



DOMAINE
Sergent



PARIS

Toulouse


DOMAINE
Sergent

Propriétaire - Viticulteur

32400 MAUMUSSON

Tél. : +33 (0)5 62 69 74 93

Fax : +33 (0)5 62 69 75 85

mail : contact@domaine-sergent.com

www.domaine-sergent.com



Corinne et Brigitte Dousseau : un Madiran au garde à vous.

« Le madiran est réputé charpenté et tannique, en un mot « viril ». Occupant de plus en plus le devant de la scène, une génération de vigneronnes à rebours des clichés accouche ce vin plus fin en tanins, en couleur, en fruité mais aussi en acidité et en alcool.

Aujourd'hui dirigé par Brigitte et Corinne Dousseau, le domaine Sergent (une vingtaine d'hectares sur Maumusson-Laguian et Saint-Lannes) illustre ce renouveau gascon. Leurs rouges se distinguent régulièrement dans nos dégustations, avec un style à la fois intense et charmeur, basé sur une qualité de fruit affirmé, des élevages bien gérés et une originalité aromatique, aux tonalités de menthol qui à moindre frais nous ferait voyager aux antipodes ! »

- Pierre Citerne -

MADIRAN EUCALYPTUS 2014

Né d'une passion et d'un terroir !



Ici, s'exprime l'authenticité du pur Tannat en symbiose avec l'essence du terroir.

Guide Bettane Desseauve 2017 & 2018
« Corinne Dousseau n'est plus un espoir du madiran, c'est une vigneronne accomplie et expérimentée... Elle semble avoir franchi un nouveau cap avec le millésime 2014. Le domaine a particulièrement réussi les rouges cette année, le madiran est l'une des cuvées les plus abouties de la gamme tradition de l'appellation, la cuvée « eucalyptus » est une des plus singulières ».

MADIRAN Élevé en fûts de chêne 2014

*Notre expression du Tannat !
Un vin aux formes généreuses,
puissant et long.*



Terre de Vins - Mars/avril 2017 - **Coup de cœur**
« Un vin superbe, très mûr, avec de très élégantes touches végétales façon vétiver, camphre et résine de pin. La bouche est gourmande, alliant la fraîcheur de cet univers aromatique végétal et la maturité parfaite d'un fruit noir juteux. Les tannins sont présents, comme il sied à un vin de tannat, mais sans une once de brutalité. Splendide et tellement vrai ! »

Guide Dussert Gerber 2017 Guide Bettane et Desseauve - 2017

16° / À apprécier dès à présent ou laisser vieillir une dizaine d'années.

Cuisine gasconne, pièces de bœuf grillées ou longuement mijotées, fromages, etc.

BÉARN ROSE 2016

Un vin vif et délicat !



Tannat, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon.

Présentent des arômes de petits fruits rouges très frais : framboise, groseille, etc.

10° - 12° / À boire jeune

Charcuteries, grillades, pizzas, etc.

PACHERENC du Vic-Bilh Sec 2016

*Un vin plein de vivacité
où la saveur se taille la
part belle !*



Gros Manseng et Petit Manseng vinifiés sur lies en barriques.

Guide Bettane Desseauve 2018
« Nez frais de fruits exotiques agrémentés de touches de vanille. Une bouche tout aussi aromatique qui s'enrichit de notes d'agrumes en finale. »

10° - 12° / À boire jeune

Poissons, fruits de mer, viandes blanches, poule au pot, fromages de chèvre, etc.

CÔTES DE GASCOGNE

**Rouge
« Les Vignes de Chloé »**



*Un vin séducteur
à partager entre amis !*

Ici, de notre terre gasconne, jallissent la douceur et la gourmandise du Merlot.

L'élégance des Vignes de Chloé s'ouvre sur un bouquet de petits fruits rouges alliés à des saveurs épicées.

12° - 14° / À savourer dès son plus jeune âge pour préserver son charme.

Subtil fin et délicat ce vin s'exprimera au mieux avec des mets simples, tapas, grillades, charcuterie, etc.

MADIRAN Cuvée Tradition 2015

*Un vin gourmand,
harmonieux, équilibré !*



Assemblage de 80% Tannat, 10% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon.

Guide Hachette des Vins 2018 - **Coup de cœur**
Guide Bettane Desseauve 2018
« Une robe profonde et jeune pour ce madiran au nez à la fois puissant et subtil, mêlant les fruits noirs confits ou macérés, la réglisse et les épices, La mise en bouche dévoile une matière ample, charnue et suave, prêté par des tanins mûrs et savoureux, où l'on retrouve un beau fruit. Un style généreux, gourmand et flatteur ».

16° / A boire dès à présent pour profiter des arômes de fruit noirs et de sa fraîcheur.

Grillades, plats gascons riches en goût, cuisine exotique tels que les couscous, tajines, etc.

PACHERENC du Vic-Bilh

**Doux 2016
Cuvée Tradition**



Un vin plaisir !

Gros Manseng et Petit Manseng issus des premiers tris de fin octobre et début novembre.

Guide Hachette 2018 /
Guide Bettane Desseauve 2018
« Un moelleux agréable par son dynamisme : le nez évoque les agrumes, pamplemousse en tête ; la bouche, de bonne longueur, conjugue l'ampleur d'un vin doux avec des arômes acidulés de fruits frais ».

10° - 12° / À boire jeune

Foie gras, salade de fruits frais, croustade, melon, etc.

PACHERENC du Vic-Bilh

**Doux 2015
Grains d'Elise**



Un vrai nectar !

Elaboré majoritairement à partir de Petit Manseng issu des derniers tris du mois de novembre.

Guide Dussert-Gerber 2017 /
Guide Bettane Desseauve 2018
« Onctueux et persistant, aux notes florales complexes (rose, acacia, etc.) est fondu en bouche avec cette touche de brioche délicate ».

10° - 12° / Un vin que l'on peut boire maintenant et qui réjouira vos papilles dans quelques années.

Foie gras, certains fromages comme le roquefort, le brebis, etc.

En vin d'apéritif, il fait aussi des merveilles.