

# Dégustation du samedi 1<sup>er</sup> avril

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



Pays d' Oc Belle Epine 2021

77 793

Chardonnay et Viognier. Robe jaune discrète. Le nez est sur les agrumes. Jolie Bouche souple et fruitée.

Parfait à l' apéritif, les fruits de mer, les coquillages, les poissons et le fromage de chèvre.

6.11 €

5+1



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

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.

8.17 €



Pessac Leognan Le Dauphin d' Olivier 2018

70 944

50 % Sauvignon et 50 % Sémillon. Robe jaune doré. Le nez est expressif avec des notes d' écorces d' orange et de mandarine. La bouche est longue et onctueuse, sur des arômes pâtisseries.

Adore les poissons en sauce, les viandes blanches et les volailles.

20.76 €

## Les Blancs



Jose Galo Rueda Verdejo 2022

79 753

8.62 €

100% Verdejo. Belle couleur jaune paille aux reflets verts. Le nez est typique avec des arômes de fruit jaune (ananas et pêche) et un peu d' anis. Vin riche et bien structuré avec beaucoup de fraîcheur et une agréable touche d' amertume.

A déguster en terrasse au soleil, mais aussi avec des salades fraîches, les poissons et les pâtes.



Trebbiano d' Abruzzo DOC Domaine Gianni Masciarelli 2020

79 624

11.54 €

2018 1.5 L

79 622

18.17 €

100 % Trebbiano. Robe jaune paille avec des reflets verdâtres. Bouquet raffiné. La bouche est sur des notes de fruits jaunes frais (pommes, abricots, poires sauvages ...).

Aime les viandes blanches, les salades, les poissons et les sushis.

## Les Bulles



Crémant de Luxembourg Domaine Cep d' Or

79 186

15.69 €

Il développe un beau nez de fruits mûrs, une bulle fine, régulière et persistante. Son équilibre en fait un vin de réception.

Sa finesse peut le faire apprécier en toute occasion et pourquoi pas en « digestif » aussi.

5+1

## Les Rosés



Pays d' Oc Belle Epine 2021

77 796

5.82 €

80 % Grenache et 20 % Syrah. Jolie robe rose saumon. Nez expressif et acidulé avec des notes de baies fraîches. La bouche est équilibrée, fraîche et croquante avec des arômes de fraise et de pamplemousse rose. Finale délicate et finement crémeuse.

Parfait à l' apéritif, avec les viandes grillées et les salades.

5+1

Côtes de Provence Henri Gaillard 2022

76 050

9.74 €



30 % Grenache, 30 % Cinsault, 20 % Syrah 10 %Mourvèdre et 10 % Tibourenc composent ce vin à la belle robe rose pâle aux nuances saumonées. Le nez présente une bonne intensité, dominée par les épices. La bouche est vive et ronde, exhalant de fins arômes d' épices.

Parfait dès l' apéritif, il accompagne aussi les salades, les charcuteries, les viandes blanches et les grillades.

## Les Rouges



### Pays d' Oc Belle Epine 2020

77 790

Merlot et Syrah. Le Merlot, aux arômes typique de poivre, apporte la chair et le fruit. La Syrah, colorée et puissante, vient conforter l' ensemble. L' attaque est souple et fruitée. Bouche bien équilibrée grâce à sa rondeur et son fruité. Tanins persistants. Parfait avec les charcuteries, les viandes rouges, les plats de brasserie et les fromages.

5.82 €

5+1



### Côtes du Rhône Les Vignasses Domaine Challias 2020

72 065

60 % Grenache, 30 % Syrah, 10 % Carignan et 10 % Cinsault. Robe lumineuse rouge vif. Bouquet très agréable et frais. Il présente des arômes de fraise des bois, de myrtille, de violette et de réglisse. La bouche libère des parfums de confiture de cerise, de truffe blanche et des notes de garrigue.

Parfait avec les viandes rouges et les viandes en sauce.

9.29 €

5+1



### Côtes du Rhône Village Orée du Bois Domaine de l' Olivier 2019

72 204

100 % Syrah. Elevage en barrique. Tannins fins, soyeux et bien enrobés. Palette aromatique riche, avec des touches de vanille, de grillé et de toasté.

Merveilleux avec les gibiers et les viandes rouges.

16.94 €



### Saint Nicolas de Bourgueil Le Moulin Neuf Domaine Plouzeau 2020

74 755

100% Cabernet Franc. Robe de couleur rubis foncé, limpide et brillante. Le nez donne des arômes frais et complexes de fruits rouges (cerise et cassis) et d' épices (poivre, clou de girofle et menthe fraîche). En bouche, les tanins sont souples et généreux. Belle finale riche, harmonieuse et équilibrée.

Il aime les viandes grillées et certains poissons en sauce.

10.82 €



### Volnay Les Brouillards Domaine Parigot 2018

71 170

100% Pinot Noir. Le nez présente une belle complexité aromatique sur les petits fruits rouges et noirs, mêlés à de subtiles notes de cuir et de musc. Bouche concentrée, mais tout en finesse, pour se terminer sur une belle longueur.

Sublimera l' agneau, le bœuf, les gibiers et les fromages corsés.

39.82 €



### Duca Di Saragnano Sicile Appassite

79 652

Robe rouge foncé intense, avec des reflets violets. Nez sur des notes de fruits rouges mûrs et de confiture, relevés par des touches d' épices douces et de vanille. Bouche fruitée, ronde, corsée et veloutée. Tannins lisses pour une finale toute en longueur.

Ravira les viandes rouges, les gibiers et les fromages.

12.97 €



### Primitivo Di Manduria Menestrello 2021

79 725

Robe rouge intense pour ce vin délicat et équilibré. Arômes de fruits rouges mûrs et de notes épicées. Tannins équilibrés, avec une finale persistante.

Parfait avec les plats savoureux, les viandes grillées ou rôties.

8.34 €