

Dégustation du samedi 5 Septembre 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



Spumante Cuvée Quattro Valli

79 280

100 % Malvasia. Robe claire, jaune paille. Bouche délicate et aromatique aux notes fruitées et florales.
Ravira l' apéritif, mais aussi les fruits de mer, les poissons et les fromages de chèvre.

7.18 €

5+1

Les Blancs



La Vénétie, Cielo Chardonnay Delle Venezie 2025

79 713

Robe jaune paille avec des reflets d' or. Jolies notes de fleurs et de pêches mûres au nez. La bouche est ronde et veloutée.
S' apprécie à l' apéritif, tout au long du repas et en particulier avec les soupes de poissons et les viandes blanches.

6.01 €



Les Pouilles, Cielo 3 Passo **Bio Vegan** 2025

79 707

Chardonnay et Garganega. Le nez présente des notes fruitées (fruits à noyaux), florales (fleurs des prés), mais aussi de noix grillées et de miel. Bouche douce, raffinée, agréable et pleine; presque crémeuse. Finale fraîche et croustillante.
Idéal à l' apéritif ou avec le Vitello Tonato, le saumon, le maquereau et les fromages à pâtes molles.

10.57 €



Charme de Loire Sauvignon Famille Reverdy 2025

74 980

100 % Sauvignon Blanc. Nez typique, complexe et élégant sur des notes d' agrumes et de fleurs de sureau. Bouche fruitée avec un bel équilibre entre acidité et minéralité. Finale persistante et élégante.
Parfait dès l' apéritif ou avec le carpaccio de saumon, les crustacés, les poissons, volailles en sauce et les fromages doux.

8.73 €

5+1

Les Blancs



Bordeaux, Graves Thomas Barton Reserve 2025

70 946

14.38 €

60 % Sauvignon Blanc et 40 % Sémillon. Robe pâle jaune paille aux reflets verts. Nez fin d'abord sur les de fruits tropicaux, de litchi, d'ananas et ensuite sur des touches florales. Bouche élégante et flatteuse mêlant des arômes de fruits intenses. Finale longue et rafraîchissante. Adore les poissons.



Languedoc, IGP d' Oc Viognier Benjamin Rissac 2024

77 873

8.43 €

50 % Chardonnay et 50 % Viognier. Jolie robe jaune doré. Nez sur des notes de fruits exotiques et de fleurs. Bouche grasse, riche, puissante, équilibrée et toute en fraîcheur. Belle finale avec une pointe de violette et de miel.

Parfait à l'apéritif, avec les salades, les coquillages, les poissons, les viandes blanches et les fromages affinés et crémeux.



Rhône, Chateauneuf du Pape Domaine Chante Cigale 2023

72 363

31.76 €

25% Grenache Blanc, 25% Roussanne, 25% Clairette, 25% Bourboulenc pour ce vin à la robe jaune clair aux reflets verts. Nez de fruits jaunes et exotiques. Bouche fraîche, Généreuse, équilibrée et fruitée.

Rehausse l'apéritif, mais aussi les crustacés, les poissons grillés et les fromages.



Bourgogne Aligoté Domaine Davanture 2024

71 050

14.40 €

Le nez exprime des notes de fruits murs. L'élevage en futs apporte de la finesse et de la longueur.

Idéal à l'apéritif, les huîtres, les escargots, les poissons grillés et les fromages de chèvre.



Bonbon de Bourgogne Arnaud Pelletier Cuvée Réserve

71 513

21.18 €

Il s'agit d'un bonbon de Vin entre l'eau-de-vie de marc de Bourgogne et tous les premiers moûts de jus de raisins. On retrouve un nez de marc surprenant et un côté de miel, de raisins de Corinthe et de figes. 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.



Les Rosés



Languedoc, Pays d' Oc Syrah Cabochon du Sud 2025

77 746

5.86 €

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.



Languedoc, Rosé de Piquepoul Noir Domaine Milhau Lacugue 2024

77 823

7.67 €

100 % Piquepoul Noir. Rosé léger, frais, fruité, aromatique et désaltérant. Vin à découvrir avec passion et à partager en toutes occasions.



Porca de Murça Douro 2025

79 776

9.98 €

Touriga Nacional, Touriga Franca et Tinta Barroca. Rosé frais et expressif, aux légères notes de fraise, de framboise et de groseille. Des arômes fruités d' une belle ampleur et une acidité vive en font un vin équilibré et plein de caractère.

Un excellent apéritif, mais aussi parfait avec les salades, les fruits de mer, les plats de poissons et les fromages à pâte molle.



Rosa Dei Veneti **Bio** Gorgi Tondi 2025

79 701

11.89 €

100 % Nerello Mascalese. Robe saumon brillant. Le nez associe des notes florales parfumées de violette, de brise marine et de fruits rouges. Bouche sèche, harmonieuse, agréable et légèrement épicée.

