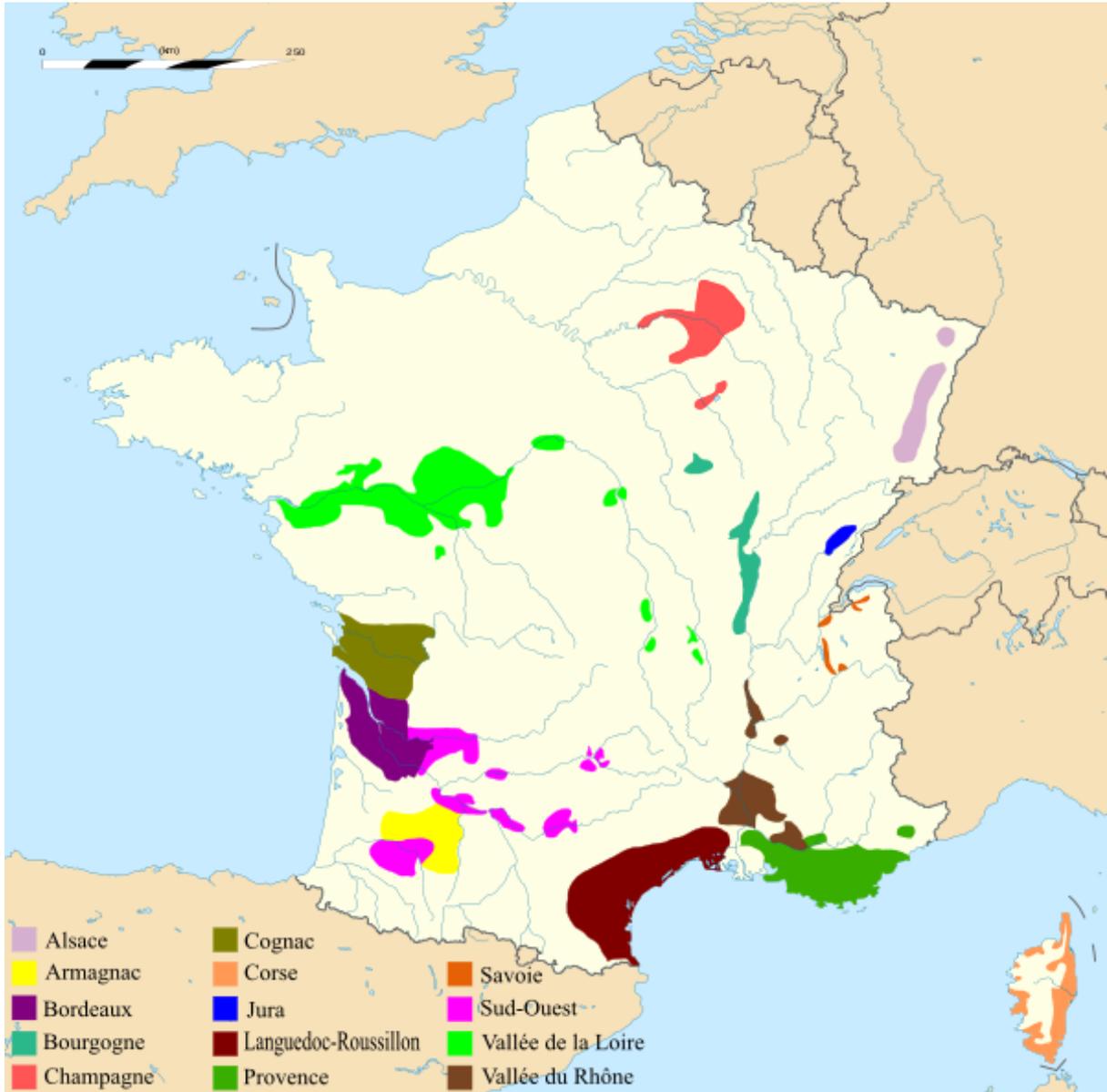


Partagez notre passion du vin



TARIF DESTINE AUX PROFESSIONNELS

Tous les prix sont mentionnés **HORS TVA**, sous réserve de modifications, erreurs ou omissions.

Tous nos vins sont présentés systématiquement en 75 Cl.
Les autres contenants sont précisés en cas de disponibilité.

Les millésimes sont repris à titre indicatif.

En cas de rupture de stock, du millésime commandé, celui-ci sera remplacé automatiquement.

SOMMAIRE

La Sélection	Rouge	Page	5
	Blanc	Page	6
	Rosé	Page	6
Bordeaux	Rouge	Page	8 à 13
	Blanc	Page	14-15
	Rosé	Page	16
Le Sud-Ouest	Rouge	Page	18
	Blanc	Page	19
	Rosé	Page	20
Le Languedoc-Roussillon	Rouge	Page	22 à 26
	Blanc	Page	27 à 29
	Rosé	Page	30-31
La Provence	Rouge	Page	34
	Blanc	Page	35
	Rosé	Page	35
Le Rhône	Rouge	Page	38 à 40
	Blanc	Page	41
	Rosé	Page	41
Le Beaujolais	Rouge	Page	44-45
	Rosé	Page	45
La Bourgogne	Rouge	Page	48 à 51
	Blanc	Page	52-53
	Ratafia	Page	54
Le Jura-Savoie	Rouge et Blanc	Page	56
La Loire	Rouge	Page	58-59
	Blanc	Page	60-61
	Rosé	Page	62
L' Alsace	Blanc	Page	64
	Rosé	Page	65
La Champagne	Champagne	Page	68-69
Les Méthodes Traditionnelles	Crémants (Fr.) et Clairette	Page	72
	Crémants (Lux.) et Prosecco	Page	73
Les Mousseux	Cava	Page	74
	Mousseux	Page	76
Les Autres Pays	Belgique	Page	78-79
	Luxembourg	Page	80-81
	Italie	Page	82
	Espagne	Page	83-84
	Portugal	Page	85
	Argentine	Page	86
	Chili	Page	87-88
	Afrique du Sud	Page	89
	Autriche	Page	90
Les Petits Formats	Vins Français	Page	91-92
	Vins du Monde	Page	93

LA SÉLECTION

Cuvées élaborées par la Maison



À Beaujeu, région de Bourgogne

ROUGES

Cuvée Antoine Joseph Pardon « Rouge Royal » 75 Cl

4.31 €

71 890



37.5 Cl

2.81 €

71 892

1,5 L

9.32 €

71 891

5 L

21.39 €

71 894

10 L

42.84 €

71 895

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.



LA SÉLECTION

BLANCS

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

4.22 €

71 853



37.5 Cl

2.74 €

71 863

5 L

22.02 €

71 873

10 L

43.99 €

71 875

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.

ROSÉS

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

4.23 €

71 856



37.5 Cl

2.74 €

71 866

5 L

22.10 €

71 876

10 L

44.21 €

71 878

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.



FRANCE – BORDEAUX

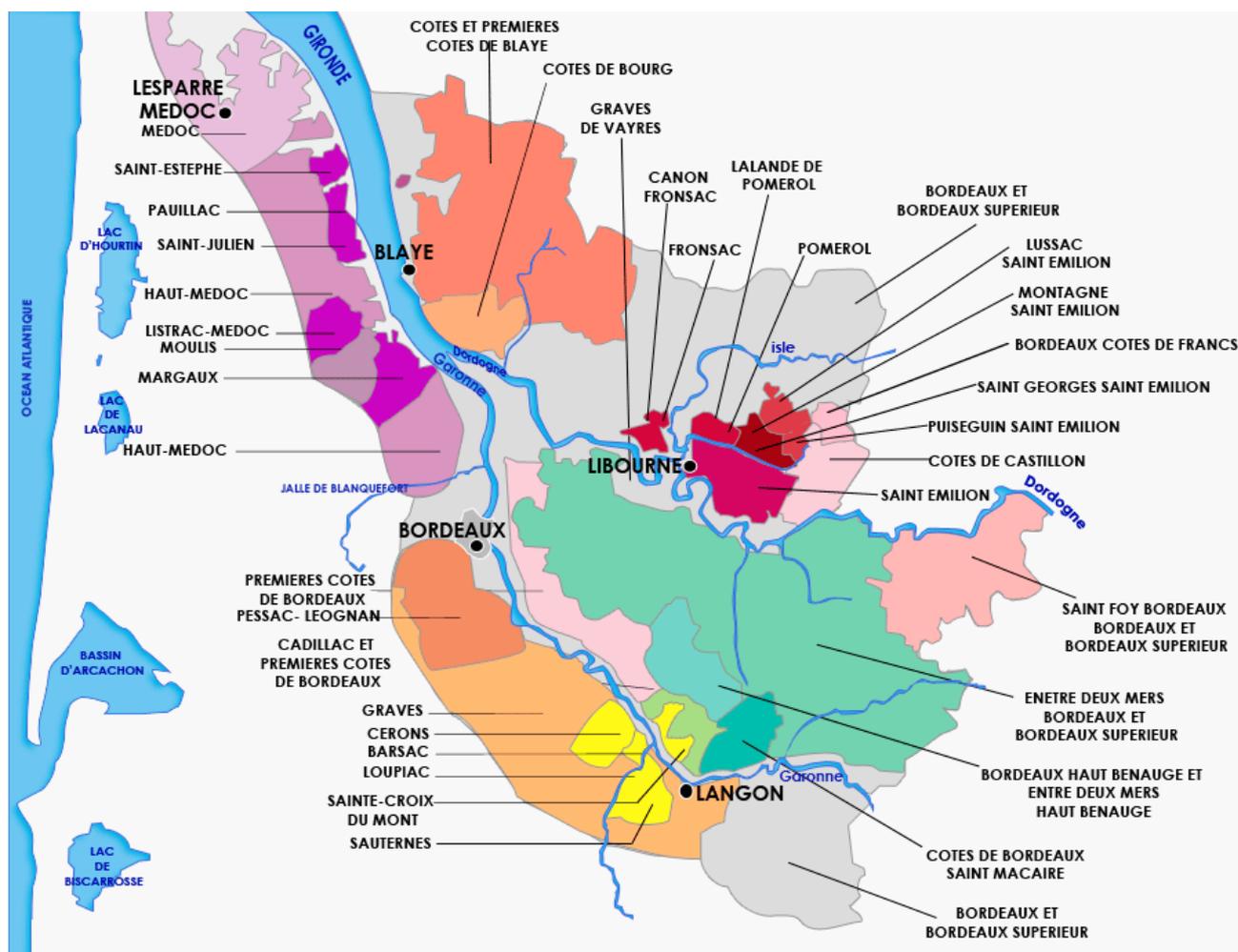
Voilà le plus vaste vignoble au monde, organisé autour de trois axes fluviaux, avec plus de 105 000 ha et 53 appellations, entièrement localisé sur le département de la Gironde. Il y a plus de 3000 châteaux dont 200 sont célèbres.

Au nord, le Médoc est un haut lieu du vin rouge qui résonne de ces noms tant enviés : Pauillac, Margaux, Listrac, Moulis, Saint-Julien, et Saint-Estèphe. Au sud de Bordeaux, les Graves (Pessac Léognan) et les vins liquoreux : les domaines produisant les fameux liquoreux : Cérons, Sauternes, Barsac sur la rive gauche de la Garonne, Sainte-Croix-du-Mont et Loupiac sur la rive droite. Ils sont dans une enclave située à la pointe Sud des Graves, près de Langon.

Sémillon et sauvignon sont les deux cépages principalement cultivés pour les vins blancs, associés à une géologie comparable à celle du Haut Médoc, à base de graviers, de sable, et d'argile de la Marne ; le climat est généralement chaud et ensoleillé. Ces cépages sont complétés par la Muscadelle, le Merlot Blanc, le Colombard, le Mauzac, l'Ondenc et le Saint-Emilion.

Entre Garonne et Dordogne, l'Entre-Deux-Mers, la plus vaste région viticole du Bordelais, propose une large diversité de vins blancs et rouges, issus des cépages Cabernets Sauvignon et Franc, Merlot et Malbec : Entre-Deux-Mers, Premières Côtes de Bordeaux, Côtes de Bordeaux-Saint-Macaire, Saint-Foy-de-Bordeaux et Graves de Vayres.

De l'autre côté de la Dordogne, en remontant au nord, on découvre des vins à dominante Merlot : le Libournais, le Blayais, le Bourgeais, Fronsac, en passant par Pomerol, puis les villages et les coteaux de Saint-Emilion.



FRANCE – BORDEAUX

LA RIVE DROITE–ROUGES



Bordeaux Château Pontet Nivelle 2018

70 250

Robe grenat très soutenue, brillante avec des nuances de violettes. Le nez est complexe et épicé avec des arômes de vanille. Une bouche souple et équilibrée avec des notes de pruneaux et de réglisse.

Il adore le foie gras, le canard et, en général, les volailles.

5.32 €

Blaye Côtes de Bordeaux Domaine des Rosiers 2018

70 000

2018 37.5 Cl

70 010

Brillant, puissant et charnu (70 % Merlot et 30 % Cabernet Sauvignon). Belle robe pourpre brillante. Nez délicat mais élégant, évoluant ensuite vers un mariage réussi de fruits frais (cassis, groseille et framboise). La bouche, harmonieuse, développe une chair pleine et des tanins souples et fondus.

Il aime la cuisine savoureuse, les petits gibiers (lièvres, lapins et gibiers à plumes), les pâtés, les viandes (en sauce, rôties et grillées) et les fromages à pâte dure.

5.62 €

3.78 €



Blaye Côtes de Bordeaux Cuvée Prestige Domaine des Rosiers 2016

70 020

Vin (70 % Merlot et 30 % Cabernet Sauvignon) sombre et puissant, aux arômes de baies rouges et noires et d'épices. Un boisé discret annonce une bouche dotée d'une belle matière et de tanins mûrs et enrobés.

Accompagne très bien les gibiers, les viandes rouges, les plats en sauce, les grillades et les fromages.

6.90 €



Côtes de Blaye Cuvée Confidence Domaine des Rosiers 2016

70 030

100 % Merlot au cœur pourpre. Vin ample et puissant libérant des arômes forts (toast, vanille) et fruités (fruits noirs), soutenus par des tanins harmonieux, mais riches. Il est puissant avec des notes grillées et torréfiées. La matière est ample et volumineuse.

Il aime la cuisine riche en saveurs, mais pas trop grasse comme les champignons, le lapin, le lièvre, les gibiers à plumes, les viandes rouges grillées ou rôties et les fromages à pâte dure.

13.94 €



Graves de Vayres Tradition Château Haut-Beaumard 2018

70 900

2018 37.5 Cl

70 901

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.

6.26 €

3.90 €



Blaye Côtes de Bordeaux Château Cone-Taillason Sabourin 2016

70 040

70 % Merlot Noir et 30 % Cabernet Sauvignon pour ce vin très fin, équilibré et rond.

Le bouquet est élégant et la bouche suave. Les tanins sont discrets et en harmonie avec le moelleux du corps

Aime les viandes rouges, les viandes blanches et les fromages.

7.58 €



FRANCE – BORDEAUX

LA RIVE DROITE–ROUGES



Graves de Vayres, Elevé en Fûts, Château Haut-Beaumard 2015

70 905

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

Idéal avec les viandes rouges.

7.30 €



Bordeaux Supérieur Château Lamothe Barrau 2016

70 240

60 % Merlot et 30 % Cabernet Sauvignon et 10 % Cabernet Franc. Belle robe intense. Notes de fruits rouges, de mûres et de cassis. Bouche structurée et soyeuse. Vin de plaisir.

Ravira les grillades, les viandes rouges et les fromages à pâte dure.

6.58 €



Bordeaux Supérieur Cuvée Prestige Château Lamothe Barrau 2016

70 241

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.

9.30 €

Lussac Saint Emilion Château Haut Jamard 2016

70 227

2016 37.5 Cl

70 223

4.89 €

2016 50 Cl

70 225

6.26 €

2016 1.5 L

70 222

22.34 €



Vin (80% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon et 5% Cabernet Franc) qui présente une robe rubis intense et brillante avec un joli nez de fruits noirs très mûrs, un peu poivré et épicé. La bouche est ample, soyeuse et charnue, aux accents de confiture de fruits rouges (cerise, mûre), avec quelques notes réglissées. La finale est longue et fruitée.

Un bel équilibre à marier à de nombreux plats comme la viande rouge, le civet, la daube, les côtes de porc à la fermière, le fromage...

Montagne Saint-Emilion Domaine la Petite Barde 2015

70 290

Vin puissant (Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc) et séduisant avec sa couleur violette. Son nez est abondamment fruité aux parfums de cerise noire, fraise et framboise bien mûres, et une subtile touche de vanille.

Il appelle toutes les grillades, viandes blanches avec des sauces à base de crème et des fromages à pâte dure .

7.31 €



FRANCE – BORDEAUX

LA RIVE DROITE–ROUGES



Montagne Saint-Emilion Château la Grande Barde 2014

10.55 €

70 295

C' est un vin (Merlot, Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc) de superbe intensité à la robe rouge violacé intense et très brillante. Il offre un nez très aromatique avec de fines touches de fruits rouges (cerises, framboises et cassis). En bouche, il est souple et élégant, avec beaucoup de fruits rouges et légèrement fumé.

Il aime les viandes blanches, les volailles, les poissons grillés, les fromages doux, les pâtes et les charcuteries.



Montagne Saint-Emilion Les Promesses Château Rocher Corbin 2015

10.26 €

70 285

100 % Merlot. Belle robe pourpre intense et brillante. Le nez est expressif et délicat et sur des notes de fruits rouges et d' épices. En bouche, la structure est complexe et harmonieuse, avec une belle concentration et des tanins veloutés. Finale toute en longueur.

Parfait avec les viandes rouges, les barbecues, l' agneau, les gibiers et les fromages à pâte dure.



Montagne Saint-Emilion Château Rocher Corbin 2015

12.02 €

70 282

2015 1.5 L

26.40 €

70 283

Sous sa robe rubis, il développe un bouquet intense et élégant, mariant le chocolaté, le boisé torréfié et les fruits mûrs. Les tanins veloutés, riches et déjà fondus se prolongent dans une finale souple, généreuse et agréablement fruitée.

Ravi l' agneau, le canard et la pintade.



Saint-Georges-Saint-Emilion Château Haut-Saint-Georges 2010

20.31 €

70 271

Grâce aux cépages Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc il présente des arômes de fruits noirs mûrs et de vanille. C' est un vin corsé avec une touche épicée.

