



# BUROSSE

VIGNERONS & BRASSEURS

# The Bold Gascony



Ces vins sont synonymes de convivialité, plaisir et modernité. À travers cette gamme audacieuse nous vous proposons de déguster des vins souples en bouche et à l'aromatique intense. Pour cela, nous avons choisi d'associer des cépages classiques de grande qualité à des cépages moins connus mais tout aussi intéressants. Ces vins sont faits pour être appréciés en toutes occasions, que ce soit autour d'une nappe de pique-nique ou d'une belle table.



## THE BOLD GASCONY IGP Côtes de Gascogne VIN ROUGE

Ce vin rouge est souple et fruité, polyvalent, vous pourrez en profiter avant et pendant le repas.

Marselan, Manseng Noir  
Cabernet-Sauvignon

Belle robe rubis aux reflets violets.  
Nez : fruit frais. Bouche : tout en souplesse, en bel équilibre entre la rondeur et la fraîcheur.

Ce vin est le compagnon de vos pique-niques et repas entre amis.  
Très bien avec la charcuterie et fromages de caractère, viandes rôties et grillées.  
Accord idéal : plateau mixte fromage et magret séché.

A boire autour de 18°C.

## THE BOLD GASCONY IGP Côtes de Gascogne- VIN ROSÉ

Nous avons choisi d'élaborer un rosé afin de sublimer l'authenticité et la fraîcheur du Fer Servadou.

Fer Servadou

Belle robe rose pâle.  
Nez : notes végétales, groseille, poivron et cassis. Bouche : attaque melliflueur fraîcheur et douceur.  
Belle rondeur en finale.

Ce vin est le compagnon de vos apéritifs et pique-niques.  
Il accompagne très bien les viandes grillées.  
Accord idéal : Zapatillas au jambon ibérique.

À boire autour de 10°C.

## THE BOLD GASCONY IGP Côtes de Gascogne VIN BLANC DOUX

Notre vin blanc possède le caractère et la typicité des Gros et Petit Manseng qui donnent ici le meilleur de leur expression.

Petit Manseng  
Gros Manseng

Magnifique robe or pâle.  
Nez : agrumes confits, fruits exotiques. Bouche : aromatique, très longue finale suivie d'une légère amertume.

Ce vin est le compagnon de vos apéritifs ou fins de repas.  
Il accompagne très bien les desserts fruités et les fromages bleus. Accord idéal : foie gras.

À boire autour de 10/12°C.

## THE BOLD GASCONY IGP Côtes de Gascogne VIN BLANC SEC

Un vin blanc sec qui présente toute l'aromatique, la fraîcheur et la finesse de notre terroir gascon.

Colombard, Sauvignon  
Blanc, Gros Manseng, Petit  
Courbu

Robe brillante, jaune pâle aux reflets verts. Nez : notes florales, buis, agrumes. Bouche : fraîche et vive, une belle longueur en bouche et une finale rafraîchissante.

Apéritif ou repas, c'est un vin polyvalent. Par sa fraîcheur, il accompagne parfaitement poisson, crustacés et fromages frais.  
Accord idéal : parillada de poisson à la plancha.

À boire autour de 10/12°C.

# Légende de Burosse



C'est la gamme qui exprime toute la profondeur et la valeur de notre terroir. Nous avons ici poussé au maximum notre savoir-faire en matière de viticulture et de vinification.

Les raisins sont issus de parcelles sélectionnées pour leur haut potentiel qualitatif.

Celles-ci peuvent s'exprimer grâce à une conduite méticuleuse des vignes de la taille à la récolte. Vous pouvez les consommer dès maintenant et profiter de l'intensité de leur jeunesse ou bien les laisser vieillir quelques années pour apprécier toute leur douceur et leur complexité.



## L'ODYSSÉE IGP Côtes de Gascogne VIN ROUGE

À travers cette cuvée produite en série limitée nous voulons exprimer la quintessence des vins du domaine.

**Cabernet Sauvignon, Tannat, Marselan, Fer Servadou**

Magnifique robe rouge grenat.  
Nez : cassis et notes boisées.  
Bouche : attaque en finesse suivie d'une belle sucrosité avec une aromatique intense et persistante.

