

# Dégustation du samedi 2 Juillet

## 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 Bulles*



Crémant d'Alsace Brut Rosé Tête de Cuvée Philippe Michel

79 173

**13.82 €**

Robe de soirée rose pâle, fardée de nuances orangées. Nez de figue fraîche rehaussée d'une touche d'agrumes et d'écorces d'orange, laissant rapidement la place à la fraise des bois et aux effluves de petites baies rouges écrasées. En bouche, l'attaque est franche, finement acidulée, puis, l'ampleur prend les devants avec de subtils parfums de framboise et de groseille. Un milieu de bouche raffiné et exaltant.

### *Les Blancs*



Pays d'Oc Sauvignon Cabochon du Sud 2021

77 743

**5.41 €**

100% Sauvignon Blanc. D'une robe or vert pâle, il présente des arômes de cassis et de groseille à maquereau. La bouche est vive, toute en fraîcheur avec une note minérale inimitable.

Parfait pour un apéritif, mais aussi avec les salades, les fruits de mer, les huîtres, les poissons grillés et certains fromages.



I.G.P. Côtes de Gascogne **Bio** Domaine Pajot 2021

78 790

**7.67 €**

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.



### Sauvignon Blanc Haut Poitou 2021

74 990

100 % Sauvignon Blanc. Robe jaune clair, avec un peu de brillance verte sur le bord. Notes florales et fruitée très prononcée au nez et en bouche. Vin léger, croquant et frais. Acidité sympathique avant une jolie finale légèrement fumée.

Apprécie l' apéritif, les salades, les poissons, les fruits de mer et les fromages.

9.54 €



### Languedoc Chardonnay Les Vignes de Madame Domaine de la Baume 2020

77 859

Belle robe brillante, jaune doré. Le nez s' ouvre sur des notes de zests de mandarines et de mandarines fraîches. La bouche est harmonieuse et fraîche, avec beaucoup de volume et des notes de vanille.

Parfait avec les poissons grillés, les coquillages, les crustacés et les volailles fermières.

9.85 €

5+1



### Saint Véran Domaine Fussiacus 2020

71 832

Robe jaune, d' intensité moyenne. Note d' ananas et d' agrumes, rehaussées d' une touche florale. Bouche sèche, minérale et ronde, pleine d' ardeur. Le gras et l' acidité s' équilibrent pour une finale toute en longueur.

Ravira les crustacés, la blanquette de veau et les fromages de chèvre.

16.34 €

## *Les Rosés*



### Pays d' Oc Syrah Cabochon du Sud 2021

77 746

100% Syrah. Nez floral et sur les petits fruits rouges (framboises, fraises des bois). D' une robe rubis profonde et lumineuse, de rosé est souple et frais.

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

5.31 €



### Pays d' Oc Ayet Gris 2021

77 776

2020 1.5 L

77 777

Cinsault, Grenache et Mouvèdre pour ce vin à la douce robe rose pâle. Originalité aromatique au nez et en bouche. Vin frais et élégant grâce à la finesse de ces arômes à dominante minérale.

Aime l' apéritif, mais aussi les salades, les grillades, les pizzas et les poissons.

6.40 €

13.98 €

5+1



### Côte du Rhône « Vendanges Manuelles » Domaine de l' Olivier 2021

72 008

8.85 €

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.



### Cerasuolo d' Abruzzo DOC Domaine Gianni Masciarelli 2020

79 626

10.35 €

2019 1.5 L

79 623

18.17 €

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.



### Cabernet d' Anjou Cuvée Tentation demi-sec Domaine Sauveroy 2020

74 330

8.70 €

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.



## Les Rouges



### Pays d' Oc Cabernet Sauvignon Le Cabochon du Sud 2020

77 740

Ce 100 % Cabernet Sauvignon à la robe rubis intense. Il présente des arômes de cèdre, de cassis et de notes épicées. En bouche, les tanins sont souples et accompagnés d' une agréable longueur.

Parfait avec les volailles en sauce, les petits gibiers, les viandes rôties, les viandes grillées, et les fromages à pâtes dures.

5.31 €



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

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, ....).

6.54 €

5+1



### 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.

9.03 €



### Beaujolais-Villages Cuvée de l' Ermitage Domaine Pardon 2019

71 928

100 % Gamay noir à jus blanc. Vin à la robe rubis foncé. Le nez est sur les petits fruits noirs (cassis et myrtilles). En bouche, il reste fruité, souple, harmonieux et suave.

A servir avec les volailles, les viandes blanches et les charcuteries.

9.08 €



### Givry Vieilles Vignes du Domaine Parize 2020

71 730

Issu du Pinot Noir, il offre une robe brillante, carmin ou pourpre. Son bouquet évoque la violette, la fraise, la mure avec des notes réglissées. De constitution assez tannique, sa structure est ferme, mais cache un registre aromatique délicat.

Les pâtés, les terrines, le jambon cru et les charcuteries fines le mettent en valeur.

18.28 €



### Sancerre Domaine de la Villaudière 2018

74 974

Vêtu d' une robe grenat intense aux reflets pourpres, ce vin s' ouvre au nez sur un mariage gourmand de fruits rouges mûrs (cassis et mures). Attaque souple. Bouche élégante, légère et fruitée.

A associer aux viandes rouges, aux gibiers et aux fromages.

14.89 €



Pinot Noir, élevé en fut chêne, Cuvée Papy Domaine des Marnières 2020

79 443

100 % Pinot Noir. Robe rubis d' intensité moyenne. Le nez est sur les notes de cerises et de petits fruits rouges. La bouche est ample, avec des notes de petits fruits noirs, de café et de tabac blond.

Aime les viandes rouges, les volailles en sauce et les plats exotiques relevés.

14.12 €



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.

12.63 €