Il aime les viandes rouges, les gibiers, les grillades, les plats épicés et les fromages forts .



Saint-Emilion Roi Chevalier Barton & Guestier 2016

12.34 €

70 200

Ce vin (Merlot et Cabernet Franc) montre une belle robe rouge rubis intense aux reflets pourpres. Le nez est très fruité, mêlant des arômes de prune et de mûre. Après agitation, des notes de chocolat noir apparaissent. Vin bien équilibré, avec des tanins présents, mais soyeux et évoluant vers une finale longue et fruitée.

Il accompagne les viandes grillées ou rôties, les volailles, les gibiers et les fromages.



Saint-Emilion Grand Cru Château Carteau 2016

17.93 €

70 255

70 % Merlot, 25 % Cabernet Franc et 5 % Cabernet Sauvignon. Robe rouge grenat profond. Nez puissant, avec des notes de fruits frais, de cerises noires et de pain grillé. L' attaque est franche et puissante. Bouche ample et savoureuse avec des tanins élégants. Finale longue et harmonieuse sur des notes de fruits et de toasté.

Parfait avec les viandes rouges, les viandes grillées, l' agneau et le gibier.

FRANCE – BORDEAUX

LA RIVE DROITE–ROUGES

-  Saint-Emilion Grand Cru Classé Château Laroque 2014 **25.62 €**
70 265
87% Merlot, 11% Cabernet Franc et 2% Cabernet Sauvignon. Robe sombre profond et vive. Nez intense de fruits rouges, finement boisé et épicé. Attaque puissante en bouche avec des tanins fins et ronds. Belle harmonie avec beaucoup d' éclat et de fraîcheur. Aime les viandes rouges rôties ou braisées et les fromages de caractère.
-  Saint Emilion 1er Cru La Gaffeliere 2014 **44.67 €**
70 268
85 % Merlot et 15 % Cabernet Franc. Robe sombre, mais éclatante. Nez frais grâce aux notes dominantes de mûres. La bouche est sur des arômes de prunes et de baies. Finale longue avec de beau tanins affinés. Parfait avec les volailles, les viandes rouges, l' agneau et les gibiers.
-  Fronsac Château La Rose Pipeau 2014 **9.31 €**
70 120
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.
-  Fronsac Laroche Pipeau 2010-2012 **15.68 €**
70 130
2010 1.5 L
70 123
36.01 €
90% Merlot et 10% Cabernet Franc. Séduisante robe grenat léger aux reflets carminés. Le nez développe des senteurs de boisé léger, des petites effluves de grillé, des baies noires et de laurier. La bouche est souple avec des arômes de myrtille, de framboise et de merise. La trame tannique assure le soubassement, épaulé par le poivre noir, le chocolat noir et le poivron rouge confit. Aime le boudin, les châtaignes, des rillons et les calamars à l' espagnole.
-  Lalande de Pomerol Château Sergant 2016 **16.48 €**
70 170
Belle robe rubis très soutenu, brillante avec des nuances violettes. Nez fruité-épicé et complexe, avec des arômes de confiture de mûres et de vanille. Bouche ample, équilibrée et persistante, avec des notes de confiture de cerise et de café. Ravira les viandes rouges, les gibiers et les fromages de caractère.
-  Pomerol Fugue de Nenin 2015 **28.65 €**
70 150
67% Merlot et 33 % Cabernet franc. Robe pourpre pour ce vin qui allie puissance et élégance, complexité et équilibre, pureté et raffinement. Nez épicé et boisé. Il allie puissance aromatique et fraîcheur du fruit. Ce vin de caractère lui ouvre une large palette d' accords gourmands, aussi bien sur des mets sophistiqués, qu' avec des plats très simples.

FRANCE – BORDEAUX

LA RIVE GAUCHE – ROUGES

-  Graves Château Petit Mouta Cuvée Beausoleil 2016 **7.33 €**
70 930
60 % Cabernet Sauvignon, 25 % Merlot et 15 % Cabernet Franc. Belle robe rouge rubis brillante. Nez intense, allant des notes de fruits rouges aux notes confites de fruits murs. Attaque franche sur les fruits rouges. Milieu de bouche onctueux et équilibré. Finale longue et soyeuse, avec des tanins fondus.
S'associe parfaitement avec les viandes rouges grillées et les fromages.
-  Pessac Leognan Réserve de Malartic 2016 **16.22 €**
70 955
Merlot, Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc pour ce vin à la jolie robe violette. Nez sur des notes de fruits rouges, de prunes chaudes, de mures cuites, de boisé et de laurier. La bouche, mi-corsée, est sur les jeunes fruits noirs, avec des souples et ronds; pour se terminer sur une finale vive.
Ravira les viandes rouges comme le bœuf et l'agneau.
-  Médoc Château Barrail 2015 **8.26 €**
70 605
2015 37.5 Cl
70 608
55 % Cabernet Sauvignon et 45 % Merlot. Jolie robe rubis. Arômes très fruités. Bouche jeune, fraîche et riche avec des goûts de fruits rouges mûrs.
Aime la viande rouge, le barbecue, l'agneau, le gibier et le fromage.
-  Médoc Château Le Pey 2015 **9.73 €**
70 602
Vif dans sa présentation, ce vin (55 % Cabernet Sauvignon et 45 % Merlot), à la robe grenat profond, déploie un bouquet complexe et joliment fruité (raisins mûrs) que rehaussent quelques touches boisé et d'épicé. Rond et bien équilibré, le palais s'ouvre sur une finale fort agréable, ample et harmonieuse.
Il accompagne les viandes rouges, les viandes grillées, l'agneau, les gibiers et les fromages.
-  Haut Médoc Closerie de Camensac 2012 **13.37 €**
70 810
60 % Cabernet Sauvignon et 40 % Merlot. 2ème vin du château à la robe grenat intense. Arômes de petits fruits mûrs et d'épices légères. Tannins fondus.
Aime les viandes rouges, les viandes blanches, les plats en sauce et les fromages.
-  Haut Médoc Cru Bourgeois Château Magnol Barton & Guestier 2015 **19.86 €**
70 830
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 ou rôties, en particulier l'agneau et le canard; ainsi que tous les fromages affinés.

FRANCE – BORDEAUX

LA RIVE GAUCHE–ROUGES



Margaux Les Terrasses des Dames Barton & Guestier 2016

70 750

21.37 €

Cabernet Sauvignon, Merlot et Cabernet Franc. Robe rouge grenat aux reflets pourpre intenses. Le nez exprime des notes de fruits, avec un boisé raffiné bien fondu. Vin harmonieux et concentré, doté de tanins ronds et soyeux.

Parfait avec les viandes rouges, les gibiers et les fromages de caractère.



Margaux La Bastide de Dauzac 2016

70 760

24.84 €

58% Cabernet Sauvignon, 37% Merlot et 5% Cabernet Franc. Sa robe est rouge rubis foncé, très limpide. Nez très fruité (fruit rouge, framboise, cassis), avec des notes de vanille et de grillé. La bouche est ronde et souple, avec des tanins soyeux. Un véritable velours.

C'est un vin complexe et concentré. Le bois est fondu et fin. La bouche est très fruitée.

Ravira le bœuf, le veau, l' agneau, les volailles fortes, les gibiers et les fromages.



Saint Julien Château Pavillon du Glana 2017

70 700

19.86 €

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.



Pauillac Fleur de Pedesclaux 2014

70 640

21.29 €

50 % Cabernet Sauvignon, 45 % Merlot et 5 % Cabernet Franc. Jolie robe rouge sombre. Ce vin offre un style tendre et doux, une matière gourmande et soyeuse. Ses arômes de fruits sont intense, croquant et savoureux.

Merveilleux avec les charcuteries, les viandes blanches, les viandes rouges, les grillades, le gigot d' agneau, le gibier et les fromages.



Pauillac Grand Cru Classé Château Batailley 2013

70 650

39.89 €

70 % Cabernet Sauvignon, 25 % Merlot, 3 % Cabernet Franc et 2 % Petit Verdot. Jolie couleur rubis foncé. Vin bien charpenté avec des notes prononcées de cassis.

Ravira les viandes blanches, les viandes rouges, les gibiers et les fromages.



Saint Estèphe Eclat de Tour de Pez 2017

70 630

18.71 €

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.

FRANCE – BORDEAUX

LA RIVE DROITE–BLANCS

Blaye Cotes de Bordeaux Domaine des Rosiers 2018

5.62 €

70 004

2018 37.5 Cl

3.78 €

70 014



Ce vin, 100% Sauvignon, délivre une impressionnante palette de parfums fruités mêlant pamplemousse, citron vert, ananas, litchi et mangue sur un fond de fleurs blanches. Cette richesse aromatique imprègne une matière ronde, rehaussée d'une vivacité de bon aloi.

A servir en apéritif, mais aussi avec les fruits de mer et les poissons grillés, ou avec les entrées accompagnées de crudités.

Bordeaux Château Lamothe Barrau 2018

6.10 €

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' amertume.

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

Graves de Vayres Tradition Château Haut-Beaumard 2018

6.17 €

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.

Pessac Leognan Le Dauphin d' Olivier 2016

16.67 €

70 944



50 % Sauvignon et 50 % Sémillon. Robe jaune doré. Le nez est expressif avec des notes d' écorces d' orange et de mandarine. La bouche est longue et onctueuse, sur des arômes pâtisseries.

Adore les poissons en sauce, les viandes blanches et les volailles.

FRANCE – BORDEAUX

LA RIVE GAUCHE–BLANCS



Graves Château Les Clauzots 2018

70 950

70 % Sauvignon Blanc et 30 % Sémillon. Jolie robe or aux reflets verts. Bouche fraîche et complexe, révélant des notes de fruits de la passion, d' agrumes et de pêche. Une Touche minérale révèle une finale riche et puissante.

Ravira les crustacés, les fruits de mer, les viandes blanche, les salades et les fromages de chèvre.

9.42€



Bordeaux Château Le Pey « Elise » 2017

70 604

100 % Sauvignon Blanc. Robe clair. Nez très fruité avec des notes grillées. La bouche est fraîche, avec un bel équilibre entre les touches fruitées, grillées, vanillées et l' acidité.

Idéal avec le carpaccio de saumon et les huîtres; mais aussi avec les poissons et les fruits de mer en général, ainsi qu' avec les fromages de chèvre.

13.46 €



Sauternes Passeport Baron & Guestier 2015

70 960

Sémillon et Sauvignon Blanc pour ce vin à la robe dorée et brillante. Nez fin et élégant dominé par des arômes d' abricot frais avec des zestes d' orange et des notes de miel d' acacia. Tout en finesse, il présente un bel équilibre et offre une jolie concentration en bouche avec une longue finale fruitée.

Parfait en apéritif, avec le foie gras, le melon, la volaille rôtie, le roquefort et les desserts.

17.50 €

FRANCE – BORDEAUX

LA RIVE GAUCHE–ROSÉS



Bordeaux Domaine des Rosiers 2019

70 008

5.62 €

Vêtu d'une ravissante robe cristalline aux reflets rouges et mauves, ce vin raffiné exhale à profusion des parfums de cassis, de fraise des bois et de bonbon anglais. Animé par une fraîche vivacité, la bouche laisse s'exprimer une matière ample et soyeuse, au fruité gourmand.

A servir en apéritif, avec les fruits de mer, les poissons grillés et les entées avec des crudités.



Bordeaux Clairet Château Lamothe 2018

70 243

6.10 €

100 % Merlot. Belle robe rouge cerise. Il présente un nez fin. La bouche est vineuse et fruitée avec des arômes de fruits rouges (cerises, cassis, ...).

Il accompagne très bien les grillades, les buffets froids et plus généralement tous les plats d'été.



Rosée de la Grande Barde 2019

70 299

5.93 €

100 % Merlot. Jolie robe rose foncé. La bouche développe des arômes délicats de baies des bois et de baies noires. La bouche est fraîche et complexe.

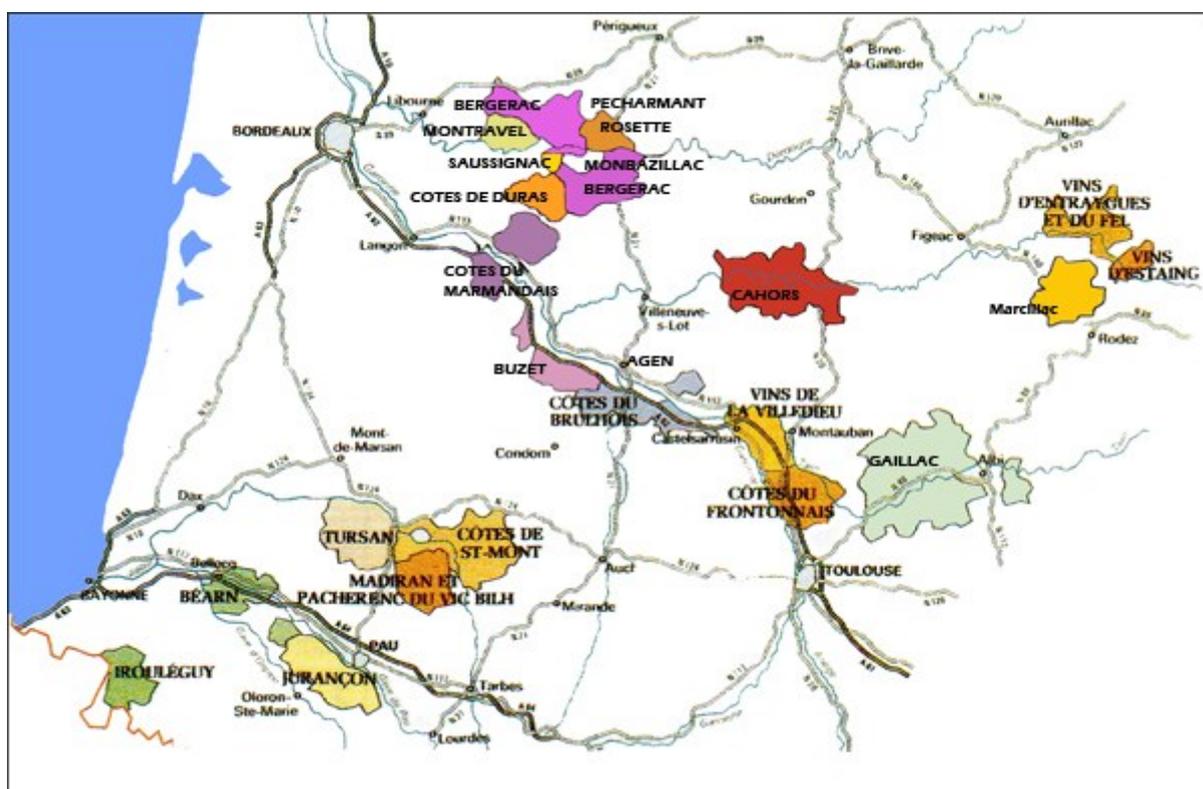
Parfait avec les poissons fumés, les viandes blanches et les volailles.

FRANCE – SUD OUEST

La région est située au Sud du vignoble bordelais sur les départements des Pyrénées-Atlantiques, des Landes, de la Gironde, du Lot-et-Garonne, du Lot, du Tarn et Garonne, de la Haute-Garonne et du Tarn.

Elle présente des terroirs (calcaire, argilo-calcaire, graveleux,...), des climats et des cépages très différents, et donc des vins de caractères aussi très nuancés. L'encépagement reflète l'influence bordelaise (Cabernets, Sauvignon, Malbec, Merlot, Sémillon, Ugni Blanc ...) et également celle du Languedoc-Roussillon et de la vallée du Rhône avec le Syrah et le Cinsault. Enfin, la région a préservé son originalité et ses traditions viticoles en maintenant certains cépages locaux (Arrufiac, Courbu, petit et gros Mansengs, Fer Servadou, Jurançon noir,...).

Des appellations bien connues, voire réputées, aux appellations plus confidentielles, de Bergerac, qui domine par la taille (près de 10000 ha) aux plus petits vignobles (vin d'Estaing, Irouléguy), de Cahors (vignoble du Quercy) à Jurançon, du Béarn au Tarn, le Sud-Ouest affiche de plus en plus d'ambitions.



FRANCE – SUD OUEST

ROUGES



I.G.P. Côtes de Gascogne **Bio** Le Bétoulin Domaine Pajot 2019

78 760

6.05 €

66 % Merlot et 34 % Cabernet Sauvignon. Robe claire. Bouche fruitée et légère, avec une persistance discrète des tannins.

Idéal avec les buffets, les viandes grillées, l' agneau, les charcuteries et les fromages légers.

Madiran Tradition Domaine Denis Capmartin 2017

78 800

6.29 €

2015 37.5 Cl

78 802

3.50 €

2017 50 CL

78 804

4.76 €

2017 1.5 L

78 805

13.68 €

2017 5 L

78 807

64.08 €

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.



Madiran Cuvée Séduction Chat. Barrejat, élevage en barrique, 2017

78 820

8.33 €

60 % Tannat et 40 % Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon. Vin aux arômes de fruits rouges, auxquels se mêlent des notes boisées. La bouche est riche, pleine, ferme et franche. Finale longue, avec de très beaux tanins.

Idéal avec les viandes et les fromages.

Madiran **Vieux Ceps de 150 ans** Elevé en Fûts Chat. Barrejat 2017

78 810

10.46 €



2017 1.5 L

78 812

22.41 €

80% Tannat et 20% Cabernet Franc et Sauvignon. Sa robe est très sombre. Le nez donne des arômes de vanille et de fruits rouges. En bouche, il est puissant, charnu, charpenté, dense, compact, velouté, boisé et charmeur dans sa puissance.

Aime le cassoulet, les confits, les fromages à pâte pressée non cuite, le bœuf, le veau et le porc.

FRANCE – SUD OUEST

BLANCS



I.G.P. Côtes de Gascogne Colombard-Sauvignon Baron de Baussac 2019

78 780

80% Colombard et 20% Sauvignon Blanc. Robe jaune pâle aux reflets verts. Le nez exhale des notes d' agrumes et de fruits exotiques, ainsi qu' une pointe minérale. La bouche est vive, nette et élégante.

Compagnon de l' apéritif, mais aussi des poissons et des coquillages.

