

# Dégustation du samedi 7 Février 26

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 **30.38 €**

79 070

37.5 Cl

79 071

**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.

**5+1**

## Les Blancs



Languedoc, Chardonnay La Grande Olivette 0°, sans alcool, Dom. de la Baume **7.51 €**

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.

**4+2 jusqu'à épuisement du stock**



Languedoc, V.D.F. Chardonnay « Boisé » Les Tamarins 2024 **7.38 €**

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 fondu.

Aime le saumon, les poissons en sauce, les croquettes de fromage et les volailles.



Sud Ouest I.G.P. Côtes de Gascogne Bio « Noisette » demi-sec Dom. Pajot 2024 **8.57 €**

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 surosité 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.

## Les Blancs



### Languedoc, Saint Chinian Château Milhau Lacugue 2020

**10.45 €**

77 954

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, ...



### Loire, Pouilly Fumé Domaine de la Villaudière 2023

**19.01 €**

74 960

Belle robe limpide et jaune pâle aux reflets dorés. Le nez, expressif, associe les odeurs florales à celles des pêches blanches et des fruits exotiques. Avec une attaque franche, la bouche est harmonieuse, fraîche et élégante. Finale longue et puissante qui fait ressortir une belle minéralité.

Parfait pour un apéritif dinatoire, mais aussi avec les poissons, les crustacés et les volailles.

## Les Rosés



### Grenache Cinsault La Grande Olivette 0°, sans alcool, Dom. de la Baume

**7.51 €**

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.

4+2 jusqu'à  
épuisement du  
stock



### Loire, Cabernet d' Anjou Cuvée Tentation demi-sec Domaine Sauveroy 2024

**9.45 €**

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.

5+1



### Bordeaux Clairet Bio Château Lamothe 2024

**8.60 €**

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.

## Les Rouges



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

77 846

7.51 €

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.

4+2 jusqu'à  
épuisement du  
stock



### Cuvée Antoine Joseph Pardon « Rouge Royal » 75 Cl

71 890

5.79 €

3 L

71 893

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.



### Bordeaux, Médoc Château Le Pey 2016

70 602

11.69 €

Terroir cru bourgeois, cette cuvée (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.

5+1 jusqu'à  
épuisement du  
stock



### Languedoc, Fitou Bel Amant Château Champ des Soeurs 2019

77 410

15.08 €

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 épicee, exotique, en sucré-salé; mais aussi les volailles et l' agneau.



### Rhône, Cairanne rouge Château Saint Roch 2023

72 400

14.02 €

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.

## *Les Rouges*



### Bourgogne, Givry Vieilles Vignes Domaine Besson 2022

**23.49 €**

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.

**5+1**



### La Toscane, Chianti DOCG Castello Di Querceto 2022

**9.47 €**

79 654

Robe rouge rubis brillant. 92 % Sangiovese et 8 % Canaiolo. Bouche sèche, agréable, fruitée et florale. Tannins bien équilibrés, harmonieux, souples et élégants.  
Aime les viandes, les pates, les pizzas et les fromages.

**5+1**



### Les Pouilles, I.G.T. Puglia Salento Punta Aquila Primitivo Tenute Rubino 2021

**15.70 €**

79 685

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.



### Zweigelt Al Voye Domaine des Marnières 2023

**13.87 €**

79 449

100 % Zweigelt. Elevé 12 mois en fut de chêne. Jolie robe rouge sombre. Nez sur des notes de poivre noir et de fruits rouges. Bouche avec une belle structure tannique.  
Aime les viandes grillées, les plats en sauce et les gibiers.