

Vins de Gaillac



Domaine Calmet

Situé entre Toulouse et Albi, la cité épiscopale, le vignoble de Gaillac un des plus anciens de France, s'étend sur les deux rives du Tarn.

Le Domaine Calmet est un vignoble de 43 hectares, réparti en deux îlots. Le premier se trouve sur la rive gauche et le second sur les premières côtes de la rive droite de la rivière Tarn. La diversité de ces terroirs, les graves de la rive gauche et les sols argilo-calcaires de la rive droite, constitue un vignoble exceptionnel pour obtenir des vins de qualité.

Le domaine s'est engagé depuis plusieurs années dans une démarche « éco phyto » afin de respecter au maximum l'environnement, tout en préservant les vins

Toute la récolte est vinifiée dans la cave du domaine, à Lagrave, sur le site historique.

Régulièrement médaillé, David Calmet est un jeune vigneron indépendant et passionné. Il travaille et conduit ses vignes, toutes en AOC, avec raison.

La production modérée de raisin, fait de ses vins des produits de caractère, avec un bon rapport qualité prix.



Domaine Calmet 60 chemin de Prat Castel - 81150 LAGRAVE - Tél : 05 63 41 74 47

email : domainecalmet@orange.fr - www.domainecalmet.com

Cuvée Saint-Laurent **AOC Gaillac blanc sec**

Issu d'un assemblage de loin de l'œil et de sauvignon, ce vin aux arômes frais, fruités avec des notes d'agrumes accompagnera aussi bien les poissons, crustacés et plateaux de fruits de mers. Il peut également se déguster en apéritif. A servir frais.

4.90 €



4.90 €

Cuvée Saint-Laurent **AOC Gaillac rosé**

Ce vin est obtenu uniquement par pressurage direct d'un assemblage de duras et syrah. Très aromatique et très fruité, il accompagnera salades et grillades. Il pourra aussi se déguster en apéritif ou accompagner les plateaux de charcuteries. A servir frais.

Cuvée Saint-Laurent **AOC Gaillac rouge**

La cuvée **Saint Laurent rouge** est un assemblage de duras et de syrah. Ce vin se caractérise par des notes de fruits murs, cassis ou mures. Léger et fruité, il peut se déguster avec des viandes blanches, fromages, charcuteries et, l'été, servi un peu frais, il accompagnera vos grillades.

5.00 €



6.50 €

Cuvée Les Galets **AOC Gaillac rouge**

Ce vin est issu de braucol, cépage emblématique du gaillacois et de syrah, plantés sur des parcelles caillouteuses de la rive gauche. Avec sa bouche réglisse, ses arômes frais, fruités et épicés, il accompagnera avec élégance gibiers, civets et viandes rouges rôties ou en sauce. Vous pourrez aussi le servir avec le fromage. Provenant de nos meilleurs terroirs, cette cuvée évoluera très bien avec les années afin de dévoiler son véritable caractère.

Cuvée Le Secret du Galet (vinifié en fût de chêne) **AOC Gaillac rouge**

Cette cuvée est obtenue également par un assemblage de braucol et syrah. Elle est ensuite élevée en fût de chêne pendant 12 mois. Avec ses arômes fruit mûrs, toastés et chocolatés, elle accompagnera avec succès les gibiers, viandes rouges et fromages. Comme pour la cuvée Les Galets, elle évoluera avec les années et atteindra sa plénitude dans une dizaine d'année.

9.00 €



Cuvée Saint-Laurent
AOC Gaillac blanc doux

Ce vin est issu d'un assemblage de loin de l'œil et de muscadelle. Avec sa belle robe jaune aux reflets dorés et son bon équilibre en bouche entre le sucre et les arômes mielleux pomme poire, il accompagnera avec succès foie gras et desserts. Vous pourrez aussi le servir en apéritifs. A servir frais.



5.50 €



9.80 €

Grain d'Automne
AOC Gaillac blanc Vendanges Tardives

Originaire des meilleures parcelles, avec une vendange manuelle en plusieurs passages et vinifié en fût de chêne, ce loin de l'œil ample, velouté, aux arômes de fruits confits, accompagnera tous vos apéritifs et vos desserts. A servir frais.



Méthode Ancestrale
AOC Gaillac Méthode Ancestrale demi-sec et sec

Ce vin est élaboré à partir des meilleures parcelles de mauzac situées sur les premières côtes de Gaillac. La vendange est réalisée manuellement. Il est vinifié à très faible température. La prise de mousse se réalise uniquement avec les levures et le sucre naturel du raisin, et est contrôlée par filtrations. Avec ses fines bulles, ses arômes acidulés de pomme poire, il accompagnera avec grand succès tous vos événements, vins d'honneur, apéritifs et desserts. selon vos goûts, nous vous le proposons en sec et demi-sec. A servir très frais.

