

Un domaine  
diversifié.



DOMAINE  
DE LACOSTE

EPLEFPA CAHORS - LE MONTAT

«**Vigneron indépendant**», le Domaine de Lacoste est un **outil d'apprentissage** pour les élèves des formations viticoles et œnologiques du Lycée du Montat. Il produit et vend des vins blancs, rosés et rouges en **AOC Coteaux du Quercy** et en **IGP Côtes du Lot**.

Les parcelles, située au cœur du **Quercy blanc** sont **en conversion en Agriculture Biologique** et des **expérimentations sur les couverts végétaux** et la **réduction des intrants** y sont menées.

Les **18 hectares de vignobles** sont implantés sur un domaine de plus de **100 ha** qui comprend également des **truffières**, des **productions végétales** et des bois et landes.

Un **rucher pédagogique** permet de sensibiliser les élèves au domaine de l'apiculture et des pollinisateurs. Le domaine fait d'ailleurs partie du réseau national "**Apiformes**" porté par la Bergerie Nationale de Rambouillet.

Enfin, bâti sur les vestiges d'une ferme du XVI<sup>e</sup> siècle, le Domaine de Lacoste possède un **patrimoine bâti remarquable** avec notamment une chapelle, une fontaine et une cabane de chasse en pierres sèches.



LYCÉE DES TERRITOIRES  
Domaine de Lacoste  
EPLEFPA CAHORS - LE MONTAT



Domaine de Lacoste  
EPLEFPA Cahors - Le Montat  
422 Lacoste - 46090 LE MONTAT  
05 65 21 07 56 | 06 78 52 97 01  
[domainedelacoste@gmail.com](mailto:domainedelacoste@gmail.com)

[cahors-lemontat.educagri.fr](http://cahors-lemontat.educagri.fr)  
f Domaine de Lacoste

Création graphique de POPITA, Agence de com' à Cahors. Ne pas jeter sur la voie publique. ©



NOS PRODUITS

## LES ROUGES

### COTEaux DU QUERCY

#### Rouge tradition

Cabernet franc 60% | Malbec 20% | Merlot 20%  
Cette cuvée originelle du Domaine possède une **robe couleur rubis et des arômes de fruits rouges et de bourgeon de cassis.**

Un vin fruité en bouche à déguster dès à présent.



### COTEaux DU QUERCY

#### Rouge récréation

Cabernet franc 50% | Merlot 35% | Malbec 15%.  
D'une **robe grenat intense et d'un nez expressif de fruits rouges mûrs et de fraise des bois**, ce vin très fruité en bouche peut être dégusté dès à présent avec une garde potentielle de 5 ans.

Cette cuvée, clin d'œil à nos activités pédagogiques, sera appréciée à l'apéritif avec un plat de tapas ou de charcuterie.



### COTEaux DU QUERCY

#### Réserve du Directeur

Cabernet franc 50% | Malbec 25% | Merlot 25%

Issue d'un assemblage de vin élevé en cuve inox et de vin élevé en fût de chêne, la « Réserve du Directeur » possède une **robe grenat soutenue et un bouquet de fruits noirs mûrs avec une pointe mentholée.**

Ses tanins sont puissants et soyeux. Elle peut être dégustée sans attendre ou après quelques années de garde.



### COTEaux DU QUERCY

#### Cuvée des tempeliers

Cabernet franc 55% | Malbec 30% | Merlot 15%

Élevé en fût de chêne pendant 12 mois, ce vin d'une **belle robe rubis offre un bouquet expressif de cerises à l'eau de vie, de rose et d'élégantes notes d'élevage évoquant la vanille.**

La bouche, très ample conjugue une attaque souple, du fruit et des tanins harmonieusement fondus.

Cette cuvée porte le blason de notre chapelle et sera tout naturellement prédestinée à un bon potentiel de garde.



## LES BLANCS

### CÔTES DU LOT

#### Jamais faire semblant

Chardonnay 100%

Vinifié et élevé en fût de chêne pendant 6 mois, ce vin blanc à la **robe dorée offre des arômes de fruits blancs et de brioche.** Ample et frais en bouche, il possède des **notes d'agrumes** qui raviront vos papilles.

Invitation à être soi-même, osez déguster ce vin en toute circonstance, sans attendre ou après quelques années de garde.



### CÔTES DU LOT

#### Blanc récréation

Un vin à dominante Sauvignon, Colombard et Chardonnay, doté d'une **robe dorée pâle.** Le nez est frais et parfumé, aux **nuances thiolées et de fleurs blanches.** Après une attaque fraîche, ce blanc offre une **complexité aromatique d'agrumes.**

Simple et délicieux en apéritif, avec un plat exotique ou un poisson.



## LES ROSÉS

### COTEaux DU QUERCY

#### Rosé récréation

Cabernet franc 45% ; Malbec 25% ; Merlot 30%.

Vinifié par pressurage direct, ce rosé se pare d'une **robe rose framboise aux reflets gris.** Son nez monte en puissance sur des **notes acidulées de fraise, de cerise et de pêche jaune.** La bouche est un panier de fruits, mis en valeur par une matière puissante, concentrée et souple.

Compagnon idéal pour les barbecues, il sera très apprécié pour vos repas d'été et en apéritif.



### CÔTES DU LOT

#### Produit de beauté

Cabernet franc 100%.

Rosé moelleux de Cabernet franc, ce vin révèle une **robe rose pâle** et livre un bouquet aux **notes amyliques, de bonbon anglais et de fruits exotiques.** Ce vin friand s'exprime par une bouche suave et fraîche.

Idéal à l'apéritif, il se mariera bien également avec un repas de tapas ou de grillades.



Et pour varier les plaisirs !

## APÉRITIFS ET JUS

### L'hérétique

Ratafia élaboré de manière artisanale par nos étudiants avec le jus de raisin et l'eau de vie du Domaine. **Robe grenat, nez aux parfums de cerise à l'eau de vie et de petits fruits confits.** Bouche ample avec une finale douce et fruitée.

À servir en apéritif, avec un dessert au chocolat ou un Roquefort.



### Hydromel

Élaborée par nos étudiants, cette boisson résulte d'une fermentation d'eau et de miel.

Sa complexité aromatique dominée par des **saveurs de miel et de fleurs blanches** permet de servir l'hydromel en apéritif, au dessert et d'être utilisé à des fins culinaires.



### Vin de noix

Cueillies par les élèves à la Saint Jean, les feuilles de noyer et noix vertes macèrent pendant 40 jours dans du vin rouge et de l'eau de vie du Domaine.

Le vin de noix allie avec perfection **les arômes de réglisse et de caramel**, la douceur fruitée du vin et la force de l'eau de vie.



### Jus de raisin

Deux gammes vous sont proposées :

- « **La Vendanges des élèves** », jus issu du raisin Malbec, cépage local, récolté par nos élèves : riche en polyphénols (antioxydants)

*100% local. 100% vitamine !*

- **Jus de chasselas** produit par Sébastien, un producteur local partenaire du Domaine.

