

DOMAINE D'HOMS

— F A M I L L E C A U Z I T —



CAHORS

Appellation d'Origine Protégée

CÔTES DU LOT

Indication Géographique Protégée

DOMAINE D'HOMS

— F A M I L L E C A U Z I T —

Le Domaine d'Homs est situé à Saux [*désormais Porte-du-Quercy*], sur les hauts plateaux du Quercy Blanc [*260 mètres d'altitude*], à l'extrémité Sud-Ouest de l'appellation Cahors et aux confins des 3 départements, Lot, Lot-et-Garonne et Tarn-et-Garonne.

Le Domaine d'Homs renaît en 1993 grâce à la volonté de deux voisins, Roger Thiéry, retraité et passionné de vins, et Daniel Cauzit, agriculteur en polyculture qui décident de s'associer et de mettre leurs vignes en commun.

Leur 1^{ère} cuvée appelée "Domaine Chevalier d'Homs", déjà issue uniquement de Cot [*Malbec*] et élevée en cuves béton, verra le jour en 1994. Aujourd'hui simplement nommée "Chevalier", elle demeure la grande cuvée du domaine, qui en a fait sa renommée, en France et au-delà de nos frontières.

En 2020, c'est au tour de Charlène et Sébastien, les enfants de Daniel, de prendre les rênes de la propriété. Une passation sans grand bouleversement pour ce trio qui travaille ensemble depuis plusieurs années maintenant.



Nos engagements vers une production vertueuse

Après plusieurs années de pratiques agricoles respectueuses de l'environnement, nous avons tout naturellement décidé de faire labelliser nos productions par un certificateur agréé. La conversion est en cours, 2022 sera notre 1^{er} millésime officiellement bio !

Nous allons également au-delà des pratiques culturelles en réduisant un peu plus chaque jour notre empreinte carbone et notre impact sur l'environnement. Par exemple en utilisant des bouteilles en verre plus légères, des étiquettes en papier recyclé ou encore des cartons kraft entièrement recyclables et imprimés avec des encres à l'eau...

Nous sommes conscients des progrès qu'il nous reste à faire mais chaque petit geste à son importance.

DOMAINE D'HOMS

— FAMILLE CAUZIT —

Nos Vins « Terroir »

Tous trois issus du cépage Malbec, ils sont l'origine du domaine et en ont fait sa renommée.

Trois Cahors différents, reflétant joliment notre terroir.





PETIT PAGE

(Anciennement Tradition)

*« Complice de vos menus du quotidien
et repas improvisés ».*

APPELLATION **AOC Cahors**

TERROIR **plateau calcaro-marneux du Quercy Blanc**
(270 mètres d'altitude)

CÉPAGE **100% Malbec**

MILLÉSIME **2018**

AGE DES VIGNES **Moyenne 20 ans - Ébourgeonnage,
effeuillage manuels.**

RENDEMENT **40 hl/ ha - Vendanges mécaniques**

VINIFICATION **Fermentation à 20°C – Légère
extraction par remontages courts – Macération 9
jours à 20/22°C – Élevage en cuve béton durant 22
mois.**

DÉGUSTATION & GARDE **Nez aromatique, joli fruité,
tanins souples.**

**Un vin à partager en toute simplicité et à apprécier
dans les 5 ans.**

ACCORDS METS & VINS **Cuisine simple, grillages,
tapas.**

Autre(s) millésime(s) disponible(s) : aucun

Bouteille 75cl - Bouchon Diam 3 – Étiquette en papier
recyclé

ECUYER

(Anciennement Prestige Noir)

*« Compagnon idéal de vos jolis repas
en famille et entre amis ».*



APPELLATION AOC Cahors

TERROIR plateau calcaro-marneux du Quercy Blanc
(270 mètres d'altitude)

CÉPAGE 100% Malbec

MILLÉSIME 2017

**AGE DES VIGNES Moyenne 35 ans - Ébourgeonnage,
effeuillage et vendanges en vert manuels**

RENDEMENT 40 hl/ ha - Vendanges mécaniques

**VINIFICATION Macération pré-fermentaire à 20°C –
Extraction douce par pigeage manuel – Macération
2 à 3 semaines à 25°C – Élevage en cuve béton
durant 24 mois.**

**DÉGUSTATION & GARDE Nez intense, cassis. Long
avec une belle tension en finale.**

Prêt à boire : Une ouverture anticipée de quelques
heures ou un passage en carafe lui permettra de dévoiler
tout son potentiel aromatique.

