

# Dégustation du samedi 2 Mars

De 9h30 à 17h30

présence de notre Vigneron Jean Lacuque «Château Milhau Lacuque»  
en Languedoc-Saint Chinian

**Remise de 5 % HTVA et accises par carton assorti de 6 bouteilles**  
**sur les vins en dégustation**

**Remise de 10 % HTVA et accises par carton de 6 bouteilles de la**  
**même référence sur les vins en dégustation**

**5+1** sur certaines cuvées précisées

## Les Fines Bulles



Champagne Gobillard Brut

79 070

30 % Chardonnay, 35 % Pinot Noir et 35 % Pinot Meunier. La robe or clair est sublimée par un joli cordon de fines bulles. Nez fin et élégant. Bouche souple et équilibrée. Un champagne ample sur des arômes nets, riches et bien fondus.

30.38 €

## Les Blancs



Languedoc, I.G.P. Coteaux de Fontcaude Domaine Milhau Lacuque 2020

77 826

100 % Vermentino. Vin sec et vif, mais sans agressivité. Arômes citronnés. Belle minéralité. Fin, délicat et élégant.

Rafraichissant à l'apéritif, mais aussi avec les pâtes, les volailles, les poissons maigres.

5+1

7.43 €



Languedoc, Saint Chinian Château Milhau Lacuque 2020

77 954

Vin blanc (66 % Grenache et 34 % Roussanne) à la robe pâle et aux reflets brillants. Le nez est fin, fruité et fleuri. Sa bouche, riche et aromatique, a une personnalité basée sur une acidité qui lui confère ampleur et vivacité.

Il pourra être servi avec des poissons grillés, des fruits de mer, des fromages régionaux, frais ou secs, ...

9.61 €



Bordeaux **Bio** Château Lamothe Barrau 2022

70 244

100 % Sauvignon blanc. Robe vert pâle. Arômes de pêche, de poire et de fruits de la passion. La bouche est grasse et fruitée. La finale est longue, avec une légère touche d'amer-tume.

Parfait à l'apéritif, mais aussi avec les fruits de mer et les poissons.

8.60 €

## Les Blancs



### Bourgogne, Givry Domaine Davanture 2022

71 733

Nez sur des notes de fruits et florales. En bouche, les arômes de miel et de fruits mûrs sont soutenus par une légère impression toastée. Finale longue et puissante.

Il peut être servi avec les volailles, les poissons en sauce légère, les noix de Saint-Jacques et les fromages doux à pâte pressée.

28.15 €



### Vénétie, Le Manzane Pinot Grigio DOC 2021

79 565

100 % Pinot Grigio. Robe avec de jolis reflets légèrement cuivré. Senteur de glycine, de jasmin et de fruits à pulpe jaune. Bouche complexe, aromatique avec des touches de vanille et agréablement minérale.

Aime les légumes et les fruits de mer.

8.45 €

## Les Rosés



### Languedoc, Saint Chinian Mon Rosé... de Saignée à l'Ancienne Milhau Lacugue 2020

77 958

La personnalité de ce rosé provient d' une sélection de vieilles vignes de Grenache (35 %), de Cinsault (25 %) et de Syrah (40 %).

Il peut accompagner tous les repas et spécialement les grillades, les plats épicés, les spécialités régionales et les fromages secs ou frais.

5+1

9.38 €



### Côtes de Provence Domaine de la Rouviere 2022

76 040

Syrah, Cinsault et Grenache. Jolie robe saumon clair. Nez sur des notes de citron vert et de pamplemousse. Bouche fine, délicate et complexe, avec une belle structure.

Aime l' apéritif, les salades estivales, les antipasti, les crustacés, les poissons grillés et les viandes grillées.

10.49 €

## Les Rouges



### Languedoc, I.G.P. Coteaux de Fontcaude Domaine Milhau Lacugue 2020

77 827

100% Marselan. Croisement entre le cabernet sauvignon et le grenache noir. Structure tannique puissante et veloutée. Belle concentration aromatique de fruits rouges et noirs avec des notes épicées.

Vin de plaisir par excellence qui suivra également les gibiers, les viandes rouges et les fromages.

5+1

7.43 €



### Languedoc, Cuvée du Chasseur Milhau Lacugue 2019

77 960

Syrah, Grenache Noir, Cinsault et Carignan. Parfumé et épicé.

Le complice parfait des meilleurs moments de votre repas.

8.70 €

## Les Rouges



### Languedoc, Saint Chinian Cuvée Magali Château Milhau Lacugue 2018

77 952

9.73 €

Cinsault, Grenache et Syrah composent cette cuvée. Elle est tendre et fruitée, avec des parfums de garrigue. La douceur épicée, mais également le volume et l'expression en bouche caractérisent ce vin.

Idéal avec les viandes et certains fromages.



### Languedoc, Saint Chinian Cuvée des Chevaliers Château Milhau Lacugue 2017

77 950

11.62 €

34% Grenache Noir, 37% Syrah, 15% Cinsault et 14% Carignan. Cuvée puissante, colorée et tannique. Arômes de fruits noirs et rouges. Parfums de garrigue et d'épices.

S'allie avec tous les plats de viandes et aux fromages frais.



### Languedoc, Saint Chinian AOC Les Truffières Château Milhau Lacugue 2017

77 962

15.72 €

Cette cuvée est l'équilibre parfait entre le Syrah et le Grenache Noir. Aromes de fruits rouges et noirs, de parfum de garrigue et d'épices. Bouche puissante et complexe. Tannins bien présents.

Ravira les viandes rouges et les gibiers.



### Languedoc, Saint Chinian AOC Les Truffières Syrah 2018

77 964

16.24 €



### Languedoc, V.D.F. Aude Les Pépettes Château Champ des Soeurs

77 500

10.24 €

Grenache et Carignan. Joli vin tout en finesse et simplicité. Nez de fruits frais, de fruits rouges, d'épices et de garrigue. Bouche fraîche et fruitée, avec juste ce qu'il faut de caractère.

Vin parfait pour l'apéritif et les grillades.



### Bourgogne, Côte Chalonnaise Domaine Davanture 2022

71 740

17.89 €

Ce vin dégage un fruité intense qui s'illustre à travers des petits fruits noirs (cassis, myrtilles) et des notes de noyaux de griottes et de kirch. En bouche on retrouve la fraîcheur et le croquant des fruits rouges. Tannins souples et bonne acidité. Finale longue et bien structurée.

Parfait avec les viandes en sauce, les viandes grillées et les fromages de caractère.

## Les Rouges



### Bourgogne, Givry Domaine Davanture 2022

71 730

**26.02 €**

Robe rouge rubis. Nez très expressif, avec la présence de petits fruits rouges. En bouche, l'attaque est marquée par la fraîcheur du fruit. Les tannins bien présents, mais très fins. Ravira les charcuteries, le bœuf et les fromages à pâtes douces.



### Toscane, Chianti Classico DOCG Castello Di Querceto 2021

79 655

**15.39 €**

92 % Sangiovese, Canaiolo, Colorino, Mammolo et Ciliegiolo. Robe rouge rubis brillant. Nez composé, délicat et agréable. Bouche sèche, harmonieuse et élégante. Bon compagnon des viandes rouges et des fromages.