

Dégustation du samedi 4 Mai 24

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



Crémant d'Alsace Brut Tête de Cuvée Philippe Michel

79 170

Jolie robe lumineuse de couleur or pâle, avec des reflets ambrés. Bulles fines. Agréable bouquet aux notes de fruits jaunes au nez. Bouche fraîche, délicatement fruitée et tout en finesse.

A déguster en apéritif, avec les carpaccio de fruits de mer, mais aussi tout au long du repas.

12.89 €

5+1

Les Blancs



Chardonnay La Grande Olivette 0°, sans alcool, Domaine de la Baume

77 848

100 % Chardonnay. Robe dorée et brillante. Nez expressif et charmeur, mêlant des parfums de fleurs blanches, d'agrumes, de fruits jaunes et de vanille. Bouche fraîche et équilibrée. Excellent en apéritif, avec les salades, les poissons grillés, les viandes blanches, les pâtes ou le riz et les desserts.

7.31 €



Languedoc, IGP d'Oc Viognier Benjamin Rissac 2022

77 873

50 % Chardonnay et 50 % Viognier. Jolie robe jaune doré. Nez sur des notes de fruits exotiques et de fleurs. Bouche grasse, riche, puissante, équilibrée et toute en fraîcheur. Belle finale avec une pointe de violette et de miel.

Parfait à l'apéritif, avec les salades, les coquillages, les poissons, les viandes blanches et les fromages affinés et crémeux.

8.50 €



Bordeaux, Graves de Vayres Tradition Château Haut-Beaumard 2021

70 902

80 % Sauvignon Blanc et 20 % Muscadelle. Notes d'agrumes et de fleurs blanches. Vin de plaisir, facile à boire, frais et rond.

Idéal à l'apéritif ou avec les crustacés, les poissons et les asperges.

8.40 €

5+1



Bourgogne, Macon Fuissé Domaine Fussiacus 2023

71 800

Nez très fin sur des notes de fruits à chair blanche et minérale, bien en rapport avec la bouche. Présence de quelques arômes de fruits secs. Vin friand et assez nerveux; ce Qui lui donne une bouche longue, ronde et équilibrée.

Parfait avec les entrées, les huîtres, les charcuteries et les fromages de chèvre.

15.47 €

Les Blancs



La Pinta Chardonnay 2022

79 818

100 % Chardonnay. Jolie robe brillante et lumineuse. Notes de fruits tropicaux avec des touches d' agrumes au nez. Bouche fruitée et ample, avec une finesse remarquable. Apprécie l' apéritif, la cuisine asiatique, les barbecue, les pâtes, les salades, les crustacés, les poissons et les fromages à pate dure.

9.27 €

Les Rosés



Languedoc, Grenache Cinsault La Grande Olivette 0°, sans alcool

77 849

Grenache et Cinsault. Robe rose pâle. Nez expressif de petits fruits rouges (fraise, cerise et baies sauvages). Bouche fraîche, généreuse et équilibrée. A déguster à l' apéritif ou avec les tapas, les salades, les grillades de viandes, les plats végétariens et les desserts.

7.31 €



Bordeaux, La Rosée de la Grande Barde

70 296

100 % Merlot. Robe rose foncé. Nez sur des notes délicates de baies des bois et de baies noires. Bouche fraîche et complète.

9.14 €



Languedoc, Pinot Noir «Les Vignes d' Héloïse» Domaine de la Baume 2022

77 852

100 % Pinot Noir. Nez intense sur des notes de pêches de vignes et d' agrumes. Un bouquet de fraîcheur en bouche ! Bien équilibré. Ravira l' apéritif, les salades de saison, les sardines marinées, les côtes d' agneau et au dessert avec les fraises (une vraie gourmandise).

