

œNOTOURISME

«De notre terroir à nos cathédrales d'inox, voyagez entre tradition et modernité !» LES VIGNERONS DES COLLINES DU BOURDIC

ESPACE DÉGUSTATION

Toute l'année, dégustation gratuite de nos vins AOP Duché d'Uzès, IGP Coteaux du Pont du Gard, IGP Cévennes, IGP Gard et IGP Pays d'OC dans nos deux caveaux de vente labellisés Vallée du Rhône Terroirs d'Accueil, Qualité Tourisme Sud de France et Accueil Vélo - Caveau de Bourdic et Caveau de St Maximin

SENTIER DÉCOUVERTE

«VIGNES, VINS ET PATRIMOINE»
NIVEAU FACILE - 5,8 KM - DURÉE : 1H30 À 2H

Balade en accès libre toute l'année
Balade accompagnée et commentée (FR/GB) - Tous les jeudis - Juillet et Août - Départ : 9h30 - 5€/ pers. Enfant gratuit - Résa. sur collinesdubourdic.com
> Départ du Caveau de Bourdic

VISITE DE LA CAVE

Visite guidée des espaces de vinification et des chais (FR/GB) Tous les jeudis - De juillet à mi-août - Départ : 15h30 - 5€/ pers. Enfant gratuit - Résa. sur collinesdubourdic.com
> Départ du Caveau de Bourdic

ÉVÉNEMENTS

Les Alliances Gourmandes (janvier/juillet)
Les Collinades (août)
Festival Primeur (octobre)
Les Balades Vignerones

> Consultez l'agenda sur www.collines-du-bourdic.com

VISITE DE GROUPE (à partir de 8 personnes) :
sur devis et réservation



COLLINES DU BOURDIC

Vignerons depuis 1928



© Pierre-Emmanuel Coste

Vignerons depuis 1928, notre travail est une passion que nous cultivons et que nous souhaitons vous faire partager. Venez à notre rencontre lors de nos animations : Balades dans le vignoble, Visites de cave, Alliances Gourmandes, Les Collinades et Festival Primeur. Nous vous invitons à déguster nos vins AOP Duché d'Uzès, IGP Coteaux du Pont du Gard, IGP Cévennes et IGP Pays d'OC, chaque année médaillés des plus hautes distinctions.

DEPUIS 1928

VOTRE FIDÉLITÉ EST LA PLUS BELLE DE NOS RÉCOMPENSES

Merci!

Les Vignerons des Collines du Bourdic

NOS CAVEAUX LABELLISÉS QUALITÉ TOURISME OCCITANIE SUD DE FRANCE, VIGNOBLES & DÉCOUVERTES ET ACCUEIL VÉLO VOUS ACCUEILLEN TOUTE L'ANNÉE

CAVEAU DE BOURDIC

523, Av. des écoles - 30190 Bourdic - 8 km d'Uzès dir. Anduze
Coord. GPS : N 43° 59'11.845-E 4° 20'05.213
TÉL. : 04 66 81 20 82

CAVEAU DE SAINT MAXIMIN

2 Chemin de Férigouillères - 30700 Saint Maximin
4 km d'Uzès dir. Avignon - 5 mn du Pont du Gard
Coord. GPS : N 43° 99'37.246 E 4° 45'06.317
TÉL. : 04 66 22 14 09

JOURS ET HEURES D'OUVERTURE

Du 1^{er} avril au 30 septembre
→ Du lundi au samedi 9h-12h30 / 14h30-19h
De mi-avril à fin juin
→ Ouvert également tous les dimanches 9h00-13h00
Du 1^{er} juillet au 31 août
→ Ouvert tous les dimanches 9h00-12h30 / 14h30-18h00
Du 1^{er} octobre au 31 mars
→ Du lundi au vendredi 9h00-12h30 / 14h30-18h
→ Et le samedi 9h-12h30 / 14h30-19h (fermé le dimanche)

JOURS FÉRIÉS :

consultez la rubrique
Les Caveaux sur collinesdubourdic.com



NOTRE E-BOUTIQUE SUR
WWW.COLLINES-DU-BOURDIC.COM
contact@bourdic.fr



Votre avis sur



Suivez-nous sur

Leabus d'alcool est dangereux pour la santé - Consommez avec modération - Ne pas jeter sur la voie publique

COLLINES DU BOURDIC

Vignerons depuis 1928

NOS VINS





LES CÉPAGES

CHARDONNAY - IGP PAYS D'OC

Robe aux reflets dorés. Belle intensité aromatique. Rond en bouche.
Apéritif au dessert, poissons en papillote, viandes blanches

VIOGNIER - IGP PAYS D'OC

Vin exubérant aux arômes exotiques qui affiche une belle fraîcheur en fin de bouche.
Apéritif, coquilles St Jacques, poissons épicés

MUSCAT PETITS GRAINS - IGP PAYS D'OC

Vinifié en sec, ce vin est très aromatique au nez et révèle les saveurs du raisin.
Apéritif, asperges, coquillages