Potentiel de garde : jusqu'à 10 ans

**ACCORDS METS & VINS Charcuterie, curry de
légumes, filet de bœuf grillé, aiguillettes de
canard, fromage à pâte dure.**

Autre(s) millésime(s) disponible(s) : Prestige Noir 2016

Bouteille 75cl - Bouchon Liège Naturel 1^{ère} 49*24 de
Lafitte Liège – Étiquettes en papier recyclé

CHEVALIER

*« Partenaire privilégié de vos grands repas,
des moments importants ».*



APPELLATION AOC Cahors

TERROIR plateau calcaro-marneux du Quercy Blanc
(270 mètres d'altitude)

CÉPAGE 100% Malbec

MILLÉSIME 2017

AGE DES VIGNES 45 ans - Ébourgeonnage, effeuillage et vendanges en vert manuels

RENDEMENT 35 hl/ ha - Vendanges manuelles

VINIFICATION Fermentation à 28° C – Extraction par pigeage manuel – Macération 3 à 4 semaines à 28° C– Élevage en cuve béton durant 24 mois.

DÉGUSTATION & GARDE Nez complexe, violette, fruits noirs. Un beau volume en bouche, de la finesse et des tanins veloutés.

Prêt à boire : Une ouverture anticipée de quelques heures ou un passage en carafe lui permettra de dévoiler tout son potentiel aromatique.

Potentiel de garde : jusqu'à 20 ans

ACCORDS METS & VINS Pâté de canard, bœuf en daube, carré d'agneau rôti, cassoulet, confit de canard, fromage affiné, dessert au chocolat.

Autre(s) millésime(s) disponible(s) : 2016 (& autres vieux millésimes en quantités confidentielles)

Bouteille 75cl - Bouchon Liège Naturel Supérieur 49*24 de Lafitte Liège – Étiquettes en papier recyclé

DOMAINE D'HOMS

— FAMILLE CAUZIT —

Anciens visuels sur millésimes antérieurs à 2017/2018



DOMAINE D'HOMS

— FAMILLE CAUZIT —

Nos Vins « Libres »

VINDICI

Des vins d'ici ! 1 cépage, 1 parcelle et une explosion de fraîcheur !

Sans sulfites ajoutés (*conservateurs*)
pour une expression aromatique plus intense.

A l'apéritif, sur une planche de charcuterie et même en accompagnement
de certains desserts, nos VINDICI sauront vous séduire.



VINDICI MAUX



APPELLATION **AOC Cahors**

TERROIR **plateau calcaro-marneux du Quercy Blanc** (270 mètres d'altitude)

COMMUNE **Saux** LIEU-DIT **Maux**

CÉPAGE **100% Malbec**

MILLÉSIME **2019**

AGE DES VIGNES **17 ans** - Ébourgeonnage, effeuillage et vendanges en vert manuels

RENDEMENT **45 hl/ ha** - Vendanges mécaniques

VINIFICATION **Intégralement sans sulfites ajoutés** - Début de fermentation à **15°/16°C** puis maintenue à **22°/24°C** - Extraction douce par pigeage manuel - Macération 3 semaines - Filtration et mise en bouteilles précoce.

DÉGUSTATION & GARDE La vinification sans sulfite confère à ce Malbec un nez explosif, mêlant fraise et fruits frais. La bouche est très fraîche, gourmande avec une pointe de minéralité.

Un vin à partager en toute simplicité et à apprécier dans sa jeunesse.

ACCORDS METS & VINS **Apéritif, charcuterie, grillades, desserts aux fruits rouges.**

Autre(s) millésime(s) disponible(s) :

Bouteille 75cl - Bouchon Diam 3



VINDICI COURBIAC

APPELLATION **IGP Côtes du Lot**

TERROIR **plateau calcaro-marneux du Quercy Blanc (environ 270 mètres d'altitude)**

COMMUNE **Courbiac**

CÉPAGE **100% Merlot**

MILLÉSIME **2018**

AGE DES VIGNES **17 ans - Ébourgeonnage, effeuillage et vendanges en vert manuels**

RENDEMENT **45 hl/ ha - Vendanges mécaniques**

VINIFICATION **Intégralement sans sulfites ajoutés** Début de fermentation à 15°/16°C puis maintenue à 22°/24°C – Extraction douce par pigeage manuel – Macération 3 semaines – Filtration tangentielle et mise en bouteilles précoce.

DÉGUSTATION & GARDE **La vinification sans sulfite confère à ce Merlot une explosivité aromatique à dominante cassis. En bouche, se mêlent fraîcheur et gourmandise avec la sensation de croquer dans le fruit frais.**

Un vin à partager en toute simplicité et à apprécier dans sa jeunesse

ACCORDS METS & VINS **Apéritif, charcuterie, grillades, desserts aux fruits rouges.**

Autre(s) millésime(s) disponible(s) :

Bouteille 75cl - Bouchon Diam 3



VINDICI TRONIAc

APPELLATION **IGP Côtes du Lot**

TERROIR **plateau calcaro-marneux du Quercy Blanc (environ 270 mètres d'altitude)**

COMMUNE **Saux** LIEU-DIT **Troniac**

CÉPAGE **100% Tannât**

MILLÉSIME **2019**

AGE DES VIGNES **32 ans - Ébourgeonnage, effeuillage et vendanges en vert manuels**

RENDEMENT **17 hl/ ha - Vendanges mécaniques**

VINIFICATION **Intégralement sans sulfites ajoutés** Début de fermentation à 15°/16°C puis maintenue à 22°/24°C – Extraction douce – Macération 1 semaine – Filtration et mise en bouteilles précoce

DÉGUSTATION & GARDE **La vinification sans sulfite confère à ce Tannât un nez complexe alliant fruits noirs et sureau. La bouche est ample et dense.**

Un vin à partager en toute simplicité et à apprécier dans sa jeunesse.

