

Dégustation du samedi 1 Août 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 Rosé Tête de Cuvée Philippe Michel

79 173

13.82 €

Robe de soirée rose pâle, fardée de nuances orangées. Nez de figue fraîche rehaussée d'une touche d'agrumes et d'écorces d'orange, laissant rapidement la place à la fraise des bois et aux effluves de petites baies rouges écrasées. En bouche, l'attaque est franche, finement acidulée, puis, l'ampleur prend les devants avec de subtils parfums de framboise et de groseille. Un milieu de bouche raffiné et exaltant.



Les Blancs



Blanc Stadtbredimus Goldberg 2024 1 L

79 511

7.68 €

Vin léger avec un titrage alcoolique peu élevé. Très agréable avec un nez de Muscat, d'obolates, de feuilles de cassis, de fruits jaunes et blancs et de fleur d'oranger. Très belle bouche fruitée. C'est la boisson tendance de tous les jours. Il s'accommode très bien avec la cuisine Luxembourgeoise et Chinoise.



Cabernet Blanc Stadtbredimus **Bio** 2022

79 515

14.41 €

100 % Cabernet Blanc. Robe jaune vif. Notes épicées au nez. Bouche sur les épices et les fruits exotiques (fruit de la passion et litchi). Finale racée et fruitée, avec une acidité toute en fraîcheur et une minéralité délicate. Idéal à l'apéritif ou en terrasse.



Porca de Murça Douro 2024

79 773

9.98 €

Moscatel, Gouveio et Viosinho. Agréable robe paille claire. Arômes de pommes et d'agrumes, rehaussées par une touche de miel. Vin de tous les instants. Aime aussi les fromages et les noix.

Les Blancs



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

71 853

3 L

71 872

6.42 €

22.81 €

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.



Loire, Muscadet Sèvre et Maine Sur Lie Château du Poyet 2023

74 030

9.35 €

Ce beau cépage « Melon » offre des arômes fruités et minéraux qui se prolongent au palais; portés par une juste fraîcheur de pamplemousse, de citron, de pêche, une touche de poire et d' amande. Ces arômes se prolongent au palais par cette juste fraîcheur et un caractère perlant.

Aime tous les crustacés et, plus particulièrement les moules.



Loire, Sancerre Domaine de la Villaudière 2024

74 970

21.32 €

Ce vin offre une robe limpide, jaune pâle aux reflets dorés. Le nez expressif associe les odeurs florales à celles des pêches blanches et des fruits exotiques (ananas, passion). Harmonieuse, la bouche réunit une attaque franche, une matière tenue par la fraîcheur et une tension finale longue et puissante qui fait ressortir une belle minéralité.

Sa grande personnalité vous séduira lors d'un apéritif dinatoire, sur un poisson, des crustacés ou avec une volaille en sauce.



Bourgogne, Hautes Côtes de Nuits **Bio** Château de Premeaux 2022

71 336

26.21 €

100 % Chardonnay. Magnifique robe onctueuse et brillante. Explosion de notes de citron et de pamplemousse au nez. En bouche, mélange malicieux d' aromes exotiques et de pierre à fusil. Fin de bouche bien beurrée.

Aime les fruits de mer, les poissons gras et les fromages doux.

Les Rosés



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

71 856

3 L

71 879

5.66 €

20.96 €

Friand et rond en bouche cette cuvée libère des arômes complexes de framboise et d' agrumes.

Servir sur des repas légers composés d' entrées, de salades, de pizzas, de lasagnes et sur des viandes blanches.

Les Rosés



Loire, Rosé Evasion Bio Domaine Sauveroy 2025

74 335

60 % Grolleux Noir, 20 % Grolleux Gris et 20 % Cabernet Franc. Robe rosée, aux reflets violins. Au nez, la fraîcheur des agrumes se conjugue à merveille avec les fruits rouge frais (groseilles, fraises et framboises). L'attaque en bouche est suave sur des saveurs de fruits rouges frais et de pomelo. Finale finement zestée.

Idéal à l'apéritif, avec les tapas, les salades, les fruits de mer, les viandes blanches et les légumes grillés.

9.35 €

5+1



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

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.

8.72 €



Côtes de Provence Domaine de la Rouvière 2025

76 040

Syrah, Cinsault et Grenache. Jolie robe saumon clair. Nez sur des notes de citron vert et de pamplemousse. Bouche fine, délicate et complexe, avec une belle structure.

