche et Jours Fériés.

Contact

Tél : 05 63 39 62 09 / 06 84 13 67 88

Mail : lucas.froment@gmail.com

AOC Brulhois Rouge

Domaine de Thermes

Assemblage harmonieux de Merlot, de Malbec, et de Cabernet Franc, il s'agit d'un vin rouge léger, rond et fruité qui met en valeur le travail réalisé au vignoble pour obtenir des raisins d'une maturité optimale. Un vin qui se déguste dès à présent mais qui peut se conserver 4 à 5 ans.



Domaine de Thermes

Cuvée Chemin de Pierre

Un assemblage de Merlots, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon et Tannat permet d'obtenir un vin complexe. La belle maturité du millésime permet une consommation rapide mais la structure et la puissance du vin permet également d'envisager un garde de plusieurs années.

IGP Comté Tolosan

100% Manseng

Cépage emblématique des vins blancs doux du Sud-Ouest le Petit Manseng de notre cuvée a lentement mûri sur les côteaux du domaine tout en conservant un équilibre idéal entre fraîcheur et douceur du sucre.