ACCORDS METS & VINS **Apéritif, charcuterie, grillades, desserts au chocolat noir.**

Autre(s) millésime(s) disponible(s) :

Bouteille 75cl - Bouchon Diam 3

DOMAINE D'HOMS

— FAMILLE CAUZIT —

Nos Vins « Plaisir »

Homs

Fidèles camarades de la saison estivale, ces vins sauront aussi vous charmer le reste de l'année, à l'apéritif, sur une volaille, une viande blanche ou même une pizza !





Homs

Blanc Sec

APPELLATION **IGP Côtes du Lot**

TERROIR **plateau calcaro-marneux du Quercy Blanc (environ 270 mètres d'altitude)**

CÉPAGE **Chardonnay – Viognier**

MILLÉSIME **2019**

AGE DES VIGNES **5 ans**

RENDEMENT **9 hl/ ha - Vendanges manuelles en caissettes et mise en chambre froide 24h avant pressurage.**

VINIFICATION **Fermentation sans sulfites à 15°C maîtrisés. Élevage sur lies fines avec batonnage. Blanc Sec : <1g/l de sucres résiduels**

DÉGUSTATION & GARDE **Le nez est floral, frais et délicat. En bouche, fleurs blanches, abricots et fruits exotiques se mêlent. Un bel équilibre entre tension et volume.**

Un vin à partager en toute simplicité et à apprécier dans les 3 ans, rafraîchi entre 8° et 10°C.

ACCORDS METS & VINS **Apéritif, poissons grillés, volailles et viandes blanches crémees.**

Autre(s) millésime(s) disponible(s) :

Bouteille 75cl - Bouchon Diam 3

Homs

Rosé Sec



APPELLATION **IGP Côtes du Lot**

TERROIR **plateau calcaro-marneux du Quercy Blanc (environ 270 mètres d'altitude)**

CÉPAGE **90% Malbec 10% Merlot**

MILLÉSIME **2019**

AGE DES VIGNES **Moyenne 20 ans**

RENDEMENT **70 hl/ ha - Vendanges mécaniques**

VINIFICATION **Maintien du moût à moins de 5°C pendant 24h. Soutirage au clair et mise en fermentation à 15°C maîtrisés. Rosé Sec : <1g/l de sucres résiduels**

DÉGUSTATION & GARDE **Le nez est floral, explosif. En bouche, l'agrumes domine et apporte de la fraîcheur. Un bel équilibre entre tension et gourmandise.**

Un vin à partager en toute simplicité et à apprécier dans les 2 ans, rafraîchi entre 6° et 8°C.

ACCORDS METS & VINS **Apéritif, grillades, paella, cuisine asiatique.**

Autre(s) millésime(s) disponible(s) :

Bouteille 75cl (Magnum 150cl sur commande) -
Bouchon Diam 1

Homs

Rosé Perlé



APPELLATION IGP Côtes du Lot

TERROIR plateau calcaro-marneux du Quercy Blanc (environ 270 mètres d'altitude)

CÉPAGE 90% Malbec 10% Merlot

MILLÉSIME 2019

AGE DES VIGNES Moyenne 20 ans

RENDEMENT 70 hl/ ha - Vendanges mécaniques

VINIFICATION Maintien du moût à moins de 5°C pendant 24h. Soutirage au clair et mise en fermentation à 15°C maîtrisés. Conservation du CO² produit pendant la fermentation. Rosé Demi-sec : 6 g/l de sucres résiduels / CO² à environ 2000 mg/l.

DÉGUSTATION & GARDE Le nez est floral, explosif. En bouche, l'agrumes domine ; la fraîcheur est renforcée par le côté « perlant ».

Un vin à partager en toute simplicité et à apprécier dans les 2 ans, rafraîchi entre 6° et 8°C.

ACCORDS METS & VINS Apéritif, salades et tartes aux fruits.

Autre(s) millésime(s) disponible(s) :

Bouteille 75cl - Bouchon Diam 1

SCEA DOMAINE D'HOMS

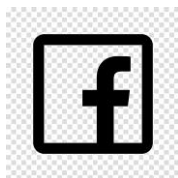
RCS CAHORS 39214822700011

Charlène & Sébastien Cauzit

Lieu-dit Maux Saux
46800 Porte-du-Quercy France

Téléphone +33 (0)5 65 24 93 12

contact@domainedhoms-cahors.fr



www.domainedhoms-cahors.fr



contact@domainedhoms-cahors.fr