

Vins du domaine de Cabridelles

Causses Gorges



Infos pratiques

Type : Produits du terroir

Description

En 2006, Élisabeth Boyé et Bertrand Servières s'installent comme vigneron dans les Gorges du Tarn, dans le cadre du projet de relance de la vigne dans ce site. Les ronces - les « bartas » - qui ont envahi presque tous les terrains sont arrachées. Les murs en pierres sèches sont reconstruits.

Des amandiers, pêchers de vigne et cinq hectares de vignes sont replantés : Le Domaine des Cabridelles est né... (la Cabridelle est une laitue sauvage et vivace - lactuca perennis).

Le domaine des Cabridelles commercialise ses vins sous l'appellation IGP Vin des Pays d'Oc.

Soucieux de développer de bonnes pratiques en lien avec l'image et la qualité exceptionnelle de leur terroir, Elisabeth et Bertrand se sont engagés dans une démarche de conversion en Agriculture Biologique depuis la campagne 2017.

En partenariat avec le Parc national des Cévennes , ils se sont investis dans des changements de pratiques agroécologiques pour supprimer les phytosanitaires, notamment pour la gestion de l'enherbement et la préservation de la vie biologique des sols. Ils sont également attentifs à l'économie des processus au chai, et sur le conditionnement des produits finis.

Les cépages choisis sont adaptés à l'altitude et produisent des vins complexes et équilibrés: Chardonnay, Sauvignon, Syrah, Pinot noir, Marselan et Gamaray.

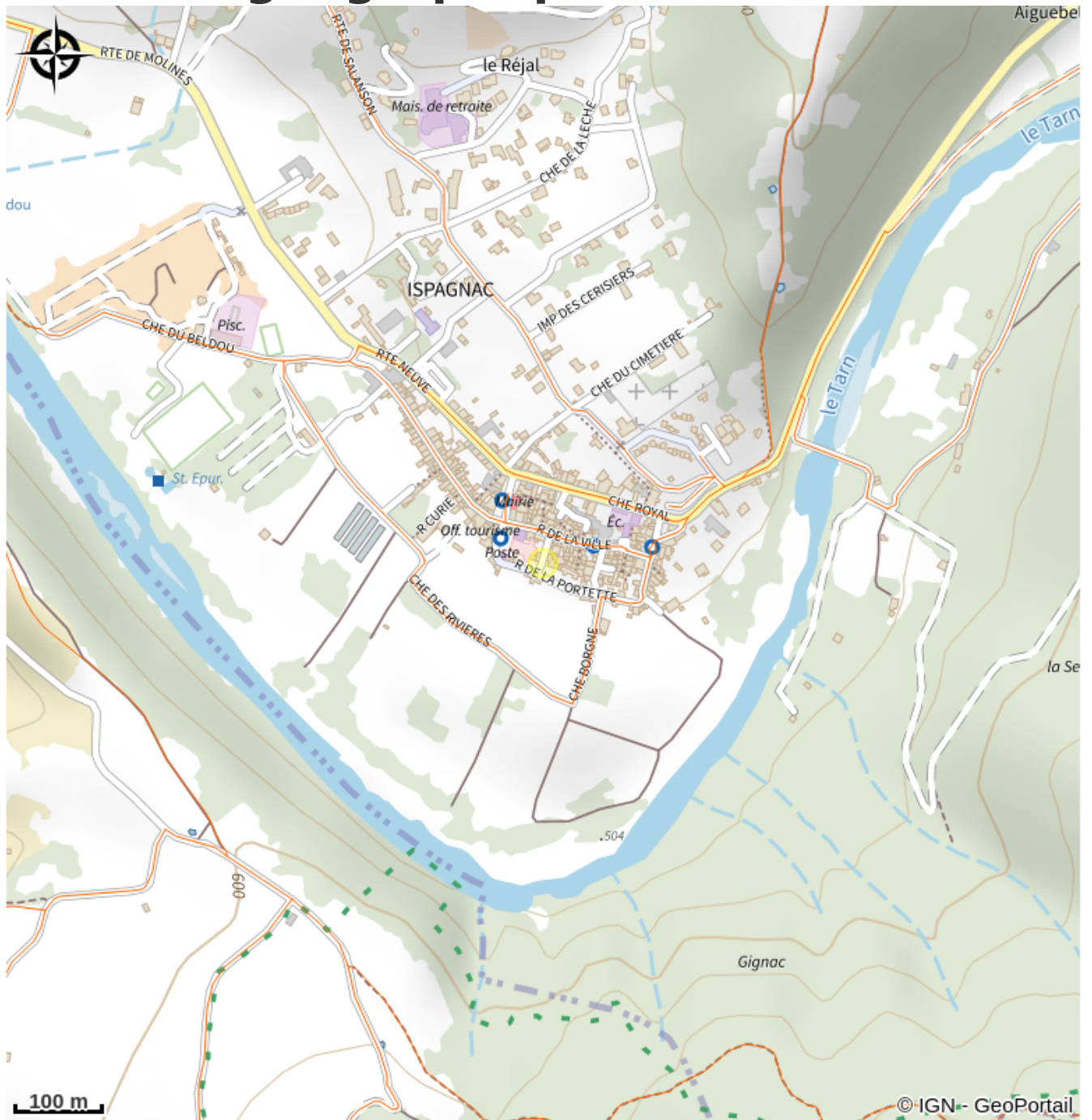
Les vendanges manuelles en cagettes permettent de sélectionner et de réaliser des cuvaisons à la parcelle et à maturité optimale. Chaque millésime apporte satisfaction par la qualité des vins obtenus et atteste d'un terroir exceptionnel.

Vins rouges, rosés et blancs : Cabridelles blanc, Pierres Blanches, Cabridelles rosé, Cabridelles rouge, A mi-coteau - rouge, A 4 mains - rouge, Cueilleurs d'Octobre - rouge, Terra Vineia - rouge

Lieux de vente :

A la ferme, sur les marchés, dans les foires, en magasins de producteurs, en magasin de terroir, par le réseau Agrilocal, à La Maison de la Lozère à Paris.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Contact

13, rue de l'Église,
48320 Ispagnac
06 50 54 00 13
eboye@orange.fr