Ce vin est fait pour sublimer les plats raffinés.  
Il accompagne très bien les ris de veau sauce aux morilles.

A boire autour de 20°C.

## LÉGENDE IGP Côtes de Gascogne VIN ROUGE

Ce vin rouge vient explorer toute la richesse du Tannat. Ce cépage est capable du meilleur si, comme nous le faisons ici, on le travaille avec minutie !

**Tannat**

Magnifique robe rouge profond avec des reflets violacés. Nez : confiture de mûres, fruits noirs, cassis, réglisse.  
Bouche : très ample avec une aromatique intense et à la finale persistante.

Il accompagne très bien les viandes grillées ou en sauce et le gibier, sans oublier le canard et même le fromage au chocolat.  
Accord idéal : magret de canard, sauce miel balsamique !

A boire autour de 20°C.

## LÉGENDE IGP Côtes de Gascogne VIN ROSÉ

Grâce à la qualité de ses raisins et la particularité de sa structure, voici un rosé qui sort de l'ordinaire.

**Fer Servadou  
Tannat**

Robe rose avec des reflets orange.  
Nez : pêches, pain chaud, notes végétales. Bouche : belle sucrosité en attaque, notes épicées.  
Ample et une finale tout en douceur.

Ce vin peut accompagner les plats légèrement épicés.  
Il est excellent sur les viandes blanches comme la pintade ou la caille rôtie.  
Accord idéal : paëlla aux gambas.

A boire autour de 10°C.

## LÉGENDE IGP Côtes de Gascogne VIN BLANC SEC

Ce vin racé et élégant porte haut les couleurs de notre terroir et de nos cépages autochtones.

**Petit Manseng  
Gros Manseng  
Petit Courbu**

Robe jaune paille aux reflets argentés.  
Nez : arômes d'agrumes, de mangue, vanille et noisette.  
Bouche : arômes intenses, finale très persistante, légère vivacité.

Il accompagne très bien et sublime vos plats de poisson ou de volaille.  
Accord idéal : dos de cabillaud, beurre blanc à l'estragon.

À boire autour de 10°C.

# Gamme Irruption



Les vins de la gamme Irruption sont nés d'une envie forte de créer des vins insolites et originaux. Des vins adaptés à de nouveaux profils de consommateurs avec notamment un vin rouge très léger, des bulles ou encore du vin orange. Ces vins sont aussi engagés par rapport aux enjeux environnementaux avec la mise en avant de cépages résistants comme le Floréal et le Souvignier Gris.



## ROUGE MÉTIS Vin de France ROUGE

Ce vin est né de l'envie de valoriser le fruité exceptionnel que peut avoir le Tannat évitant son côté tannique grâce à l'assemblage avec des raisins blancs. Le résultat tient ses promesses, un vrai vin glouglou !

### Tannat Petit Courbu

Robe rubis.  
Nez : fruits frais et notes épicées.  
Bouche : l'attaque est franche et fruitée, une belle rondeur en milieu de bouche et une finale soyeuse.

Ce vin est le compagnon idéal de vos apéritifs et soirées entre amis.

A boire de 10 à 20°C.

## VIN ORANGE Vin de France BLANC

Ce vin est né de l'envie de valoriser le nouveau cépage Floréal ainsi que le Gros Manseng dans un vin atypique. La macération des raisins a duré entre 3 et 4 semaines.

### Floréal Gros Manseng

Robe orangée claire.  
Nez : litchi, pamplemousse.  
Bouche : l'attaque est franche et fruitée, une belle longueur et un fondu tannique en finale.

A boire comme un rouge très léger, en apéritif avec de la charcuterie, il fonctionne aussi très bien avec du fromage.

A boire de 10 à 20°C.

## Vin Pétillant Vin de France BLANC

Ce vin est né de l'envie de faire des bulles au domaine. Le cépage Souvignier Gris s'est imposé comme le meilleur choix. Il possède une finesse et une élégance aromatique.

