

# Dégustation du samedi 5 Juillet 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*



Champagne Gobillard Brut Rosé

79 076

Vinifié à partir des trois cépages typique de la région : Chardonnay, Pinot Noir et Pinot Meunier. Robe saumonée. Nez net et discret sur les petits fruits rouges. Bouche fruitée et fraîche, accompagnée d' une légère et agréable vinosité.

34.10 €

5+1

### *Les Blancs*

I.G.P. d' Oc Grenache Cuvée Antoine Joseph Pardon 75 Cl

71 853



3 L

71 872

22.81 €

5 L

71 873

31.51 €

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.

Sud Ouest, I.G.P. Côtes de Gascogne Belles Vignes 2023

78 780



Colombard et Sauvignon Blanc. Robe jaune pâle aux reflets verts. Le nez exhale des notes d' agrumes et de fruits exotiques, ainsi qu' une pointe minérale. La bouche est puissante et complexe avec des notes de fleurs blanches, d' abricot, de miel et de fruits exotiques. Compagnon de l' apéritif, mais aussi du poulet, des poissons et des coquillages.

6.66 €

5+1

Loire, Cheverny Domaine les Martines 2023

74 353



80 % Sauvignon et 20 % Chardonnay. Robe jaune pâle, aux reflets verts. Nez vif et fin, avec une belle puissance aromatique. Notes de groseilles et d' agrumes. Bouche souple qui évoque un panier de fruits, avec des arômes de pêche blanche en finale. Compagnon idéal des fruits de mer, des poissons fumés et des poissons de rivière.

10.73 €

## Les Blancs



### Loire, Anjou Cuvée Origine Bio Domaine du Sauveroy 2023

74 300

80 % Chenin et 20 % Chardonnay. Il présente une belle robe jaune-verte. Le nez est très aromatique, fruité, agréable et fin avec de jolies notes de fruits blancs, et une pointe d'agrumes. Sa bouche est assez ronde et florale, avec une belle fraîcheur. Il est le compagnon idéal du poisson grillé ou en sauce, des entrées chaudes, des fruits de mer crus ou cuits, ...

11.52 €



### Le Choix de Bonne Maman Domaine des Marnières 2023

79 442

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 puissant, affinés ou vieux.

14.25 €

**PROMO 5+1  
par référence  
sur tous les  
rosés**

## 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 €



### Languedoc, I.G.P. Sable de Camargue Gris Marin 2023

77 862

Robe rose très pâle. Vin fruité et floral qui respire le soleil. Idéal à l'apéritif, mais aussi avec les grillades.

7.92 €

2023 **3 L**

77 860

23.06 €



### Beaujolais-Villages Confidence de Lisa 2023

71 918

100 % Gamay. Robe rose pâle, limpide et brillante. Nez expressif développant des notes florales 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 €



### Languedoc, Pinot Noir «Les Vignes d' Héloïse» Domaine de la Baume 2024

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 €

## Les Rosés



### Côte de Provence Henri Gaillard 2024

76 050

30 % Grenache, 30 % Cinsault, 20 % Syrah 10 % Mourvèdre et 10 % Tibourenc composent ce vin à la belle robe rose pâle aux nuances saumonées. Le nez présente une bonne intensité, dominée par les épices. La bouche est vive et ronde, exhalant de fins arômes d' épices. Parfait dès l' apéritif, il accompagne aussi les salades, les charcuteries, les viandes blanches et les grillades.

9.74 €



### Côte du Rhône « Vendanges Manuelles » Domaine de l' Olivier 2024

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 beaucoup 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.

9.49 €



### La Vénétie, Cielo Pinot Grigio Blush IGT **Vegan** 2023

79 714

Robe rose pâle. Bouquet fruité et élégant. La bouche est douce, fruitée et longue. Excellent à l' apéritif ou avec les repas légers.

6.80 €

## Les Rouges



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

77 800

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.

5+1

6.41 €



### Languedoc Merlot Grand Châtaignier Domaine de la Baume 2023

77 854

100 % Merlot. Robe pourpre intense. Nez très expressif aux notes de fraise des bois et de menthe poivrée. Bouche ronde et fruitée.

Accompagne parfaitement l' agneau au thym, les viandes rouges grillées et les fromages affinés.

9.85 €

## Les Rouges

### Côtes du Rhône Cuvée Espes Domaine Challias 2022

12.31 €

72 060



60 % Syrah et 40 % Grenache. Belle robe rouge foncé. Le nez est expressif, avec des notes de cassis, de romarin et de liqueur de café. Bouche pure et soyeuse qui déploie au palais des saveurs de myrtille, de cassis, de framboise et d' épices. Finale toute en longueur. A servir avec le bœuf et le veau.



### Beaujolais, Fleurie La Madone Terra Vitis Domaine Coperet 2023

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 huitres (servir frais).



### Bourgogne, Pinot Noir Vieilles Vignes **Bio** Château de Premeaux 2023

20.22 €

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.



### Les Pouilles, Cielo Sangiovese Primitivo IGT 2023

5.60 €

79 717

Sangiovese et Primitivo. Belle robe rouge rubis. Parfum de fruits rouges mûrs avec de légères notes épicées. Bouche pleine et ronde, avec des arômes de fruits rouges mûrs. Aime les plats de pâtes élaborées, les viandes rouges grillées et les fromages affinés.

5+1



### La Vénétie, Appassimento IG Veneto Domini 2023

11.98 €

79 573

60 % Corvina, 15 % Corvinone, 15 % Rondinella et 10 % assemblage. Robe rouge rubis, avec de jolis reflets grenats. Nez sur les épices, avec des notes de vanille et de cerise. Bouche corsée et ronde. Tannins doux et long sur des touches épicées. Idéal avec les plats de viandes et les fromages affinés.