

Dégustation du samedi 5 Octobre 24

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 Fines Bulles



Spumante Cuvée Quattro Valli

79 280

100 % Malvasia. Robe claire, jaune paille. Bouche délicate et aromatique aux notes fruitées et florales.

Ravira l' apéritif, mais aussi les fruits de mer, les poissons et les fromages de chèvre.

6.80 €



Les Blancs



Auxerrois Grand 1er Cru Stadtbredimus 2022

79 540

Vin d'une grande typicité Luxembourgeoise avec un nez très minéral et des notes de genticiane. En bouche, il est rond et fruité avec des arômes de pistaches, de pêches de vignes et d' ananas frais. et d'une belle finesse.

Accompagne les viandes blanches et les buffets.

10.19 €



Pinot Gris Domaine des Marnières 2023

79 441

100 % Pinot Gris. Arômes de fruits à chair blanche. Sucrosité modérée et acidité bien équilibrée.

Idéal pour les repas festifs.

14.63 €

Languedoc, I.G.P. Grenache Cuvée Antoine Joseph Pardon 75 Cl

71 853



3 L

71 872

22.61 €

5 L

71 873

31.20 €

Robe or pâle. Au nez, il libère des senteurs de fleurs blanches et de fruits blancs tels que la pomme et le coing. La bouche révèle une belle matière, riche, aromatique et grasse.

Le servir en apéritif, en kir, ou accompagné de poissons, de fruits de mer, ainsi que sur des salades.

Les Blancs



Languedoc, V.D.F. Chardonnay « Boisé » Les Tamarins 2022

77 785

100 % Chardonnay. Robe jaune pâle, aux reflets brillants. Au nez, très belle complexité aromatique alliant des notes florales et de noisettes grillées. En bouche, l'attaque est franche et généreuse. Très bon équilibre entre l'acidité et le gras amenant une touche de boisé bien fondue.

Aime le saumon, les poissons en sauce, les croquettes de fromage et les volailles.

7.12 €



Bordeaux, Graves Thomas Barton Reserve 2021

70 946

60 % Sauvignon Blanc et 40 % Sémillon. Robe pâle jaune paille aux reflets verts. Nez fin d'abord sur les de fruits tropicaux, de litchi, d'ananas et ensuite sur des touches florales. Bouche élégante et flatteuse mêlant des arômes de fruits intenses. Finale longue et rafraîchissante.

Adore les poissons.

5+1

13.25 €



Loire, Pouilly Fumé Domaine de la Villaudière 2022

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 dinatoire, mais aussi avec les poissons, les crustacés et les volailles.

19.01 €



Bourgogne, Pinot Noir Cuvée Prestige Domaine Charlopin 2022

71 100

100 % Pinot Noir. Arômes de chêne, de fleurs, de cerise rouge, de griotte, de framboise, de fraise et de vanille. Bonne acidité avec des tanins fins.

Parfait avec les viandes rouges, les gibiers à plumes, le bœuf bourguignon et les pot-au-feu.

28.93 €

Les Rosés



Languedoc, Saint Chinian Mon Rosé de Saignée à l'Ancienne Milhau Lacugue

77 958

La personnalité de ce rosé provient d'une sélection de vieilles vignes de Grenache (35 %), de Cinsault (25 %) et de Syrah (40 %).

Il peut accompagner tous les repas et spécialement les grillades, les plats épicés, les spécialités régionales et les fromages secs ou frais.

5+1

9.38 €



Cerasuolo d'Abruzzo DOC Domaine Gianni Masciarelli 2021

79 626

2021 1.5 L

79 623

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.

10.80 €

23.08 €

Les Rouges



Cru du Languedoc, Saint Chinian Cuvée Magali Château Milhau Lacugue 2019 9.73 €

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.



Cru du Beaujolais, Fleurie Cuvée Hugo Vieilles Vignes Domaine Pardon 2020 21.18 €

71 914

100 % Gamay. Très vieilles vignes, élevage en fût de chêne. Cette cuvée à la robe sombre, dévoile des arômes de petits fruits noirs bien mûrs (cassis et myrtilles). Présence de notes boisées et vanillées. Bouche riche et puissante.

Parfait avec les volailles, les viandes blanches, les rôtis et les fromages.



Sud Ouest, Madiran Tradition Domaine Denis Capmartin 2021 8.19 €

78 800

2020 1.5 L

78 805

17.66 €

2020 5 L

78 807

85.81 €



60 % Tannat et 40% Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon. Belle robe intense. Notes de fruits rouges. Les tanins fondus lui donnent une bouche à la fois charnue et charpentée. Vin bien équilibré.

Servir avec un magret, un poulet, une viande rouge, une grillade ou un fromage.



Loire, Chinon Les Galets **Bio** Château de la Bonnelière 2021 10.98 €

74 795

100% Cabernet Franc pour un vin très séduisant par ses arômes de framboise, de violette. La robe est limpide et brillante, couleur rubis avec quelques reflets violacés. Une fois en bouche, les tanins sont souples, mais bien présents. Finale harmonieuse.

A déguster avec des viandes grillées.



Bordeaux, Montagne Saint-Emilion Domaine la Petite Barde 2018 10.50 €

70 290

Vin puissant (Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc) et séduisant avec sa couleur violette. Son nez est abondamment fruité aux parfums de cerise noire, fraise et framboise bien mûres, et une subtile touche de vanille.

Il appelle toutes les grillades, viandes blanches avec des sauces à base de crème et des fromages à pâte dure.



Bordeaux, Montagne Saint-Emilion Château la Grande Barde 2019 13.86 €

70 295

C'est un vin (Merlot, Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc) de superbe intensité à la robe rouge violacé intense et très brillante. Il offre un nez très aromatique avec de fines touches de fruits rouges (cerises, framboises et cassis). En bouche, il est souple et élégant, avec beaucoup de fruits rouges et légèrement fumé.

Il aime les viandes blanches, les volailles, les poissons grillés, les fromages doux, les pâtes et les charcuteries.

Les Rouges



Bordeaux, Saint Estèphe Eclat de Tour de Pez 2020

70 630

60 % Merlot, 35 % Cabernet Sauvignon et 5 % Cabernet Franc. Belle robe rouge vive brillante. Le nez exprime des notes de fruits et de boisé bien fondu. La bouche est souple et gourmande. Jolie finale onctueuse, fraîche, fruitée et de bonne longueur. Aime le bœuf, l' agneau, le lapin, les gibiers et les fromages.

23.67 €



Rhône, Vacqueyras Vieilles Vignes **Bio** Domaine le Colombier 2023

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.

2022 1.5 L

72 454

17.11 €

38.41 €



Porca de Murça Douro 2019

79 770

Touriga Franca, Touriga National, Tinta Roriz et Tinta Barroca. Belle robe grenat, légèrement tuilée. Le nez présente des notes florales et de fruits à noyau. La bouche est souple avec de la concentration, de la fraîcheur et une belle acidité qui prolonge les notes de fruits.

A déguster avec les volailles et les viandes rouges.

9.98 €



Les Pouilles, Primitivo Di Manduria Menestrello 2022

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.

5+1

8.34 €



Toscane, Chianti Classico DOCG Castello Di Querceto 2021

79 655

92 % Sangiovese, Canaiolo, Colorino, Mammolo et Ciliegiolo. Robe rouge rubis brillant. Nez composé, délicat et agréable. Bouche sèche, harmonieuse et élégante. Bon compagnon des viandes rouges et des fromages.

17.31 €