### Souvignier Gris Sauvignon

Robe jaune pâle aux reflets vert.  
Nez : agrumes et fleurs blanches.  
Bouche : fines bulles avec une belle attaque en bouche, fraîcheur et une fin de bouche tout en finesse.

Un vin qui fera pétiller vos apéritifs et repas festifs !

A boire de 6 à 8°C.



# Bières

Nous avons abordé le monde brassicole avec notre vision de vigneron, c'est donc naturellement que nous avons souhaité cultiver de l'orge et du houblon sur le domaine.

Nos bières sont à l'image du terroir Gascon, tout en rondeur et en finesse.



**BIÈRE BLONDE  
BIOLOGIQUE**  
5,6 %VOL.

Les arômes de malt dominant et sont équilibrés par une très légère amertume en fin de bouche. C'est une bière blonde à la fois douce et rafraîchissante.

Malt Pilsen  
Malt Caramel  
Malt Toasté

**HOUBLON**  
Galena  
Cascade

Apéritif!  
Recommandée aussi avec un bon poulet rôti et ses frites.

A boire entre 6 et 9°C



**BIÈRE BLANCHE  
BIOLOGIQUE**  
5,0 %VOL.

Notre Blanche a une robe claire, elle se distingue par sa finesse en bouche et ses arômes d'agrumes et de litchi.

Une douce et sûre, on en redemande !

Malt Pilsen  
Malt de Blé  
Malt Toasté

**HOUBLON**  
Galena  
Cascade

Elle sera parfaite en apéritif ou pour accompagner vos desserts aux fruits.

A boire entre 6 et 9°C

# Gasconnes Biologiques

Nos palais de vignerons ne sont pas habitués à l'amertume c'est pourquoi celle-ci a une présence limitée dans notre gamme. Nous avons préféré mettre en avant la richesse de nos malts et explorer le houblon via sa capacité aromatique plutôt qu'amérisante. Parmi nos bières, vous trouverez aussi les recettes éphémères, produites en quantité limitée elles nous permettent de sortir des sentiers battus et de proposer de nouveaux goûts à découvrir.



**BIÈRE AMBRÉE  
BIOLOGIQUE**  
6 %VOL.

Une ambrée aux reflets cuivrés. Sa douceur maltée est révélée par des notes légèrement houblonnées.

Malt Pilsen  
Malt Caramel  
Malt torréfié

HOUBLON  
Galena

Appréciez sa douceur. Seul ou avec des amis, à l'apéritif ou en mangeant, buvez-la à la moindre occasion !

A boire entre 6 et 9°C



**BIÈRE BRUNE  
BIOLOGIQUE**  
5,6 %VOL.

Cette brune se démarque par sa rondeur en bouche, sa générosité et sa non-amertume. Ses arômes balancent entre le café et le chocolat. Une vraie douceur.

Malt Pilsen  
Malt Caramel  
Malt Chocolat & Avoine

HOUBLON  
Galena

Appréciez sa complexité. Idéale avec les fromages de caractère. Nous recommandons de la boire dans un fauteuil un soir près un travail harassant.

A boire entre 6 et 9°C

**BIÈRES  
EPHÉMÈRES**

Bières produites en quantités limitées. Découvrez différents styles de bières tout au long de l'année.

MALT  
Selon recette

HOUBLON  
Selon recette

Laissez vous surprendre !

A boire entre 6 et 9°C

**BIÈRE IPA  
BIOLOGIQUE**  
6,5 %VOL.

Cette IPA est puissante, à la fois houblonnée, avec beaucoup de corps. En ressort une bière complexe pour laquelle l'amertume du houblon est bien fondue.

Malt Pilsen  
Malt de blé  
Malt Torréfié

HOUBLONS  
Galena  
Chinook  
Cascade

Idéal en apéritif pour s'ouvrir l'appétit.

A boire entre 6 et 9°C

# Bières pression



Après des années à nous concentrer sur les bières bouteilles, nous avons décidé de nous mettre à la bière pression. Pour faire de la pression de qualité, nous avons investi dans du matériel professionnel notamment sur la partie lavage et remplissage. Nous avons aussi choisi de travailler avec des fûts inox réutilisables car c'est le contenant le plus respectueux de l'environnement.



