

# Tarifs 2015

**Bordeaux Rouge 2012 .....5,50 €**

**Ste Foy Bdx Rouge 2009.....6,50 €**

**Ste Foy Bdx Rouge 2011.....7,50 €**  
*élevé en fût de chêne (Guide Hachette)*

**Magnum Ste Foy Bdx 2009.....18,00 €**

**Bordeaux Blanc Sec 2013.....5,00 €**

**Ste Foy Moelleux 2013.....6,00 €**

**Mousseux B de Birac Rosé.....7,50 €**

## Frais de Port

France métropolitaine :

- 12 à 36 bouteilles : 1,80 € /bottle
- 37 à 72 bouteilles : 1,00 € /bottle
- 73 à 120 bouteilles : 0,50 € /bottle
- >120 bouteilles : Gratuit

Europe/International : Contactez-nous pour un devis.

## Informations Importantes

Les prix sont indiqués par bouteille, en Euros (€) et TTC. Le Château de Vacques se réserve le droit de modifier les tarifs sans préavis.

Méthodes de Paiements : cartes bancaires, chèques français, virements et espèces.



## Nous Visiter

Le Château de Vacques est situé sur la commune de Pineuilh dans le Pays Foyen, à 3 km de la bastide historique de Sainte Foy La Grande, sur la D936 (Bordeaux 70 km – Bergerac 20 km).

Les portes du domaine sont toujours ouvertes pour une marche dans le vignoble, une visite du chai ou une dégustation de vin.

## Location de Gîtes

Parfaits pour passer vos vacances en famille ou entre amis, les gîtes du Château de Vacques sont des anciennes maisons de vigneronnes rénovées avec tout le confort moderne. Vous pourrez profiter du soleil du Sud-Ouest de la France au bord de la piscine du domaine tout en dégustant les vins délicieux produits sur place.

## Nous Contacter

**Château de Vacques**  
8 rue la Commanderie  
33220 Pineuilh  
France  
+33 (0) 5 57 46 15 01  
[cbirac@vacques.fr](mailto:cbirac@vacques.fr)  
[www.vacques.fr](http://www.vacques.fr)



# CHÂTEAU DE VACQUES

## Production & Vente de Vin



[www.vacques.fr](http://www.vacques.fr)



Situé au sommet d'un coteau dominant la vallée de la Dordogne, le **Château de Vacques** produit une grande sélection de vins rouges, blancs et clairets des appellations **Bordeaux et Sainte Foy Bordeaux.**

## Vins du Terroir

Le vignoble de 12 hectares du Château de Vacques est magnifiquement exposé plein sud sur un sol argilo-calcaire avec des coupes graveleuses. Cette situation privilégiée, associée à une culture raisonnée de la vigne et respectueuse de l'environnement, assure aux raisins une maturité exceptionnelle.

## Les Rouges

### Bordeaux Rouge

Ce vin est d'une belle couleur rouge pourpre. Le nez présente des arômes de fruits rouges, de cassis, relevés de notes épicées (poivrées). Sa structure ronde et tannique est suffisante pour garantir une évolution favorable de l'ensemble. Mis en bouteille 9 mois après la récolte ce vin peut se boire jeune et accompagner toutes sortes de viandes et fromages.

#### Cépages

Merlot 60% (vignes de 30 ans)  
Cabernet Sauvignon 40% (vignes de 15 ans)

### Sainte Foy Bordeaux Rouge

La couleur rouge violacée du vin jeune exprime déjà sa concentration remarquable. Le nez est fruité (griottes, pruneaux) relevé par un caractère minéral. En vieillissant le bouquet se caractérise par des odeurs animales (cuir) et fumées. En bouche, bien que très présents, les tanins sont souples et gras. L'évolution est harmonieuse et la longueur digne d'un grand vin. À boire jeune sur leur fruité ou après quelques années (de 4 à 20 ans suivant le millésime).

#### Cépages

Merlot 80% (vignes de 40ans)  
Cabernet Sauvignon 20% (vignes de 15ans)

### Sainte Foy Bordeaux Rouge – fût de chêne

Ce vin est issu de la même sélection de vigne que le Sainte Foy Bordeaux mais est élevé en barrique, ce qui lui apporte une fraîcheur vanillée et un boisé discret. Il peut s'apprécier plus tôt que le Sainte Foy classique. On les dégustera sur les viandes rouges et les gibiers.

## Les Blancs

### Sainte Foy Bordeaux Moelleux

Ce vin moelleux est d'une belle couleur or. Le nez est caractérisé par le fruit mûr et le miel. En bouche, il est léger, parfaitement équilibré. Il peut se boire seul en apéritif ou accompagner le foie gras et les desserts.

#### Cépages

Sémillon 90% (vignes de 50 ans)  
Muscadelle 10% (vignes de 50 ans)

### Bordeaux Blanc Sec

Le vin est d'une couleur jaune pâle. Le nez se distingue par des notes fruités (agrumes) et florales (genêt, fleur d'acacia). En bouche, ce vin d'une grande finesse, est marqué par son gras, sa "rondeur" et sa longueur. Il accompagne avec délice les poissons, crustacés mais aussi certaines viandes blanches et la charcuterie.

#### Cépages

Sauvignon 75% (vignes de 20 ans)  
Sémillon 25% (vignes de 50 ans)

## Les Rosés

Les vins rosés sont élaborés à partir d'une "saignée" sur les cuves de rouges. D'un joli rouge clair, il est finement fruité avec une bouche souple et fraîche.

#### Cépages

Merlot 50% (vignes de 30 ans)  
Cabernet Sauvignon 50% (vignes de 15 ans)

### Mousseux "B de Birac"

Le vin mousseux ou vin pétillant est un vin similaire au Champagne mais produit avec des cépages bordelais. Le B de Birac est fait à partir de Clairet de Vacques qui est élaboré selon la méthode champenoise. Il est idéal pour vos apéritifs ou pour accompagner vos desserts.