4.60 €



I.G.P. Côtes de Gascogne **Bio** Domaine Pajot 2019

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.

5.71 €



I.G.P. Côtes de Gascogne Sauvignon Réserve Barton & Guestier 2018

77 804

100% Sauvignon Blanc. Belle robe jaune pâle. Au nez, des arômes de fruits exotiques avec de légères notes de bourgeons de cassis. La bouche donne des notes fraîches de citron et une longue finale aux arômes d' agrumes.

Aime les fruits de mer, les poissons grillés, les fromages de chèvre, les salades et les plats d' été.

5.01 €



I.G.P. Côtes de Gascogne **Bio** « Noisette » demi-sec Domaine Pajot 2019

78 785

100 % Gros-Manseng. Robe jaune légèrement et naturellement paillée. Nez très typique du cépage, avec des nuances d' agrumes, de confiture de coing, de pain d' épice et de poire. L' attaque en bouche est vive et ample grâce à un bon équilibre entre l' acidité et la sucrosité modérée.

S' apprécie à l' apéritif, avec le foie gras, les charcuteries, les fromages persillés ou à pâte dur parfumés et les desserts aux fruits.

6.04 €



Côtes de Bergerac **Moelleux** Domaine Le Haut Pais 2018

78 004

100 % Sémillon. Jolie robe jaune pâle, aux reflets brillants. Le nez est sur des notes d' agrumes. Bouche souple révélant des arômes de poire et d' abricot. Vin bien équilibré et harmonieux.

A servir à l' apéritif, avec le foie gras, les fromages à pâte persillée ou fermentée, mais aussi avec les desserts aux fruits ou au chocolat.

5.34 €



Pacherenc du Vic Bilh Sec Château Barrejat 2017

78 830

Principalement élaboré avec le cépage Gros Manseng. Vin vif, frais et fruité, avec des notes exotiques d' ananas, d' abricot et de prune blanche

Idéal à l' apéritif ou avec les poissons et les fruits de mer, les charcuteries et certains fromages.

6.79 €

FRANCE – SUD OUEST

ROSÉ



I.G.P. Côtes de Gascogne **Bio** Domaine Pajot 2019

78 788

5.88 €

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

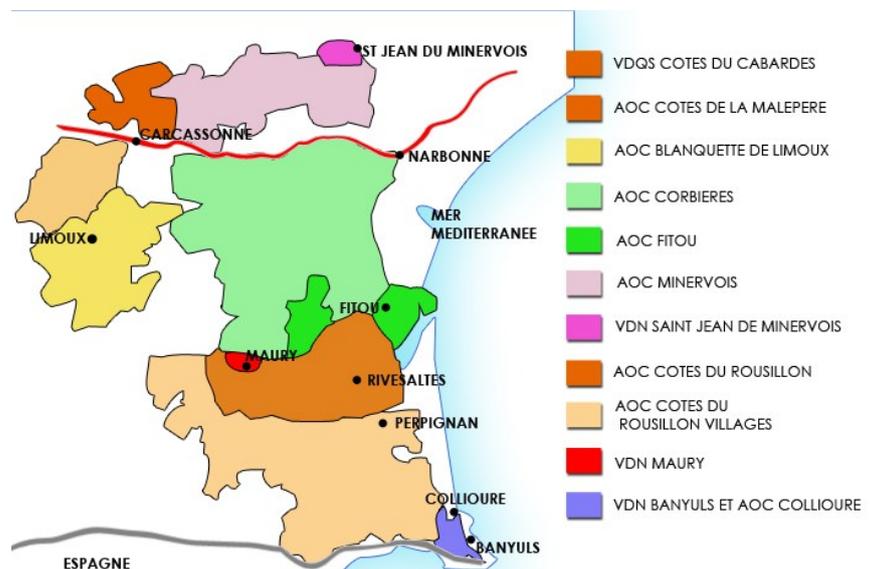
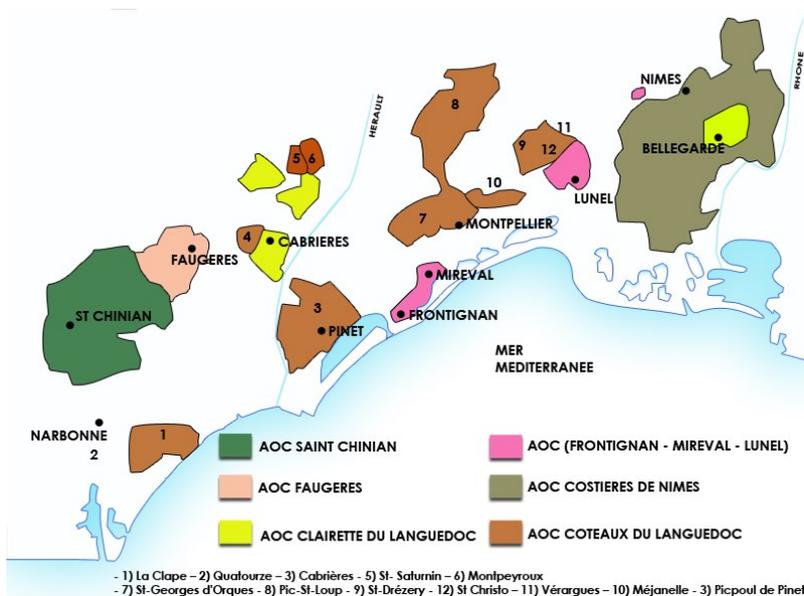
Parfait à l' apéritif et avec les charcuteries et les crudités.

FRANCE – LANGUEDOC-ROUSSIL.

La diversité de cette région, vaste terroir qui compte pour près de 40% du vignoble français, provient aussi bien des sols et des climats que des appellations (au nombre de 34) et des cépages. C'est grâce à l'initiative de jeunes viticulteurs que les vins ont beaucoup gagné en qualité, offrant plus d'élégance et de finesse.

Les vins du Languedoc sont rouges ou rosés et proviennent de cépages tels que Carignan Noir, Cinsault, Mourvedre, Cournoise (ou Aubun), Grenaches Noir et Rouge, Oeillade, Syrah et Terret noir, ainsi que de cépages secondaires admis sans dépasser les 15%.

Le Roussillon, par son histoire et son climat, ne diffère que très peu de sa grande sœur ibérique, si ce n'est par sa taille minuscule et offre ses Banyuls, Rivesaltes, Collioure et autre Maury, ajoutant ainsi leur superbe couleur ambre à la palette régionale.



FRANCE – LANGUEDOC-ROUSSIL.

ROUGES



I.G.P. d' Oc Merlot Syrah Domaine Pardon 2018

77 810

2018 5 L

77 812

2018 10 L (sur prévente)

77 813

4.69 €

24.36 €

46.10 €



60% Merlot et 40 % Syrah. Vin robuste et complexe, avec un potentiel aromatique très beau.

Parfait avec les viandes blanches, les viandes rouges les gibiers et le fromage.



Pays d' Oc Cabernet Sauvignon Le Cabochon du Sud 2018

77 740

Ce 100 % Cabernet Sauvignon à la robe rubis intense. Il présente des arômes de cèdre, de cassis et de notes épicées. En bouche, les tanins sont souples et accompagnés d' une agréable longueur.

Parfait avec les volailles en sauce, les petits gibiers, les viandes rôties, les viandes grillées, et les fromages à pâtes dures.

4.07 €



Pays d' Oc Belle Epine 2018

77 790

Merlot et Syrah. Le Merlot, aux arômes typique de poivre, apporte la chair et le fruit. La Syrah, colorée et puissante, vient conforter l' ensemble. L' attaque est souple et fruitée. Bouche bien équilibrée grâce à sa rondeur et son fruité. Tanins persistants.

Parfait avec les charcuteries, les viandes rouges, les plats de brasserie et les fromages.

4.54 €



IGP Pays d' Hérault Carignan Vieilles Vignes Baron de Baussac 2018

77 815

100% Carignan. Paré d' une robe couleur cerise, il offrira à vos sens un cortège de fruits rouges, ponctué par des notes de vanille. Tanins doux en bouche.

Idéal avec les viandes rouges et les plats en sauce.

4.60 €



Pays d' Oc Grenache-Syrah Choix de Rimay 2018

77 700

Il présente une robe rubis de faible intensité. Les arômes sont plutôt fruités (fruits rouges) sur un fond légèrement épicé avec une note de tabac. La bouche est franche, agréable et légère grâce à son aspect fuité et ses saveurs légèrement épicées (paprika, poivre, ...).

C' est un vin d' ambiance.

4.47 €

FRANCE – LANGUEDOC-ROUSSIL.

ROUGES



I.G.P. d' Oc Merlot Louis Eschenauer 2018

77 760

100 % Merlot. Robe rouge grenat d' une extrême profondeur. Le nez dévoile des notes de fruits rouges (cerise, framboise et cassis). D' une belle longueur en bouche, il révèle des tanins souples et soyeux.

Aime les volailles rôties, les salades et les fromages affinés.

4.61 €



I.G.P. d' Oc Merlot Réserve Barton & Guestier 2018

77 802

100% Merlot. Robe couleur grenat, aux reflets brillants. Le nez développe de jolis arômes de fruits mûres 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.

4.75 €



I.G.P. d' Oc Cabernet Sauvignon Réserve Barton & Guestier 2018

77 800

100% Cabernet Sauvignon. Belle robe rouge rubis. Belle intensité aromatique mêlant des notes de fruits noirs mûres et de délicates notes toastées et épicées. Bouche ample et souple aux tanins soyeux. Finale longue et dominée par des notes vanillées et de réglisse. Idéal avec les viandes rouges grillées, les pâtes, les plats épicés et les fromages.

4.75 €



I.G.P. d' Oc Domaine Challias 2018

77 720

60 % Grenache, 10 % Syrah et 30 % Cinsault et Carignan. C' est un vin fruité, léger et rond. Accompagne les repas de tous les jours.

4.89 €



I.G.P. Corse Pinot Noir Réserve Barton & Guestier 2019

77 803

100% Pinot Noir. Jolie robe rouge cerise. Nez intense, mêlant des arômes de cerise rouge à de jolies notes de moka, de vanille et d' épices. La bouche est souple, avec des tanins fondus, dominée par des notes de kirsch et d' épices.

Aime les plats typiques méditerranéens (paëlla, risotto, pizza, ...).

5.01 €

FRANCE – LANGUEDOC-ROUSSIL.

ROUGES

-  I.G.P. d' Oc Esprit Tradition Domaine Milhau Lacugue 2019 **5.65 €**
77 820
50 % Syrah et 50 % Cinsault. Vin rond, puissant et équilibré.
Accompagnera toutes les cuisines jusqu' aux mets les plus exigeants, puissants ou tomatés..
-  I.G.P. d' Oc Esprit Nielluccio Domaine Milhau Lacugue 2019 **5.65 €**
77 821
100 % Nielluccio. Vin puissant, complexe, et fruité avec une finale persistante.
Accompagnera toutes les cuisines aux accents méditerranéens, les plats tomatés, les viandes grillées et les fromages.
-  I.G.P. d' Oc Esprit Plaisir Domaine Milhau Lacugue 2019 **5.65 €**
77 822
100 % Cinsault. Vin gourmand et épicé.
Vin de convivialité qui accompagnera idéalement la bistronomie, les barbecues, les charcuteries et les fromages.
-  I.G.P. d' Oc Divine Proportion Domaine Milhau Lacugue 2019 **10.56 €**
77 823
Nielluccio, Grenache, Cinsault et Syrah. Vin puissant, riche, souple et persistant.
Parfait avec la cuisine aux saveurs puissantes, les gibiers, les viandes et les fromages.
-  I.G.P. Pays d' Oc Cabernet Syrah Elevé en Fûts Réserve La Croisade 2019 **5.55 €**
77 838
50% Cabernet Sauvignon et 50% Syrah pour ce vin à la robe rubis sombre et chatoyant.
Arômes puissants et complexes avec des notes de petits fruits noirs (mûres), des notes boisées mêlant la vanille et la torréfaction. Bouche ample, souple et riche avec une longueur exceptionnelle.
Aime les gibiers, les viandes en sauce et les fromages affinés.
-  I.G.P Cévennes Merlot Quiétude **Bio** Domaine Jean-Claude Lapierre 2019 **6.51 €**
77 880
100 % Merlot. Issu de l' **agriculture biologique**, il est élaboré **sans sulfites ajoutés**. Robe rouge grenat soutenu avec une collerette violette. Bien équilibré et fruité avec un joli volume en bouche. Il présente des notes de confiture de fruits rouges.
A servir avec les repas relevés, les pâtes et les viandes rouges.
-  IGP Cevennes Ataraxie **Bio** La Pierre 2019 **7.79 €**
77 885
Sans sulfites ajoutés. Robe grenat, très sombre. Nez chaleureux , puissant et épicé, avec des arômes de violette, de girofle, de poivre, de laurier, de mentholé et d' eau de vie. La bouche rappelle la garigue, les plantent qui séchent, la terre et la pierre brulée au soleil.
Idéal avec le râble de lièvre, la poitrine de canette, les perdreaux, mais aussi avec un gâteau au chocolat accompagné de sorbet au fenouil sauvage.

FRANCE – LANGUEDOC-ROUSSIL.

ROUGES



Languedoc Montpeyroux Domaine Estagnol 2018

77 865

40 % Syrah, 45 % Grenache, 10 % Mourvèdre et 5 % Vieux Carignan. Robe grenat profond. Nez puissant sur des notes de tilleul et d' épices évoluant ensuite vers la truffe. Attaque ronde et ample sur les fruits mûrs. Tanins bien présents et jolis grains soyeux. Finale fraîche. Ravira les plats mijotés, les viandes et les fromages.

5.78 €



Cabardes Château Latour de Rissac 2017

77 870

40 % Syrah, 20 % Grenache, 25 % Cabernet Sauvignon et 15 % Merlot. Robe intense. Vin dense et généreux, présentant des notes de myrte, d' encens, de fumé et d' épices. Les tanins sont enrobés. Parfait avec une côte de bœuf.

6.28 €



A. C. Faugères **Bio**, élevé en fût, Château Laurens le Haut 2015

77 890

Robe intense. Nez expressif emballé d' arômes complexes de fruits rouges (framboise, cassis, ...), avec une finale subtile épicée et poivrée. L' attaque est souple, harmonieuse et merveilleusement équilibrée. La structure est élégante et soutenue par des tanins mûrs, soyeux et lisses. Parfait avec les viandes rouges et les fromages de caractères.

7.02 €



Saint Chinian Cuvée Magali Château Milhau Lacugue 2013

77 952

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.

7.09 €



Saint Chinian Cuvée des Chevaliers Château Milhau Lacugue 2015

77 950

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.

8.40 €



Saint Chinian AOC Les Truffières Château Milhau Lacugue 2016

77 962

Cette cuvée est l' équilibre parfait entre le Syrah et le Grenache Noir. Aromes de fruits rouges et noirs, de parfum de garrigue et d' épices. Bouche puissante et complexe. Tannins bien présents. Ravira les viandes rouges et les gibiers.

10.88 €



A.O.P. Minervois **Bio** Domaine la Reze 2016

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.

8.50 €

FRANCE – LANGUEDOC-ROUSSIL.

ROUGES

Pic Saint Loup Nobilis Bio Château de Lascours 2018

9.90 €

77 920



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 grillé, les viandes blanches et les volailles.

Languedoc Syrah La jeunesse Domaine de la Baume 2018

7.30 €

77 855



Robe pourpre aux reflets violets. Le nez donne des arômes de fruits rouges mûrs, de poivre noir, de myrtille et de violette. La bouche est ronde et fruitée avec des tanins soyeux.

Aime les plats de légumes du Sud, les gibiers légers et les fromages à pâte molle.

Languedoc Cabernet Sauvignon Les Thermes Domaine de la Baume 2017

7.75 €

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.

I.G.P. Aude Les Pépettes Château Champ des Soeurs 2018

7.73 €

77 500



Grenache et Mourvèdre. Joli vin tout en finesse et simplicité. Nez de fruits frais, de fruits rouges, d' épices et de garrigue. Bouche fraîche et fruitée, avec juste ce qu' il faut de caractère.

Vin parfait pour l' apéritif et les grillades.

Fitou Tradition Château Champ des Soeurs 2017

8.53 €

77 400



50 % Grenache Noir, 40 % Carignan Noir et 10 % Syrah. Joli bouquet sur les fruits rouges et noirs. Bouche fraîche et équilibrée, avec des tanins biens fondus.

Aime la cuisine simple, les grillades, le poulet et le couscous.

Fitou Bel Amant Château Champ des Soeurs 2016

11.41 €

77 410



40 % Carignan, 35 % Grenache Noir et 25 % Mourvèdre. Joli bouquet de fruits et d' épices. Les tannins sont fins et serrés procurant un grand plaisir à la dégustation.

Aime la cuisine épicée, exotique, en sucré-salé; mais aussi les volailles et l' agneau.

Fitou La Tina Château Champ des Soeurs 2016

14.61 €

77 420



80 % Carignan Noir, 10 % Grenache Noir et 10 % Mourvèdre. Robe rouge rubis intense. Parfums d' épices de garrigue, de fruits murs et de fruits confits. Vin frais et gourmand, avec une bouche riche, structurée et puissante.

Idéal avec les belles pièces de viandes rouges.

FRANCE – LANGUEDOC-ROUSSIL.

BLANCS

-  Pays d' Oc Sauvignon Cabochon du Sud 2018 **4.17 €**
77 743
100% Sauvignon Blanc. D' une robe or vert pâle, il présente des arômes de cassis et De groseille à maquereau. La bouche est vive, toute en fraîcheur avec une note minérale inimitable.
Parfait pour un apéritif, mais aussi avec les salades, les fruits de mer, les huîtres, les poissons grillés et certains fromages.
-  Pays d' Oc Sauvignon-Colombard Choix de Rimay 2018 **4.47 €**
77 704
Ce vin a une robe brillante, jaune paille. Il présente un nez frais d' agrumes (citron, lime, pomme verte) et de fleurs blanches. Souple et léger, très apprécié de par ces Aspects de fruits jeunes et une acidité rafraichissante.
C' est un vin d' ambiance.
-  Pays d' Oc Belle Epine 2019 **4.76 €**
77 793
Chardonnay et Viognier. Robe jaune discrète. Le nez est sur les agrumes. Jolie Bouche souple et fruitée.
Parfait à l' apéritif, les fruits de mer, les coquillages, les poissons et le fromage de chèvre.
-  I.G.P. d' Oc Chardonnay Louis Eschenauer 2019 **4.61 €**
77 763
100 % Chardonnay. Robe dorée, avec quelques reflets verts. Le nez développe un bouquet riche en expression, avec des notes de fleur d' acacia, de beurre frais, d' ananas et de fruits tropicaux. Le palet, avec des notes citronnées, est riche, gras et harmonieux.
Partenaire idéal de l' apéritif, des poissons en sauce, des viandes blanches et des volailles.
-  I.G.P. d' Oc Moelleux Cabochon du Sud **4.15 €**
77 745
Assemblage de cépages locaux. Ce vin étonne par sa douceur et sa finesse. Nez intense issu d' un bouquet floral.
Idéal avec le foie gras et les desserts au chocolat.

