



**La Réserve**  
50% Négrette,  
45% Cabernet Franc  
& Sauvignon,  
5% Syrah

Nouvelle cuvée créée sur le millésime 2017, constituée de 45% de cabernet, ce qui en fait un vin gourmand, sur les épices. J'ai toujours aimé ce mariage et j'ai enfin décidé d'en faire une cuvée, pimentée d'une touche de Syrah (5%).  
**Garde 7 ans.**  
**Servir à 17°C.**  
**Ouvrir 4h avant.**



**Sélection de Vieilles Vignes**  
Négrette / Syrah

Cuvée limitée provenant d'une sélection de vieilles vignes (les plus vieilles de l'exploitation). La bouche est soyeuse, tout en finesse aromatique, sur les épices (poivre, réglisse). Se boira sur un confit de canard aux pruneaux ou une bavette à l'échalote.  
**Servir à 17°C.**  
**Carafier 2 h avant.**  
**Garde 6 ans.**



**Perle Noire**  
100% Négrette

Un vin fruité, aux arômes de mûre et de zan. Se mariera très bien sur des plats régionaux, confits de canard, cassoulet, magrets grillés, cous farcis.  
**Servir à 15°C**  
**sans carafier.**



**Cuvée des 5 cépages**  
Négrette, Malbec, Syrah,  
Cabernet Franc & Sauv.

Cette cuvée des 5 cépages nous replonge dans une tradition des années 70, au moment de l'ascension de Fronton au label AOC. Claude Vigouroux, à cette époque, avait élaboré cette cuvée en mariant les cinq cépages nobles de l'appellation, développant ainsi une complexité d'arômes et de saveurs.

Aujourd'hui nous avons voulu recréer cette saveur d'antan. A boire sur un plat en sauce ou une viande grillée.  
**Mérite un carafage de 2h.**  
**Servir à 15°C.**  
**Garde 8 ans.**



Tous nos vins sont Faibles en Sulfites



**Prestige**  
50% Négrette,  
50% Cabernet Franc et  
Cabernet Sauvignon

Cette cuvée conjugue l'expression de notre terroir et de notre passion. Un vin de tradition et de garde, rond, équilibré et puissant en bouche, aux tanins soyeux. Se boit sur cassoulet, magret de canard grillé, pâte de campagne...  
**Garde 10 ans.**  
**Servir à 17°C.**



**Cuvée Sélection**  
Négrette, Cabernet,  
Syrah

Vin fruité, souple et gouleyant, degré d'alcool 12%. Se boit sur entrées variées, viandes blanches, gigots d'agneau, rôtis de porc, grillades.  
**Servir à 16°C.**  
**Garde 3 à 5 ans.**



**Secret des Anges**  
50% Négrette,  
50% Malbec

Un vin fin et élégant qui ravira les connaisseurs par sa complexité aromatique et sa finesse en bouche, entre les épices et les petits fruits rouges confiturés. A boire sur une bécasse, un lièvre en civet ou un fricassé d'agneau aux olives.  
**Garde 12 ans. Servir à 17°C**  
**et carafier 1h avant.**



**Haute Expression**  
60% Négrette, 30% Malbec,  
10% Syrah

Cette cuvée conjugue l'expression de notre terroir et de notre passion. Un vin de tradition, souple, soyeux et complexe. Il apportera une note de charme sur vos plats mijotés ou vos viandes grillées.  
**Garde 8 ans.**  
**Servir à 17°C.**



**Syrah des Pins**  
100% Syrah

Un pin parasol planté en bout de vigne par mon père et nous faisant de l'ombre l'été donne le nom à cette parcelle, on l'appelle la Syrah du Pin. Vin vinifié en petite quantité (1200 bouteilles annuelles). Non filtré, non collé.  
**Garde 10 ans.**  
**Servir à 17°C.**

*L'inattendu*  
Vin sans sulfites



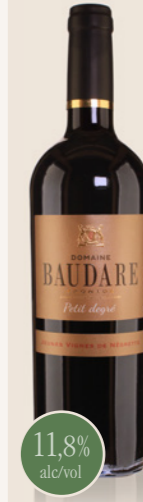
100% Cabernet Franc

Cépage emblématique de la vallée de la Loire, il s'exprime à merveille entre Tarn et Garonne sur nos terroirs argilo-sableux de bord de rivière. Une complexité et un caractère amplifiés par l'absence de sulfite. Du fruit, de la puissance et des épices.  
**A boire jeune dans les 2 ans.**



