

Lieux de vente



Au caveau :

Tous les jours,
toute l'année de
10 h. à 12 h
et de 15 h. à 19 h.

Sur les marchés de pays en juillet et août :

Dimanche matin :

A GRAND-VABRE en Aveyron de 9 h. à 12 h.

Mercredi soir :

A SAINT-PARTHEM en Aveyron de 19 h. à 22h.

L'Exploitation

La ferme de La Vidalie se situe sur la commune de Vieilleville (4kms) et le canton de Montsalvy (12kms). Cantaliens...oui...avec de très proches voisins aveyronnais à seulement deux kilomètres ! La Vidalie est à 10 kms d'Entraygues sur Truyère et environ 20 kms de Conques, célèbre cité touristique !

Les vins à découvrir.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
A consommer avec modération.

cantal
AUVERGNE

Produits fermiers

Les Terrasses de La Vidalie :

AOP Entraygues-Le Fel,

Vins rouge, rosé, blanc.

Fromages de chèvres

Au lait cru, moulé à la louche

Cabécou, Parabel, Tomette

FR
15.260.011
CE



Curieux et gourmands, soyez les bienvenus

Situation



Ferme de La Vidalie



Isabelle et Serge BROHA
La Vidalie
15120 VIEILLEVILLE

Tél. : 04 71 49 96 98
Portable : 06 83 25 15 97
Email : serge.broha@wanadoo.fr



Les chèvres

L'élevage se compose de chèvres de race « alpine ». Elles pâturent dans des parcours extérieurs, et en hiver elles sont nourries à l'intérieur avec le foin produit sur l'exploitation. La mise-bas s'étalent sur deux périodes : décembre et mars ; ce qui permet une production de fromage ininterrompue.

Le fromage :

La traite a lieu matin et soir ; après chacune, nous procédons au caillage. 24 heures plus tard, le caillé est moulé à la louche dans les moules. Nous fabriquons trois calibres de fromages de chèvres :

- **Cabécou de Lavidalie** : fromage petit assez crémeux et très onctueux,
- **Parabel de Vieillevie** : a un bon arôme de chèvre,
- **La tomette de chèvre** : a un goût particulier, plus affiné.



Les Terrasses de La Vidalie

Le Cépage :

- pour le **Vin Rouge et Vin Rosé fruité** : Assemblage 70 % **fer servadou**, 30 % **cabernet franc**, les rouges sont dotés d'une robe grenat à pourpre. Ils offrent des arômes de fruits rouges bien mûrs. La **Cuvée des Gabariers** se distingue par sa robe intense et ses tanins soyeux. Ce vin étonnant atteint sa plénitude entre trois et cinq ans après la mise en bouteille. La robe saumonée des rosés s'accompagne d'une bouche fraîche et légère, particulièrement appréciée la saison estivale ou à l'apéritif.

- pour le **vin blanc** 100% Chenin, les vins blancs présentent une robe jaune claire, reflet doré. En bouche, ils se révèlent secs, vifs et aromatiques.

Le Conseil du Sommelier :

Le Vin Rouge se déguste à une température de 16°. Il met en valeur de nombreux mets tels que les tripoux, la charcuterie, la potée auvergnate, le gibier et les viandes rouges.



Le Vin Rosé se déguste à une température de 10-12°. Il se marie très bien avec une salade du chef (gésiers de canard, cou farcis) une quiche, particulièrement apprécié pendant la saison estivale.

Le Vin Blanc se déguste à une température de 8-10°. Il souligne avec finesse les plats de crustacés, du saumon fumé ou du poisson.



Le vignoble

Le vignoble d'Entraygues – Le Fel est situé au cœur de la Vallée du Lot.

Notre vignoble « **Les Terrasses de La Vidalie** » est implanté sur les coteaux sud de la commune de Vieillevie, à l'extrémité sud du Cantal.

A une altitude de 250 mètres, le climat est favorable à la production viticole, grâce à son influence méditerranéenne et montagnarde par la présence de la proximité des Monts du Cantal.

Notre vignoble se développe sur un terrain composé de schiste marron, riche en fragment rocheux qui assure un très bon drainage.

1.50 hectares plantés en terrasse.

Les vignes sont conduites sur fil de fer. Pendant l'été, une « vendange verte » est effectuée pour ajuster au mieux le rendement en quantité de raisin et gagner au maximum sa maturité et produire une meilleure qualité de vin. Début octobre, les vendanges sont entièrement réalisées « à la main ».