

# Dégustation du samedi 3 Mai 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 Tête de Cuvée Philippe Michel

79 170

Jolie robe lumineuse de couleur or pâle, avec des reflets ambrés. Bulles fines. Agréable bouquet aux notes de fruits jaunes au nez. Bouche fraîche, délicatement fruitée et tout en finesse.

A déguster en apéritif, avec les carpaccio de fruits de mer, mais aussi tout au long du repas.

12.89 €

5+1

### *Les Blancs*



IGP Tradition Domaine des Rosiers 5 L

70 016

100 % Sauvignon. Vin de pays de la région de Blaye Côtes de Bordeaux. Robe claire, jaune à reflets verts. Notes de fleurs blanches et de buis au nez. La bouche se révèle ample et riche avec une belle minéralité. Aime l' apéritif, les huîtres et les poissons grillés.

30.38 €



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

77 848

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.

7.31 €



Languedoc Chardonnay Les Vignes de Madame Domaine de la Baume 2022

77 859

Belle robe brillante, jaune doré. Le nez s' ouvre sur des notes de zests de mandarines et de mandarines fraîches. La bouche est harmonieuse et fraîche, avec beaucoup de volume et des notes de vanille.

Parfait avec les poissons grillés, les coquillages, les crustacés et les volailles fermières.

9.85 €

5+1



Bordeaux, Graves de Vayres Tradition Château Haut-Beaumard

70 902

80 % Sauvignon Blanc et 20 % Muscadelle. Notes d' agrumes et de fleurs blanches. Vin de plaisir, facile à boire, frais et rond. Idéal à l' apéritif ou avec les crustacés, les poissons et les asperges.

8.40 €

## Les Blancs



### Bourgogne, Macon Village Domaine Pardon

71 805

Issu du cépage Chardonnay, ce vin a une robe or pâle. Au nez, il délivre de fines notes de fleurs blanches et de fruits mûrs. La bouche est riche et grasse; elle développe des arômes de fruits confits et des notes minérales.

Il est à servir dès maintenant sur des entrées, des poissons, crustacés, volailles à la crème et fromages de chèvre.

14.89 €



### Rhône, Vacqueyras **Bio** Domaine le Colombier

72 460

40 % Viognier, 30 % Marsanne et 30 % Grenache blanc. Nez très aromatique. Il exhale des parfums de mangue et de fleur d'acacia. La structure est équilibrée, avec une belle fraîcheur.

Idéal avec les poissons cuisinés.

18.28 €

## Les Rosés



### Bordeaux, IGP Tradition Domaine des Rosiers **5 L**

70 017

80 % Merlot et 20 % Cabernet Sauvignon. Vin de pays de la région de Blaye Côtes de Bordeaux. Robe rosée. Notes de violette et de jasmin au nez. Belle rondeur en bouche, avec une pointe de fraîcheur.

Ravira l'apéritif, les grillades et les salades.

30.38 €



### Bordeaux Clairet **Bio** Château Lamothe

70 243

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.

8.60 €



### Grenache Cinsault La Grande Olivette **0°**, sans alcool, Domaine de la Baume

77 849

Grenache et Cinsault. Robe rose pâle. Nez expressif de petits fruits rouges (fraise, cerise et baies sauvages). Bouche fraîche, généreuse et équilibrée.

A déguster à l'apéritif ou avec les tapas, les salades, les grillades de viandes, les plats végétariens et les desserts.

7.31 €



### Languedoc Pinot Noir «Les Vignes d' Héroïse» Domaine de la Baume

77 852

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).

9.85 €

5+1

## Les Rouges



### Languedoc, I.G.P. d' Oc Merlot Réserve Barton & Guestier

77 802

100% Merlot. Robe couleur grenat, aux reflets brillants. Le nez développe de jolis arômes de fruits murs (fraise et mures) mêlés à de délicates notes de café. La bouche est harmonieuse et élégante, dotée d' une structure soyeuse, riche en petits fruits rouges et noirs. Parfait avec les viandes rouges, les volailles, les pâtes et les fromages.

6.41 €



### 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 €



### Languedoc Cabernet Sauvignon Les Thermes Domaine de la Baume

77 856

100 % Cabernet Sauvignon. Robe rubis sombre. Nez puissant de fruits noirs frais et bien mûrs (cassis, ...) qui s' intègre bien avec des notes boisées de grains de café. L' attaque est vive sur les fruits noirs frais, avec des notes de feuilles de cassis. Tannins robustes, qui soutiennent le palais. Belle finale toute en longueur. Parfait avec les viandes de goût, la volaille, le gibier et les fromages affinés.

5+1

9.85 €



### Sud Ouest, Madiran Tradition Domaine Denis Capmartin

78 800

1.5 L

78 805

5 L

78 807

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.

8.19 €

17.66 €

85.81 €



### Rhône, Cairanne Brunel de la Gardine

72 410

Grenache et Syrah. Robe d' un grenat profond, disque limpide. Nez ample sur des notes de fruits noirs, de pruneaux et de réglisse, mêlés d' une pointe de cuir qui exprime toute la richesse de la garrigue. Bouche veloutée et onctueuse. Tannins fins. Ravira le canard confit, les cailles et les volailles en général.

13.44 €



### Rhône, Saint Joseph Domaine des Hauts Chassis

72 860

C'est la puissance immédiate qui se dégage de ce vin. La bouche est tout de suite fraîche, raffinée, puissante, ample. Ensuite, le nez s'achemine vers des notes de confiture de mûres, de fraises des bois et de violette. La bouche reste très bien structurée, charnue, avec des tanins fondus.

Se marie avec les viandes rouges, les gibiers et les fromages corsés.

26.60 €

## Les Rouges



### Loire, Anjou Cuvée Ose Iris Domaine Sauveroy

74 310

100 % Cabernet Franc. Robe rubis avec une belle intensité. Son nez est aérien à dominante de fruits rouges frais. Sa bouche est ronde et fruitée. Peu de tanins pour ce vin agréable et gourmand.

Vin idéal pour des repas simples entre copains. A servir aussi avec les viandes blanches, les charcuteries, les poissons, les volailles, légumes cuits et les fromages légers.

9.36 €



### Bordeaux, Médoc Collection Château La Douce

70 620

100 % Merlot. Jolie robe rouge rubis aux reflets violets. Bouche onctueux et veloutée. Tanins doux et harmonieux.

Parfait avec les viandes rouges les viandes grillées, l' agneau rôti et les fromages.

11.89 €



### Les Abruzzes, Montepulciano Caelus

79 649

100 % Montepulciano d' Abruzzo. Bouche puissante et bien équilibrée. Finale persistante aux notes de fruits rouges et d' épices.

Parfait avec les viandes rouges, l' agneau et les gibiers.

8.73 €

5+1



### La Vénétie, Valpolicella Ripasso Acinatico Stefano Accordini DOC

79 578

65 % Corniva Veronese, 30 % Rondinella et 5 % Molinara. Robe vive rouge rubis. Nez vif, avec des notes de cerises fraîches.

Parfait en toute occasion, et en particulier avec les soupes, les plats de pâtes et les viandes blanches.

17.42 €