

Dégustation du samedi 4 Septembre

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

I.G.P. d' Oc Chardonnay Plaisir Exotique Domaine Pardon & Fils 2020

77 830

5.88 €



2018 1.5 L

77 831

13.70 €

2019 3 L

77834

21.13 €

2019 5 L

77 835

32.13 €

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.

Bordeaux Château Le Pey « Elise » 2019

70 604

16.28 €



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.



I.G.P. Côtes de Gascogne **Bio** Domaine Pajot 2020

78 790

Sa robe présente une belle couleur jaune très clair à reflets verts. Le nez est frais à dominante de fruits jaunes, avec une pointe de pain d'épices. La bouche est remarquablement équilibrée, où les différents cépages jouent leur jeu : fraîcheur, persistance, matière. Un souffle de vivacité reste présent en arrière bouche.

Ravi l' apéritif, les charcuteries, les viandes blanches, les poissons, les fruits de mer et les fromages doux.

7.11 €



I.G.P. Côtes de Gascogne **Bio** « Noisette » demi-sec Domaine Pajot 2020

78 785

100 % Gros-Manseng. Robe jaune légèrement et naturellement paillée. Nez très typique du cépage, avec des nuances d' agrumes, de confiture de coing, de pain d' épice et de poire. L' attaque en bouche est vive et ample grâce à un bon équilibre entre l' acidité et la sucrosité modérée.

S' apprécie à l' apéritif, avec le foie gras, les charcuteries, les fromages persillés ou à pâte dur parfumés et les desserts aux fruits.

7.51 €



Sancerre Domaine La Gemiere 2020

74 924

100 % Sauvignon. Belle robe pâle aux reflets platine. Nez intense et complexe où se mêlent des notes fruitées, minérales et végétale. La bouche est généreuse, fraîche et ronde. L' attaque est fondue sur du gras et du charnu. Finale bien équilibrée et longue, avec une bonne persistance aromatique sur des notes florales et de pêche.

Aime les poissons, les fruits de mer et plus particulièrement les Saint-Jacques.

17.71 €

Les Rosés



Côtes du Rhône « Vendanges Manuelles » Domaine de l' Olivier 2020

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.

8.46 €



I.G.P. Sable de Camargue Gris Marin 2020

77 862

2020 **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.

7.16 €

21.45 €



Bouquet Envie Domaine Coperet 2020

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.

8.44 €



Bordeaux Clairet Château Lamothe 2020

70 243

100 % Merlot. Belle robe rouge cerise. Il présente un nez fin. La bouche est vineuse et fruitée avec des arômes de fruits rouges (cerises, cassis, ...).

Il accompagne très bien les grillades, les buffets froids et plus généralement tous les plats d' été.

8.54 €

Les Rouges

Côtes du Rhône Domaine Challias 2018 5 L

30.75 €

72 050

60 % Grenache, 20 % Syrah, 10 % Carignan et 10 % Cinsault. Lumineuse parure rouge Vif. Bouquet très agréable et frais. Parfums de fraise des bois, de myrtille, de violette et de réglisse. Palais agréable et généreux libérant des arômes de confiture de cerise, de truffe blanche et de garrigue.

Ce vin accompagnera les viandes rouges en sauce.



I.G.P. Corse Pinot Noir Réserve Barton & Guestier 2020

6.06 €

77 803

100% Pinot Noir. Jolie robe rouge cerise. 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,).



I.G.P. d' Oc Esprit Tradition Domaine Milhau Lacugue 2019

6.83 €

77 820

50 % Syrah et 50 % Cinsault. Vin rond, puissant et équilibré.

Accompagnera toutes les cuisines jusqu' aux mets les plus exigeants, puissants ou tomatés..



I.G.P Cévennes Merlot Quiétude **Bio** Domaine Saint-Alban 2019

7.88 €

77 880

100 % Merlot. Issu de l' **agriculture biologique**, il est élaboré **sans sulfites ajoutés**. Robe rouge grenat soutenu avec une collerette violette. Bien équilibré et fruité avec un joli volume en bouche. Il présente des notes de confiture de fruits rouges.

A servir avec les repas relevés, les pâtes et les viandes rouges.



Bordeaux Supérieur Cuvée Prestige Château Lamothe Barrau 2016

11.64 €

70 241

50 % Merlot et 50 % Cabernet Sauvignon, élevage en fut de chêne. Robe pourpre. Arômes de fruits rouges et de vanille. Vin complexe, rond, charnu et gras en bouche. Finale longue et bien équilibrée.

Aime les viandes rouges, les gibiers et les fromages forts.



Haut Médoc Cru Bourgeois Château Magnol Barton & Guestier 2016

70 830

47% Merlot, 38% Cabernet Sauvignon et 15% Cabernet Franc. Brillante couleur rubis. Le nez développe une belle palette aromatique et complexe aux arômes de fruits rouges bien mûrs et des notes torréfiées de café et de vanille. La bouche révèle des notes de cassis et de cerise noire. Les tannins sont bien équilibrés avec une finale longue et douce. Parfait avec les viandes rouges, grillées ou rôties, en particulier l' agneau et le canard; ainsi que tous les fromages affinés.

24.03 €

5+1



Savigny Les Beaune « Aux Grands Liards » Domaine Parigot 2019

71 580

100 % Pinot Noir. Nez intense, avec des notes de fruits rouges et noirs, de minéralité et de boisé épicé. La bouche est fraîche, concentrée et charpentée. Elle dévoile des touches épicées de girofle et de poivre. Parfait avec l' agneau, les volailles nobles, le lapin et le lièvre.

25.96 €



Appassimento IG Veneto Domini Veneti 2019

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 €



Rigoletto Montecucco Domaine Colle Massari **Bio** DOC 2018

79 732

70 % Sangiovese, 15 % Ciliegiolo et 15 % Montepulciano. Robe rouge rubis. Vin léger, avec des notes douces et intenses, ainsi que des arômes de fruits et de bois charnus. Des touches de poivre, de cerises noires, de thym et de fumé sont reconnaissable dans une bouche bien équilibrée. Accompagne les grillades, les volailles, les pates en sauce tomate, le poissons grillé, le canard et les fromages affinés.

10.85 €



Les Bulles



Champagne Dany Fèvre Rosé

79 010

100 % Pinot Noir. Dans sa bouteille transparente, il présente une jolie robe rosée intense et soutenue. Le nez est très expressif. La bouche, ronde, légère et équilibrée s' ouvre sur des arômes finement mêlés tels que les fruits cuits, le grillé et une pointe orangée. Ensuite, il vous séduira par ses arômes de fruits rouges, par l'élégance et le velouté de sa robe rubis. Fraîcheur et pureté définissent cette cuvée. Il égayera les apéritifs et les viandes grillées.

25.33 €