



A R T I S A N V I G N E R O N

DOMAINE

Duplessis

D I R E C T P R O D U C T E U R



AOC CÔTES DE BOURG

Vin gourmand élevé sous bois à la robe grenat, profonde et brillante.

Bien équilibré, riche et complexe, finement boisé avec des notes de fruits noirs et de tanins ronds et soyeux.

Idéal pour accompagner les viandes rouges, les gibiers, les fromages affinés et les desserts chocolatés.

Conservation : de 5 à 15 ans.

Les grands millésimes se conserveront très bien plus de 20 ans.



Delphine SIGNAC & Antoine RABANIER
Propriétaire récoltant
33240 SAINT GERVAIS - GIRONDE
www.domaineduplessis.com





A R T I S A N V I G N E R O N

DOMAINE

Duplessis

D I R E C T P R O D U C T E U R



AOC BORDEAUX



Vin élégant, souple et agréable à la robe rubis foncé, aux notes de fruits rouges.

Idéal pour accompagner les viandes blanches, les volailles et les fromages frais.

L'assemblage regroupe 2 cépages : le merlot à 80 % et le cabernet sauvignon à 20 %.

La production moyenne est de 25000 cols.

Conservation : de 2 à 5 ans.

Selon les millésimes, la conservation de ce vin pourra dépasser 10 ans

Delphine SIGNAC & Antoine RABANIER
Propriétaire récoltant
33240 SAINT GERVAIS - GIRONDE
www.domaineduplessis.com





A R T I S A N V I G N E R O N

DOMAINE

Duplessis

D I R E C T P R O D U C T E U R



AOC CÔTES DE BOURG



Vin à la robe soutenue, violine. Son nez est floral et de fruits frais. Un caractère bordelais affirmé.

Les cépages présents sont le Merlot et le Malbec.

Idéal pour les fromages à pâte dure tel que le comté, et les viandes en sauces.

Delphine SIGNAC & Antoine RABANIER
Propriétaire récoltant
33240 SAINT GERVAIS - GIRONDE
www.domaineduplessis.com





A R T I S A N V I G N E R O N

DOMAINE

Duplessis

D I R E C T P R O D U C T E U R



AOC BORDEAUX SUPERIEUR



Le Malbec du Domaine Duplessis issu de parcelles situées à Saint Gervais, vendangées à pleine maturité le 23 septembre 2019.

Le raisin de ce cépage est fragile. La vinification se fait très lentement et à basse température pour en extraire la couleur et les arômes.

Sa robe est violette avec des reflets bleus et son goût puissant aux arômes délicats de fruits noirs lié au bois apportera des notes de Moka.

Ce vin est l'idéal partenaire de la côte de bœuf mûré et il se mariera parfaitement avec les desserts chocolatés.

La production s'élève, cette année à 2000 cols.

Wine Plot Selection *by Duplessis*

Delphine SIGNAC & Antoine RABANIER
Propriétaire récoltant
33240 SAINT GERVAIS - GIRONDE
www.domaineduplessis.com





A R T I S A N V I G N E R O N

DOMAINE

Duplessis

D I R E C T P R O D U C T E U R



AOC BORDEAUX SUPERIEUR



Les Cabernets du Domaine Duplessis issus de parcelles situées à Saint Gervais, vendangées le 6 octobre 2019 pour les Francs et le 16 octobre 2019 pour les Sauvignons.

La vinification courte, idéale pour l'extraction des premiers arômes de fruits frais et une couleur rouge vif, donne un vin riche aux tanins soyeux.

Les Cabernets ont une robe grenat. Ces cépages issus des terroirs argilo-calcaire donne un vin aux arômes de tabac, de framboise et de violette.

Ce vin accompagnera parfaitement les fromages à pâte dure type Comté ou encore pendant un apéritif dînatoire.

La production de ce vin s'élève à 1200 cols.

Wine Plot Selection by Duplessis

Delphine SIGNAC & Antoine RABANIER

Propriétaire récoltant

33240 SAINT GERVAIS - GIRONDE

www.domaineduplessis.com





A R T I S A N V I G N E R O N

DOMAINE

Duplessis

D I R E C T P R O D U C T E U R



AOC BORDEAUX SUPERIEUR



Le Merlot Rouge du Domaine Duplessis issu de parcelles situées à Saint Gervais ont été vendangées à pleine maturité le 22 septembre 2019.

Une vinification longue et respectueuse du raisin confère à ce vin en bouche des notes harmonieuses de fruits rouges.

Sa robe pourpre, sa vivacité et sa complexité aromatique sont le signe d'une adéquation idéale entre le cépage Merlot Noir et le terroir argilo-calcaire.

Ce vin accompagnera très bien les plats en sauce, les gibiers ainsi que les fromages frais de chèvre.

La production s'élève à 1200 bouteilles.

Wine Plot Selection *by Duplessis*

Delphine SIGNAC & Antoine RABANIER
Propriétaire récoltant
33240 SAINT GERVAIS - GIRONDE
www.domaineduplessis.com





A R T I S A N V I G N E R O N

DOMAINE

Duplessis

D I R E C T P R O D U C T E U R



VIN DE FRANCE ROSÉ

Merlot en Anamorphose

Le rosé de Merlot à la robe légère provient d'une parcelle unique, vendangée et pressée dans la même journée.

Cette parcelle a été sélectionnée pour son terroir et la vivacité en bouche des baies de raisin.

Ce terroir argilo-calcaire et la jeunesse des ceps de vigne nous offrent un bouquet subtil et élégant d'arômes d'agrumes et de fruits frais à chair blanche.

La bouche révèle une belle fraîcheur et une grande finesse aromatique.

Ce Rosé de Merlot servi frais accompagnera idéalement apéritifs et grillades.

La production est de 2400 bouteilles



Wine Plot Selection *by Duplessis*

Delphine SIGNAC & Antoine RABANIER

Propriétaire récoltant

33240 SAINT GERVAIS - GIRONDE

www.domaineduplessis.com