9.85 €

5+1



Les Abruzzes, Cerasuolo d' Abruzzo DOC Domaine Gianni Masciarelli 2021

79 626

2021 1.5 L

79 623

Jolie robe limpide rose cerise. Le nez est raffiné. La bouche développe des notes de fruits rouges (cerises, cassis, baies et roses sauvages, ...). Parfait à l' apéritif, mais aussi avec les charcuteries , les légumes chauds ou froids et les viandes rôties.

10.80 €

23.08 €



Les Rouges



Languedoc, Cabernet Syrah La Grande Olivette 0°, sans alcool

77 846

Cabernet et Syrah. Robe rubis, intense et brillante. Nez expressif et complexe sur les fruits noirs et les épices. Vin souple et élégant, avec une belle richesse aromatique. Bouche fruitée et charnue qui dévoile des saveurs de cassis, d' épices douces et de garrigue.

Accord parfait avec les viandes rouges, les barbecues et les fromages.

7.31 €



Languedoc, Cabardes Château Latour de Rissac 2018

77 870

40 % Syrah, 20 % Grenache, 25 % Cabernet Sauvignon et 15 % Merlot. Robe intense. Vin dense et généreux, présentant des notes de myrte, d' encens, de fumé et d' épices. Les tanins sont enrobés.

Parfait avec une côte de bœuf.

7.82 €



Rhône, Cairanne Brunel de la Gardine 2022

72 410

Grenache et Syrah. Robe d' un grenat profond, disque limpide. Nez ample sur des notes de fruits noirs, de pruneaux et de réglisse, mêlés d' une pointe de cuir qui exprime toute la richesse de la garrigue. Bouche veloutée et onctueuse. Tannins fins.

Ravira le canard confit, les cailles et les volailles en général.

13.44 €



Beaujolais, Morgon, Cru Classé, Domaine Coperet 2022

71 915

C' est un vin à la belle robe grenat, puissant et généreux aux arômes de fruits à noyaux (abricot, pêche, cerise et prune).

Il accompagnera tous les plats en sauce et les gibiers.

13.05 €



Bourgogne, Givry Vieilles Vignes Domaine Besson 2022

71 720

Millésime de soleil, riche et fruité. Elevage en fût de chêne pendant 9 mois. Arômes de petits fruits rouges (framboises et groseilles).

Accompagne idéalement les volailles, le veau et les fromages légers.

25.05 €



Loire, I.G.P. Val de Loire « Cuvée Murmure » Gralleau Domaine Sauveroy 2023

74 340

Robe rubis de belle intensité. Le nez est concentré et dévoile des arômes de petits fruits rouges frais (fraise et framboise), accompagnés d' épices. La bouche est légère et ronde, portée par le fruit et la finesse des épices. La finale salivante est d' une grande gourmandise.

Aime les volailles, les viandes blanches grillées, les viandes rouges, les plats mijotés et les fromages.

11.50 €

Les Rouges



Bordeaux, Médoc Collection Château La Douce 2019

70 620

100 % Merlot. Jolie robe rouge rubis aux reflets violets. Bouche onctueux et veloutée. Tanins doux et harmonieux.

Parfait avec les viandes rouges les viandes grillées, l' agneau rôti et les fromages.

11.44 €



Pinot Noir Al Voye Domaine des Marnières 2022

79 444

100 % Pinot Noir. Elevage de minimum 8 mois en fût de chêne français. Nez ouvert et agréable, légèrement fumé. Notes fruitées et épicées. Bouche ample et riche sur les fruits rouges. Belle structure tannique avec de la tenue et de la souplesse.

Se plait avec les charcuteries, les viandes grillées ou rôties, les gibiers et les fromages.

15.45 €

5+1



Les Abruzzes, Montepulciano Abruzzo Caelus 2022

79 649

100 % Montepulciano d' Abruzzo. Bouche puissante et bien équilibrée. Finale persistante aux notes de fruits rouges et d' épices.

Parfait avec les viandes rouges, l' agneau et les gibiers.

8.73 €