## NOTRE BIÈRE BLONDE BUROSSE

C'est une bière légère et bien équilibrée entre arômes maltés et houblonnées.

4,5% Vol.

Disponible à l'année



## NOTRE BIÈRE AMBRÉE BUROSSE

C'est une bière puissante et bien maltée avec ces notes caramels et biscuits. Arôme riche et complexe, avec une belle profondeur.

8% Vol.

Disponible selon saison



## NOTRE BIÈRE IPA BUROSSE

C'est une bière légère et bien houblonnée. Les notes fruitées et végétales dominent.

5% Vol.

Disponible selon saison

## LOCATION DE MATÉRIEL MOBILE

Depuis plusieurs années déjà, nous proposons la location de tireuses pour vos événements. Nous avons différentes tailles de machines afin de s'adapter aux petits et grands événements. Fête de village, anniversaire, mariage, festivals toutes les occasions sont bonnes pour boire une bonne bière locale !  
A partir de 1 fût et selon planning de location.

## INSTALLATION FIXE

Si vous êtes un professionnel et que vous souhaitez proposer nos bières à vos clients, n'hésitez pas à nous contacter. Si besoin et selon les cas nous pouvons l'installation d'une machine ou proposer bien l'extension de matériel déjà présent.



# Les Bag-in-Box

Les Bag in box ont le double avantage de pouvoir étancher les grosses soifs et de nécessiter un emballage plus léger pour nos vins. Dans la lignée de la gamme The Bold Gascony, ce sont des vins frais et fruités, ils s'adaptent à tous les moments.



THE BOLD GASCONY  
BIB 5L  
Vin de France  
VIN ROUGE



THE BOLD GASCONY  
BIB 5L  
IGP Côtes de Gascogne  
VIN Rosé



THE BOLD GASCONY  
BIB 5L  
IGP Côtes de Gascogne  
VIN Blanc sec

## Ils parlent de nous...

*Terre de Vins*

"Un vent de jeunesse soue et sur les  
Côtes de Gascogne" F.Hermine

**PlaisirsduGers**

N°14 "Brasseurs en  
Campagne" F.Leclerq

**BOUDU**

Hors série Automne 2023  
"Pas si Moutons"  
J.Couderc

**LA VIGNE**

N°377 "un flot de vins  
inédits"

**MORDU.**  
MAGAZINE

N°16 "A la recherche de la voie du  
milieu" F.Ehrhard

**REUSSIR Vigne**  
Nourrir votre performance

N°304 "La bière, nouvel  
Eldorado"

## Notes et récompenses :



Médaille Argent  
Rosé 2022



Médaille Or, blanc doux 2023  
Médaille Or, bière blanche 2022  
Médaille Or, bière ambrée 2022  
Médaille Or, bière brune 2022



1 étoile guide 2023 Blanc doux  
1 étoile guide 2026 Odyssée

# Mes Cépages



**TANNAT**  
ORIGINE PIÉMONT PYRÉNÉEN

Productif et vigoureux Nécessite un travail important au vignoble. Spécificité : Acide, charge tannique importante, couleur violet, éléments indispensables pour des grands vins de garde.



**CABERNET SAUVIGNON**  
ORIGINE VIGNOBLE BORDELAIS

Production faible, vigoureuse Spécificité : arômes de poivron en sous maturité, petites baies. Bonne structure tannique, idéal pour des vins de garde.



**FER SERVADOU**  
ORIGINE SUD-OUEST

Synonymes : Braucou, Fer, Pinenc. Peu productif et moyennement vigoureux. Le Fer donne des vins rouge vif, moyennement colorés idéal pour le rosé. Nez végétal : poivron, sureau.



**COLOMBARD**  
ORIGINE SUD-OUEST

Cépage très vigoureux et productif. Utilisé pour la distillation ou la production de vins très aromatiques et acides. Très riches en thiols variétaux qui donnent des arômes très recherchés : Agrumes, pamplemousse, fruits tropicaux, buis.



