

Dégustation du samedi 1 Février 25

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



5+1



Champagne Gobillard Brut

79 070

37.5 Cl

79 071

30.38 €

18.28 €

30 % Chardonnay, 35 % Pinot Noir et 35 % Pinot Meunier. La robe or clair est sublimée par un joli cordon de fines bulles. Nez fin et élégant. Bouche souple et équilibrée. Un champagne ample sur des arômes nets, riches et bien fondus.

Les Blancs

Nouveau



Chardonnay La Grande Olivette 0°, sans alcool, Domaine de la Baume

77 848

7.31 €

100 % Chardonnay. Robe dorée et brillante. Nez expressif et charmeur, mêlant des parfums de fleurs blanches, d'agrumes, de fruits jaunes et de vanille. Bouche fraîche et équilibrée. Excellent en apéritif, avec les salades, les poissons grillés, les viandes blanches, les pâtes ou le riz et les desserts.



Pays d'Oc Belle Epine 2023

77 793

6.11 €

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.

5+1



Bordeaux Bio Château Lamothe Barrau 2022

70 244

8.60 €

100 % Sauvignon blanc. Robe vert pale. 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.

Les Blancs



I.G.P. Côtes de Gascogne **Bio** « Noisette » demi-sec Domaine Pajot 2024

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.

8.57 €



Saint Véran Domaine Fussiacus 2023

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.

17.70 €



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 €

Les Rosés



Cabernet d'Anjou Cuvée Tentation demi-sec Domaine Sauveroy 2023

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 €



Pinot Noir, Vinifié en Rouge, Domaine Henri Kieffer 2023

73 495

La bouche est structurée et les tanins soyeux. Son fruité typique évoque la cerise.

Il déploie toute son originalité avec les viandes rouges, les grillades, les gibiers et les fromages.

11.79 €

Les Rouges



Cabernet Syrah La Grande Olivette 0°, sans alcool, Domaine de la Baume

77 846

Cabernet et Syrah. Robe rubis, intense et brillante. Nez expressif et complexe sur les fruits noirs et les épices. Vin souple et élégant, avec une belle richesse aromatique. Bouche fruitée et charnue qui dévoile des saveurs de cassis, d'épices douces et de garrigue.

Accord parfait avec les viandes rouges, les barbecues et les fromages.

7.31 €

Les Rouges



Cuvée Antoine Joseph Pardon « Rouge Royal » 75 Cl

71 890

3 L

71 893

5.79 €

20.34 €

Ce vin élevé dans la tradition de nos chais, se pare d'une robe grenat profond. Le nez, expressif et persistant, livre des senteurs de fruits mûrs. La bouche révèle beaucoup de gras et des notes légèrement vanillées. Les tanins sont souples mais bien présents. Servir sur des viandes rouges en sauce, ainsi que sur des gibiers et fromages.



Montagne Saint-Emilion Château Rocher Corbin 2019

70 282

Sous sa robe rubis, il développe un bouquet intense et élégant, mariant le chocolaté, le boisé torréfié et les fruits mûrs. Les tanins veloutés, riches et déjà fondus se prolongent dans une finale souple, généreuse et agréablement fruitée. Ravi l' agneau, le canard et la pintade.

14.69 €



Lalande de Pomerol Collection Château Bel Rose 2021

70 180

90 % Merlot et 10 % Cabernet Franc pour ce vin au fuité puissant. Bouche pleine et ronde, avec des arômes de cassis. Tannins fins. Aime les viande rouges fromages tendres.

19.15 €

5+1



V.D.F. Aude Les Pépettes Château Champ des Soeurs

77 500

Grenache et Carignan. Joli vin tout en finesse et simplicité. Nez de fruits frais, de fruits rouges, d' épices et de garrigue. Bouche fraîche et fruitée, avec juste ce qu' il faut de caractère.

Vin parfait pour l' apéritif et les grillades.

10.24 €

5+1



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 €

Les Rouges



Clos Vins Amour Alcôve « AOP Maury » 2018

77 020

100 % Grenache noir, Superbe robe rouge cerise, avec de sombres reflets violacés. Nez sur des notes de fruits rouges, de groseilles et d' épices. La bouche dévoile de très beaux tannins, avec des touches fraîches et mures. Belle finale toute en douceur. A savourer à l' apéritif ou avec les desserts.

19.25 €



Saint Amour Les Diamantines Domaine Pardon 2023

71 950

100% Gamay. Paré d'une robe couleur pourpre, cette cuvée livre des parfums complexes de petits fruits rouges (cassis-groseille) et de violette. Il accompagnera tendrement les repas en amoureux ou entre amis, mais aussi les viandes blanches, les rôtis (veaux, porc, gibiers, ...) et les charcuteries.

12.86 €



Moulin à Vent Séduction Domaine Pardon 2022

71 925

100 % Gamay. Robe rubis violacé. Au nez, parfums élégants et complexes de fruit noirs et de fruits rouges, associés à des notes épicées et florales (iris et violette). Bouche ample et riche, avec une belle matière, accompagnée d' arômes d' une grande finesse. Idéal avec les gibiers, les viandes rouges ou rôties.

21.18 €



Lirac rouge Château Saint Roch 2022

72 400

50 % Grenache, 30 % Mourvèdre et 20 % Syrah. Belle robe profonde et brillante. Petit bouquet fruité au nez, sur des notes de petits fruits rouges, de cerise confite et de fruits à noyaux. Bouche charpentée et généreuse avec des tannins soyeux. Parfait avec les volailles.

14.02 €



Pinot Noir Vieilles Vignes **Bio** Château de Premeaux 2022

71 330

Jolie robe rubis de haute densité. Nez fin et délicat sur fruits à noyaux (griotte, cerise). Bouche dense et harmonieuse avec un beau support tannique et soyeux qui enrobe les papilles. Belle concentration sur le fruit. Alliance parfaite avec les viandes grillées ou fumées, les plats relevés et les gibiers.

21.18 €

Les Rouges



I.G.T. Puglia Salento Punta Aquila Primitivo Tenute Rubino 2020

79 685

2019 1.5 L

15.70 €

32.49 €

79 688



100 % Primitivo. Vin fruité et profond à la matière dense et précise. Bonne typicité du cépage. Au nez, il donne des notes de fruits noirs, d' épices, d' humus, de tabac, de gingembre et de poivre noir. En bouche, il est dynamique, avec des arômes minéraux qui se combinent avec la puissance du fruit. L' acidité et les tanins sont agréables.

Sublimera les ragoûts de lapin, de porc et de gibier, les viandes grillées, les plats à base de sauce tomate et les fromages affinés.



Amarone Acinatico Stefano Accordini DOC 2019

79 580

41.23 €



75 % Corniva Veronese, 20 % Rondinella et 5 % Molinara. Robe grenat foncé. Le bouquet, chaud et épicé, délivre des arômes puissants et complexes de fruits secs, de fruits confits et de notes de vanille. La bouche est veloutée et crémeuse, avec une finale persistante.

Aime les viandes rouges, les viandes grillées, le gibier et les fromages affinés.