



Notre histoire

- Le château de LACROUX est dans la Famille depuis 1615 grâce à Guillaume DERRIEUX dit le laboureur.
- Après la 2ème guerre mondiale, Pierre et Marguerite ont façonné la propriété et replantés les cépages locaux.



- Bruno, Jean et Xavier, connus comme les 3 frères qui ont su développer la qualité et la vente en bouteille à partir de 1982

- En 2016, avec François et Pierre-Laurent, c'est la 11ème génération qui met la main à l'édifice pour relever de nouveaux défis. Aller vers une agriculture plus respectueuse de l'environnement, tout en exprimant la finesse de notre terroir.

Notre Terroir



Le château de Lacroux se trouve au cœur de l'Occitanie au sud de la France dans le vignoble de Gaillac.

Les conditions sont réunies pour faire de grands vins, les chaleurs du sud, la fraîcheur océanique et le vent d'autant qui assainie nos vignes. Nos argiles donnent force et caractère à nos premières cotes tandis que notre calcaire leur transmettent finesse et élégance.



Ce vignoble multimillénaire est l'un des plus vieux de France. Il tire sa force et sa diversité de cépages typique comme le mauzac et le loin de l'oeil pour les blancs et le braucoul duras et prunelard pour les rouges.

Un lieu d'accueil

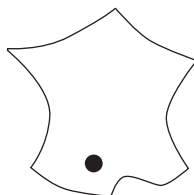
Le lieu est parfait pour accueillir tout au long de l'année comme pour les portes ouvertes avec un marché gourmand de bons produits.



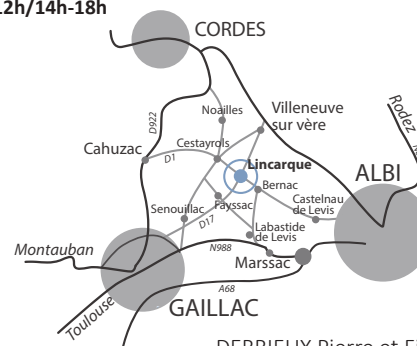
- Dégustation gratuite et vente au caveau
- Apéritifs fermiers BIENVENUE à la Ferme
- Week-end festif et portes ouvertes
- Sentier de randonnée autonome dans les vignes

OUVERT

- du lundi au samedi de 10h-12h/14h-18h
- Dimanche en juillet et août



à 20 min d'ALBI
à 20 min de CORDES
à 15 min de GAILLAC
à 1h de TOULOUSE



DERRIEUX Pierre et Fils
LACROUX 81150 CESTAYROLS
0563568110



CHÂTEAU DE
LACROUX

VIN DE GAILLAC



Famille Derrieux
vigneron récoltant

Engagement qualité *du vigneron*

Chez Derrieux, la priorité c'est la qualité pour élaborer et élever des vins typiques de son terroir.

- vinification traditionnel.
- élevage dans la cave d'origine.
- mise en bouteille à la propriété.
- Sélection parcellaire pour répondre au mieux à chaque vin de la gamme.

Nous vivons au cœur de nos vignes, elles font partie de notre jardin que nous entretenons avec respect.

Nous protégeons la biodiversité en couvrant nos sols viticole avec de l'herbe et des engrais vert.

Nous travaillons sans désherbant les nouvelles vignes et c'est naturellement que nous nous sommes engagés dans la voie de l'agriculture biologique depuis 2017.



Mauzac Ancestral AOP METHODE ANCESTRALE

La méthode ancestrale de Gaillac est l'un des premiers vins à bulles naturelles au monde, dont le sucre assure la fermentation et la prise de mousse.

Il révèle des arômes francs de fruit tel que la pomme, la poire avec beaucoup de fraîcheur.

Vin savoureux et festif, à servir en apéritif comme au dessert.

Cépage: 100% Mauzac.



TERRE de BLANCS



Cuvée Madeleine

AOP SEC fûts

Son nez complexe de fruits secs, va de l'abricot à la compotée de coin, il se mêle subtilement à une palette florale. L'élevage sur lies fines en barrique apporte de l'opulence, du gras et même une fraîcheur mentholée.

Noix de St Jacques ou Chair blanche sauce aux champignons.

Cépages: 60% Mauzac, 40% Loin de l'oeil

excellence

Vignes de Maurival

AOP SEC Premières côtes

Ses arômes légèrement beurré et de noisette presage en bouche d'une structure enveloppante sur des notes de fleurs blanches.

C'est la puissance et le gras qui révèlent le caractère du Mauzac.

Cépage: 100% Mauzac



terroir

Vigne du Baronnet

AOP SEC

Son parfum comme son goût sont Intenses, frais et harmonieux avec des arômes printaniers.

Parfait pour les apéritifs et les fruits de mers.

Cépages: 60% Loin de l'oeil, 40% Mauzac.

les classiques

Vigne du Rey

AOP DOUX

Puissance aromatique de fruits exotiques, d'agrumes et une touche miellée.

Ce doux nectar garde une attaque fraîche et un équilibre parfait.

Connu pour les apéritifs ou les desserts, il vous surprendra sur le Roquefort.

Cépages: 50% Loin de l'oeil, 50% Mauzac.



TERRE de ROUGES



Cuvée des Frères

AOP ROUGE fûts

Sa robe grenat soutenue laisse déjà entrevoir tout son croquant de fruits rouges. L'élevage de 12 mois en barrique soutient à merveille son intensité aromatique.

Viandes relevées ou gibiers pour ce vin de garde.

Cépages: 40% Braucon, 30% Prunelard et 30% de Syrah

Vignes de Maurival

AOP ROUGE

Ce vin charnu et très soyeux est l'expression parfaite du cépage roi de nos côtes: le Braucon ou fer servadou.

Il accompagnera à merveille les grillades et les viandes rouges.

Cépages: 90% Braucon, 10% de surprise.



Vigne du Castellan

AOP ROUGE

Vin riche et charpenté aux arômes de cerise et de cassis. Sa rondeur et ses senteurs épicés, nous invitent à le partager autour de tapas ou d'une viande blanche.

C'est le grand classique de la maison

Cépages: Braucon, Duras, syrah et merlot.

Vigne du Rial

AOP ROSE

Il prend sa rondeur et son fruité du Braucon et sa fraîcheur et son floral du Duras. Gourmand, il rafraichira vos étés.

Cépages: Braucon, Duras.