**SAUVIGNON BLANC**  
ORIGINE CENTRE & SUD-OUEST

Vigoureux et production moyenne. Donne des vins blancs élégants, équilibrés et aux arômes très typés (genêt, buis, fruits exotiques, cassis) avec une bonne rondeur en bouche.



**UGNI-BLANC**  
ORIGINE ITALIE

Cépage principalement utilisé pour la distillation en Armagnac. Productif et vigoureux Les vins qui en sont issus sont légers, et peu aromatiques.



**CHARDONNAY**  
ORIGINE EST FRANCE

Cépage noble qui peut produire des vins de très grande qualité. Arômes oraux et si élevage sur lie développe une grande complexité : noisette, fruits secs, beurre. Grande qualité en bouche, beaucoup de rondeur et de volume.



**PETIT COURBU**  
ORIGINE PIÉMONT PYRÉNÉEN

Cépage moyennement vigoureux et productif. Il permet d'obtenir des vins de qualité et à l'aromatique d'une grande finesse.



**PETIT MANSENG**  
ORIGINE PIÉMONT PYRÉNÉEN

Très vigoureux et peu productif. Reconnu pour sa très bonne capacité à concentrer sucre et acidité, ce qui permet de faire des vins sucrés très équilibrés. Aromatique très intense : fruits exotiques, agrumes con ts, mangue.



**GROS MANSENG**  
ORIGINE PIÉMONT PYRÉNÉEN

Vigoureux et productif, bonne capacité à se concentrer en sucre. Les vins blancs qui en sont issus sont très aromatiques et à l'acidité soutenue. Idéal pour produire des vins blancs moelleux. Arômes caractéristiques d'orange confite.

Zoom sur...



**ARTABAN**

Variété résistance au mildiou et à l'oïdium obtenue par l'INRA.

Production et vigueur moyenne. Il produit des vins légers et bien colorés et aux arômes fruités. Du fait de sa résistance aux maladies, il permet de réduire de 80% les traitements à la vigne.



**FLORÉAL**

Création variétale INRA (Muscadinia rotundifolia x Villaris)

Vigoureux et peu productif, Il produit des vins aromatiques avec une bonne fraîcheur. Les arômes de fruits exotiques et de buis dominant. Du fait de sa résistance aux maladies, il permet de réduire de 80% les traitements à la vigne.



**SOUVIGNIER GRIS**

Création Variétale Allemande (Cabernet S x Bronner)

Vigueur forte et production moyenne à haute. Il produit des vins blancs aromatiques avec un volume et une acidité soutenue en bouche. Arômes agrumes, fruits exotiques, fruits blancs. Du fait de sa résistance aux maladies, il permet de réduire de 80% les traitements à la vigne.



**MANSENG NOIR**  
ORIGINE PIÉMONT PYRÉNÉEN

Vigoureux et peu fertile. Donne des vins très colorés, tannique et acide. Souvent utilisé en assemblage.



**MARSELAN**

Croisement entre Cabernet Sauvignon et Grenache

Baies très petites, ratio peau jus très haut, macération très qualitative. Donne des vins colorés, aromatiques et corsés. La structure très intéressante (tanins souples sans amertume) le rend apte au vieillissement.



**ORGE PLANET**

Orge de printemps à 2 rangs adaptés au maltage et aux conditions pédoclimatiques de Burosee.



**HOUBLON CASCADE**

Variété aromatique originaire des Etats-Unis. Fruits exotiques, rose Amertume + Aromatique +++