FRANCE – LANGUEDOC-ROUSSIL.

BLANCS

I.G.P. d' Oc Chardonnay Plaisir Exotique Domaine Pardon & Fils 2019

4.86 €

77 830



2018 37.5 Cl 3.21 €
77 832

2018 1.5 L 11.32 €
77 831

2019 5 L 26.55 €
77 835

2019 10 L 49.32 €
77 836

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.

IGP d' Oc Chardonnay Barton et Guestier 2019

5.01 €

77 806



100 % Chardonnay. Nez fin et élégant mêlant de belles notes de fruits blancs à des notes vanillées. Une explosion de fruits en bouche. L'attaque est fraîche, avec une évolution ronde et charnue. La finale intègre parfaitement de belles notes boisées.

Ravira les viandes blanches, les volailles, les salades et les pâtes.

IGP d' Oc Viognier Barton et Guestier 2019

5.01 €

77 805



100 % Viognier. Nez très expressif, mêlant des notes de fleurs blanches (chèvrefeuille) à des saveurs fruitées (abricots, poire, pêche et fruits exotiques). Bouche harmonieuse et souple. Finale fruitée et florale.

Aime l'apéritif, les viandes blanches, les poissons et les plats asiatiques.

Pays d' Oc Réserve Chardonnay Marlys «élevage en barrique» 2017

5.81 €

77 875



100 % Chardonnay. Jolie robe jaune paille, intense et brillante. Le nez est riche en parfums boisés, toastés et vanillés. La bouche est harmonieuse et opulente, avec des touches de vanille et de fruits jaunes.

Aime les viandes blanches, les poissons marinés, la paella et les sushis.

FRANCE – LANGUEDOC-ROUSSIL.

BLANCS



I.G.P. Hérault Emotion Cuvée Laure Domaine Milhau Lacugue 2017

77 824

85 % Vermentino, 13 % Grenache Blanc et 2 % Gewurztraminer. Vin délicat aux notes florales. Bouche grasse et bien équilibrée, avec une belle finale sur des arômes d'agrumes. Aime l'apéritif, mais aussi les entrées et les poissons.

5.65 €



Saint Chinian Château Milhau Lacugue 2017

77 954

Vin blanc (66 % Grenache et 34 % Roussanne) à la robe pâle et aux reflets brillants. Le nez est fin, fruité et fleuri. Sa bouche, riche et aromatique, a une personnalité basée sur une acidité qui lui confère ampleur et vivacité.

Il pourra être servi avec des poissons grillés, des fruits de mer, des fromages régionaux, frais ou secs, ...

7.05 €



Languedoc Viognier Elisabeth Domaine de la Baume 2019

77 858

D'une belle couleur jaune paille et brillante, la puissance aromatique de ce vin est une surprise complète. Le nez donne, tour à tour, des arômes de zestes de mandarine, d'abricot frais et d'orange confite. Cette sensation se poursuit en bouche avec un palais ample et une finale fraîche et épicée.

S'accorde avec les salades composées, les pizzas, les pâtes, les poissons, les poissons fumés et certains fromages.

7.30 €



Languedoc Chardonnay Les Vignes de Madame Domaine de la Baume 2018

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.

7.75 €



Languedoc Sauvignon Les Mariés Domaine de la Baume 2018

77 857

Jolie robe or-vert profonde, limpide et brillante. Le nez accrocheur et aromatique séduit par ses effluves de citron vert, de pamplemousse rose et de pointe d'asperge. La persistance en bouche est surprenante. Ce vin subjugué par l'intensité de ses saveurs, du citron vert à la verveine, et par l'expression de douce fraîcheur laissée sur le palais.

Aime les pizzas, les pâtes, les poissons, les salades composées et les crustacés.

7.75 €



Muscat Saint Jean de Minervois Domaine de la Baume 50 Cl

77 780

Belle robe jaune or aux reflets verts. Nez puissant, complexe et fin sur des notes de fruits frais (mangue, litchi, ...), de mentholé et de fleur de thym. Bouche vive, fraîche, puissante et bien équilibrée. Finale gourmande sur des arômes de figue fraîche.

Parfait à l'apéritif, avec les tapas et les desserts fruités.

8.53 €

FRANCE – LANGUEDOC-ROUSSIL.

ROSÉS



Pays d' Oc Syrah Cabochon du Sud 2018

77 746

100% Syrah. Nez floral et sur les petits fruits rouges (framboises, fraises des bois). D' une robe rubis profonde et lumineuse, de rosé est souple et frais.

Parfait pour l' apéritif, mais aussi avec les salades, les viandes froides et les viandes grillées.

4.07 €



Pays d' Oc Ayet Gris 2019

77 776

2018 1.5 L

77 777

Cinsault, Grenache et Mouvèdre pour ce vin à la douce robe rose pâle. Originalité aromatique au nez et en bouche. Vin frais et élégant grâce à la finesse de ces arômes à dominante minérale.

Aime l' apéritif, mais aussi les salades, les grillades, les pizzas et les poissons.

5.04 €

10.24 €



Pays d' Oc Cinsault-Syraz Choix de Rimay 2018

77 708

Robe rosée, brillante et intense aux reflets légèrement fluorescents. Le nez donne des arômes fruités de fraise et de cerise avec un petit coté floralléger. L' attaque est fraîche, avec des notes fruitées soutenues par une acidité exemplaire.

C' est un vin d' ambiance.

4.47 €



Pays d' Oc Belle Epine 2019

77 796

80 % Grenache et 20 % Syrah. Jolie robe rose saumon. Nez expressif et acidulé avec des notes de baies fraîches. La bouche est équilibrée, fraîche et croquante avec des arômes de fraise et de pamplemousse rose. Finale délicate et finement crémeuse.

Parfait à l' apéritif, avec les viandes grillées et les salades.

4.54 €



I.G.P. d' Oc Cinsault Louis Eschenauer 2018

77 766

70 % Grenache et 30 % Cinsault. Robe rose très claire, limpide et brillante. Le nez est très expressif, avec des notes rappelant les fruits rouges ou les fraises, mais aussi quelques notes épicées. Parfaitement équilibré en bouche, il harmonise finesse, fraîcheur et puissance.

Peut être apprécié seul ou avec les charcuteries, les grillades et les salades.

4.61 €

FRANCE – LANGUEDOC-ROUSSIL.

ROSÉS



I.G.P. d' Oc Réserve Barton & Guestier 2019

77 808

100 % Syrah. Belle robe rose brillant. Nez flatteur, mêlant des arômes de fruits rouges à des notes florales. Bouche fraîche et vive, avec d' intenses arômes fruités. Il aime les grillades, les salades, les plats épicés et les plats exotiques.

4.75 €



I.G.P. d' Oc Esprit Séduction Domaine Milhau Lacugue 2018

77 828

Nielluccio, Cinsault et Syrah. Vin complexe, fruité et épicé. Délicieux à l' apéritif, ainsi qu' avec la cuisine méditerranéenne, les plats tomatés, les viandes grillées, les fromages et les pizzas.

5.65 €



V.D.F. Esprit Nielluccio Domaine Milhau Lacugue 2019

77 827

100 % Nielluccio. Vin puissant, complexe et fruité, avec une finale persistante. Délicieux à l' apéritif, ainsi qu' avec la cuisine méditerranéenne, les plats tomatés, les viandes grillées et les fromages.

5.65 €



Saint Chinian Château Milhau Lacugue 2017

77 958

La personnalité de ce rosé provient d' une sélection de vieilles vignes de Grenache (35 %), de Cinsault (25 %) et de Syrah (40 %). Il peut accompagner tous les repas et spécialement les grillades, les plats épicés, les spécialités régionales et les fromages secs ou frais.

6.58 €



Languedoc Pinot Noir Domaine de la Baume 2019

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).

7.75 €



I.G.P. Sable de Camargue Gris Marin 2019

77 862

2019 **3 L**

77 860

Robe rose très pâle. Vin fruité et floral qui respire le soleil. Idéal à l' apéritif, mais aussi avec les grillades.

5.92 €

17.73 €

FRANCE – PROVENCE

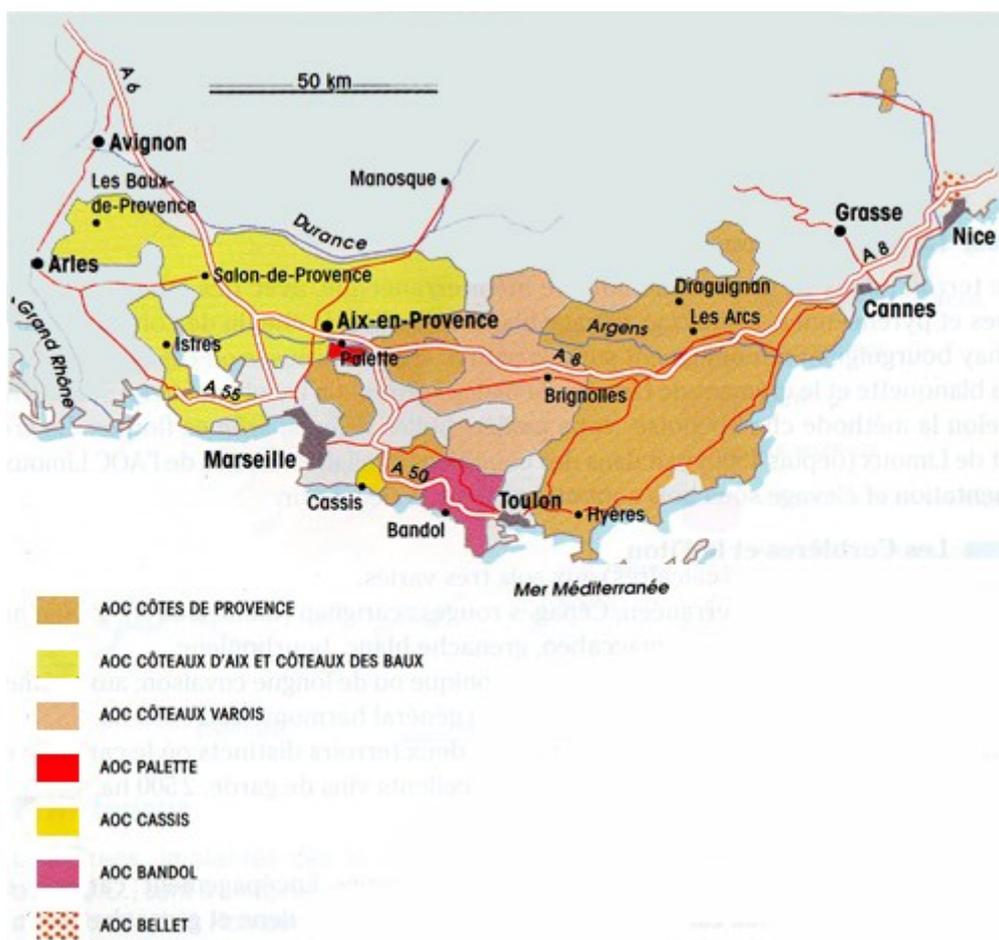
Le vignoble des vins de Provence s'étend sur une longueur de 350 km entre les villes d'Arles et de Nice et sur une largeur de 100 km dans sa partie la plus large. Le vignoble est situé sur les Départements des Bouches-du-Rhône, du Var, des Alpes-de-Haute-Provence et des Alpes Maritimes.

Le terroir a un sol schisteux ou granitique du sud des Maures; du grès rouge, du sable et de l'argile de Toulon à Saint-Raphaël; des sols calcaires à l'Est.

Le vignoble de Provence bénéficie d'un climat méditerranéen, aux étés chauds et secs et au mistral souvent fort, qui influence favorablement la vigne : la mer tempère la chaleur à Bandol et Cassis, l'exposition nord est favorable aux vins blancs.

Les cépages rouges sont le Carignan, le Grenache, le Cinsault, le Mourvèdre, la Syrah, le Cabernet Sauvignon.

Les cépages blancs sont le Ugni Blanc, le Bourboulenc, le Grenache Blanc, le Sémillon, le Sauvignon, le Marsanne, la Roussanne, le Rolle, et la Clairette.



FRANCE – PROVENCE

ROUGE



Côte de Provence Cru Classé Château Galoupet 2015

76 000

12.95 €

Vin puissant et généreux (Grenache, Cinsault et Syrah), développant des arômes de truffes et de sous bois. Il présente un beau nez de fruits rouges. C' est un vin fruité, puissant, plaisant, ample, complexe et généreux.

Il est le compagnon idéal de l' apéritif, mais il aime aussi les poissons, les volailles et les viandes.

BLANC



Côte de Provence Cru Classé Château Galoupet 2014

76 010

13.40 €

80% Rolle et 20% Sémillon pour ce vin à la robe scintillante. Nez de fleurs blanches. Bel équilibre en bouche avec beaucoup de rondeur et une belle finale d' agrume.

Aime les poissons et les crustacés.

FRANCE – PROVENCE

ROSÉS

Côte de Provence Henri Gaillard 2019

7.84 €



76 050

2019 37.5 Cl

4.26 €

76 052

30 % Grenache, 30 % Cinsault, 20 % Syrah 10 % Mourvèdre et 10 % Tibourenc composent ce vin à la belle robe rose pâle aux nuances saumonées. Le nez présente une bonne intensité, dominée par les épices. La bouche est vive et ronde, exhalant de fins arômes d' épices.

Parfait dès l' apéritif, il accompagne aussi les salades, les charcuteries, les viandes blanches et les grillades.

Côtes de Provence Cru Classé Château Galoupet 2018

11.06 €



76 015

Grenache et Cinsault pour ce vin à la robe d' un joli bois de rose. Nez harmonieux avec des notes d' agrumes et de framboises. Vin fruité, bien équilibré rond et long en bouche.

Accompagnera volontiers les poissons.

FRANCE – RHÔNE

Le vignoble des Côtes du Rhône s'étend sur plus de 200 km, du Sud de Lyon au sud d'Avignon. (56.000 hectares) et (77.000 hectares si on y ajoute les autres vins de la Vallée du Rhône). Il est réparti sur 163 villages et 6 départements : le Rhône, la Loire, l'Ardèche, la Drôme, le Vaucluse et le Gard.

Il est caractérisé par la diversité des vins qui y sont produits. Diversité due à la différence de climat entre la partie septentrionale et la partie méridionale, mais aussi à la diversité des cépages autorisés : 18 pour l'A.O.C. Côtes-du-Rhône



FRANCE – RHÔNE

LES MÉRIDIONAUX–ROUGES



Côtes du Rhône Pont du Rhône 2018

72 030

60 % Grenache, 30 % Syrah et 10 % d' autres cépages de la Vallée du Rhône. Robe rubis soutenue par des reflets violines. Les arômes sont intenses, fins et fruités avec un fond d' épices. Après une attaque franche, la bouche est ronde et élégante. Ravira les gigots grillés, les recettes de veau et de canard.

5.87 €



I.G.P. Méditerranée The Cicada Domaine Chante Cigale 2018

72 040

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.

5.69 €

Côtes du Rhône « Vendanges Manuelles » Domaine de l' Olivier 2018

72 000

Cuvée 1820 2018 37.5 Cl

72 001

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.

6.91 €

3.93 €



Côtes du Rhône Village Les Baies de Gremoursy Domaine de l' Olivier 2018

72 202

Robe rubis intense. Un gout fumé, beaucoup de fruits noirs et une touche d' extrait de thé garantissent une belle profondeur au vin. En bouche, c' est un vin lisse, avec une belle texture.

A boire avec les gibiers et les viandes rouges.

8.48 €



Côtes du Rhône **Bio** Domaine le Colombier 2019

72 070

Séduisant mélange de 60 % de Grenache, 35 % de Syrah et 5 % de Marselan. Robe violette Profonde. Notes minérales et épicées, avec de petites touches de fruits noirs sous-jacent. Attaque volumineuse. Belle persistance. Parfait avec la cuisine provençale.

7.22 €

FRANCE – RHÔNE

LES MÉRIDIONAUX–ROUGES



Côtes du Rhône Village La Parran Fût Chêne Domaine Challias 2016

72 230

8.46 €

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.



Vacqueyras Vieilles Vignes Bio Domaine le Colombier 2018

72 450

13.30 €

2018 37.5 Cl

72 452

7.13 €

80% Grenache et 20% Mourvèdre. Arômes de fruits des bois (cassis), de café, d' épices et de cacao au nez. Bel équilibre en bouche avec des tanins soyeux, un concentré d' arômes et une belle longueur en fin de bouche.

Aime la cuisine typique provençale, le gigot d' agneau ail-romarin et les fromages corsés.



Gigondas Domaine Les Florets 2018

72 300

18.80 €

80 % Grenache, 15 % Syrah, 5 % Mourvèdre . Robe rouge sombre aux reflets mordorés. Bouche fruitée et florale, avec des arômes complexes d' épices et de clou de girofle. Les tanins sont très soyeux.

Ravira les grillades, les plats en sauce, les gibiers.



Châteauneuf du Pape Domaine Chante Cigale 2016

72 360

24.65 €

65% Grenache, 20% Syrah, 10% Mourvèdre et 5% Cinsault. Robe pourpre aux reflets violacés. Nez de sous-bois, d' épices et de fruits rouges et noirs. Légèrement torréfié aux arômes de cannelle et de fruits noirs. Bouche ronde, harmonieuse et persistante sur les arômes olfactifs. Se plait avec les civets, gibiers, viandes rouges en sauce et les fromages.

