

Dégustation du samedi 1 Mars 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



Crémant d'Alsace Brut Zéro Dosage Bio Kieffer

79 150

16.30 €

50% Auxerrois, 40% Pinot Blanc et 10 % Pinot Noir. Belle robe brillante. Bulles fines. Notes florales et grillées. L'attaque en bouche est ample et crémeuse. Bonne complexité aromatique, avec une acidité fine et longue. Ravira l'apéritif.



Sol de Nit Brut

79 270

6.93 €

40 % Xarello, 30 % Macabeo et 30 % Parellada. Robe jaune clair et brillante, avec quelques reflets verts. Notes de pomme, de poire, d'agrumes et de fleurs blanches au nez. Bouche fraîche, sur les arômes de pomme mure. Bulles fines et festives à l'apéritif, en cocktail et pour tous les bons moments de partage.

Les Blancs



Languedoc, IGP d'Oc Chardonnay Barton et Guestier 2023

77 806

6.85 €

100 % Chardonnay. Robe jaune pâle, aux reflets dorés. Nez fin et élégant mêlant de belles notes de fruits blancs (poire et coing) à des notes vanillées. Une explosion de fruits en bouche. L'attaque est fraîche, avec une évolution ronde et charnue. La finale intègre parfaitement de belles notes boisées.

Ravira les viandes blanches, les volailles, les salades et les pâtes.



Languedoc, Saint Chinian Château Milhau Lacugue 2020

77 954

9.61 €

Vin blanc (66 % Grenache et 34 % Roussanne) à la robe pâle et aux reflets brillants. Le nez est fin, fruité et fleuri. Sa bouche, riche et aromatique, a une personnalité basée sur une acidité qui lui confère ampleur et vivacité.

Il pourra être servi avec des poissons grillés, des fruits de mer, des fromages régionaux, frais ou secs, ...

Les Blancs



Bordeaux Château Le Pey « Elise » 2020

70 604

16.34 €

100 % Sauvignon Blanc. Robe clair. Nez très fruité avec des notes grillées. La bouche est fraîche, avec un bel équilibre entre les touches fruitées, grillées, vanillées et l'acidité. Idéal avec le carpaccio de saumon et les huîtres; mais aussi avec les poissons et les fruits de mer en général, ainsi qu'avec les fromages de chèvre.



Savoie, Roussette de Savoie Altesse Domaine Jacquin & Fils 2023

75 500

11.31 €

100% Altesse. La robe est jaune pâle aux reflets verts, brillante et limpide. Le nez, agréable, intense et fin à la fois avec des arômes de fruits. Bouche ronde, texture souple et équilibrée. Étonnant avec les plats savoyards, le saumon, les fruits de mer, les pâtisseries et les desserts en général.



L'Ombrie, Orvieto Classico Berganorio Le Velette 2023

79 670

10.80 €

30% Trebbiano, 30% Grechetto, 20 % Malvoisie, 15 % Verdello et 5 % Drupeggio. Robe jaune paille, avec des reflets verdâtres. Arômes floraux délicats, relevés par une légère acidité. Bouche ronde et fruitée, avec une finale douce, fraîche et aromatique. Excellent à l'apéritif, mais aussi avec les salades et les poissons.



Le Choix de Bonne Maman Domaine des Marnières 2023

79 442

14.25 €

Chardonnay et Gewurztraminer. Nez épicé. Bouche riche, puissante, équilibrée, chaude et ronde grâce à un peu de sucre résiduel. Idéal à l'apéritif, avec les desserts et certains fromages puissants, affinés ou vieux.

Les Rosés



Bordeaux Clairet **Bio** Château Lamothe 2023

70 243

8.60 €

100 % Merlot. Belle robe rouge cerise. Il présente un nez fin. La bouche est vineuse et fruitée avec des arômes de fruits rouges (cerises, cassis, ...). Il accompagne très bien les grillades, les buffets froids et plus généralement tous les plats d'été.

