

Dégustation du samedi 3 Octobre 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 de Luxembourg Domaine Cep d' Or

16.04 €

79 186

Il développe un beau nez de fruits mûrs, une bulle fine, régulière et persistante. Son équilibre en fait un vin de réception. Sa finesse peut le faire apprécier en toute occasion et pourquoi pas en « digestif » aussi.

5+1

Les Blancs



Languedoc Chardonnay Les Vignes de Madame Domaine de la Baume 2025

9.85 €

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.

5+1



I.G.P. d' Oc Chardonnay Plaisir Exotique Domaine Pardon & Fils 2025

6.83 €

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.



Loire, Muscadet Sèvre et Maine Sur Lie Château du Poyet 2024

9.35 €

74 030

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.

Les Blancs



Côtes du Jura Savagnin Domaine de Savagny 2020

75 000

25.73 €

100 % Savagnin. Robe jaune-or éclatant. Au nez, effluves de noix fraîche, d' amande et de noisette. Bouche sèche, alliant finesse et puissance, avec des arômes de noisette et d' amande.

Parfait avec les viandes blanches, la cuisine exotique et les fromages à pâte molle.



Bordeaux, Pessac Leognan Comte de Malartic 2022

70 956

29.11 €

70 % Sauvignon et 30 % Sémillon. Belle robe jaune pâle brillante. Nez intense, complexe et fruité sur des notes d' agrumes et de pêche blanche. La bouche est fine, vive, moelleuse et bien équilibrée avec des arômes d' agrumes, légèrement anisé. Finale longue et grasse.

Raffole des repas bistro-bistro.



Septima Obra Reserva Chardonnay 2024

79 803

11.33 €

100 % Chardonnay. Robe jaune, avec des reflets verdâtres vifs. Nez sur la poire et la pêche, relevé par la vanille, le noix de coco et les fruits secs. En bouche, l' attaque est agréable et délicate, avec une texture onctueuse et fraîche. Finale ample et longue.

Idéal avec un risotto aux champignons, les fruits de mer et les poissons gras grillés.



Les Abruzzes, Pecorino Abruzzo DOC Valori **Bio** 2024

79 734

14.07 €

Robe jaune paille aux reflets verts. Notes de pomme verte, de pêche, d' abricot et d' iris au nez. La bouche est fraîche, parfumée, équilibrée et harmonieuse.

Parfait avec les poissons, les spaghettis aux fruits de mer et les viandes blanches.

Les Rosés



Sud Ouest, I.G.P. Côtes de Gascogne **Bio** Domaine Pajot 2025

78 788

8.37 €

50 % Cabernet Sauvignon et 50 % Merlot. Belle robe rose brillante. Le nez donne des notes de fruits rouges et d' agrumes. En bouche, l' attaque est vive, avec une bonne persistance aromatique sur le fruit.

Parfait à l' apéritif, avec les charcuteries, les crudités et les grillades.

5+1



La Vénétie, Tempus Rosato IGT Stefano Accordini 2025

79 587

11.25 €

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.

Les Rouges



Bordeaux, Saint Julien Pavillon du Glana 2021

70 700

25.25 €

72 % Cabernet Sauvignon, 23 % Merlot et 5 % Cabernet Franc. Nez puissant. Bel équilibre en bouche grâce à une grande finesse, une bonne structure tannique et une grande richesse aromatique.

Idéal avec les volailles rôties (pigeon, poulet fermiers, ...) et les fromages affinés.

5+1



Bordeaux, Pauillac Chapelle De Haut Bages Libéral 2022

70 670

31.65 €

Cabernet Sauvignon et Merlot pour ce second vin du château Haut-Bages Libéral. Robe dense, grenat foncé avec des reflets violets. Nez expressif sur les fruits rouges et le tabac. Bouche sur les fruits noirs et le croquant. Tannins ronds. Finale minérale et nette. Parfait avec les gibiers, les viandes rouges et les fromages.



Bordeaux, Saint Estèphe Eclat de Tour de Pez 2021

70 630

23.67 €

60 % Merlot, 35 % Cabernet Sauvignon et 5 % Cabernet Franc. Belle robe rouge vive brillante. Le nez exprime des notes de fruits et de boisé bien fondu. La bouche est souple et gourmande. Jolie finale onctueuse, fraîche, fruitée et de bonne longueur.

Aime le bœuf, l' agneau, le lapin, les gibiers et les fromages.



Languedoc, Saint Chinian Cuvée des Chevaliers Chât. Milhau Lacugue 2019

77 950

12.22 €

34% Grenache Noir, 37% Syrah, 15% Cinsault et 14% Carignan. Cuvée puissante, colorée et tannique. Arômes de fruits noirs et rouges. Parfums de garrigue et d' épices. S' allie avec tous les plats de viandes et aux fromages frais.



Côtes du Rhône Village La Parran Fût Chêne Domaine Challias 2022

72 230

11.83 €

60 % Grenache et 40 % Syrah. Très belle robe brillante de couleur grenat. Le nez est riche en parfums de baies rouges, de cerise, de fraise et de violette en finale. Une bouche toute en rondeur grâce à une dominante de fruits mûrs, de saveurs d' épices et d' olives noires. Parfait pour accompagner les gibiers, les côtes de bœuf et les gigots d' agneau.

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.



Septima Obra Reserva Malbec 2023

79 800

11.33 €

100% Malbec. Robe rouge profond. Le nez offre un bouquet de cerise, de framboise et de prune, rehaussé de subtile notes de vanille et de chocolat. En bouche, ses tanins sont soyeux et amples.

Parfait pour les grillades, les pâtes et les fromages affinés.

Les Rouges



79 443

Pinot Noir, élevé en fut chêne, Domaine des Marnières 2025

18.42 €

100 % Pinot Noir. Robe rubis d' intensité moyenne. Le nez est sur les notes de cerises et de petits fruits rouges. La bouche est ample, avec des notes de petits fruits noirs, de café et de tabac blond.

Aime les viandes rouges, les volailles en sauce et les plats exotiques relevés.



79 717

Les Pouilles, Cielo Sangiovese Primitivo IGT 2024

5.68 €

Sangiovese et Primitivo. Belle robe rouge rubis. Parfum de fruits rouges mûrs avec de légères notes épicées. Bouche pleine et ronde, avec des arômes de fruits rouges mûrs.

Aime les plats de pâtes élaborées, les viandes rouges grillées et les fromages affinés.



79 730

Les Abruzzes, Montepulciano Abruzzo DOC Valori **Bio** 2020

12.16 €

100 % Montepulciano d' Abruzzo. Robe rouge rubis profond. Bouquet intense grâce aux notes de fruits rouges, de cerise, de violette et de tabac. Bouche corsé, douce, bien équilibrée. Finale persistante.

Adore les viandes rouges, le lapin et les soupes.