FRANCE – RHÔNE

LES SEPTENTRIONAUX–ROUGES



Crozes-Hermitage Esquisse Domaine des Hauts Chassis 2018

72 960

100% Syrah. Aspect limpide, couleur très soutenue, pourpre et violette à reflets noirs et grenats. Nez épicés: violette, fruits noirs et pruneaux. Bouche ample, souple et fruitée, soutenue par des tanins soyeux.

S' accorde avec les charcuteries et les viandes grillées.

16.17 €



Saint Joseph Domaine des Hauts Chassis 2018

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.

19.06 €



Cornas Premices Domaine Durand 2018

72 900

100 % Syrah. Robe rouge foncé. Le nez est un concentré de fruits noirs et d' épices. Bouche très généreuse et enrobée. Les tanins sont élégants et serrés, avec une longue finale, toute en fraîcheur.

Parfait avec les viandes rouges, les viandes grillées, les viandes en sauce et les fromages.

22.36 €



Côte Rôtie La Germiné Domaine Duclaux 2017

72 770

95% Syrah et 5% Viognier. Robe profonde de couleur rubis. Nez élégant et racé de fruits noirs et d' épices. La bouche est à la fois pleine et soyeuse avec une grande longueur.

Merveilleux sur du gibier, des viandes rouges ou des plats en sauce.

38.78 €



Hermitage Domaine Faugier-Gonnet 2012

72 950

100 % Syrah. Robe limpide avec une jolie couleur framboise soutenue et des reflets fauve et acajou. Présence de notes confites, bouquetées et épicées de fruits à l' alcool, de rose, de curcuma, de cacao et de poivre. La bouche est forte et élégante, avec une structure souple et fondue, dégageant un beau volume.

Ravira le lièvre, le gigot d' agneau, le civet de sanglier et le chapon aux truffes.

48.62 €

FRANCE – RHÔNE

BLANCS



Côte du Rhône « Vendanges Manuelles » Domaine de l' Olivier 2018

72 004

7.07 €

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.



Muscat Beaume de Venise Bio Domaine Fenouillet 2018

72 705

14.56 €

100 % Muscat à petits grains blancs. Robe étincelante, or-argent. Nez puissant et complexe, avec des notes de fruits exotiques et d' agrumes. En bouche, la fraîcheur domine. Finale longue et ample, sur une belle harmonie d' arômes de fruits et de fleurs. Aime le foie gras, le Roquefort et les desserts, surtout aux fruits frais ou au chocolat.



Vacqueyras Bio Domaine le Colombier 2019

72 460

13.93 €

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.



Chateauneuf du Pape Domaine Chante Cigale 2018

72 363

24.17 €

25% Grenache Blanc, 25% Roussane, 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.

ROSÉS



Côte du Rhône « Vendanges Manuelles » Domaine de l' Olivier 2018

72 008

6.91 €

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.

FRANCE – BEAUJOLAIS

Le Beaujolais s'étale sur une bande de terre large de 15km. Sa popularité rappelle le verre de l'amitié au bistrot et le plaisir d'un saucisson-fromage.

Il est un des vignobles les plus populaires et ne ressemble en rien aux autres.

Le Gamay s'épanouit comme nulle part ailleurs et s'enracine remarquablement dans le sol granitique du Beaujolais. Il révèle pleinement son potentiel et fournit légèreté et fruité au travers de vins parés d'une superbe couleur violette.



FRANCE – BEAUJOLAIS

LES CRUS-ROUGES



Beaujolais-Villages Cuvée de l' Ermitage Domaine Pardon 2017

71 928

100 % Gamay noir à jus blanc. 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.

7.13 €



Régnié, Cru Classé, Domaine Coperet 2014-2017

71 900

Ce vin (100 % Gamay Noir à jus blanc) a une couleur rouge rubis. Il développe des arômes de petits fruits rouges et de fruits noirs sauvages (prunelles, mûres, ...) avec une note épicée et une touche finale minérale. Les tanins sont fins et racés. Il apprécie les charcuteries, les viandes rôties ou grillées, les fromages de chèvres, ...

9.54 €



Régnié Cuvée Equation, Cru Classé, Domaine Coperet 2017

71 904

Vin atypique intensément boisé, avec des notes torréfiées. Bouche concentrée, mais qui retrouve de la fraîcheur en finale. Il plaira aux amateurs de sensation boisées fortes. A déguster par les vrais connaisseurs !

18.26 €



Brouilly Saburin Domaine Coperet 2018

71 920

100 % Gamay noir à jus blanc. Robe rouge rubis. Belles nuances de fruits rouges et noirs au nez. Bouche séduisante et savoureuse, avec des tannins fins et soyeux donnant beaucoup de velouté. Aime les terrines et les viandes blanches.

9.30 €



Morgon, Cru Classé, Domaine Coperet 2017

71 915

C' est un vin à la belle robe grenat, puissant et généreux aux arômes de fruits à noyaux (abricot, pêche, cerise et prune). Il accompagnera tous les plats en sauce et les gibiers.

9.30 €



Fleurie, Cru Classé, « Les Roches » Domaine Coperet 2017

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).

9.62 €



Fleurie La Madone Terra Vitis Domaine Coperet 2018

71 908

100% Gamay noir à jus blanc. Robe rouge intense. Notes florales au nez (iris, violette, pi-voine, rose, ...). Bouche minérale, avec des tanins soyeux et fins. Accompagne le gigot d' agneau, le poulet de Bresse et les huîtres (servir frais).

9.62 €

FRANCE – BEAUJOLAIS

LES CRUS-ROUGES



Fleurie Cuvée Hugo Vieilles Vignes Domaine Pardon 2015

71 914

100 % Gamay. Cette cuvée, à la robe sombre, dévoile des arômes de petits fruits noirs bien mûrs (cassis et myrtilles). Présence de notes légèrement boisées et grillées dues à son élevage de 7 mois en fûts. Bouche riche et puissante. Parfait avec les volailles, les viandes blanches, les rôtis et les fromages.

10.98 €



Saint Amour Les Pierres Domaine Pardon 2017

71 950

100% Gamay. Paré d'une robe couleur pourpre, cette cuvée livre des parfums complexes de petits fruits rouges (cassis-groseille) et de violette. Il accompagnera tendrement les repas en amoureux ou entre amis, mais aussi les viandes blanches, les rôtis (veaux, porc, gibiers, ...) et les charcuteries.

2016 37.5 Cl

71 952

10.10 €

5.62 €



Juliéna Les Mouilles Domaine Pardon 2018

71 940

100 % Gamay noir à jus blanc. Jolie robe rouge sombre. Au nez, il donne des parfums puissants et frais de fruits rouges (groseille et framboise). La bouche, riche et charnue, révèle un bon équilibre.

Sublimera les grillade de bœuf, la noix de veau et tout particulièrement le coq au vin.

2018 37.5 Cl

71 942

9.03 €

5.12 €

FRANCE – BOURGOGNE

La Bourgogne est si morcelée qu'on dirait une mosaïque, dont l'éclatement a donné lieu au plus grand nombre d'appellations au km². Du Nord au Sud, on trouve d'abord l'Yonne (Chablis, Irancy), ensuite la Côte de Nuits et la Côte de Beaune, avec Meursault et Puligny pour les meilleurs vins blancs.

Plus bas encore, arrivent Chalon-sur-Saône et Mâcon avec le célèbre Pouilly-Fuissé. Chaque région de Bourgogne dispose d'un terroir spécifique : granit, calcaire ou argile, pentes douces ou coteaux bien drainés, pour finalement s'adapter avec justesse à son environnement et au climat. On ne trouve en Bourgogne que deux cépages, le Pinot Noir et le Chardonnay. Le Pinot Noir, le plus noble des cépages, constitue 70% de l'encépagement : ici, il prend toute sa dimension pour des vins rouges le plus souvent considérés comme étant les meilleurs du monde !

L'Yonne est représentée pour l'essentiel par le Chablis, mais également par quelques terroirs intéressants comme la commune de Vézelay. Les pentes de Chablis reçoivent le Chardonnay et comptent quatre appellations : Chablis Grand Cru, Chablis Premier Cru, Chablis, Petit Chablis. L'Yonne propose également le Pinot Noir pour le Bourgogne Irancy.

Au cœur de la Bourgogne on trouve un alignement presque ininterrompu de petits terroirs qui produisent des vins rouges et blancs rivalisant de qualité.

La Bourgogne compte 99 appellations à l'INAO, la 100ème est pour bientôt, pour les coteaux du Couchois, actuellement dans la Côte Chalonnaise.



FRANCE – BOURGOGNE

LA CÔTE DE NUIT-ROUGES

Pinot Noir **Bio** Château de Premeaux 2017

11.88 €

71 325

2017 37.5 Cl

7.14 €

71 332



Jolie robe rubis de haute densité. Nez fin et délicat sur fruits à noyaux (griotte, cerise). Bouche dense et harmonieuse avec un beau support tannique et soyeux qui enrobe les papilles.

Alliance parfaite avec des viandes grillées ou fumées.

Pinot Noir Vieilles Vignes **Bio** Château de Premeaux 2017

15.06 €

71 330



Jolie robe rubis de haute densité. Nez fin et délicat sur fruits à noyaux (griotte, cerise). Bouche dense et harmonieuse avec un beau support tannique et soyeux qui enrobe les papilles. Belle concentration sur le fruit.

Alliance parfaite avec les viandes grillées ou fumées, les plats relevés et les gibiers.

Hautes Côtes de Nuits **Bio** Château de Premeaux 2018

17.49 €

71 335



Belle robe rouge brillante, couleur cerise. Nez très dominant de petits fruits rouges (framboise et myrtille), soutenu par un fin boisé, légèrement sauvage, voir animal. Superbe bouche fluide et fraîche qui rappelle les arômes du nez.

A déguster seul ou avec les viandes blanches, les salades les terrines, ...

Pinot Noir Domaine Charlopin 2016

20.11 €

71 100



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.

Fixin Clos de Fixey Domaine Charlopin 2017

28.37 €

71 250



100% Pinot Noir. Vin très intense et élégant avec des notes florales, de framboise, et de cerise sauvage. Au goût, il présente des arômes légèrement fumés, de fruits rouges et d'épices douces. Les tanins sont fins. Bonne longueur en bouche.

Parfait avec les viandes en sauces, le canard, les petites volailles, le gibier et les fromages.

Marsannay En Montchenevoy Domaine Charlopin 2016

28.36 €

71 440



C' est un 100% Pinot Noir. Le nez est très minéral, presque iodé. La bouche est fruitée, souple, avec une belle finale fraîche, sur des arômes de petits fruits rouges acidulés.

Sublime la gigole de chevreuil, une lotte au chocolat, ...

FRANCE – BOURGOGNE

LA CÔTE DE NUIT–ROUGES



Chambolle Musigny Domaine Charlopin 2015

71 255

46.37 €

100 % Pinot Noir. Robe rouge foncé. Présence d'arômes fruités. Forte personnalité, grâce à des raisins d'une grande maturité. Sensuel, élégant et fin avec une longue finale.

Ravi les champignons gouteux, l'agneau, les volailles fortes, les gibiers et les fromages.



Nuit Saint-Georges 1er Cru Les Argilières **Bio** Château de Premeaux 2017

71 445

41.89 €

100% Pinot Noir. Robe rouge foncé. Nez d'une grande complexité, alliant l'humus, le sous-bois humide, ainsi qu'un magnifique caractère de gibier. Vin robuste et généreux d'une énorme amplitude qui enrobe les papilles dans un écrin de velours.

Accompagnera un grand plat et de bons champignons.



Gevrey Chambertin Vieilles Vignes du Domaine Charlopin 2016

71 450

47.89 €

100% Pinot Noir et d'un rouge grenat profond à reflets fuchsia, il est très ouvert sur la cerise noire, la fraise écrasée, avec une pointe de torréfaction. Encore jeune, présentant une trame intéressante, il a tout à la fois du charme et du caractère. Accompagne parfaitement un filet de bœuf, une fondue bourguignonne, le gibier à poils et à plumes, une terrine, une paupiette de veau, une volaille en sauce.



Clos Vougeot Grand Cru Domaine Charlopin 2016

71 460

148.40 €

100 % Pinot Noir. Jolie robe Grenat. Nez intense et aromatique où se mêlent des parfums de violette, de truffes et d'humus. En bouche, il développe des arômes de cassis et de réglisse. Très belle longueur grâce à de superbes tanins.

Rehausse les viandes rouges, les gibiers à plumes et les fromages.

FRANCE – BOURGOGNE

LA CÔTE DE BEAUNE –ROUGES



Pernand Vergelesses Domaine Charlopin 2019

26.87 €

71 110

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 murs, de fruits cuits, de musc, de cuir et d' épices. Attaque franche en bouche avec des tannins solides. Bonne harmonie entre le gras et l' acidité.
Ravira les gigots d' agneau, les volailles fortes et les fromages.



Hautes Côtes de Beaune Clos de la Perrière Domaine Parigot 2018

16.65 €

71 590

100% Pinot Noir. Jolie robe soutenue de couleur pivoine. Nez mûr et intense avec des arômes de fruits rouges (griotte). Bouche structurée et dotée d' une belle puissance tannique.
Idéal avec du poulet fermier, du filet de porc, du steak de thon, ...



Savigny Les Beaune « Les Peuillets » Domaine Parigot 2015

21.46 €

71 580

100 % Pinot Noir. Nez intense, avec des notes de fruits rouges et noirs, de minéralité et de boisé épicé. La bouche est fraîche, concentrée et charpentée. Elle dévoile des touches épicées de girofle et de poivre.
Parfait avec l' agneau, les volailles nobles, le lapin et le lièvre.



Pommard 1er Cru Les Charmots Domaine Parigot 2015

43.40 €

71 560

100% Pinot Noir pour cette belle couleur grenat intense. Arômes subtils, vanillés et élégants. Vin très expressif, concentré et complexe avec une belle longueur.
Une bouteille équilibrée à ouvrir sur un chevreuil sauce grand veneur.

FRANCE – BOURGOGNE

LA CÔTE CHALONNAISE—ROUGES



Givry Vieilles Vignes du Domaine Parize 2018

71 730

12.69 €

Issu du Pinot Noir, il offre une robe brillante, carmin ou pourpre. Son bouquet évoque la violette, la fraise, la mure avec des notes réglissées. De constitution assez tannique, sa structure est ferme, mais cache un registre aromatique délicat.

Les pâtés, les terrines, le jambon cru et les charcuteries fines le mettent en valeur.



Mercurey Chateaubeau Manoir de Mercey 2016

71 710

13.31 €

100 % Pinot Noir. Robe rouge rubis. Le nez présente des parfums délicats de fleurs et de fruits rouges, mêlés à de fines notes boisées. La bouche est souple et ronde, sur une matière tannique encore bien présente.

Aime les viandes grillées et les gibiers.

LA CÔTE MÂCONNAISE—ROUGES



Côteaux Bourguignons Domaine Moillard Grivot 2018

71 810

6.82 €

Majorité de Gamay. Robe rouge cerise, avec des reflets violacés. Nez flatteur sur des Arômes de cassis et de cerise. Bouche gourmande et généreuse. Tanins soyeux et enrobant.

Excellent avec les grillades, les viandes blanches et délicates, les viandes en sauce, les terrines, les charcuteries, les fromages de chèvre et les fromages à pâte molle.

FRANCE – BOURGOGNE

LE CHABLISIEN–BLANCS



Chablis Domaine Fourrey & Fils 2018

71 010

D'une belle robe aux reflets dorés, ce Chablis a des arômes minéraux et fruités. Ample et long en bouche.
Il peut être servi sur des poissons fins ou des volailles à la crème.

14.26 €



Chablis 1er Cru Côte de Lechet Domaine Fourrey & Fils 2018

71 015

Ce vin à la robe jaune pâle aux reflets dorés possède un bouquet fruité, citronné et légèrement minéral. En bouche, il a une attaque plaisante, riche ainsi qu'une acidité finale qui lui donne de la fraîcheur.
Accompagne les poissons fins ou des volailles à la crème.

18.10 €



Chablis Domaine Charlopin 2015

71 020

Vin élevé en fut. Son terroir et l'élevage en fut lui confère une très grande minéralité.
Parfait avec les fruits de mer.

18.62 €

LA CÔTE D'OR–BLANCS



Bourgogne Chardonnay Château de Chaintré 2018

71 220

100 % Chardonnay. Jolie robe vert-doré. Nez minéral, avec de légères touches d'agrumes. Bouche équilibrée, ronde et fraîche sur des arômes d'agrumes rehaussées de quelques notes de boisé qui lui confèrent complexité et richesse.
Parfait à l'apéritif, avec les poissons d'eau douce et les volailles à la crème.

9.46 €



Bourgogne Aligoté **Bio** Château de Prémieux 2017

71 040

Vin vif au fruité prononcé. La bouche développe des arômes de fruits jaunes (prune et mirabelle).
Parfait à l'apéritif ou avec les fruits de mer.

11.88 €



Chardonnay Domaine Charlopin 2016

71 103

100 % Chardonnay. Un vin légèrement boisé ouvert sur les agrumes. Sous-tendue par ce même boisé fondu aux accents grillés et par une fine minéralité, la bouche offre un beau volume, du gras et de la rondeur. Un blanc élégant et complet.
Idéal avec les poissons, les fruits de mer, le ris de veau, la fondue chinoise et le brie.

20.11 €



Meursault Les Vireuils Dessous Domaine Parigot 2016

71 160

100% Chardonnay avec une robe or aux des reflets verts et jaune canari. Parfum délicat d'amande, de caramel et de mélange de tous les arômes du terroir. Au palais, il est riche, ample, rond, onctueux et s'enrichit de notes de fruits mûrs. Balance parfaite entre le crémeux et le frais !
S'allie avec les poissons, les viandes blanches et les fromages affinés ou à pâtes dures.

31.37 €

FRANCE – BOURGOGNE

LA CÔTE CHALONNAISE–BLANCS



Pouilly Fuisse Vieilles Vignes Domaine Fussiacus 2016

71 827

Nez bien ouvert, plutôt fruité, avec une pointe exotique assez charmeuse et une légère nuance vanillée. Bouche grasse, ronde et imposante où le terroir domine par sa minéralité. Belle structure pour ce vin riche et savoureux.

