

Dégustation du samedi 5 Avril 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



Cava Brut Pupitre

79 140

40% Xarel-Lo, 40% Macabeo et 20% Parellada. Belle robe couleur jaune or avec une mousse élégante. La bouche est fraîche, sèche et bien équilibrée. Agréable arômes de pommes vertes et d'agrumes. La finale est douce, avec une touche de mûres.

C'est un apéritif de classe, rafraîchissant et stimulant, qui peut aussi accompagner des repas légers et élégants (huîtres, poissons et fromages de chèvre).

10.20 €

5+1

Les Blancs



Sud Ovest, I.G.P. Côtes de Gascogne Bio Domaine Pajot 2023

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.

8.37 €



Languedoc, V.D.F. Chardonnay « Boisé » Les Tamarins 2023

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.

7.38 €



Languedoc Viognier Elisabeth Domaine de la Baume 2023

77 858

D'une belle couleur jaune paille et brillante, la puissance aromatique de ce vin est une surprise complète. Le nez donne, tour à tour, des arômes de zestes de mandarine, d'abricot frais et d'orange confite. Cette sensation se poursuit en bouche avec un palais ample et une finale fraîche et épicée. S'accorde avec les salades composées, les pizzas, les pâtes, les poissons.

5+1

9.27 €

Les Blancs



Bourgogne, Givry Domaine Davanture 2022

71 733

Nez sur des notes de fruits et florales. En bouche, les arômes de miel et de fruits mûrs sont soutenus par une légère impression toastée. Finale longue et puissante.

Il peut être servi avec les volailles, les poissons en sauce légère, les noix de Saint-Jacques et les fromage doux à pâte pressée.

26.39 €



Auxerrois Grand 1er Cru Stadtbredimus 2022

79 540

Vin d'une grande typicité Luxembourgeoise avec un nez très minéral et des notes de gen- tiane. 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.

12.70 €



Chardonnay « Bleu » Genoels-Elderen 2020

79 432

100% Chardonnay. Robe jaune doré clair. Le nez réunit des notes délicates d'agrumes mures, de pommes jaunes et de boutons d'or. Vin particulièrement fin dès l'attaque. La bouche évolue vers des senteurs d'ananas et de miel, avec un soupçon de note minérale. Vin sec particulièrement élégant et fruité, avec beaucoup de fraîcheur en fin de bouche.

Un merveilleux accord pour les fruits de mer, le homard, les langoustines, les poissons, les as- perges et la cuisine asiatique.

20.94 €

Les Rosés



Languedoc, Pays d' Oc Syrah Cabochon du Sud 2023

77 746

100% Syrah. Jolie robe rose brillante. Nez fruité aux senteurs acidulées de baies sauvages. Bouche fraîche et délicate.

Parfait pour l'apéritif, mais aussi avec les salades, les viandes froides et les desserts.

5.55 €



Côtes du Rhône « Vendanges Manuelles » Domaine de l' Olivier 2023

72 008

Ce vin (45% Grenache et 55% Cinsault) présente une belle couleur saumonée très vive. Nez subtil de fruits rouges (framboise et groseille). L'attaque en bouche est franche avec beau- coup de fraîcheur. Il développe une belle acidité et de la longueur sur les arômes de petits fruits rouges.

Il accompagnera très bien l'apéritif, mais aussi les charcuteries, les repas d'été et les viandes blanches.

9.10 €



Beaujolais-Villages Confidence de Lisa 2023

71 918

100% Gamay. Robe rose pâle, limpide et brillante. Nez expressif développant des notes flo- rales et de fruits frais (fruits rouges et agrumes). Bouche souple et fruitée, aux arômes de framboises et d'agrumes. Finale longue, fraîche et tout en finesse.

Ravira l'apéritif, les salades, les grillades et les lasagnes.

