

Dégustation du samedi 6 Avril 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



Cava Brut Pupitre

10.20 €

79 140



37.5 Cl

6.06 €

79 142

40 % Xarel-Lo, 40 % Macabeo et 20 % Parellada. Belle robe couleur jaune or avec une mousse élégante. La bouche est fraîche, sèche et bien équilibrée. Agréable arômes de pommes vertes et d'agrumes. La finale est douce, avec une touche de mûres. C' est un apéritif de classe, rafraîchissant et stimulant, qui peut aussi accompagner des repas légers et élégants (huîtres, poissons et fromages de chèvre).

5+1

Les Blancs

I.G.P. Côtes de Gascogne Sauvignon Réserve Barton & Guestier 2021

6.85 €

77 804



100% Sauvignon Blanc. Belle robe jaune pâle aux reflets verts. Nez vif aux arômes intenses de pamplemousse rose et de fruits exotique (ananas). En bouche, c' est une explosion de fruits, soutenue par une belle fraîcheur et une finale citronnée.

Aime les fruits de mer et les poissons grillés.

5+1

Languedoc, V.D.F. Chardonnay « Boisé » Les Tamarins 2022

7.12 €

77 785



100 % Chardonnay. Robe jaune pâle, aux reflets brillants. Au nez, très belle complexité aromatique alliant des notes florales et de noisettes grillées. En bouche, l' attaque est franche et généreuse. Très bon équilibre entre l' acidité et le gras amenant une touche de boisé bien fondue.

Aime le saumon, les poissons en sauce, les croquettes de fromage et les volailles.

Les Blancs

Languedoc Viognier Elisabeth Domaine de la Baume 2022

9.27 €



77 858

D' une belle couleur jaune paille et brillante, la puissance aromatique de ce vin est une surprise complète. Le nez donne, tour à tour, des arômes de zestes de mandarine, d' abricot frais et d' orange confite. Cette sensation se poursuit en bouche avec un palais ample et une finale fraîche et épicée.

S' accorde avec les salades composées, les pizzas, les pâtes, les poissons, les poissons fumés et certains fromages.

Bordeaux Château Le Pey « Elise » 2020

16.34 €



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.



Sicile, I.G.T. Angelo Grillo IGT 2022

8.62 €



79 693

100% Grillo. A déguster afin d' en apprécier toute la qualité. Il représente toute la passion et l' habileté d' Antonio Dell ' Angelo à combiner traditions et innovation. Il dévoile d' agréables notes de citron et de fruits tropicaux.

Agrémente l' apéritif, mais aussi les salades et les fruits de mer.



Chardonnay, élevé en fut chêne, Domaine des Marnières 2022

15.45 €



79 440

100 % Chardonnay. Robe jaune clair, avec une belle limpidité. Nez délicat et élégant sur le fruit. La bouche présente des arômes de fruits exotiques et d' ananas, avec une pointe de vanille et de caramel.

Ravira les poissons en sauce et les viandes blanches.

Les Rosés

Languedoc, Syrah Cabochon du Sud 2022

5.55 €



77 746

100% Syrah. Jolie robe rose brillante. Nez fruité aux senteurs acidulées de baies sauvages. Bouche fraîche et délicate.

Parfait pour l' apéritif, mais aussi avec les salades, les viandes froides et les desserts.

Côtes du Rhône « Vendanges Manuelles » Domaine de l' Olivier 2022

9.10 €



72 008

Ce vin (45 % Grenache et 55 % Cinsault) présente une belle couleur saumonée très vive. Nez subtil de fruits rouges (framboise et groseille). L' attaque en bouche est franche avec beaucoup de fraîcheur. Il développe une belle acidité et de la longueur sur les arômes de petits fruits rouges.

Il accompagnera très bien l' apéritif, mais aussi les charcuteries, les repas d' été et les viandes blanches.

Les Rouges



Bordeaux Château Pontet Nivelles 2021

70 250

Robe grenat très soutenue, brillante avec des nuances de violettes. Le nez est complexe et épicé avec des arômes de vanille. Une bouche souple et équilibrée avec des notes de pruneaux et de réglisse.

Il adore le foie gras, le canard et, en général, les volailles.