Il accompagnera à merveille le foie gras, les crustacés, les poissons et la poularde.

17.12 €

LE MÂCONNAIS–BLANCS

Macon Village Domaine Pardon 2018

71 805

2016 37.5 Cl

71 807

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.

9.06 €

4.96 €

Macon Fuissé Domaine Fussiacus 2018

71 800

2018 37.5 Cl

71 802

Nez très fin sur des notes de fruits à chair blanche et minérale, bien en rapport avec la bouche. Présence de quelques arômes de fruits secs. Vin friand et assez nerveux; ce qui lui donne une bouche longue, ronde et équilibrée.

Parfait avec les entrées, les huîtres, les charcuteries et les fromages de chèvre.

10.89 €

5.31 €

Saint Véran Château de Chasselas 2018

71 830

Ce magnifique Château datant des XVe et XVIIIes, nous a élaboré une cuvée à la robe dorée et brillante. Au nez il dévoile des notes de fruits exotiques et d'agrumes. Souple, fruité et d'une bonne longueur en bouche.

A servir sur des poissons fins, des crustacés, des viandes blanches et des volailles à la crème.

12.63 €



FRANCE – BOURGOGNE

LA RATAFIA DE BOURGOGNE

Ratafia de Bourgogne Arnaud Pelletier Cuvée Réserve

14.69 €

71 513



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 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.

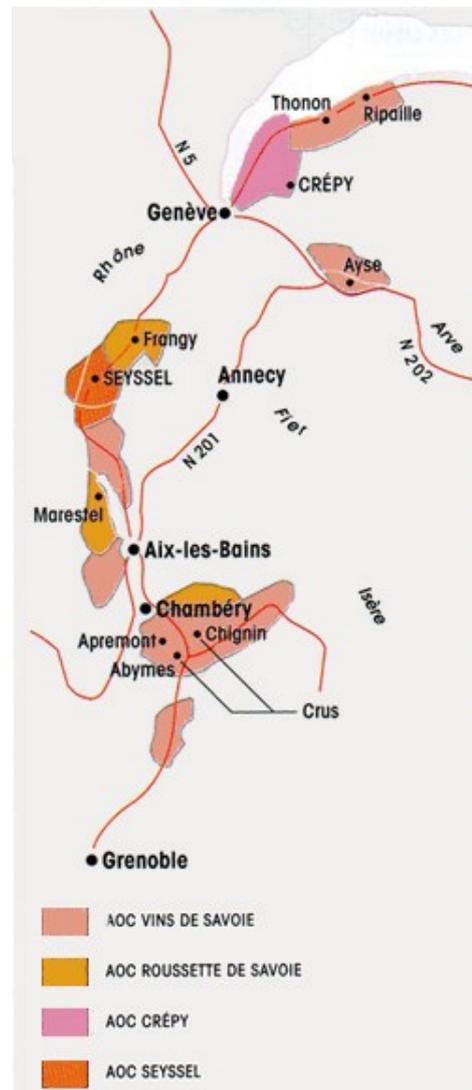
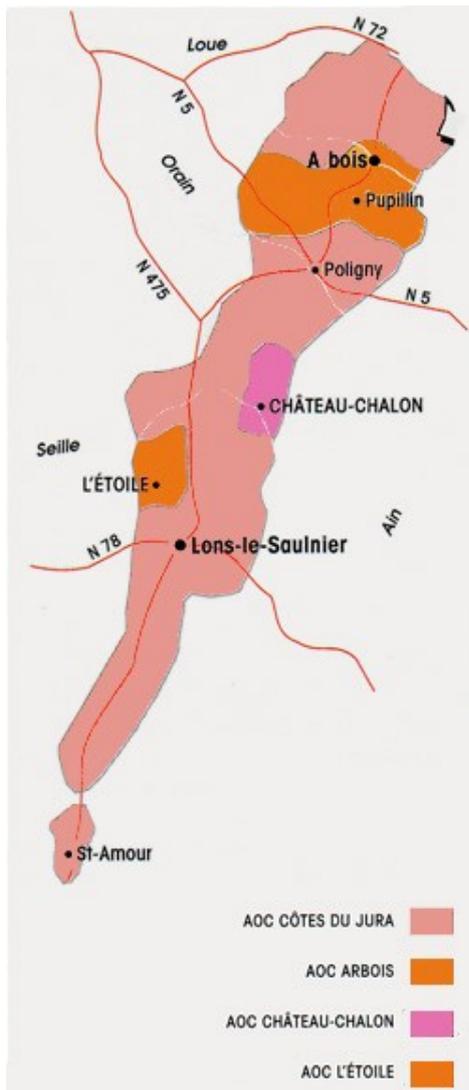
FRANCE – JURA-SAVOIE

Le vignoble du Jura, long de 80 Km et large de 6 à 10 Km, est entièrement localisé sur le département du Jura. Il s'étend à flanc de coteaux à une altitude moyenne de 300m et occupe des terrains calcaires et marneux issus du secondaire.

Le Savagnin, présent partout, a cependant une concurrence ancienne, le Chardonnay, que l'on nomme ici Melon d'Arbois et qui donne des vins secs plus classiques. Les vins rouges sont représentés par trois cépages : le Pinot noir, le Trousseau et le Pouslard, nommé plus volontiers "Plant d'Arbois".

Le vignoble est surtout connu pour ses célèbres vins jaunes et vins de paille. Le meilleur d'entre eux, le Château Chalon, a souvent été classé parmi les meilleurs vins de France, à côté des Montrachet, Château d'Yquem, Château Grillet, etc. Mais cette région produit également d'autres vins de qualité dont le vin d'Arbois qui n'est pas sans évoquer le souvenir de Pasteur.

Dans le vignoble savoyard, la vigne est cultivée entre 200 et 400 mètres d'altitude sur des coteaux bien exposés. Le vignoble, qui produit surtout des vins blancs secs, est très dispersé. Il s'étend sur quatre départements : la Savoie, la Haute-Savoie, l'Isère et l'Ain. Il peut être divisé en trois zones : le vignoble du Léman, celui de la Vallée de l'Isère, et celui de la Vallée du Rhône et du lac du Bourget.



FRANCE – JURA-SAVOIE

ROUGES



Mondeuse Tradition Domaine Jacquin & Fils 2018

75 510

Robe très intense, avec des reflets violets et pourpres. Le nez, complexe, présente des notes de fruits rouges et noirs (framboise, myrtille, mûre), associés à des parfums épicés. La bouche est riche grâce à une attaque ample, une matière opulente, et des tanins fondus. Très belle longueur et bonne persistance.

Très bien avec les gibiers, les plats savoyards, le Beaufort et la tomme de Savoie.

9.37 €

BLANCS



Apremont Domaine Philippe Chapot 2018

75 530

100 % Jacquère. Le nez libère des notes de fleurs blanches. C' est un vin sec, frais et élégant. La bouche, minérale, se développe sur des arômes fruités et d' agrumes.

Parfait avec les spécialités savoyardes, mais aussi avec les poissons et les fruits de mer.

7.69 €



Roussette de Savoie Altesse Domaine Jacquin & Fils 2018

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.

9.06 €



Arbois Savagnin Les Ecrins Domaine la Borde 2006

75 005

100% Savagnin pour ce vin à la robe jaune paille avec des reflets ambrés. Le nez dégage des arômes de noix, de melon au porto et de zestes d' oranges. Zestes que l' on retrouve en bouche avec la cardamome et des épices. Bel équilibre et finale assez longue.

Ravi le melon au porto, les viandes blanches , les plats épicé et au curry, ...

16.85 €



Chignin Bergeron Domaine Bouvet 2016

75 540

100 % Bergeron (Roussane). Jolie robe or, aux reflets cuivrés. Au nez, notes de pêches blanches, de bergamote, d' abricot, de tilleul et de miel. Bouche généreuse, intense, ronde et fondue, marquée par d' agréables arômes de tilleuls et de miel.

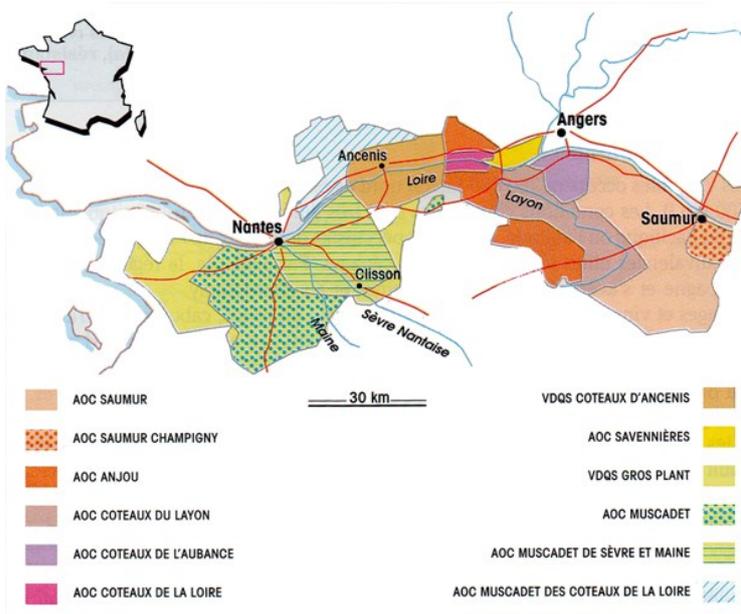
S' accorde parfaitement avec les viandes blanches, les poissons, les fromages et les pâtisseries fines.

17.87 €

FRANCE – LOIRE

Le Val de Loire représente de multiples régions le long du fleuve et de ses affluents. Chacune, individuellement, contribue de son caractère propre au paysage d'ensemble : on ne compte pas moins de 32 appellations et 15 VDQS. Les vins peuvent prendre de multiples caractéristiques : du moelleux délicat au blanc le plus sec, calmes ou effervescents, aux parfums de fraise, de framboise ou de groseille et des éclats de rubis ou de diamant. Cabernet franc, Chenin blanc, Gamay de Saint-Pourçain, Melon de Bourgogne, Sauvignon et Chasselas sont les principaux cépages.

Les principales régions viticoles sont le Pays Nantais, Anjou et Saumurois, La Touraine, Le Centre, La Limagne.



Le Pays Nantais est constitué par le massif Armoricaïn. Le sol est composé de schistes et autres roches sédimentaires, sol très favorable à la culture de la vigne, notamment du Muscadet. Il donne des vins blancs secs et légers, souvent perlant, dont émanent des senteurs florales et un goût musqué, présent sans jamais être trop prononcé.

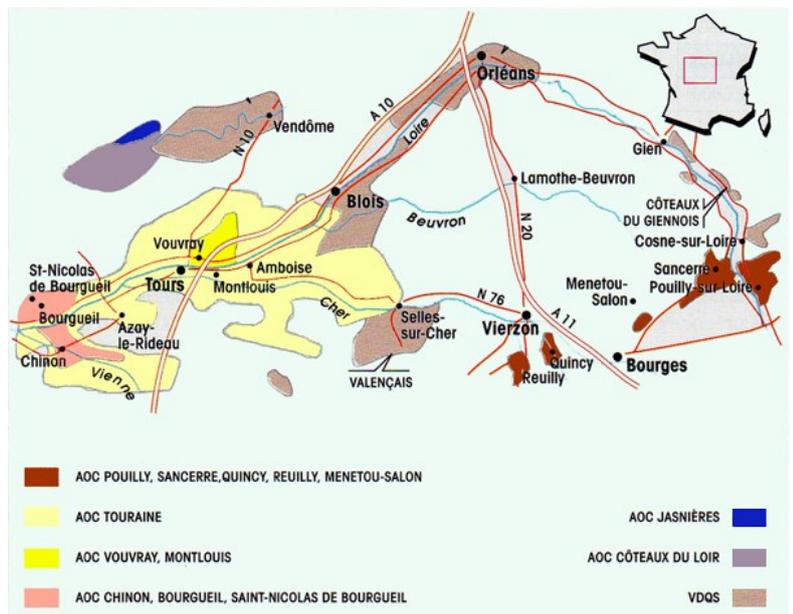
L'Anjou et le Saumurois donnent des vins rouges, blancs et rosés, secs, demi-secs et liquoreux, calmes ou effervescents. Entre les Coteaux-de-l'Aubance et les Quarts-de-Chaume, on trouve par exemple des liquoreux aux parfums somptueux.

Le Saumurois où le sol est à dominante de craie, et l'Anjou disposent d'une carte des vins exceptionnelle comprenant 17 appellations.

La Touraine est un vaste terroir à vin, en plein centre de la région de la Loire, où se trouvent les fameux Châteaux.

Les vins rouges de Touraine sont majoritairement vinifiés avec du cépage Gamay qui est utilisé avec du Cabernet, originaire de Bordeaux, et du Pinot Noir, originaire de Bourgogne. Cela signifie que le vin rouge de Touraine est un extraordinaire condensé du vin rouge français.

Le Centre compte les appellations telles que Sancerres, Pouilly, Quincy, Reuilly et Menetou-Salon. Sur le fond commun du cépage Sauvignon, les styles peuvent être très différents d'un terroir à l'autre, comme d'un millésime à l'autre.



FRANCE – LOIRE

ROUGES

Saint Nicolas de Bourgueil Le Moulin Neuf Domaine Plouzeau 2018

8.74 €

74 755

2018 37.5 Cl

5.26 €

74 757



100% Cabernet Franc. Robe de couleur rubis foncé, limpide et brillante. Le nez donne des arômes frais et complexes de fruits rouges (cerise et cassis) et d' épices (poivre, clou de girofle et menthe fraîche). En bouche, les tanins sont souples et généreux. Belle finale riche, harmonieuse et équilibrée.

Il aime les viandes grillées et certains poissons en sauce.

Chinon Les Galets **Bio** Château de la Bonnelière 2018

9.03 €

74 795

2018 37.5 Cl

5.37 €

74 796



100% Cabernet Franc pour un vin très séduisant par ses arômes de framboise, de violette. La robe est limpide et brillante, couleur rubis avec quelques reflets violacés. Une fois en bouche, les tanins sont souples, mais bien présents. Finale harmonieuse. A déguster avec des viandes grillées.

Saumur Champigny Domaine des Hautes Troglodytes - Plouzeau 2017

8.60 €

74 400

2017 37.5 Cl

5.17 €

74 405



100 % Cabernet Franc. Sa robe est rubis foncée avec des reflets violacés, limpide et brillante. Bouquet très aromatique, agréable et riche. Les arômes présentent des notes de fruits rouges légèrement confiturés et de violette. Les tanins sont souples et bien présents. Il accompagne les volailles et les gibiers.

FRANCE – LOIRE

ROUGES



Vita Fructum Domaine Sauveroy 2018

74 350

100 % Grolleu Noir. Robe rouge rubis. Le nez développe des notes de petits fruits rouges (groseille et framboise), avec une touche d' épices. La bouche est ronde, avec un joli fruité, et délicatement parfumée.

Parfait avec les plats froids, les grillades de viandes rouges et blanches, les pizzas et les plateaux de fromage.

6.58 €



Anjou Cuvée Ose Iris Domaine Sauveroy 2017

74 310

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.

7.07 €



Anjou Villages Cuvée Antique Domaine Sauveroy 2016

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, dense 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.

8.00 €



Anjou Cuvée Andécaves Domaine Sauveroy 2014

74 320

Robe sombre, presque noire. Le nez développe des notes de fruits noirs cuits, de légèrement fumé, avec des notes de sous bois. La bouche est ample dès l' attaque. Une belle structure compose le milieu de bouche. Vin charnu et riche. La finale est longue et expressive.

Parfait avec l' entrecôte, l' agneau, le porc, les rognons et les fromages affinés.

10.82 €

FRANCE – LOIRE

BLANCS

Muscadet Sèvre et Maine Sur Lie Château du Poyet 2018

74 030



2018 37.5 Cl

74 032

6.32 €

3.69 €

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.

Anjou Cuvée Origine Domaine du Sauveroy 2018

74 300



7.15 €

80 % Chenin et 20 % Chardonnay. Il présente une belle robe jaune-verte. Le nez est très aromatique, fruité, agréable et fin avec de jolies notes de fruits blancs, et une pointe d' agrumes. Sa bouche est assez ronde et florale, avec une belle fraîcheur.

Il est le compagnon idéal du poisson grillé ou en sauce, des entrées chaudes, des fruits de mer crus ou cuits, ...

Anjou Cuvée Clos Sable Domaine du Sauveroy 2017

74 305



10.98 €

100% Chenin Blanc. Robe jaune or de belle intensité. Le nez est très concentré, fin et élégant avec une belle complexité de fruits blancs surmûris; dont des effluves vanillées rehausent la finale. La bouche est extrêmement veloutée, complexe et riche avec une longue persistance.

Il aime les crustacés cuits, les Saint Jacques, les poissons grillés, les viandes blanches et certains fromages comme le Comté.

Coteaux-du-Layon Cuvée Tradition **Moelleux** Domaine du Sauveroy 2018

74 360



9.01 €

100 % Chenin. Belle robe de couleur dorée, d' intensité moyenne. Le nez est enchanteur avec de délicates touches de fruits blancs et exotiques. La bouche est ronde et fraîche, avec un moelleux agréable.

Vin idéal avec le foie gras, les quiches au fromage bleu, les gâteaux, les biscuits secs et les entremets aux fruits blancs ou exotiques, ...

Coteaux-du-Layon Cuvée V. Vignes **Moelleux** Domaine du Sauveroy 2014

74 365



10.74 €

100% Chenin. Ce vin blanc moelleux à la robe jaune or, presque liquoreux, fait partie des vins les plus recherchés du domaine. Au nez, on retrouve des nuances de fleurs blanches, des fruits frais et confits à la fois. La bouche a une remarquable onctuosité avec de la longueur, de la puissance et des notes de fruits confits.

Il aime le foie gras, le fromage bleu, et les desserts sucrés.

FRANCE – LOIRE

BLANCS



Cheverny Domaine les Martines 2019

74 353

8.26 €

80 % Sauvignon et 20 % Chardonnay. Robe jaune pâle, aux reflets verts. Nez vif et fin, avec une belle puissance aromatique. Notes de groseilles et d' agrumes. Bouche souple qui évoque un panier de fruits, avec des arômes de pêche blanche en finale. Compagnon idéal des fruits de mer, des poissons fumés et des poissons de rivière.