5+1

Les Rouges



Languedoc, I.G.P. d' Oc Cabernet Sauvignon Réserve Barton & Guestier 2022

77 800

6.41 €

100% Cabernet Sauvignon. Belle robe grenat profond aux reflets pourpres. Belle intensité aromatique mêlant des notes de fruits noirs mûrs (cassis et mûre) et de délicates notes toastées et épicées. Bouche ample et souple aux tanins soyeux. Finale longue et dominée par des notes vanillées et de réglisse. Idéal avec les viandes rouges grillées, les pâtes, les plats épicés et les fromages.

Les Rouges



Côte du Rhône, V.D.F. Méditerranée The Cicada Domaine Chante Cigale 2022 **7.92 €**

72 040

80 % Grenache et 20 % Carignan. Robe rouge rubis avec des reflets violacés. Nez de fruits rouges et de framboises, typique de la jeunesse du Grenache noir. La bouche est aromatique et fraîche, soutenue par des tanins discrets et souples. Vin rond et gouleyant.

Parfait avec les charcuteries, les grillades et les fromages frais.

5+1



Bordeaux, Graves de Vayres, Elevé en Fûts, Château Haut-Beaumard 2019

9.37 €

70 905

80 % Merlot, 15 % Cabernet Sauvignon et 5 % Malbec. Il allie souplesse et corps et est bien équilibré.

Idéal avec les viandes rouges.



Bordeaux, Médoc Château Le Pey 2016

11.69 €

70 602

Vif dans sa présentation, ce vin (55 % Cabernet Sauvignon et 45 % Merlot), à la robe grenat profond, déploie un bouquet complexe et joliment fruité (raisins mûrs) que rehaussent quelques touches boisé et d'épicé. Rond et bien équilibré, le palais s'ouvre sur une finale fort agréable, ample et harmonieuse.

Il accompagne les viandes rouges, les viandes grillées, l'agneau, les gibiers et les fromages.



Côtes du Rhône, Le Pionnier Domaine Challias 2022

9.66 €

72 065

Grenache, Syrah, Carignan et 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 garigue.

Parfait avec les viandes rouges et les viandes en sauce.



Côtes du Rhône, Gigondas Brunel de la Gardine 2021

25.12 €

72 310

Puissant et charnu, ce Gigondas dévoile d'intenses arômes de fruits rouges, agrémentés de notes poivrées et réglissées. Doté d'une structure et d'un équilibre remarquables, il laisse une belle longueur en bouche.

Merveilleux avec les civets et les viandes mijotées.



Beaujolais, Fleurie La Madone Terra Vitis Domaine Coperet 2022

13.63 €

71 908

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

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



Bourgogne, Hautes Côtes de Beaune Clos de la Perrière Domaine Parigot 2022 **26.99 €**

71 590

100% Pinot Noir. Jolie robe soutenue de couleur pivoine. Nez mûr et intense avec des arômes de fruits rouges (griotte). Bouche structurée et dotée d'une belle puissance tannique.

Idéal avec du poulet fermier, du filet de porc, du steak de thon, ...

Les Rouges



La Vénétie, Tempus Rosso Del Veneto Stefano Accordini 2023

79 585

11.25 €

Corvina et Merlot, cueillis à la main. Robe rouge-rubis. Structure riche en arômes et en saveurs. La bouche étonne le palais avec des notes de cerises et d' épices qui rappellent le poivre noir.

Se marie parfaitement avec les pâtes aux sauces méditerranéennes et les risotto savoureux.



La Toscane, Bolgheri Poggio Al Moro Santini 2020

79 657

19.93 €

30 % Sangiovese, 30 % Cabernet Sauvignon, 30 % Merlot et 10 % Syrah. Robe rouge rubis intense. Bouche épicée, avec des notes de cerise, de fraise, de framboise et de cassis. Vin élégant et concentré, avec des tanins veloutés, mais persistants.

Ravira les pâtes, les viandes et les fromages.



Pinot Noir, élevé en fut chêne, Domaine des Marnières 2023

79 443

18.42 €

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.