6.91 €



Bordeaux, Médoc Château Le Pey 2016

70 602

2016 1.5 L

70 603

Vif dans sa présentation, ce vin (55 % Cabernet Sauvignon et 45 % Merlot), à la robe grenat profond, déploie un bouquet complexe et joliment fruité (raisins mûrs) que rehaussent quelques touches boisé et d' épicé. Rond et bien équilibré, le palais s' ouvre sur une finale fort agréable, ample et harmonieuse.

Il accompagne les viandes rouges, les viandes grillées, l' agneau, les gibiers et les fromages.

11.69 €

29.28 €



Côtes du Rhône, V.D.F. Méditerranée The Cicada Domaine Chante Cigale

72 040

80 % Grenache et 20 % Carignan. Robe rouge rubis avec des reflets violacés. Nez de fruits rouges et de framboises, typique de la jeunesse du Grenache noir. La bouche est aromatique et fraîche, soutenue par des tanins discrets et souples. Vin rond et gouleyant.

Parfait avec les charcuteries, les grillades et les fromages frais.

5+1

7.53 €



Côtes du Rhône, Châteauneuf du Pape Domaine Chante Cigale 2020

72 360

65% Grenache, 20% Syrah, 10% Mourvèdre et 5% Cinsault. Robe pourpre aux reflets violacés. Nez de sous-bois, d' épices et de fruits rouges et noirs. Légèrement torréfié aux arômes de cannelle et de fruits noirs. Bouche ronde, harmonieuse et persistante sur les arômes olfactifs. Se plait avec les civets, gibiers, viandes rouges en sauce et les fromages.

30.86 €



Languedoc, Pic Saint Loup Ambroisie **Bio** Château de Lascours 2021

77 922

Vieilles vignes du domaine : 70 % Syrah, 15 % Grenache et 15 % Mourvèdre. Elevage en fûts. Belle robe grenat soutenue aux reflets pourpre. Nez fin et complexe avec des notes toastées, vanillées, réglissées, de sous-bois et de laurier. Bouche bien équilibrée, ample et grasse. Finale longue, avec des tannins bien présents de vanille et de laurier.

Adore les viandes rouges, les gibiers et les fromages persillés.

18.28 €



Bourgogne, Pinot Noir Vieilles Vignes **Bio** Château de Premeaux 2022

71 330

Jolie robe rubis de haute densité. Nez fin et délicat sur fruits à noyaux (griotte, cerise). Bouche dense et harmonieuse avec un beau support tannique et soyeux qui enrobe les papilles. Belle concentration sur le fruit.

Alliance parfaite avec les viandes grillées ou fumées, les plats relevés et les gibiers.

21.18 €

Les Rouges



Loire, Saint Nicolas de Bourgueil Cuvée les Echaliers 2022

74 755

100% Cabernet Franc. Robe de couleur rubis intense. Nez sur les fruits, relevé par des notes épicées. L'attaque est fraîche et suave, avec de belles notes fruitées et légèrement épicées. Bouche équilibrée et harmonieuse.

Il aime les charcuteries, les volailles et les gibiers à plumes.

9.34 €



Casa de Campo Cabernet Sauvignon Premium 2021

79 868

Robe sombre aux reflets rubis. Note de fruits rouges et de poivre au nez. La bouche présente des notes de confiture de fruits rouge et d'épices.

Se marie parfaitement avec les viandes rouges et les fromages de caractère.

8.49 €



Les Pouilles, Cielo 3 Passo **Bio Vegan** 2020

79 706

Negroamaro et Sangiovese. Belle robe grenat foncé. Nez sur des notes intense de fruits murs. Ce bouquet est complété par des touches de bois clair. Bouche puissante sur les arômes de fruits, de tabac, de moka et de légères notes de vanille. Finale longue et complexe.

Adore une bonne viande rouge, style T-Bone.

5+1

10.06 €



Les Pouilles, I.G.T. Salento Punta Aquila Primitivo Tenute Rubino 2020

79 685

100 % Primitivo. Vin fruité et profond à la matière dense et précise. Bonne typicité du cépage. Au nez, il donne des notes de fruits noirs, d'épices, d'humus, de tabac, de gingembre et de poivre noir. En bouche, il est dynamique, avec des arômes minéraux qui se combinent avec la puissance du fruit. L'acidité et les tanins sont agréables.

Sublimera les ragoûts de lapin, de porc et de gibier, les viandes grillées, les plats à base de sauce tomate et les fromages affinés.

2019 1.5 L

79 688

15.70 €

30.49 €