Sancerre Domaine La Gemiere 2018

74 924

14.64 €

100 % Sauvignon. Belle robe pâle aux reflets platine. Nez intense et complexe où se mêlent des notes fruitées, minérales et végétale. La bouche est généreuse, fraîche et ronde. L' attaque est fondue sur du gras et du charnu. Finale bien équilibrée et longue, avec une bonne persistance aromatique sur des notes florales et de pêche. Aime les poissons, les fruits de mer et plus particulièrement les Saint-Jacques.



Pouilly Fumé Château Favray 2018

74 955

13.97 €

2018 37.5 Cl

74 956

7.97 €

Notes florales au nez. La bouche est ample et élégante grâce à la fraîcheur minérale caractéristique de ce domaine. C' est un vin vif et harmonieux. Il accompagne tous les poissons et surtout le saumon fumé, les coquillages et les crustacés, les charcuteries, les viandes blanches et certains fromages.

FRANCE – LOIRE

ROSÉS



Cabernet d' Anjou Cuvée Tentation demi-sec Domaine Sauveroy 2019

74 330

6.76 €

30 % Cabernet Franc et 70 % Cabernet Sauvignon. Belle robe rose lumineuse aux nuances saumonées. Le nez délivre de petits fruits rouges frais. La bouche est ronde et le fruit bien présent. La finale s' ouvre avec un bel équilibre.

Il aime être seul à l' apéritif ou accompagne la cuisine exotique, les entrées avec du melon, les travers de porc et les desserts aux fruits rouges.

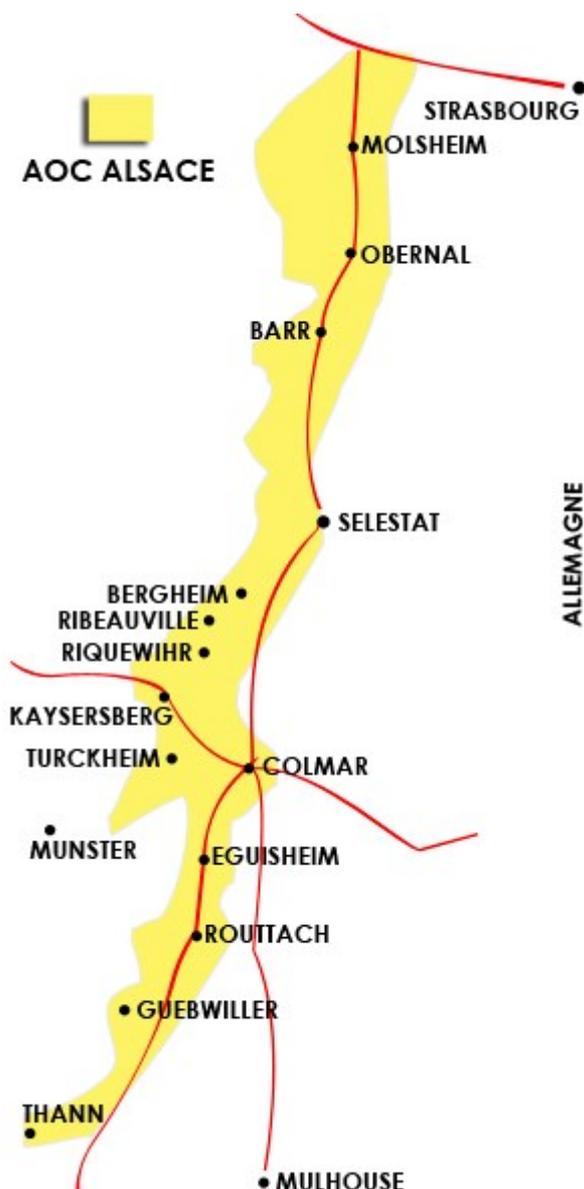
FRANCE – ALSACE

Le vignoble alsacien s'allonge entre les Vosges et la vallée du Rhin sur une centaine de kms présentant une succession de terroirs très différents donnant aux vins, selon leur exposition, des caractéristiques diverses, variées et complexes.

Le vignoble alsacien compte trois appellations d'origine contrôlée : vins d'Alsace, vins d'Alsace grand cru et crémant d'Alsace, qui portent toujours mention du cépage qui a permis de les produire.

Les cépages alsaciens comptent sept familles : le Sylvaner, le Gewurztraminer, le Riesling, le Pinot Noir, le Pinot Gris, le Muscat et le Pinot Blanc ; il convient aussi d'ajouter le Chasselas. Le seul cépage rouge présent est le Pinot Noir, identique à celui de Bourgogne. Il est vinifié soit en rosé, soit en rouge.

L'évocation des vins d'Alsace ne peut se faire sans parler des Vendanges Tardives et de la Sélection de grains nobles, mention pour lesquelles le vin doit obligatoirement être issu de cépages nobles et Sur mûris (Vendanges Tardives) ou atteints de botrytis cinerea (champignon dit pourriture noble).



FRANCE – ALSACE

BLANCS



Pinot Blanc Domaine Henri Kieffer 2018

73 480

Des arômes imprégnés d'agrumes et de fruits blancs. Il allie fraîcheur et souplesse pour représenter un juste milieu dans la gamme des vins d'Alsace.

Il s'harmonise avec une foule de mets comme les fruits de mer, la quiche lorraine, les charcuteries et la blanquette de veau.

7.03 €



Riesling Domaine Henri Kieffer 2018

73 610

2016 37.5 Cl

73 612

Ce vin est vif, racé et doté d'un fruité merveilleux. Il offre un bouquet d'une grande finesse avec des nuances parfois minérales et florales.

Il est parfait avec les poissons, mais aussi avec les viandes blanches et la célèbre choucroute d'Alsace.

7.53 €

5.05 €



Pinot Gris Domaine Henri Kieffer 2018

73 485

2018 37.5 Cl

73 487

Nez fruité, expressif et aromatique, la bouche est ronde et légère. Vin aux arômes complexes.

Il met en valeur le foie gras et constitue un apéritif de grande classe.

8.93 €

5.31 €



Gewurztraminer Domaine Kieffer 2016

73 009

Caractéristiques aromatiques exceptionnelles. Arômes de fruits, de fleurs et d'épices présents tout aussi bien au nez qu'en bouche.

Ravira l'apéritif, mais aussi les fromages et les desserts.

11.03 €

FRANCE – ALSACE

ROSÉS



Pinot Gris Roséal 2018

73 490

Jolie robe de couleur saumonée unique. Nez typique du Pinot Gris, avec des notes de fruits (poire, pêche, ...), de miel et de bonbon anglais. Bouche bien présente, fine, élégante, racée et fruitée, mais légèrement sèche. Finale toute en longueur.

Aime l' apéritif, les salades, les fruits de mer, les poissons et les plats exotiques.

10.79 €



Pinot Noir, Vinifié en Rouge, Domaine Henri Kieffer 2017

73 495

2017 37.5 Cl

73 497

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.

8.89 €

5.47 €

FRANCE – CHAMPAGNE

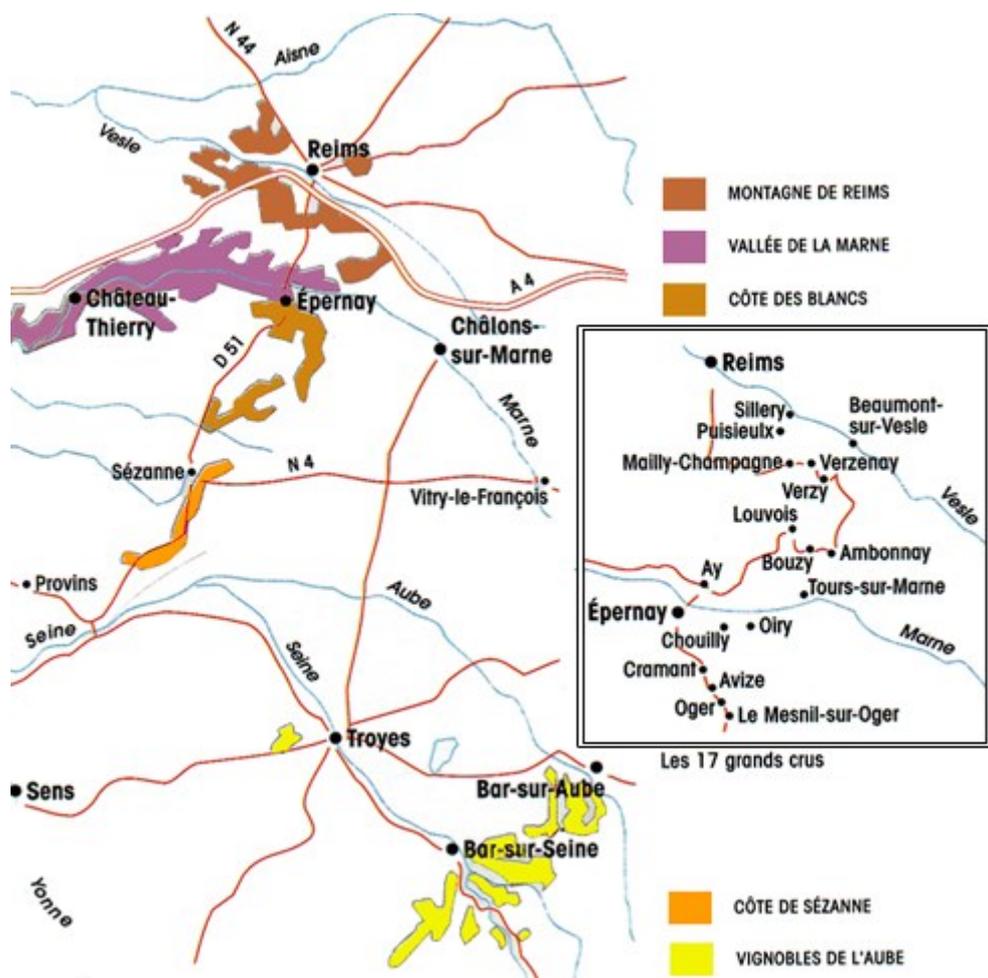
Vignoble le plus septentrional de France, il s'étend sur les départements de la Marne, de l'Aisne, de l'Aube, plus quelques communes des départements de Haute-Marne et de Seine-et-Marne.

Les cépages sont répartis à 30% pour le Pinot Noir, 30% pour le Chardonnay (blanc de blancs) et 40% pour le Pinot-Meunier. Les sols sont ingrats (calcaires dans la Marne et marneux dans l'Aube), imposant aux racines des ceps de s'enfoncer très profondément, parfois jusqu'à vingt mètres.

La vinification du Champagne fait l'objet de méthodes très particulières dont les principales étapes sont : le pressurage, la fermentation, l'assemblage, la prise de mousse, le remuage, le dégorgement et le dosage.

On distingue les bruts sans année, les cuvées spéciales, les millésimés, les blancs de blancs, les Champagnes rosés, les Champagnes 1er cru et les Champagnes grands crus 100%.

Le mot "Champagne" s'applique toujours à un vin effervescent ; quant au vin "tranquille" originaire de Champagne, il porte le nom de "Coteaux Champenois", blanc (Bouzy, Sillery, Mareuil,...), rouge ou rosé (Riceys).



FRANCE – CHAMPAGNE

LA SÉLECTION GALIMARD



Champagne Arnaud de Beauroy Brut

79 060

20.23 €

Elaboré par la maison Gallimard à Riceys. 90% Pinot Noir et 10% Chardonnay. Suivi et équilibré. Un Champagne de plaisir, aux parfums typés de Pinot. A savourer à l'apéritif ou au dessert.

LA SÉLECTION DANY FÈVRE

Champagne Dany Fèvre Brut

79 000

19.33 €



Magnum 1.5 L

79 040

42.12 €

Ce champagne se pare d'une robe à la teinte de perdrix. Le Pinot Noir lui confère, en bouche, souplesse et gouleyance, fruité et rondeur, ainsi qu'une vivacité très rafraîchissante. Les notes de fruits persistent bien dans une finale généreuse. Un cordon de bulles tumultueuses caresse vos papilles.

N'attendez plus pour l'inviter à votre table, à tout moment du jour ou de la nuit.

Champagne Dany Fèvre Cuvée Tendresse 1/2 Sec

79 005

19.33 €



En bouche, le Pinot Noir lui confère souplesse et gouleyance, fruité et rondeur. Une touche de Chardonnay lui donne finesse et légèreté. Le nez présente des arômes de poire, pêche de vigne, amande et noisette.

Il accompagnera, tout en douceur, les desserts.

Champagne Dany Fèvre Rosé

79 010

20.93 €



100 % Pinot Noir. Dans sa bouteille transparente, il présente une jolie robe rosée intense et soutenue. Le nez est très expressif. La bouche, ronde, légère et équilibrée s'ouvre sur des arômes finement mêlés tels que les fruits cuits, le grillé et une pointe orangée. Ensuite, il vous séduira par ses arômes de fruits rouges, par l'élégance et le velouté de sa robe rubis.

Fraîcheur et pureté définissent cette cuvée. Il égayera les apéritifs et les viandes grillées.

Champagne Dany Fèvre Cuvée Isabelle

79 020

23.00 €



60 % Chardonnay et 40 % Pinot Noir; Ses bulles sont rebelles et généreuses. Cette cuvée présente une robe aux reflets or pâle, l'élégance du Chardonnay et la souplesse du Pinot Noir. Les arômes développent des notes de fleurs blanches et un soupçon d'agrumes.

Pour votre plus grand plaisir, il accompagnera les poissons fins, langoustines et les Saint Jacques.

FRANCE – CHAMPAGNE

LA SÉLECTION ALAYA

Champagne Brut Majeure Alaya

79 080



37.5 Cl

79 081

Magnum 1.5 L

79 082

Jéroboam 3 L

79 083

30.73 €

00.00 €

00.00 €

000.00 €

40 % Chardonnay, 40 % Pinot Noir et 20 % Pinot Meunier. Robe or clair. Bulles abondantes et fines. Nez ouvert, expressif et délicat, dévoilant des notes d' agrumes, de fleurs et de fruits à chair blanche. Bouche équilibrée alliant fraîcheur, vinosité et fruité, avec une belle longueur.

Aime l' apéritif, les crustacés, les poissons blancs, les volailles et les plateaux de fromages.

Champagne Rosé Majeure Alaya

79 086



50 % Chardonnay, 40 % Pinot Noir (dont 6 % de vin rouge tranquille) et 10 % de Pinot Meunier. Robe délicate rose pâle. Nez charmeur, généreux et ouvert sur des notes de fruits rouges (fraise, framboise, ...) et de pêche de vigne. Bouche aérienne, expressive et fraîche, avec des arômes de groseille et de framboise. Finale persistante sur le fruit, voluptueuse et fondue.

Ravira l' apéritif, le saumon, les côtes d' agneau rosées et les tartelettes aux fruits rouges.

38.29 €

Champagne Brut Nature Alaya

79 085



40 % Chardonnay, 40 % Pinot Noir et 20 % de Pinot Meunier. Robe doré vif, aux reflets argentés. Nez tout en franchise et en finesse autour de notes d' agrumes et de salin. Bouche complexe et nette, marquée par la pureté, sur des arômes de minéral, de pamplemousse et de fruits blancs.

Parfait à l' apéritif, avec les huîtres, le caviar, les crustacés, les poissons, la cuisine thaïlandaise, mais aussi les sushis, makis et sashimis.

33.43 €

Champagne Blanc de Blanc Alaya

79 084



100 % Chardonnay. Robe jaune clair, lumineuse et brillante. Bulles très fines et abondantes. Nez délicat, expressif, frais et aromatique, sur des notes de citron, de fruits blancs, de mirabelle et de frangipanier. Bouche aérienne, voluptueuse et vibrante, dévoilant une texture soyeuse, soutenue par une pointe de nervosité. Elle décline des notes d' agrumes, de cédrat et de fleurs blanches. Finale longue, tendue et empreinte de minéralité.

Apéritif épicurien par excellence ou avec les Saint-Jacques et les poissons au beurre.

48.29 €

FRANCE – CHAMPAGNE

LA SÉLECTION BOLLINGER



Champagne Cuvée Spéciale Bollinger

79 088

45.71 €

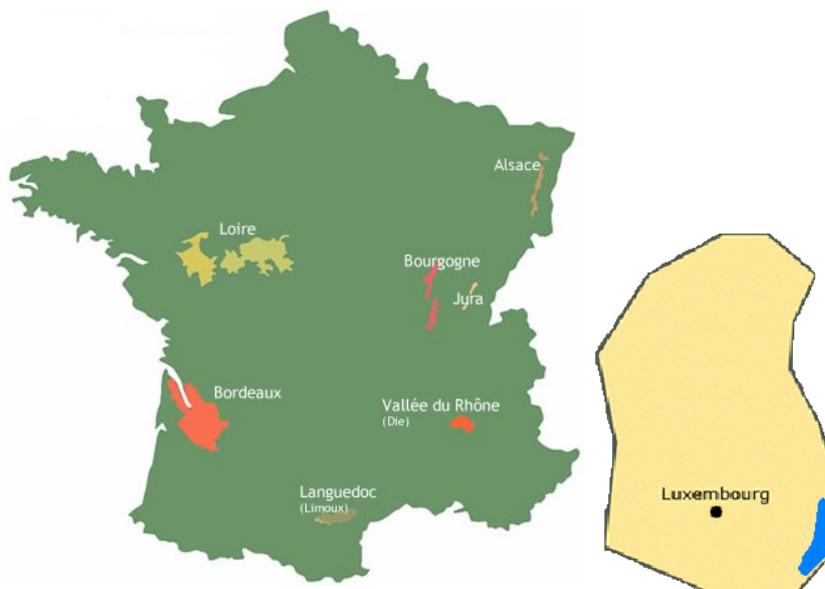
60 % Pinot noir, 25 % Chardonnay et 15 % Meunier. Robe dorée. Bulles très fines. Nez d' une belle complexité aromatique sur des notes de fruits mûrs, de pommes rôties, de pêche et d' épices. Bouche structurée vive et longue, sur la poire, la brioche, le pain d' épices et les noix fraîches.

Animera l' apéritif, avec les crustacés, les poissons, les volailles et viandes blanches, les sushis et sashimis, les grands jambons secs et le parmesan.