7.10 €



7.00 €

Rosé pétillant
Vin de France

Ce vin est obtenu par pressurage de raisin gamay et duras. La prise de mousse se fait naturellement. De couleur typée, avec des arômes acidulés et fruités, il sera très apprécié en apéritif. A servir très frais.



TARIFS - COMMANDES

Appellation	Cuvée	Vol.	Prix Unitaire TTC	Qté	Prix total
AOC Gaillac blanc sec	Saint Laurent 2016	75 cl	4,90 €		
AOC Gaillac rosé	Saint Laurent 2016	75 cl	4.90 €		
AOC Gaillac rouge	Primeur 2016	75 cl	4.70 €		
AOC Gaillac rouge	Saint Laurent 2015	75 cl	5.00 €		
AOC Gaillac rouge	Les Galets 2015	75 cl	6.50 €		
AOC Gaillac rouge	Les Galets 2015	150 cl	18.00 €		
AOC Gaillac rouge	Le Secret du Galet 2015	75 cl	9.00 €		
AOC Gaillac blanc doux	Saint Laurent 2015	75 cl	5.50 €		
AOC Gaillac blanc V.T.	Grain d'automne 2014	50 cl	9.80 €		
AOC Gaillac Méthode Ancestrale	Demi-sec	75 cl	7.10 €		
AOC Gaillac Méthode Ancestrale	Sec	75 cl	7.00€		
Rosé Pétillant	Rosé pétillant	75 cl	7.00 €		
AOC Gaillac blanc sec	Vinibag	10 L	25.00 €		
AOC Gaillac blanc sec	Vinibag	5 L	13.50 €		
AOC Gaillac rosé	Vinibag	10 L	25.00 €		
AOC Gaillac rosé	Vinibag	5 L	13.50 €		
AOC Gaillac rouge	Vinibag	10 L	25.00 €		
AOC Gaillac rouge	Vinibag	5 L	13.50 €		
Côtes du Tarn rouge	Vinibag	10 L	18.00 €		
Côtes du Tarn rouge	Vinibag	5 L	10.00 €		
Total Général					

Nom : _____ Prénom : _____

Adresse : _____

Localité : _____ CP : _____

N° Téléphone : _____ Adresse Email : _____

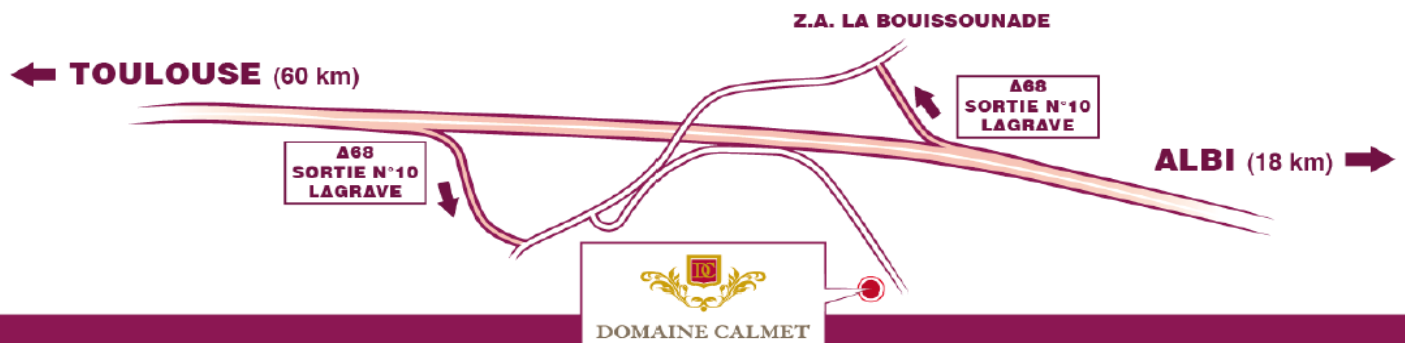
CONDITIONS DE VENTE

Prix TTC : régie et emballage compris.
Prix départ de nos celliers. Frais de transport en sus.

Votre contact commercial: Thierry Mallé

tél. 06 83 87 38 38 fax. 09 55 35 76 73

email : thierry.malle@free.fr



Domaine Calmet, 60 Chemin de Prat Castel - 81150 Lagrave - 05 63 41 74 47

Siret 410 940 530 00018 - email : domainecalmet@orange.fr - www.domainecalmet.com