## **Grande promo sur les rosés : Été 2025**

Les beaux jours sont là, et avec eux les barbecues, pique-niques, salades, voici de quoi les accompagner et se faire plaisir

### Rosés

AOP Saint Chinian Clos La Rivière 2024	6,50€ <b>6,00€</b>	IGP Gascogne « Harmonie » Château Pellehaut	6 <del>,8</del> 0€ <b>6,60€</b>
IGP Côtes de Thongue Domaine Font de l'Olivier 2024	6,60€ <b>6,30€</b>	VDF Les Cabanes La Plage Château Bouisset	<del>7,10</del> € <b>6,70€</b>
IGP Pays d'Oc « Rosissimo » Domaine de Coussergues 2024	6 <del>,50€</del> <b>6,20€</b>	IGP Atlantique «Les Voiles de l'Atlantique »	6,90€ <b>6,40€</b>
IGP Sables Fauves « Gris Premier des	<mark>s Landes » Don</mark>	n Augeron <del>7,30€</del> 6,90€ nouveau à découvrir	
AOP Bordeaux « Arsius » Clairet Bordeaux Families	6, <del>20€</del> <b>6,00€</b>	AOP Languedoc Jardin des Roses P Mas 2022	10,30€ <b>8,50€</b>

### Et pour ceux qui ne sont pas « rosés »

Rouges	VDF Gamay-Syrah rouge « Moustaches » 2022 Pierre Dupond	<del>6,90€</del>	6,30€	
	VDF Pinot Noir rouge « Moustaches » 2022 Pierre Dupond	<del>7,80€</del>	7,00€	
	IGP Sables Fauves « rouge Les Fauves » Domaine Augeron	<del>9,50€</del>	8,70€	nouveau à découvrir
Blancs	IGP Pays d'Oc Chardonnay « Moustaches » 2023 Pierre Dupono	d <del>6,90€</del>	6,40€	
	IGP Sables Fauves « Blanc Maritime » Domaine Augeron	<del>7,30€</del>	6,90€	nouveau à découvrir
	IGP Sables Fauves « Blanc Beau Soleil »1/2 sec Dom Augeron	<del>7,30€</del>	6.90€	nouveau à découvrir

Commande minimum 12 bouteilles panachage possible sur l'ensemble de la gamme

Dans la limite des stocks disponibles . A consommer avec modération, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé

Jean TARTEAUT Dégustations, Vins plaisirs 3 La Bosse Beaulieu 79140 CIRIERES Tél 06.11.30.23.07 mail : jeantarteautconseil@hotmail.fr site : www.degustations-vinsplaisirs.com

## NOUVEAU

# Domaine d'AUGERON IGP Sables Fauves LANDES

A DÉCOUVRIR



Merlot-Cabernet franc-Colombard-Ugni blanc



Gros Manseng-Petit Manseng



Colombard-Gros Manseng-Ugni blanc



Malbec

### Un projet...

C'est comme cela que je qualifierais mon envie de devenir vigneron! Loin des clichés, l'appel de la terre a toujours été présent dans mes gènes.

Des études scientifiques axées sur la production agricole ont été l'élément déclencheur.

Produire! Faire naître de la terre ces fruits que l'or va pouvoir transformer en quelque chose qui sers un peu le reflet de l'âme du producteur! Et quoi de plus adapté que le métier de vigneron qui en plus du plaisir de cultiver, élever et vinifier, renferme tout ce que j'aime: la convivialité et surtout le partage!

Il n'enfallait pas plus pour que je décide de consacre la seconde partie de ma vie professionnelle à ce domaine d'Augeron qui semblait m'attendre patiemment. 20 hectares à remembrer, de bâtisses à sauvegarder et à rénover : le plus beau des projets.

#### ... de vie !

Des vins blancs et rosés sur le fruit, dont le brui du bouchon qui saute est gage de partage et toute simplicité... Des vins rouges issus du cépage Malbec dont le fruit et la fraîcheur promettent le plus gourmand des plaisirs.

Aujourd'hui, le premier millésime mis en bouteilles me voici devenu ambassadeur des Sables Fauves en plein cœur des Landes avec une gamme de vin: qui sont le reflet du bonheur que m'apporte ma nouvelle vie.

Partagez-le avec moi et découvrez cette gamme audacieuse qui accompagnera à merveille voi moments de convivialité!