9.33 €

5+1

Les Rouges

-  Languedoc, I.G.P. Cabernet Syrah, élevé en fût de chêne, J. de la Ronceraie **7.54 €**
77 838
50% Cabernet Sauvignon et 50% Syrah pour ce vin à la robe rubis sombre et chatoyant. Arômes puissants et complexes avec des notes de petits fruits noirs (mûres), des notes boisées mêlant la vanille et la torréfaction. Bouche ample, souple et riche avec une longueur exceptionnelle.
Aime les gibiers, les viandes en sauce et les fromages affinés.
-  Languedoc, Fitou Tradition Château Champ des Soeurs 2020 **11.98 €**
77 400
50% Grenache Noir, 40% Carignan Noir et 10% Syrah. Joli bouquet sur les fruits rouges et noirs. Bouche fraîche et équilibrée, avec des tanins bien fondus.
Aime la cuisine simple, les grillades, le poulet et le couscous. 
-  Bordeaux, Pic Saint Loup Ambroisie **Bio** Château de Lascours 2022 **18.28 €**
77 922
Vieilles vignes du domaine : 70% Syrah, 15% Grenache et 15% Mourvèdre. Elevage en fûts. Belle robe grenat soutenue aux reflets pourpre. Nez fin et complexe avec des notes toastées, vanillées, réglissées, de sous-bois et de laurier. Bouche bien équilibrée, ample et grasse. Finale longue, avec des tannins bien présents de vanille et de laurier.
Adore les viandes rouges, les gibiers et les fromages persillés.
-  Bordeaux Château Pontet Nivelles 2021 **6.97 €**
70 250
Robe grenat très soutenue, brillante avec des nuances de violettes. Le nez est complexe et épicé avec des arômes de vanille. Une bouche souple et équilibrée avec des notes de pruneaux et de réglisse.
Il adore le foie gras, le canard et, en général, les volailles.
-  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 boisées 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 **Bio** Domaine la Fagotière **9.53 €**
72 010
35% Syrah, 35% Mourvèdre et 30% Grenache. Au nez, notes fruitées de baies noires et de cerise. Acidité vive, avec une rugosité bien équilibrée. Bouche fruitée, chaleureuse et ronde. Bonne longueur en finale.
Délicieux avec les charcuteries, les viandes rouges, l'agneau et la paëlla.

Les Rouges



Châteauneuf du Pape **Bio** Domaine La Fagotière

72 370

50% Grenache Noir, 30% Syrah et 20% Mourvèdre. Belle robe rouge rubis. Nez flatteur et puissant sur des notes de fruits rouges et poivre (légères). Bouche charnue et ample. Belle complexité entre les fruits et les épices. Finale toute en longueur. Aime les volailles, les viandes en sauce et les fromages.

25.79 €



Bourgogne, Givry Vieilles Vignes Domaine Besson 2022

71 720

Millésime de soleil, riche et fruité. Elevage en fût de chêne pendant 9 mois. Arômes de petits fruits rouges (framboises et groseilles). Accompagne idéalement les volailles, le veau et les fromages légers.

23.49 €



Saint Nicolas de Bourgueil Cuvée les Echaliers 2023

74 755

100% Cabernet Franc. Robe de couleur rubis intense. Nez sur les fruits, relevé par des notes épicées. L'attaque est fraîche et suave, avec de belles notes fruitées et légèrement épicées. Bouche équilibrée et harmonieuse. Il aime les charcuteries, les volailles et les gibiers à plumes.

9.34 €



Azabache Tunante 2022

79 761



70% Tempranillo, 20% Grenache et 10% Mazuelo. Robe rouge grenat vif. Au nez, notes de confiture de fruits rouges, de balsamique, de vanille et de grillé. Bouche savoureuse, structurée et bien équilibrée, avec des arômes de fruits rouges en confiture, de marmelade, de grillé, de café au lait et de cacao. Parfait avec les viandes rouges, les gibiers et les fromages affinés.

6.20 €



Les Pouilles, Cielo 3 Passo **Bio Vegan** 2023

79 706



Negroamaro et Sangiovese. Belle robe grenat foncé. Nez sur des notes intense de fruits murs. Ce bouquet est complété par des touches de bois clair. Bouche puissante sur les arômes de fruits, de tabac, de moka et de légères notes de vanille. Finale longue et complexe.

Adore une bonne viande rouge, style T-Bone.

5+1

10.06 €



La Toscane, Chianti Classico Felsina Berardenga DOCG 2022

79 680



100% Sangiovese. Robe rouge rubis. Vin fruité, fin et élégant. La bouche est dominée par les arômes des fruits de la forêt accompagnés de notes épicées. Tannins bien présent et bonne longueur en bouche.

Idéal avec les pâtes, les spécialités italiennes (osso buco, ...) et les plats de viandes.

19.97 €