

Dégustation du samedi 1er 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 Blancs



I.G.P. Coteaux de Fontcaude Domaine Milhau Lacugue 2021

77 826

100 % Vermentino. Vin sec et vif, mais sans agressivité. Arômes citronnés. Belle minéralité. Fin, délicat et élégant.

Rafrichissant à l'apéritif, mais aussi avec les pâtes, les volailles, les poissons maigres.

7.03 €

5+1



Bordeaux **Bio** Château Lamothe Barrau 2020

70 244

100 % Sauvignon blanc. Robe vert pâle. Arômes de pêche, de poire et de fruits de la passion. La bouche est grasse et fruitée. La finale est longue, avec une légère touche d'amertume.

Parfait à l'apéritif, mais aussi avec les fruits de mer et les poissons.

8.60 €



Pouilly Fumé Domaine de la Villaudière 2021

74 960

Belle robe limpide et jaune pâle aux reflets dorés. Le nez, expressif, associe les odeurs florales à celles des pêches blanches et des fruits exotiques. Avec une attaque franche, la bouche est harmonieuse, fraîche et élégante. Finale longue et puissante qui fait ressortir une belle minéralité.

Parfait pour un apéritif dînatoire, mais aussi avec les poissons, les crustacés et les volailles.

18.57 €

Les Blancs



Feuille de Vigne

79 950

Chardonnay et Viognier. Vin frais et fruité, avec des arômes de pêche et de poire. Parfait à l'apéritif, avec les salades, les poissons grillés et les crustacés.

5.37 €



Chardonnay, élevé en fut chêne, Domaine des Marnières 2022

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.

15.45 €



Jose Galo Rueda Verdejo 2022

79 753

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.

8.91 €

Les Rosés



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 €

5+1



Pays d'Oc Ayet Gris 2022

77 776

2022 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.

6.84 €

14.64 €

Les Rosés



Languedoc Pinot Noir «Les Vignes d' Héloïse» Domaine de la Baume 2022

77 852

8.85 €

100 % Pinot Noir. Nez intense sur des notes de pêches de vignes et d' agrumes. Un bouquet de fraîcheur en bouche ! Bien équilibré.

Ravira l' apéritif, les salades de saison, les sardines marinées, les côtes d' agneau et au dessert avec les fraises (une vraie gourmandise).



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.



Sicile, Rosa Dei Veneti **Bio** Gorgi Tondi 2021

79 701

10.62 €

100 % Nerello Mascalese. Robe saumon brillant. Le nez associe des notes florales parfumées de violette, de brise marine et de fruits rouges. Bouche sèche, harmonieuse, agréable et légèrement épicée.

Idéal avec les sushis, les crustacés, les poissons blancs grillés, la cuisine asiatique et les fromages à pâte molle .

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 Rouges



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

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..

6.89 €

5+1

Fronsac Château La Rose Pipeau 2014

70 120

90 % Merlot et 10 % Cabernet-Franc. Robe rubis aux reflets pourpres, il présente une grande franchise et une bonne intensité. On retrouve des saveurs de paille tiède, de pelage et des notes lactiques dans une sympathique évocation agreste. La bouche, souple, est baignée par les petits tanins de peau quasiment assimilés. Place est alors faite au fruité, plaisant mariage de cerise noire, de baie de sureau, de mûre, de myrtille et de cachou qui évoluent vers un ensemble confituré. Il émoustille les papilles par l' excitation du poivre blanc, tout autant que par la vivacité kirschée.

Il ravi les côtes d' agneau, le lapin, le bœuf et le veau.

13.85 €

5+1



Fleurie La Madone Terra Vitis Domaine Coperet 2020

71 908

100% Gamay noir à jus blanc. Robe rouge intense. Notes florales au nez (iris, violette, pivoine, rose, ...). Bouche minérale, ave des tanins soyeux et fins.

Accompagne le gigot d' agneau, le poulet de Bresse et les huîtres (servir frais).

13.05 €



Fitou Bel Amant Château Champ des Soeurs 2019

77 410

40 % Carignan, 35 % Grenache Noir et 25 % Mourvèdre. Joli bouquet de fruits et d' épices. Les tannins sont fins et serrés procurant un grand plaisir à la dégustation.

Aime la cuisine épicée, exotique, en sucré-salé; mais aussi les volailles et l' agneau.

14.60 €



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

78 760

66 % Merlot et 34 % Cabernet Sauvignon. Robe claire. Bouche fruitée et légère, avec une persistance discrète des tannins.

Idéal avec les buffets, les viandes grillées, l' agneau, les charcuteries et les fromages légers.

8.41 €



Sicile, Pinot Noir Kris 2018

79 694

100 % Pinot Noir. Jolie robe rubis. Nez sur des notes de fruits rouges, de fleurs séchées et d' épices. Bouche souple, fraîche et équilibrée, avec des arômes de fruits mûrs et d' épices. Peu tannique.

Vin de plaisir et de partage qui accompagnera aussi les charcuteries, les pâtes et les pizzas.

9.26 €



Abruzzes, Montepulciano Domaine Gianni Masciarelli 2018

79 625

Jolie robe violette. Le nez est épicé, avec des notes de cerise rouge et de bois fumé. La bouche est douce et développe les notes du nez.

Aime l' osso bucco, les grillades et les fromages.

12.25 €

2019 1.5 L

79 621

22.32 €