Idéal avec les sushis, les crustacés, les poissons blancs grillés, la cuisine asiatique et les fromages à pâte molle .

Les Rouges



Bordeaux, Médoc Collection Château La Douce 2020

70 620

12.08 €

100 % Merlot. Robe rouge rubis aux reflets violets. Bouche onctueux veloutée. Tanins doux et harmonieux. Parfait avec les viandes rouges les viandes grillées, l'agneau rôti et les fromages.



Bordeaux, Haut Médoc M de Magnol Barton & Guestier 2021

70 835

14.07 €

Robe grenat intense et brillante. Nez sur les fruits rouges, avec des touches de vanille. Bouche harmonieuse, souple, bien équilibrée. Finale longue sur le fruit, avec des tannins veloutés. Idéal avec une entrecôte, un risotto, les fromages affinés et les dessert au chocolat.



Bordeaux, Haut Médoc Cru Bourgeois Chât. Magnol Barton & Guestier 2022

70 830

24.72 €

47% Merlot, 38% Cabernet Sauvignon et 15% Cabernet Franc. Brillante couleur rubis. Le nez développe une belle palette aromatique et complexe aux arômes de fruits rouges bien mûrs et des notes torréfiées de café et de vanille. La bouche révèle des notes de cassis et de cerise noire. Les tannins sont bien équilibrés avec une finale longue et douce. Parfait avec les viandes rouges, grillées, rôties en particulier l'agneau et le canard; tous les fromages affinés.

Les Rouges



Sud Ouest, Madiran Sur le Fruit Château Barréjat 2024

78 800

8.19 €

2022 1.5 L

78 805

17.66 €

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 et fromage.

5+1



Languedoc, Cuvée du Chasseur Milhau Lacugue 2022

77 960

9.50 €

Syrah, Grenache Noir, Cinsault et Carignan.

Parfumé et épicé. Le complice parfait des meilleurs moments de votre repas.



Languedoc, Pic Saint Loup Nobilis **Bio** Château de Lascours 2023

77 920

12.86 €

Grenache, Mourvèdre et Syrah. Jolie robe grenat, soutenue, avec des reflets pourpres. Le nez est complexe, élégant et subtil avec des notes de menthe, de bourgeon de cassis, de fruits rouges, de poivre, de réglisse et de cuir. Bouche franche, généreuse et subtile, avec des arômes de laurier, de réglisse, de bourgeons de cassis, de fruits noirs, de garrigue et de cuir. Les tanins sont fondus, ronds et structurés donnant une bonne intensité et une bonne persistance. Parfait avec les charcuteries, l'entrecôte grillée, les viandes blanches.



Loire, Chinon Vieilles Vignes Cuvée Dilection Château du Cléray-Sauvion 2022

74 795

13.86 €

100% Cabernet Franc. Robe très dense, grenat-violet aux éclats de rubis. Nez complexe de fruits rouges mûrs et de fruits à noyau, mêlés à de subtiles saveurs épicées, ainsi qu'un boisé bien fondu. En bouche, attaque ample et chaleureuse qui évolue sur de la vanille, du réglisse et de l'amande grillée.

Parfait avec les plats de viandes en sauce, les gibiers et les fromages.



Bourgogne, Pernand Vergelesses Domaine Charlopin 2023

71 110

39.82 €

100 % Pinot Noir. Robe rouge foncée. Le nez donne des notes de petits fruits rouges et de violette et, ensuite, se développent des touches de fruits mûrs, de fruits cuits, de musc, de cuir et d'épices. Attaque franche en bouche avec des tanins solides. Bonne harmonie entre le gras et l'acidité. Ravira les gigots d'agneau, les volailles fortes et les fromages.



Azabache Tempranillo Reserva 2019

79 762

11.29 €

Tempranillo, Garnacha et Graciano. Jolie robe rubis profond. Notes de vanille, de chocolat, de cuir, de pain grillé et de fruits rouges mûrs. Bouche structurée, longue et agréable sur des touches de boisé. Jolis tanins pour une finale toute en longueur.

Sublimera les viandes rouges et les fromages.



Le Piemont, Barbera d'Alba Domaine F.lli Alessandria DOC 2024

79 605

16.70 €

100 % Barbera. Belle robe violette aux reflets rubis. Arômes de fruits rouges mûrs et riches, tel que la cerise, la framboise et la prune. Notes de grillé, de chêne légèrement fumé et d'épices chaudes et exotiques. Quelques senteur de violettes et d'anis vert rehaussent toute la complexité de cette cuvée. Le vieillissement en petits fûts de chêne lui donne des arômes riches et une structure complexe. Parfait avec les pâtes, les pizzas et les viandes grillées.