



NOS VINS ET ARDOISES

Nos Vins



VIN BLANC DOUX CABIDOS

L'or de Cabidos
2011 (50cl)



CABIDOS

43,50 €

Cuvée Les Anesses
2012 (75cl) – Petit Maseng

 5€ / 18,50 €

Cuvée St Clément
2014 (75cl) – Petit Maseng

21,50 €


VIN BLANC SEC CABIDOS

Gaston Phoebus
2013 (75cl) – Petit Maseng



21,50 €

Les Anesses
2014 (75cl)

 4€ / 17,00 €

VIN ROUGE CABIDOS

Syrah
2016 (75cl)

 4€ / 17,50 €

VIN ROSE

Les Eytières – Côte de Provence
2016 (75cl)

 4€ / 17,50€

Nos Ardoises



FABRIQUE AU PAYS BASQUE 



MAISON MONTAMAT

FAMILLE DE CHARCUTIERS DEPUIS 1901

MIXTE CHARCUTERIE ET FROMAGE

15€

Charcuterie : Saucisson, Chorizo, Saucisse sèche et Jambon de Bayonne

Bocal de Pâté Basque au Piment d'Espelette,

Fromage de brebis, avec sa confiture de cerise noire et noix

GOURMANDE

Bocal 100g : Foie gras et confiture de figes



14€



LOCALE

Bocal 100g : Pâté de boudin noir de tête et compotée d'oignons

7€



 **CABIDOS**

La Villa CATARIE a sélectionné les vins du domaine du Château de Cabidos, propriété familiale de neuf hectares située en contrebas du village de Cabidos au nord du Béarn, non loin des célèbres coteaux de Jurançon.

Entre le vignoble de Jurançon et le vignoble de Madiran, Château de Cabidos a créé un petit vignoble de qualité depuis 1992. Sur le sol argileux-calcaire de 9 hectares, le Château de Cabidos consacre 7,1 hectares à la production de « Petit Manseng » moelleux et sec, 50 ares de Chardonnay, 1 hectare de Sauvignon et 40 ares de Syrah rouge.



Le Petit Manseng Le cépage le plus important à Cabidos est le petit manseng, un cépage autochtone des Pyrénées.

C'est un cépage idéal pour le climat dans le Béarn car nous avons le bonheur d'avoir des automnes longs et ensoleillés qui permettent le passerillage. C'est-à-dire, les raisins peuvent sécher naturellement sur des ceps, ce qui leur donne une forte concentration en sucre et le développement d'arômes complexes de fruits confits, idéal pour des vins doux et exquis