*3 terroirs*  
Vin sans sulfites  
50% Négrette, 50% Syrah

L'expression aromatique des trois terroirs de BAUDARE dans un flacon ! Du fruit sur l'argile, de la minéralité sur le silic et des épices sur le sable.  
**A boire à 17°C**  
**sur des viandes rôties**  
**ou du petit gibier.**  
**Garde 3 ans.**



*Petit degré*  
100% Négrette

Léger, fruité et facile à boire, ce vin « plaisir », plein de rondeur, laisse la part belle à la fraîcheur et au fruit. Idéal entre amis, à l'apéritif sur un bon saucisson.  
**A boire légèrement frais à 13°C.**  
**Garde 2 ans.**





**Viognier (blanc sec)**  
*réserve personnelle*  
100% Viognier

Cultivé sur terroir sableux. Petite production annuelle de 2400 bouteilles. Léger passage en barrique de 3 mois avec bâtonnage. **A boire sur crustacés ou fruits de mer.**  
**Garde : 2 à 3 ans.**  
**Servir frais à 10°C.**



**Sauvignon (blanc sec)**  
*fleurs blanches*  
100% Sauvignon

Un vin frais, fruité, complexe en arômes, rond en bouche sans acidité (malo faite). Se boit sur poissons grillés, fruits de mer ou crustacés, raclette de fromage, calamars à la plancha, noix de Saint Jacques.  
**Servir très frais.**  
**A boire dans les 2 ans.**



**Viognier Sauvignon (blanc sec)**  
*Secret des Anges*

Un vin blanc sec de garde (peut vieillir de 3 à 5 ans), élevé en barrique 'grand cru' qui révèle puissance en bouche et complexité aromatique au nez. On retrouve des épices, des petits fruits confits et des agrumes, typiques des grands vins blancs.  
**Servir légèrement frais à 12°C.**



**L'inattendu (blanc sec non filtré)**  
65% Viognier  
35% Sauvignon

Blanc sec embouteillé sur lies fines sans filtration. Léger trouble (levures naturelles), très bon à boire. Arômes complexes (coing, poire, orange sanguine).  
**Garde : 2 à 3 ans.**  
**A boire sur un poisson en sauce ou grillé, fruits de mer ou tout simplement à l'apéritif.**



**Sémillon (moelleux)**  
*Perles de givre*  
100% Sémillon  
*(cépage du Sauternes).*

Un vin de couleur jaune paille, qui révèle des notes d'orange et d'abricots secs. Fruité et équilibré. Se boit en apéritif sur foie gras ou desserts. Excellent sur Roquefort.  
**Servir très frais, limite 'givrée' à 5°C.**



**Sémillon (liqueureux)**  
*Sémillon des Anges*

Un vin à la couleur jaune or, doré par le soleil et élevé 3 ans en barrique « grand cru ». Intense et complexe, la bouche révèle des arômes de pâte de coing et d'abricots. Idéal sur escalope de foie gras aux pommes, tajine de poulet aux fruits secs, Comté, Stilton.  
**Servir très frais à 3°C.**



**Rosé de Saignée**

Un vin rosé fruité et équilibré, sans acidité. La bouche est soyeuse et gourmande, sur des arômes de fruits exotiques. A boire l'été sur des salades composées, ...  
**Servir très frais (5°C)**



**Rosé des Anges**

Cette cuvée limitée est élevée en barrique afin de lui apporter de la garde et de la finesse aromatique. Un nez complexe sur les épices et les agrumes (orange). Idéal tout le long du repas.  
**Servir à 8°C.**



**Rosé d'apéritif (doux)**

100% Muscat de Hambourg

Cultivé sur les premières terrasses du Tarn sur un sol sableux. Très fruité en bouche (litchi, mangue, rose).  
**A boire très frais.**  
**Garde : 2 ans.**  
**Idéal pour l'apéritif.**

**Château BAUDARE**

www.ChateauBaudare.com  
161 rue Basse 82370 CAMPSAS  
Ouvert le samedi de 9h à 12h



161 rue Basse 82370 CAMPSAS  
Ouvert le samedi de 9h à 12h