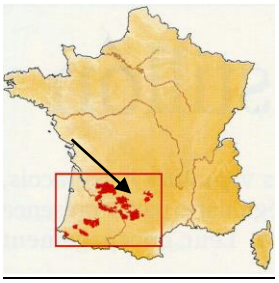
L'Antre Deux Verres
09 86 69 56 36
www.le-grand-restaurant.com

Appellation
A.O.C. Brulhois
Domaine du Boiron
Producteur : Francis et Philippe Cabrel
http://www.leboiron.fr

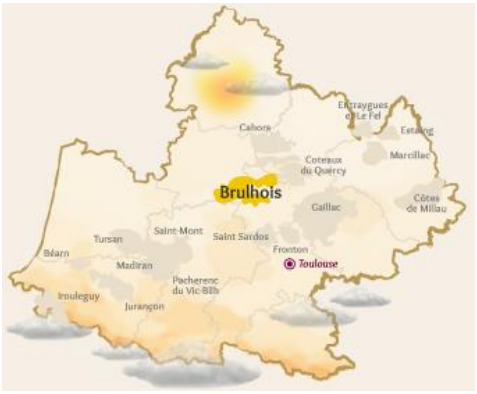


Région
Sud Ouest
Sous région
Lot et Garonne

Situation géographique
Sud de Carcassonne, entre Agen Moissac et Astaffort

Millésime

Note :



Principaux cépages
45 % Merlot
35 % Cabernet Sauvignon
20 % Tannat

Nature du sol
Argilo calcaire

Climat
Océanique

Observations
□ A.O.C. depuis 2011. Autrefois appelé Vin Délimité de qualité supérieure Côtes du Brulhois.
□ Existe en rouge (85%) et en rosé (15%)
□ Superficie de l'appellation 150 Ha pour une production de 7 500 Hl soit un rendement de base de 50 Hl/Ha.
□ Domaine de 9 Ha.
□ Rendement de 30 Hl/Ha.
□ Domaine tenu par Philipe Cabrel (le frère de Francis).
□ Vin biologique.
□ Il s'agissait au départ d'une chanson de Francis mais elle n'a pas vu le jour, ils ont gardé le titre pour élaborer leur vin.
□ Potentiel de garde de 8 à 10 ans.
□ Température de service : de 16 à 18 ° C.

Examen visuel :
■ Limpidité, intensité :

■ Impression générale :

Examen olfactif :
■ Intensité :
■ Nuances aromatiques et impression générale :

■ Persistance aromatique :

Examen en bouche : Plaisant □ Déplaisant □
■ Attaque :

■ Milieu de bouche :

■ Finale :

■ Conclusion :

Accords Mets et Vin

Apéritifs	□	Viandes blanches	■
Charcuteries	■	Viandes rouges	■
Poissons	□	Fromages doux	□
Fruits de Mer	□	Fromages forts	■
Petits Gibiers	■	Desserts chocolat	■
Gros Gibiers	□	Desserts fruits	□

Originalité
Cassoulet, daube de bœuf béarnaise, rôti de porc à la moutarde, carré de porcelet au basilic, cabécou, luchon, rocamadour.

Remarque : Au 14ème siècle, les vins sont transportés sur des gabarres jusqu'au port de Bordeaux et sont ensuite exportés vers l'Europe. Dès le moyen âge, les vins du Brulhois sont appelés les "Vins noirs" du Brulhois du fait de leur couleur intense.
Le domaine existe depuis 1998. Francis et Philipe Cabrel ont planté des vignes avec leur ami œnologue Mathieu Cosse (domaine du même nom). Le domaine produit 4 cuvées (3 rouges et un rosé), tous en agriculture biologique et produit 40 000 bouteilles par an. Le domaine produit quatre cuvées : Domaine du Boiron (A.O.C. Brulhois à base merlot, tannat, cabernet franc et cabernet sauvignon), Suivi des fées (Vin de France à base merlot et cabernet sauvignon), Temprano (Vin de France à base de malbec) et le rosé du Boiron (Vin de France à base de merlot).
Vendanger à la main, égrappage total, pigeages bi quotidien, vinification cuve béton, élevage de 18 mois en barriques.