MERLOT - IGP PAYS D'OC

Séduisant par sa rondeur, il dévoile des notes de fruits rouges mûrs et épices fines.
Tanins riches et soyeux.
Viandes rouges (côte de bœuf), fromage

CABERNET-SAUVIGNON - IGP PAYS D'OC

Il se démarque par la complexité de ses arômes et la finesse de ses tanins.
Charcuterie, Gardiane, gigot d'agneau, légumes grillés

SYRAH - IGP PAYS D'OC

Vin épicé de couleur soutenue, il développe des arômes de fruits noirs.
Viandes rouges, canard, lapin à la moutarde, petits gibiers à plume

LES ÉCLATS

ÉCLAT DE SAPHIR - IGP CÉVENNES

Robe pâle aux reflets argentés, ce pur Sauvignon aux arômes citronnés et de pamplemousse, propose une belle vivacité et une finale minérale.
Apéritif, fruits de mer, tapas, poissons grillés

ÉCLAT DE GRIS - IGP CÉVENNES

Robe très pâle pour ce pur grenache qui exhale des notes de fruits rouges frais et révèle en bouche toute sa vivacité.
Apéritif, tapas, entrées, grillades

ÉCLAT DE RUBIS - IGP CÉVENNES

Vin pur Marselan, fruité et concentré aux notes caramélisées. Sa bouche est soyeuse aux arômes de petits fruits noirs confiturés.
Charcuterie, viandes rouges, fromages

GRENANDISE

IGP Pays d'Oc - Rosé - Grenache - 750ml & BIB 5L

Couleur rose bonbon, ce vin friand est un rosé d'été aux arômes de cerise et de groseille. Bouche gourmande et fruitée.
Apéritif, entrées, grillades

LES ASSEMBLAGES

LES CHARMES - IGP PAYS D'OC - Merlot / Cabernet-Sauvignon

Rouge grenat, cette cuvée vous séduira par ses tanins soyeux et enrobés, sa finale très persistante avec des notes fruitées.

Viandes rouges, pot au feu, gardianne, boeuf bourguignon

SIMPLE COMME UN BON ROUGE - IGP PAYS D'OC Syrah / Nielluccio / Cinsault

Rouge grenat clair. Cuvée gourmande, fraîche aux notes de cerise noire et framboise
Apéritif, tapas, taboulé, mezzés, fromage à pâte pressée

SOL&RIVE - IGP COTEAUX DU PONT DU GARD - Grenache / Colombard

Croquant et minéral en bouche, arômes dominants de pomme et agrumes
Entrées, salades, viandes blanches

SOL&RIVE - IGP COTEAUX DU PONT DU GARD - Grenache / Marselan

Rose clair aux reflets bleus. Nez pur offrant des notes de pomme écrasée, de melon et de groseille. Frais et légèrement corsé avec des notes d'agrumes et des saveurs de fruits rouges

Apéritif, entrées, grillades

SOL&RIVE - IGP COTEAUX DU PONT DU GARD - Grenache / Marselan

Délicieusement fruité, aux arômes de cerises et de baies rouges.
Apéritif, entrées, grillades

LA TRILOGIE

RACINE - AOP DUCHÉ D'UZÈS - Viognier / Grenache blanc / Roussanne

Nez raffiné aux notes de fleurs blanches, d'agrumes et de fruits frais.
Souplesse et finesse.

Apéritif, poissons grillés ou frits, tapas, moules marinières

RACINE - AOP DUCHÉ D'UZÈS - Grenache / Syrah

Rosé étincelant avec des notes de fruits frais.
Salades, charcuterie, grillades

RACINE - AOP DUCHÉ D'UZÈS - Grenache / Syrah

En hommage à Jean Racine, un vin harmonieux et expressif, aux notes de fruits rouges et d'épices douces.
Entrées, grillades, volailles

LE BIO

À L'ORIGINE - VERSION BIO - IGP CÉVENNES

Viognier / Chardonnay / Sauvignon / Grenache blanc
Nez très aromatique sur les fleurs blanches, grande fraîcheur en bouche sur les fruits blancs, note pêche de vigne.

Apéritif, poissons grillés ou viandes blanches

A L'ORIGINE - VERSION BIO - IGP CÉVENNES - Syrah / Grenache / Merlot

Vin friand, très aromatique aux notes de petits fruits rouges frais.
Apéritif, crustacés, grillades

À L'ORIGINE - VERSION BIO - IGP CÉVENNES

Merlot / Syrah / Grenache / Cabernet-Sauvignon / Petit Verdot
Jolie palette aromatique de fruits noirs et d'épices, belle structure tannique pour une bouche souple et riche.
Tapas, quinoa, ratatouille, viandes grillées, boudin noir

L'EXCELLENCE

LES TÊTES DE CUVÉES

INITIALES M - IGP CÉVENNES

Marselan/Mourvèdre - 750ml & 1500ml
Robe lumineuse, nez délicat avec des notes fruits rouges et baies sauvages, attaque souple, ample, ponctuée d'une pointe de fraîcheur.
Apéritif, Tapas, Entrées et brochettes estivales, Poissons grillés

