*Vins*

**Exploitation**

Vignoble de 8 ha répartis chez 4 producteurs : Ferme de Raillette, Ferme des Campagnes, Ferme de Lamaresque et l’ESAT le Pech de Gourbière. Plantations en Merlot, Malbec et Gamay.

2 Cuvées de vin Rouge :

* L’Amadour : vin fruité, légèrement charpenté, Garde 5 ans. Peut se consommer avec une viande rouge, un gibier ou un fromage ; à boire entre 15° et 18° ;
* Le Marcaillou : vin très fruité, facile à boire, Garde 2 ans. Peut se consommer avec une entrée, de la charcuterie, des viandes blanches ; à boire entre 8° et 12°.

1 cuvée de vin Rosé :

* L’Amadour : Vin sec, fruité, Garde 18 mois. Peut se consommer en apéritif, en entrée. Très apprécié sur des grillades ; à boire entre 6° et 8°.

**Conditions de vente**

Commande par – livraison par la Ferme de Raillette

Franco si commande de 120 bouteilles toutes cuvées confondues.

Facturation Fin de mois ; Règlement : 30 jours fin de mois par virement.

**Actualités :**

*Accueil à la ferme avec dégustations gratuites.*

*Pour les groupes : Visites du vignoble et accueil au chai sur RDV au 06.78.55.65.68.*