

# Dégustation du samedi 6 Mai

## 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 Blancs



Domaine du Cep d'or Stadtbredimus Goldberg 1L

7.23 €

79 511

Vin léger avec un titrage alcoolique peu élevé. Très agréable avec un nez de Muscat, d'oblates, de feuilles de cassis, de fruits jaunes et blancs et de fleur d'oranger. Très belle bouche fruitée. C'est la boisson tendance de tous les jours.

Il s'accommode très bien avec la cuisine Luxembourgeoise et Chinoise.



Région Châteauneuf du Pape, V.D.F. The Cicada Domaine Chante Cigale 2022

7.53 €

72 043

40 % Grenache, 30 % Picpoul et 30 % Viognier. Nez fruité sur les agrumes et les fleurs blanches. Bouche aromatique, équilibrée et fraîche.

Ravira les poissons grillés et le fromage de chèvre.



Bordeaux, Graves de Vayres Tradition Château Haut-Beaumard 2021

8.40 €

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**.



Loire, Sancerre Côte des Embouffants Domaine Roger Neveu 2022

18.80 €

74 910

100 % sauvignon. Robe or pâle. Belle expression aromatique aux connotations de fruits mûrs et de fleurs blanche au nez. Vin persistant et élégant en bouche. Bel équilibre entre fraîcheur, souplesse, minéralité et fruité.

Aime l'apéritif, les fruits de mer, les crustacés, les viandes blanches, les poissons en sauce.

## Les Blancs



### Chardonnay « Bleu » Genoels-Elderen 2019

79 432



100 % Chardonnay. Robe jaune doré clair. Le nez réunit des notes délicates d' agrumes mures, de pommes jaunes et de boutons d' or. Vin particulièrement fin dès l' attaque. La bouche évolue vers des senteurs d' ananas et de miel, avec un soupçon de note minérale. Vin sec particulièrement élégant et fruité, avec beaucoup de fraîcheur en fin de bouche. Un merveilleux accord pour les fruits de mer, le homard, les langoustines, les poissons, **les asperges** et la cuisine asiatique.

18.24 €



### Asiotus Chardonnay Sauvignon, Vin Enigmatique

79 699



Assemblage harmonieux de Chardonnay et de Sauvignon Blanc. Robe jaune paille. Notes de pommes jaunes, de poires, de miellat, d' agrumes et d' herbes fraîches. Bouche fraîche, fuitée, douce et équilibrée. Aime les poissons, le poulet, les légumes au wok et les fromages légers.

9.80 €

## Les 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.

12.85 €

5+1

## Les Rosés



### Languedoc, I.G.P. d' Oc L' Ange d' Oc 2021

77 845

Grenache et Syrah. Vin frais et souple. Merveilleux à l' apéritif ou en terrasse.

7.49 €

5+1



### I.G.P. Sable de Camargue Gris Marin 2022

77 862

2022 **3 L**

77 860

Robe rose très pâle. Vin fruité et floral qui respire le soleil. Idéal à l' apéritif, mais aussi avec les grillades.

7.61 €

22.86 €

## Les Rosés



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

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.

9.10 €



### Région de Bourgogne, Bouquet Envie Domaine Coperet 2022

71 918

100 % Gamay noir à jus blanc. Jolies robe rose clair. Notes de fruits blancs et exotiques au nez qui offrent une bouche fruitée, ronde et harmonieuse.

Aime les soirées entre amis et les barbecues et les carpaccios.

8.49 €



### Loire, 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.

9.17 €

## Les Rouges



### Elaboré par la maison Pardon, « Rouge Royal » 75 Cl

71 890



5.68 €

3 L

71 893

19.87 €

5 L

71 894

26.99 €

Ce vin élevé dans la tradition de nos chais, se pare d'une robe grenat profond. Le nez, expressif et persistant, livre des senteurs de fruits mûrs. La bouche révèle beaucoup de gras et des notes légèrement vanillées. Les tanins sont souples mais bien présents.

Servir sur des viandes rouges en sauce, ainsi que sur des gibiers et fromages.

### I.G.P. Corse Pinot Noir Réserve Barton & Guestier 2022

77 803

100% Pinot Noir. Jolie robe rubis aux reflets violets. Nez intense, mêlant des arômes de cerise rouge à de jolies notes de moka, de vanille et d'épices. La bouche est souple, avec des tanins fondus, dominée par des notes de kirsch et d'épices.

Aime les plats typiques méditerranéens (paëlla, risotto, pizza, ...).

6.85 €

## Les Rouges



### Bordeaux, Graves de Vayres, Elevé en Fûts, Château Haut-Beaumard 2016

70 905

80 % Merlot, 15 % Cabernet Sauvignon et 5 % Malbec. Il allie souplesse et corps et est bien équilibré.

Idéal avec les viandes rouges.

9.37 €



### Bordeaux, Haut Médoc AOP Château Lestage Simon 2019

70 820

Robe d' un beau grenat profond, brillante et soutenue. Nez complexe, à la fois fruité et épicé, avec des notes de fruits noirs et d' épices. Bouche ample, équilibrée et puissante sur des arômes de mûres et de réglisse.

Accompagne avec élégance les viandes rouges, les gibiers, les fromages à pâte dure et les desserts à base de chocolat.

5+1  
Caisse en  
Bois de 6

14.89 €



### Côtes du Rhône Village La Parran Fût Chêne Domaine Challias 2018

72 230

60 % Grenache et 40 % Syrah. Très belle robe brillante de couleur grenat. Le nez est riche en parfums de baies rouges, de cerise, de fraise et de violette en finale. Une bouche toute en rondeur grâce à une dominante de fruits mûrs, de saveurs d' épices et d' olives noires.

Parfait pour accompagner les gibiers, les côtes de bœuf et les gigots d' agneau.

11.72 €



### Cru du Rhône, 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 €



### Rioja, Azabache Tunante 2020

79 761

70 % Tempranillo, 20 % Grenache et 10 % Mazuelo. Robe rouge grenat vif. Au nez, notes de confiture de fruits rouges, de balsamique, de vanille et de grillé. Bouche savoureuse, structurée et bien équilibrée, avec des arômes de fruits rouges en confiture, de marmelade, de grillé, de café au lait et de cacao.

Parfait avec les viandes rouges, les gibiers et les fromages affinés.

6.20 €



### La Venitie, Appassimento IG Veneto Domini Veneti 2020

79 573

60 % Corvina, 15 % Corvinone, 15 % Rondinella et 10 % assemblage. Robe rouge rubis, avec de jolis reflets grenats. Nez sur les épices, avec des notes de vanille et de cerise. Bouche corsée et ronde. Tannins doux et long sur des touches épicées.

Idéal avec les plats de viandes et les fromages affinés.

11.98 €