

# Dégustation du samedi 4 Avril 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*



#### 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).

10.40 €

5+1

### *Les Blancs*



#### Languedoc, Chardonnay Plaisir Exotique Domaine Pardon & Fils 2024

77 830

100% Chardonnay pour ce vin à la robe jaune brillante. Arômes de fruits exotiques et de pêche. La bouche est fraîche, soyeuse, ronde et parfaitement équilibrée. Bonne longueur en bouche.

Il est à servir avec les salades, les volailles et les poissons.

2024 3 L

77 834

6.83 €

25.16 €



#### Bordeaux **Bio** Château Lamothe Barrau 2024

70 244

100 % Sauvignon blanc. Robe vert pale. Arômes de pêche, de poire et de fruits de la passion. La bouche est grasse et fruitée. La finale est longue, avec une légère touche d'amer-tume.

Parfait à l' apéritif, mais aussi avec les fruits de mer et les poissons.

8.60 €

#### Sud Ouest, I.G.P. Côtes de Gascogne **Bio** Domaine Pajot 2024

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 €

5+1

## Les Blancs



### Côte du Rhône « Vendanges Manuelles » Domaine de l' Olivier 2025

72 004

25% Viognier, 25% Grenache, 25% Roussane et 25% Clairette. Sa finesse et ses caractères aromatiques de fleurs blanches, de fruits exotiques avec des notes d' anis légèrement citronnées, lui donnent une personnalité unique.

Il conviendra parfaitement à l' accompagnement des poissons, des fruits de mer, des viandes blanches et des fromages à pâte fermentée ou des fromages de chèvre secs.

Il est également incontournable à l' apéritif.

8.72 €



### Ratafia de Bourgogne Arnaud Pelletier Cuvée Réserve

71 513

Il s'agit d'un bonbon de Vin entre l'eau-de-vie de marc de Bourgogne et tous les premiers mouûts de jus de raisins. On retrouve un nez de marc surprenant et un côté de miel, de raisins de Corinthe et de figues. A prendre, bien frais, à l'apéritif (13.3°) ou sur un fromage bleu accompagné de fruits secs ou sur un dessert comme un moelleux au chocolat ou dans une salade de fruits frais.

Elle se défend aussi très bien en guise de digestif.

21.18 €



### 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 €

## Les Rosés



### Pays d' Oc Syrah Cabochon du Sud 2025

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.

5.86 €



### Languedoc, Rosé de Piquepoul Noir Domaine Milhau Lacugue

77 823

100 % Piquepoul Noir. Rosé léger, frais, fruité, aromatique et désaltérant.

Vin à découvrir avec passion et à partager en toutes occasions.

7.67 €

5+1

## Les Rouges

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

71 890



3 L

71 893

5 L

71 894

5.79 €

20.34 €

27.40 €

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.

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

72 000



8.72€

L' assemblage des cépages Grenache (60 %) et Syrah (40 %) lui confère toute sa personnalité et son caractère. La robe est dense et profonde de couleur grenat aux reflets violets. Le nez est complexe avec des arômes de garrigue, de cuir , et de fruits noirs (cassis et mûres). L' attaque en bouche a une bonne vivacité, une structure concentrée avec des tanins très fins.

Il accompagne avec bonheur les viandes rouges, les volailles et les fromages à pâte cuite.

5+1

### Rhône, Rasteau Château de la Gardine 2023

72 710



17.50 €

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.

### Bordeaux Supérieur Cuvée Prestige Bio Château Lamothe Barrau 2020

70 241



11.69 €

50 % Merlot et 50 % Cabernet Sauvignon, élevage en fut de chêne. Robe pourpre. Arômes de fruits rouges et de vanille. Vin complexe, rond, charnu et gras en bouche. Finale longue et bien équilibrée.

Aime les viandes rouges, les gibiers et les fromages forts.

### Bourgogne, Pinot Noir Côte d' Or Domaine Charlopin 2023

71 100



28.93 €

100 % Pinot Noir. Arômes de chêne, de fleurs, de cerise rouge, de griotte, de framboise, de fraise et de vanille. Bonne acidité avec des tanins fins.

Parfait avec les viandes rouges, les gibiers à plumes, le bœuf bourguignon et les pot-au-feu.

### Languedoc, Saint Chinian Cuvée Magali Château Milhau Lacugue 2019

77 952



10.20 €

Cinsault, Grenache et Syrah composent cette cuvée. Elle est tendre et fruitée, avec des parfums de garrigue. La douceur épicée, mais également le volume et l' expression en bouche caractérisent ce vin.

Idéal avec les viandes et certains fromages.

## Les Rouges



### Languedoc, A.O.P. Minervois **Bio** Domaine la Reze 2022

77 750

Ce vin se pare d' une robe grenat très soutenu, aux reflets violets. Le nez, complexe et charmeur, exhale des arômes de fruits rouges, de violette et d' épices. La bouche est ample et veloutée, avec des tanins fins et enrobés, puis, suivie d' une longue finale.

A déguster avec les viandes en sauce, les gibiers ou les fromages de caractère.

**10.53 €**



### Beaujolais, Fleurie, Cru Classé, « Les Roches » Domaine Coperet 2021

71 910

100% Gamay noir à jus blanc. Robe grenat intense. Nez complexe sur des notes de fruits noirs confits et d' épices, agrémentées de touches florales. Bouche puissante, concentrée et équilibrée. Tannins bien présents, mais soyeux, avec une belle minéralité.

Aime les filets de rougets, les chips de betterave, le gigot d' agneau et les huîtres (servir frais).

**14.40 €**



### La Sicile, Pinot Noir Kris Terre Siciliane 2023

79 694

100 % Pinot Noir. Jolie robe rubis. Nez sur des notes de fruits rouges, de fleurs séchées et d' épices. Bouche souple, fraîche et équilibrée, avec des arômes de fruits mûrs et d' épices. Peu tannique.

Vin de plaisir et de partage qui accompagnera aussi les charcuteries, les pâtes et les pizzas.

**9.26 €**



### La Toscane, Rigoletto Montecucco Domaine Colle Massari **Bio** DOC 2022

79 732

70 % Sangiovese, 15 % Cilieggiolo et 15 % Montepulciano. Robe rouge rubis. Vin léger, avec des notes douces et intenses, ainsi que des arômes de fruits et de bois charnus. Des touches de poivre, de cerises noires, de thym et de fumé sont reconnaissable dans une bouche bien équilibrée.

Accompagne les grillades, les volailles, les pâtes en sauce tomate, le poissons grillé, le canard et les fromages affinés.

**13.52 €**