

# Dégustation du samedi 7 Mars 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*



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 huitres et les poissons grillés.

ACTION  
fonds de loge  
-20% =  
24.30 €



Languedoc Chardonnay Les Vignes de Madame Domaine de la Baume 2024

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 2024

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



### Roussette de Savoie Altesse Domaine Jacquin & Fils 2024

75 500

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. Etonnant avec les plats savoyards, le saumon, les fruits de mer, les pâtisseries et les desserts en général.

11.69 €



### Bourgogne, Macon Village Domaine Pardon 2023

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 2024

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



### 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.

**ACTION**  
fonds de loge  
-20% =  
**24.30 €**



### 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 €

**5+1**



### Les Abruzzes, Cerasuolo DOC Domaine Gianni Masciarelli 2023

79 626



Jolie robe limpide rose cerise. Le nez est raffiné. La bouche développe des notes de fruits rouges (cerises, cassis, baies et roses sauvages, ...).

Parfait à l'apéritif, mais aussi avec les charcuteries, les légumes chauds ou froids et les viandes rôties.

2022 1.5 L

79 623

11.71 €

23.08 €

## Les Rouges

### IGP Tradition Domaine des Rosiers 5 L

70 015



100 % Merlot. Vin de pays de la région de Blaye Côtes de Bordeaux. Elevé minimum 12 mois dans les chais avant la commercialisation. Robe rubis. Bouche épicée. Tannins souples et élégants. Vin facile à boire à toutes occasions.

Aime l' apéritif, les viandes rouges grillées, les magrets de canard et les fromages.

**ACTION**  
fonds de loge  
-20% =  
**24.30 €**

### Languedoc, I.G.P. d' Oc Merlot Réserve Barton & Guestier 2023

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 €**

### Languedoc Cabernet Sauvignon Les Thermes Domaine de la Baume 2022

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 Sur le Fruit Château Barréjat 2024

78 800



2022 1.5 L

78 805

### Madiran Tradition Château Barréjat 2022 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, Rasteau Château de la Gardine 2023

72 710



75 % Grenache et 25 % Syrah. Robe grenat aux reflets violets. Nez sur des notes de cassis, de violette, de mûre et de réglisse. Bouche charpentée et généreuse. Tannins élégants et serrés.

Adore les viandes grillées, les plats mijotés et la cuisine aux herbes.

**17.50 €**

## Les Rouges



### Rhône, Saint Joseph Domaine des Hauts Chassis 2022

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 €



### Loire, Anjou Villages Cuvée Antique Domaine Sauveroy 2021

74 314

100 % Cabernet Franc. Robe intense et profonde, avec un bel éclat. Le nez est complexe, avec des nuances de fruits rouges et de fruits noirs compotés. La bouche est Riche, danse et charnue; avec une belle longueur. Les tanins sont denses et soyeux.

Il se marie parfaitement avec les viandes rouges, les grillades, les pipérades, les raclettes et les fromages de caractère.

10.70 €



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

70 905

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

Idéal avec les viandes rouges.

9.56 €



### 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.

10.28 €



### La Vénétie, Tempus Rosso Del Veneto Stefano Accordini 2023

79 585

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.

11.25 €