

Dégustation du samedi 3 Février

De 9h30 à 17h30



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



Chardonnay Brut Millésimé «Perle Noire» Genoels-Elderen 2018

21.01 €

79 435

100 % Chardonnay. Blanc de Blanc. Robe étincelante de couleur jaune paille. Aromes de fruits blancs et exotiques comme l' ananas, le melon, le pamplemousse, et le citron. Très fruité, avec beaucoup de fraîcheur. Bouche bien équilibrée avec une longue finale. Idéal à l' apéritif, avec les fruits de mer et les poissons frits.

Les Blancs



I.G.P. d' Oc Chardonnay Plaisir Exotique Domaine Pardon & Fils 2022

5+1

6.71 €

77 830

2019 1.5 L

14.85 €

77 831

2022 3 L

24.75 €

77 834

100% Chardonnay pour ce vin à la robe jaune brillante. Arômes de fruits exotiques et de pêche. La bouche est fraîche, soyeuse, ronde et parfaitement équilibrée. Bonne longueur en bouche.

Il est à servir avec les salades, les volailles et les poissons.



Auxerrois Grand 1er Cru Stadtbredimus 2021

12.33 €

79 540

Vin d'une grande typicité Luxembourgeoise avec un nez très minéral et des notes de gentiane. En bouche, il est rond et fruité avec des arômes de pistaches, de pêches de vignes et d' ananas frais. et d'une belle finesse.

Accompagne les viandes blanches et les buffets.

Les Blancs



Bordeaux Château Le Pey « Elise » 2020

70 604

100 % Sauvignon Blanc. Robe clair. Nez très fruité avec des notes grillées. La bouche est fraîche, avec un bel équilibre entre les touches fruitées, grillées, vanillées et l'acidité. Idéal avec le carpaccio de saumon et les huîtres; mais aussi avec les poissons et les fruits de mer en général, ainsi qu'avec les fromages de chèvre.

16.34 €



Hautes Côtes de Nuits **Bio** Château de Premeaux 2019

71 336

100 % Chardonnay. Magnifique robe onctueuse et brillante. Explosion de notes de citron et de pamplemousse au nez. En bouche, mélange malicieux d'arômes exotiques et de pierre à fusil. Fin de bouche bien beurrée. Aime les fruits de mer, les poissons gras et les fromages doux.

25.05 €



Muscat Saint Jean de Minervois Domaine les Roumanis 2020 **50 Cl**

77 780

100 % Muscat Petits Grains. Belle robe jaune aux reflets dorés. Le nez exhale de fines notes de fruits frais (mangue, litchi). Bouche vive, fraîche et puissante. Tannins souples et soyeux, sublimés par des arômes de fleur blanches, de roses et de miel de romarin. Finale gourmande sur des arômes de figue fraîche. Accompagne tout le repas; du foie gras au dessert.

8.12 €

Les Rosés



Cabernet d'Anjou Cuvée Tentation demi-sec Domaine Sauveroy 2022

74 330

30 % Cabernet Franc et 70 % Cabernet Sauvignon. Belle robe rose lumineuse aux nuances saumonées. Le nez délivre de petits fruits rouges frais. La bouche est ronde et le fruit bien présent. La finale s'ouvre avec un bel équilibre.

Il aime être seul à l'apéritif ou accompagne la cuisine exotique, les entrées avec du melon, les travers de porc et les desserts aux fruits rouges.

5+1

9.17 €

Les Rouges



I.G.P. d'Oc Cabernet Sauvignon Réserve Barton & Guestier 2022

77 800

100% Cabernet Sauvignon. Belle robe grenat profond aux reflets pourpres. Belle intensité aromatique mêlant des notes de fruits noirs mûrs (cassis et mûre) et de délicates notes toastées et épicées. Bouche ample et souple aux tanins soyeux. Finale longue et dominée par des notes vanillées et de réglisse.

Idéal avec les viandes rouges grillées, les pâtes, les plats épicés et les fromages.

5+1

6.41 €

Les Rouges



Madiran Cuvée Séduction Chat. Barrejat, élevage en barrique, 2020/2021

78 820

60 % Tannat et 40 % Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon. Vin aux arômes de fruits rouges, auxquels se mêlent des notes boisées. La bouche est riche, pleine, ferme et franche. Finale longue, avec de très beaux tanins. Idéal avec les viandes et les fromages.

10.66 €



Montagne Saint-Emilion Château Rocher Corbin 2016

70 282

Sous sa robe rubis, il développe un bouquet intense et élégant, mariant le chocolaté, le boisé torréfié et les fruits mûrs. Les tanins veloutés, riches et déjà fondus se prolongent dans une finale souple, généreuse et agréablement fruitée. Ravi l' agneau, le canard et la pintade.

14.69 €



Saint Chinian Cuvée Magali Château Milhau Lacugue 2018

77 952

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.

9.73 €



Fitou Bel Amant Château Champ des Soeurs 2019

77 410

40 % Carignan, 35 % Grenache Noir et 25 % Mourvèdre. Joli bouquet de fruits et d' épices. Les tannins sont fins et serrés procurant un grand plaisir à la dégustation. Aime la cuisine épicée, exotique, en sucré-salé; mais aussi les volailles et l' agneau.

14.60 €



Anjou Villages Cuvée Antique Domaine Sauveroy 2018

74 314

100 % Cabernet Franc. Robe intense et profonde, avec un bel éclat. Le nez est complexe, avec des nuances de fruits rouges et de fruits noirs compotés. La bouche est Riche, danse et charnue; avec une belle longueur. Les tanins sont denses et soyeux. Il se marie parfaitement avec les viandes rouges, les grillades, les pipérades, les raclettes et les fromages de caractère.

10.77 €

5+1



Saint Amour Les Pierres Domaine Pardon 2020

71 950

100% Gamay. Paré d'une robe couleur pourpre, cette cuvée livre des parfums complexes de petits fruits rouges (cassis-groseille) et de violette. Il accompagnera tendrement les repas en amoureux ou entre amis, mais aussi les viandes blanches, les rôtis (veaux, porc, gibiers, ...) et les charcuteries.

12.66 €

Les Rouges



Fleurie Cuvée Hugo Vieilles Vignes Domaine Pardon 2020

71 914

100 % Gamay. Très vieilles vignes, élevage en fût de chêne. Cette cuvée à la robe sombre, dévoile des arômes de petits fruits noirs bien mûrs (cassis et myrtilles). Présence de notes boisées et vanillées. Bouche riche et puissante.

Parfait avec les volailles, les viandes blanches, les rôtis et les fromages.

21.18 €



Vacqueyras Vieilles Vignes **Bio** Domaine le Colombier 2021

72 450

80% Grenache et 20% Mourvèdre. Arômes de fruits des bois (cassis), de café, d' épices et de cacao au nez. Bel équilibre en bouche avec des tanins soyeux, un concentré d' arômes et une belle longueur en fin de bouche.

Aime la cuisine typique provençale, le gigot d' agneau ail-romarin et les fromages corsés.

17.11 €



Montepulciano d' Abruzzo Cvetic Domaine Masciarelli 2018

79 627

Robe rouge rubis avec des reflets grenats très concentrés. Nez intense et complexe, avec beaucoup d' amplitude. La bouche est fruitée et ample, avec des notes épicées.

Ravira le bœuf, les grillade, les gibier, l' agneau et le mouton.

28.22 €