LA RABASSIÈRE - AOP Duché d'Uzès

Viognier / Grenache Blanc / Roussanne fermentée et élevée en fût de chêne
Robe dorée. Nez floral et complexe. Bouche expressive aux notes de vanille, miel et fruits secs. Belle rondeur et complexité.
Plats truffés, viandes blanches, poissons en sauce, poulet aux morilles

LA RABASSIÈRE - AOP Duché d'Uzès

Grenache / Syrah fermentée et élevée en fût de chêne
Robe pétale de rose. Nez fruité et complexe. Bouche expressive aux notes de fruits rouges. Finale légèrement vanillée et fumée.
Apéritif, salade de gésiers confits, poissons, viandes blanches

LA RABASSIÈRE - AOP Duché d'Uzès - 750ml & 1500ml

Syrah / Grenache : élevage partiel en fût de chêne - non filtré
Rouge pourpre. Nez épicé, notes de sous-bois. La bouche est complexe avec une finale soyeuse, vanillée et persistante. Notes de fruits rouges confiturés et senteurs de Garrigues.
Plats truffés, gibier, gigot d'agneau, fromage à pâte pressée cuite.

LE PRESTIGE - IGP Pays d'Oc - 750ml

Chardonnay : élevage en fût de chêne
Robe or, nez aux notes beurrées et grillées. Bouche de belle amplitude et complexe, aux arômes de fruits secs torréfiés et de pain grillé.
Veau, volailles, poissons grillés et fumés, fromage

LE PRESTIGE - IGP Pays d'Oc - 750ml & 1500ml

Merlot / Cabernet-Sauvignon : élevage en fût de chêne
Rouge grenat. Nez de fruits mûrs et épices avec un boisé fondu. Belle structure composée de tannins soyeux et enrobés. Finale très persistante avec des notes de réglisse.
Viandes rouges grillées ou en sauce, gibier, cassoulet, fromage

VIN SANS SULFITES AJOUTÉS

(L')EXEMPT - IGP Pays d'Oc - Chardonnay

Nez frais et complexe aux parfums de fleurs blanches. Bouche ample et fruitée (pêche de vigne). Finale qui allie élégance et complexité aromatique.
Tartare de thon, daurade, tapas, anchoïade

(L')EXEMPT - IGP Pays d'Oc - Merlot / Cabernet-Sauvignon

Nez expressif et fruité aux arômes de fruits rouges. Bouche ronde aux notes de cerise. Vin tout en élégance, entre finesse et fraîcheur.
Carpaccio de bœuf, viande grillée, thon à la braise

L'EXCELLENCE

LES CUVÉES D'EXCEPTION

SECRET DE CAVE rouge - élevage en fût de chêne - IGP PAYS D'OC

Une libre composition qui met en exergue l'assemblage le plus harmonieux du millésime.

SECRET DE CAVE blanc - élevage en fût de chêne - IGP PAYS D'OC

Viognier d'excellence, expressif et complexe.

LES BULLES

VOLTIGE - Méthode traditionnelle - Brut - Viognier

Des bulles 100% Viognier, seule la méthode est traditionnelle ! Tout en finesse et en élégance de l'entrée au dessert.
Apéritif, coquillages, menu gourmet de poisson, desserts

LES DOUCEURS

GEWURZTRAMINER - IGP PAYS D'OC - Demi-doux

Vin expressif et charmeur aux notes florales et subtilement épicées. Bouche finement moelleuse et persistante.
Apéritif, plats asiatiques et sucré-salés, boudin blanc, fromage à pâte persillée

VENDANGES DES VIGNES ROUSSES - Doux

Viognier : vendanges surmûries
Douceur et élégance ... Robe jaune pâle très lumineuse. Nez fruits exotiques, abricot sec et miel. Bouche douce sur des arômes de litchi, mangue. Finale fraîche et persistante.
Servir très frais en apéritif, foie gras, fromages à pâte persillée, desserts aux fruits

BAG IN BOX

CAMPAGNAC BLANC 5L - IGP Gard

Sauvignon / Muscat
Vin très aromatique aux notes de fruits frais et agrumes. Finale très fraîche.

À L'ORIGINE 3L - IGP CÉVENNES

Viognier / Chardonnay / Sauvignon / Grenache blanc
Belle fraîcheur. Arômes de fleurs et fruits blancs.

CAMPAGNAC ROSÉ 5L - IGP Gard

Grenache / Syrah
Rosé très parfumé aux notes de fruits frais (groseille, framboise). Belle fraîcheur.

ECLAT DE GRIS 5L - IGP Cévennes - 100% Grenache

Rose très pâle. Nez petits fruits rouges. Bouche légère et fraîche. Finale minérale.

CAMPAGNAC ROUGE 5L - IGP Gard

Grenache / Syrah
Vin souple et fruité. Peut se boire frais.

CAMPAGNAC MERLOT 5L - IGP Pays d'Oc

100% Merlot
Tout en rondeur. A boire frais ou chambré.

À L'ORIGINE 5L - IGP CÉVENNES

Syrah / Grenache / Merlot / Cabernet-Sauvignon / Petit Verdot
Rouge grenat foncé, nez fruits noirs et épicé, bouche franche et souple.