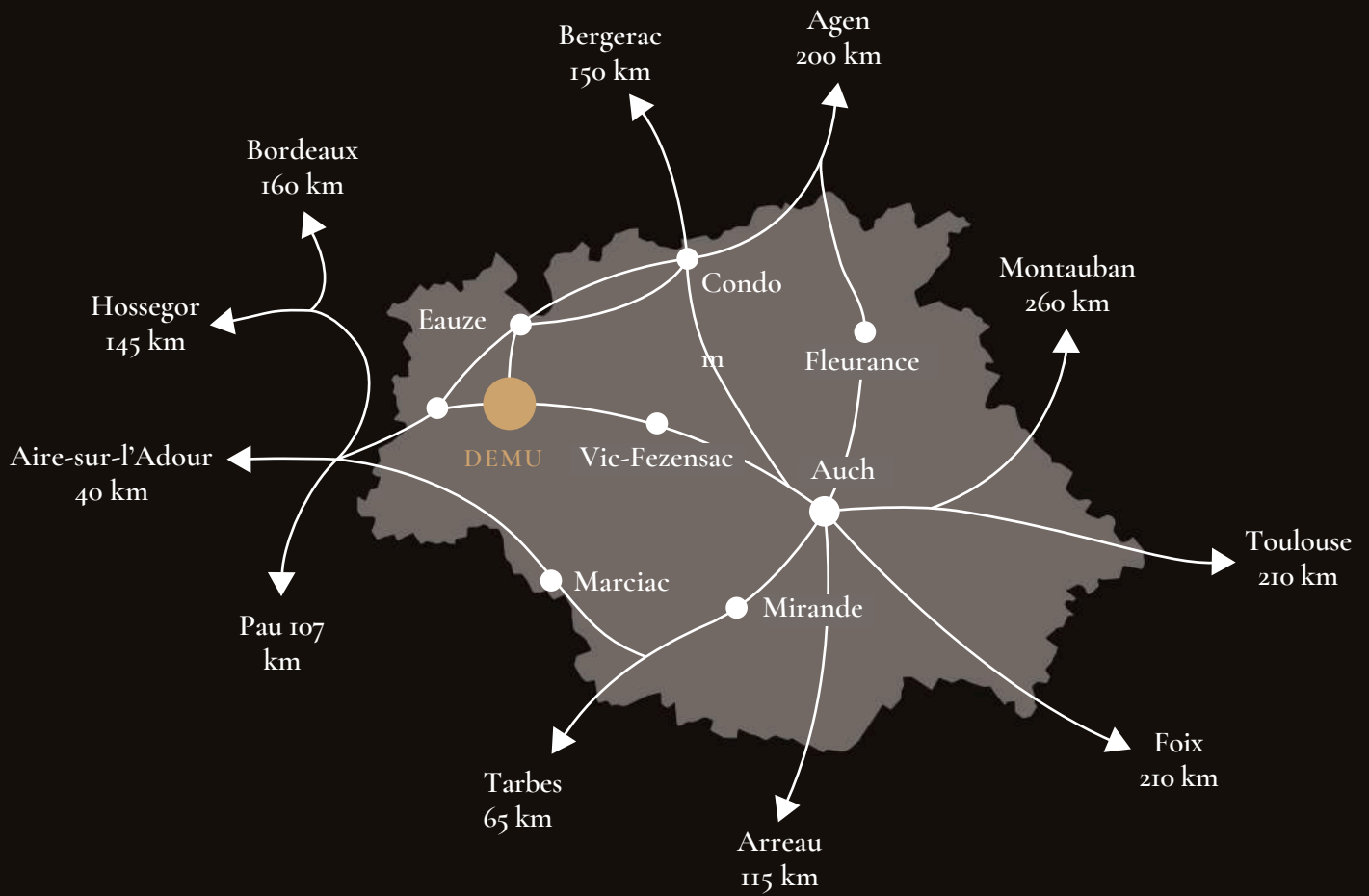
**HOUBLON TRADITION**

Variété aromatique originaire d'Allemagne Herbacé et Floral Amertume - Aromatique ++



**HOUBLON GALENA**



Variété amérisante originaire des Etats-Unis. Amertume ++ Aromatique +



32190 DEMU - FRANCE  
06 83 46 26 61 | 06 77 85 27 95  
remi.mouton@burosse.eu | brice.mouton@burosse.eu

[WWW.VIGNERONSBRASSEURSDEBUROSSE.COM](http://WWW.VIGNERONSBRASSEURSDEBUROSSE.COM)

RETROUVEZ TOUTE NOTRE ACTUALITÉ SUR :

 Burosse - The bold Gascony  BurosetheboldGascony