Aime l'apéritif, les salades estivales, les antipasti, les crustacés, les poissons grillés et les viandes grillées.

10.76 €



La Vénétie, Tempus Rosato IGT Stefano Accordini 2025

79 587

90 % Corvina et 10 % Merlot. Jolie robe rosé clair. Nez frais et agréablement fuité. Bouche franche et nette de petits fruits rouges. Jolie finale toute en fraîcheur.

Aime les fruits de mer, les poissons et les pizzas.

11.25 €

Les Rouges



Côtes du Rhône Domaine Challias 2023 5 L

72 050

60 % Grenache, 20 % Syrah, 10 % Carignan et 10 % Cinsault. Lumineuse parure rouge vif. Bouquet très agréable et frais. Parfums de fraise des bois, de myrtille, de violette et de réglisse. Palais agréable et généreux libérant des arômes de confiture de cerise, de truffe blanche et de garrigue.

Ce vin accompagnera les viandes rouges en sauce.

28.08 €



Alsace, Pinot Noir, Vinifié en Rouge, Domaine Henri Kieffer 2024

73 495

La bouche est structurée et les tanins soyeux. Son fruité typique évoque la cerise.

Il déploie toute son originalité avec les viandes rouges, les grillades, les gibiers et les fromages.

11.79 €

Les Rouges



Alsace, Pinot Noir **Bio** Domaine Rentz

73 470

11.83 €

100 % Pinot Noir. Vin rouge sec qui se caractérise au nez et en bouche par des arômes de fruits rouges (cerises). Il est fruité, léger et ses tanins sont soyeux. Il exprime une belle souplesse en bouche et est fort agréable.

Déploie tout son charme avec les viandes rouges, les gibiers et les fromages aux saveurs modérées.



Bordeaux, Graves de Vayres Tradition Château Haut-Beaumard 2022

70 900

8.60 €

75 % Merlot, 20 % Cabernet Sauvignon et 5 % Petit Verdot pour ce vin à la robe rubis. Il est souple et aromatique, aux tanins bien équilibrés.

Aime les viandes rouges et plus particulièrement les gibiers.



Bordeaux, Fronsac Château La Rose Pipeau 2021

70 120

14.59 €

90 % Merlot et 10 % Cabernet-Franc. Robe rubis aux reflets pourpres, il présente une grande franchise et une bonne intensité. On retrouve des saveurs de paille tiède, de pelage et des notes lactiques dans une sympathique évocation agreste. La bouche, souple, est baignée par les petits tanins de peau quasiment assimilés. Place est alors faite au fruité, plaisant mariage de cerise noire, de baie de sureau, de mûre, de myrtille et de cachou qui évoluent vers un ensemble confituré. Il émoustille les papilles par l'excitation du poivre blanc, tout autant que par la vivacité kirschée.

Il ravi les côtes d'agneau, le lapin, le bœuf et le veau.



Rhône, V.D.F. Méditerranée The Cicada Domaine Chante Cigale 2024

72 040

7.92 €

80 % Grenache et 20 % Carignan. Robe rouge rubis avec des reflets violacés. Nez de fruits rouges et de framboises, typique de la jeunesse du Grenache noir. La bouche est aromatique et fraîche, soutenue par des tanins discrets et souples. Vin rond et gouleyant.

Parfait avec les charcuteries, les grillades et les fromages frais.



Beaujolais, Pure Gamay Cuvée de l'Ermitage Domaine Pardon 2024

71 928

9.95 €

Terroir « Ermitage » à Régnié-Durette. Vignes de plus de 70 ans. Vin à la robe rubis foncé. Le nez est sur les petits fruits noirs (cassis et myrtilles). En bouche, il reste fruité, souple, harmonieux et suave.

A servir avec les volailles, les viandes blanches et les charcuteries.



Loire, Anjou Cuvée Ose Iris Domaine Sauveroy 2020

74 310

9.64 €

2020 50 Cl

74 311

7.37 €

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.

Les Rouges



La Toscane, Chianti DOCG Castello Di Querceto 2022

79 654

9.47 €

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



La Vénétie, Valpolicella Ripasso Acinatico Stefano Accordini DOC 2023

79 578

17.42 €

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.