MÉTHODES TRADITIONNELLES

Le **Crémant** est caractérisée par une première fermentation du vin en cuve suivie d'une seconde fermentation lente en bouteille , au cours de laquelle le sucre se transforme en alcool et en gaz carbonique. Il provenir de 8 régions viticoles en France (le Bordelais, l' Alsace, la Bourgogne, le Jura, la Die, le Limoux et la Loire)..

Depuis 1991, il est également élaboré au Luxembourg.

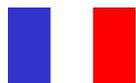


Le **Prosecco** est un cépage italien de raisins blancs. Il est principalement cultivé dans le nord-est de l' Italie, dans la Vénétie, et plus particulièrement dans la province de Trévis. Il se caractérise par une première fermentation en cuve suivie d'une seconde fermentation lente en bouteille ou en cuve , au cours de laquelle le sucre se transforme en alcool et en gaz carbonique.

Le **Cava**, (terme qui signifie cave en catalan), est un vin mousseux produit en Espagne, principalement en Catalogne, mais aussi dans les régions d' Aragon, au Pays Basque, de Navarre, de Valence, de La Rioja et de d' Estrémadure. Grâce à une première fermentation du vin en cuve suivie d'une seconde fermentation lente en bouteille , le sucre se transforme en alcool et en gaz carbonique. Les trois cépages principaux utilisés dans la production du Cava sont le Macabeo (apporte une touche aromatique et florale), la Parellada (apporte la finesse, la fraîcheur et l' élégance) et le Xarel-lo (apporte du corps, de la structure et de la complexité).



MÉTHODES TRADITIONNELLES



FRANCE—ALSACE



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.

11.15 €



Crémant d'Alsace AOP Brut Prestige Arthur Metz 37.5 Cl

79 175

Pinot Blanc, Pinot Noir, Riesling et Auxerrois. Rode de couleur jaune pâle aux reflets verts. Mousse abondante avec des bulles rapides et fines. Nez expressif de fruits à chair blanche (poire, pomme, ...). Attaque franche et belle vivacité qui se poursuit par une finale très plaisante. Les arômes rappellent ceux du nez.

Idéal en apéritif, avec des amuse-bouches ou des mignardises.

7.57 €



Crémant d'Alsace Brut Rosé Tête de Cuvée Philippe Michel

79 173

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.

11.54 €



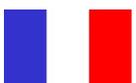
Crémant d'Alsace Brut Eric Rominger

79 150

100% Pinot Noir. Il s'ouvre sur d'intenses notes de pomme à cidre, de coing et de miel. La bulle, un peu joueuse, gagne en définition après quelques tours dans le verre, accompagnant une trame acidulée, arrondie en finale par un dosage généreux.

Il aime les entrées froides, autour les légumes, les terrines et les fromages de chèvres.

13.82 €



FRANCE—RHÔNE



Clairette De Die Tradition Cuvée Elodie

79 180

Vin blanc naturellement effervescent. Sa robe a des teintes allant du jaune pâle au doré. Le nez est fruité et floral (rose blanche, églantine et chèvrefeuille). La bouche donne l'impression de croquer dans un fruits bien mûr, tel un abricot ou une pêche.

Particulièrement appréciée à l'apéritif ou comme vin de dessert, ainsi que dans toutes les occasions de rencontres et de fête.

8.77 €

MÉTHODES TRADITIONNELLES



LUXEMBOURG



Crémant de Luxembourg Domaine Cep d' Or

79 186

12.20 €

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.



ITALIE-PROSECCO



Prosecco Spumante Brut Doc Treviso Balbinot

79 290

8.32 €

100% Prosecco. La robe est jaune aux reflets verts très pâle; toute en transparence; avec de très petites bulles. La bouche donne des arômes de pomme verte, de poire légèrement florale, un peu d' acacia et de miel. Il est aromatique et fruité. Sa mousse est douce et subtile.

Excellent comme apéritif, mais aussi avec les entrées légères, les potages, les fruits de mer et les fromages doux.

MÉTHODES TRADITIONNELLES



ESPAGNE



Cava Brut Pupitre

79 140



37.5 Cl

79 142

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).

7.31 €

4.42 €

Cava Brut Rosé Pupitre

79 138



100 % Trepat. Robe limpide, vive et brillante d' un beau rose cerise aux reflets violets. Nez frais, limpide, complexe et fruité (fruits des bois et fraise). Bouche vive, fraîche et équilibrée. Notes de fruits murs en finale.

Cava très festif et idéal à l' apéritif, avec les huîtres et les poissons accompagnés de citron.

7.95 €

Cava Brut Impérial Réserve Pupitre

79 144



40 % Xarel-Lo, 30 % Macabeo, 20 % Parellada et 10 % Chardonnay. Robe jaune or, avec des reflets verts. Le nez est fruité, et complexe en raison d' une longue fermentation en bouteille. Bulle effervescente et persistante. Belle texture en bouche, saveurs équilibrées et acidité agréable. Finale persistante, longue, complexe et équilibrée.

Parfait à l' apéritif. Aime aussi les poissons, les crustacés, les viandes en sauce et les fromages de chèvre.

8.86 €

Cava Brut Monasteriolo

79 130



C' est un assemblage de 33% de Chardonnay, 33% de Xarel-Lo et 33% de Parellada. Il présente une mousse fine avec au nez des arômes de pomme, poire et de pain grillé.

Ce Cava est un apéritif idéal !

6.85 €

Cava 1/2 Sec Monasteriolo

79 131



Macabeo, Xarel-Lo et Parellada pour ce cava à la mousse très fine. Robe lumineuse de couleur paille. Présente des arômes frais de pommes. Belle longueur en bouche.

Excellent à l' apéritif, mais aussi avec les poissons blancs et les desserts.

6.85 €

Cava Brut Rosé Monasteriolo

79 132



C' est un assemblage de 70% Monastrell et 30 % Pinot Noir. Structure finement perlée. Le nez donne des arômes de baies rouges. La bouche présente un goût frais et fruité.

Ce Cava est un apéritif idéal !

7.44 €

Cava Brut Marqués De Terrabona 20 Cl

79 120



Combinaison parfaite du Xarel-Lo avec le Parellada et le Macabeo. Joli robe jaune paille agrémentée de reflets verts. Notes de fleurs et de fruits murs et d' agrumes au nez. En bouche, il est frais et fruité, avec les arômes présents au nez.

Très bien à l' apéritif, mais aussi avec les tapas, les fruits de mer, les poissons, le riz et les pâtes.

2.75 €

LES MOUSSEUX

Par opposition aux vins tranquilles, un vin est mousseux lorsqu'il contient une concentration en gaz CO2 suffisante pour lui conférer, à l'ouverture de la bouteille, une certaine effervescence se manifestant par des bulles et une fine mousse.

Il existe toutes sortes de vins mousseux : blancs, rouges, rosés, secs, doux, légers ou riches. Par contre, ce sont les bulles et le procédé qui les différencient des autres vins.

Comme pour tous les vins, leur style est, en grande partie, déterminé par le cépage et la méthode d'élaboration utilisée.

Les vins mousseux sont, en majeure partie de couleur blanche. Cependant, l'un des plus importants cépages utilisés est un raisin rouge, le Pinot Noir; habituellement associé à du Chardonnay.



LES MOUSSEUX



Mousseux Charmelieu

79 200

Très léger, frais, fleuri et fruité. Belle robe de couleur or clair. Les bulles sont légères et agréables.

Apéritif de soif ou servant de base pour les cocktails.

3.62 €



Solario Spumante di Qualita Italia Dry

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.

5.20 €



Brut Réserve du Luxembourg Blanc de Blanc Julien Delaporte

79 232

Pinot Blanc, Riesling et Chardonnay pour ce vin blanc mousseux. Bon perlant, fine mousse et nez d' une fraîcheur délicate et agréablement acidulée.

Idéal à l' apéritif, mais il ravira également toutes vos fêtes.

6.78 €

*Disponible sur commande :
cidre et mousseux 0 degré.*

LES VINS DU MONDE

La grande variété de vins existant au monde s'explique par le grand nombre de terroirs, de cépages, de modes de vinification ou de types d'élevage.

Ainsi ils peuvent donner des vins rouges, rosés ou blancs, mais aussi des vins secs ou doux, tranquilles ou effervescents.

La viticulture a colonisé une vaste partie du monde et de très nombreux pays sont producteurs de vin.



BELGIQUE

DOMAINE DES MARNIÈRES À WARSAGE

-  Chardonnay Cuvée Benjamin Domaine des Marnières 2018 **11.68 €**
79 440
100 % Chardonnay. Robe jaune clair, avec une belle limpidité. Nez délicat et élégant sur le fruit. La bouche présente des arômes de fruits exotiques et d' ananas, avec une pointe de vanille et de caramel.
Ravira les poissons en sauce et les viandes blanches.
-  Le Choix de Maman Domaine des Marnières 2019 **10.54 €**
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.
-  Pinot Noir, élevé en fut chêne, Cuvée Sophie Domaine des Marnières 2019 **11.68 €**
79 443
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.
-  Brume d' Automne, Blanc de Blanc, Brut Domaine des Marnières **17.36 €**
79 445
100 % Chardonnay. Méthode traditionnelle. Nez très ouvert, délicatement floral. Mêmes arômes en bouche, avec beaucoup de fraîcheur et de finesse.
Parfait, aussi bien à l' apéritif, que tout au long du repas.
-  Brume d' Automne, Brut Rosé Domaine des Marnières **17.36 €**
79 447
98 % Chardonnay et 2 %Pinot Noir. Méthode traditionnelle. Fines bulles, avec des arômes subtils de petits fruits rouges confiturés.
Parfait, aussi bien à l' apéritif, que tout au long du repas.

BELGIQUE

CHÂTEAU GENOELS-ELDEREN À RIEMST

Chardonnay « Bleu » Genoels-Elderens 2016

79 432



100 % Chardonnay. Robe jaune doré clair. Le nez réunit des notes délicates d' agrumes mures, de pommes jaunes et de boutons d' or. Vin particulièrement fin dès l' attaque. La bouche évolue vers des senteurs d' ananas et de miel, avec un soupçon de note minérale. Vin sec particulièrement élégant et fruité, avec beaucoup de fraîcheur en fin de bouche. Un merveilleux accord pour les fruits de mer, le homard, les langoustines, les poissons, les asperges et la cuisine asiatique.

11.75 €

Chardonnay Brut Millésimé «Perle Noire» Genoels-Elderens 2015

79 435



100 % Chardonnay. Blanc de Blanc. Robe étincelante de couleur jaune paille. Aromes de fruits blancs et exotiques comme l' ananas, le melon, le pamplemousse, et le citron. Très fruité, avec beaucoup de fraîcheur. Bouche bien équilibrée avec une longue finale. Idéal à l' apéritif, avec les fruits de mer et les poissons frits.

14.08 €

MARQUISAT DE FRANCHIMONT

Fleur de Franchimont Moelleux

79 400



C'est un "fermenté de fruit" à base de pomme. Son goût inimitable et frais provient du contact de ce vin de pomme avec des fleurs sauvages issues de la région de Franchimont. Ces fleurs contiennent beaucoup d'anti-oxydants, très bons pour la santé.

5.70 €

Rosée de Spa Moelleux

79 410



A base de fermenté de pommes, la bien nommée rosée doit sa couleur à l'adjonction de distillat et de jus de myrtilles de culture. A boire frais en apéritif...

6.02 €

CIDRERIE STASSEN D' AUBEL

Rosé Pamplemousse Vivaro

79 420



Vivaro est l' association parfaite de vin et de fruits. Avec cette alliance originale et unique, il s' impose comme le partenaire idéal de vos apéritifs ou de tout autre moment de plaisir. A déguster seul ou entre amis.

3.68 €

BLANCS DU DOMAINE DU CEP D' OR



Rivaner Stadtbredimus Goldberg 2018 1 L *

79 511

Vin léger avec un titrage alcoolique peu élevé. Très agréable avec un nez de Muscat, d'oblates, 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.

* Vidange : bouteille à 0 € et bac à 3.35 €.

5.46 €



Auxerrois Grand 1er Cru Stadtbredimus Grand 1er Cru 2018

79 540

Vin d'une grande typicité Luxembourgeoise avec un nez très minéral et des notes de genévrier. En bouche, il est rond et fruité avec des arômes de pistaches, de pêches de vignes et d'ananas frais. et d'une belle finesse.

Accompagne les viandes blanches et les buffets.

8.73 €



Pinot Blanc Grand 1er Cru 2018

79 520

Vin sec, mais avec une opulence fruitée avec des notes fumées, légèrement rôties. Léger nez de botrytis, de noisette, et d'amande. Il combine élégance, vivacité et fruité.

Vin minéral pour les crustacés, les fruits de mer ou les carpaccios.

10.86 €



Pinot Gris Grand 1er Cru Stadtbredimus Primerberg 2018

79 525

Bel équilibre entre le fruit (pêche blanche et poire) et la souplesse. Bouche très pure, mais avec du corps et de la matière. Arômes de pistache, de violette et de fleurs.

Une petite minéralité pierreuse pour ce vin long et agréable.

10.57 €



Riesling Grand 1er Cru Stadtbredimus Dieffert 2016

79 535

Quelle belle typicité pour le roi de la Moselle ! Il se présente avec un nez d'agrumes confits, une bouche fruitée, une note minérale; et cela dans un très bel équilibre.

A boire avec les poissons de rivière, les poissons blancs, les crustacés, la poularde et les viandes blanches. Il étonnera avec du jambon fumé ou en croûte et même la choucroute garnie à la luxembourgeoise.

10.32 €

ROUGES DU DOMAINE DU CEP D' OR



Pinotin Côtes de Stadbredimus Bio 2017

79 527

Robe rouge rubis violacé. Le nez s'ouvre sur des notes plaisantes d' amandes grillées, de cerises noirs et d' épices salées. La bouche est charnue et gourmande sur une structure tannique souple. Jolie finale persistante, soutenue par une agréable fraîcheur. A déguster sur un magret de canard.

11.54 €



Pinot Noir Stadtbredimus Goldberg Barrique Signature 2018

79 529

On retrouve toutes les belles caractéristiques du cépage (cerise, framboise et cassis). Ce vin, poivré, élevé en fût, présente des arômes de tabac, de cuir et de fumé. Il peut être bu jeune ou plus âgé sur du bœuf, de l' agneau ou même un petit gibier.

13.50 €



ITALIE

ROUGE



Cielo Sangiovese Pouilles IGT 2017

79 717

100 % Sangiovese. Belle robe rouge grenat profond pour ce vin délicat et légèrement fruité. Peut-être servi tout au long du repas, et plus particulièrement avec les viandes rouges.

4.72 €

BLANCS



Cielo Pinot Grigio Venezia IGT **Vegan** 2019

79 710

Ce vin, à la robe jaune paille avec des reflets verts, est facile à boire. La bouche est fraîche avec son bouquet de croûte de pain et pomme verte. Il sera un bon compagnon tout au long du repas, en particulier pour les entrées, les potages, le poisson et les viandes blanches.

4.48 €



Cielo Chardonnay Trevenezie 2019

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.

4.19 €

ROSÉ



Cielo Pinot Grigio Blush Venezia IGT **Vegan** 2019

79 714

Robe rose pâle. Bouquet fruité et élégant. La bouche est douce, fruitée et longue. Excellent à l' apéritif ou avec les repas légers.

4.48 €

*Pour partager notre passion des vins italiens,
demandez notre catalogue « Spécial Italie ».*



ESPAGNE



ROUGES



Lagunilla Tempranillo 2017

79 759

100 % Tempranillo. Notes douces de vanille et de grillé au nez. Bouche équilibrée, légère et fruitée, avec des arômes de groseilles rouges mures.

Aime les tapas, les viande blanches, les viandes rouges et les gibiers légers.

5.72 €



Lagunilla Reserva 2013

79 760

80 % Tempranillo, et 20 % Grenache. Jolie robe éclatante rouge-cerise . Au nez, notes de baies, avec des nuances de boisé et ce vanillé. Bouche intense sur les fruits rouges murs et les épices. Bonne structure, avec une finale persistante.

Ravira les viandes rôties, les pâtes, la sauce tomate, les grillades, les gibiers et les fromages affinés.

6.77 €



Beronia Crianza D.O.Ca Rioja 2016

79 765

83 % Tempranillo, 15 % Garnacha et 2% Mazuelo. Robe rouge-rubis et grenat, limpide et brillante. Nez intense, riche en nuances (fraise, cassis, cerise, vanille et réglisse), avec une élégante touche d' épices. La bouche est douce, fruitée, ronde, longue et bien balancée avec des notes de chocolat et de café.

Idéal pour accompagner les rôtis, les côtes grillées, les saucissons ibériques et les fromages.

10.14 €



Sangria rouge « Premium » Quint Sangre 15° 3 L

81 182

100 % naturelle. Boisson à base de vin, sucre, alcools et arômes naturels.

Idéale à l' apéritif, avec les tapas ou en début de repas.

19.95 €



ESPAGNE



BLANCS



Jose Galo Rueda Verdejo 2019

79 753

100% Verdejo. Belle couleur jaune paille aux reflets verts. Le nez est typique avec des arômes de fruit jaune (ananas et pêche) et un peu d' anis. Vin riche et bien structuré avec beaucoup de fraîcheur et une agréable touche d' amertume.

A déguster en terrasse au soleil, mais aussi avec des salades fraîches, les poissons et les pâtes.

6.96 €



Estrella Blanco De Murviedro

79 743

100% Moscatel. Jolie couleur or éclatante aux reflets verts pâles. Ce vin de caractère Vous envahit de notes de lychees et d' arômes d' agrumes confits. Idéal à l' apéritif. A servir aussi avec des repas sucrés ou salés.

Il accompagne parfaitement les gâteaux au chocolat ou à base de miel, sans oublier le foie gras et les fromages bleus.

4.67 €

ROSÉS



Estrella Rosado De Murviedro

79 746

75% Moscatel et 25% Garnacha. Belle couleur cerise éclatante sur une palette violacée. La bouche est puissante avec des arômes de fruits rouges et de lychees confits.

A servir à l' apéritif, mais aussi avec les plats sucrés et tous les desserts.

4.67 €



ROUGES



Porca de Murça Douro 2017

79 770

Touriga Franca, Touriga National, Tinta Roriz et Tinta Barroca. Belle robe grenat, légèrement tuilée. Le nez présente des notes florales et de fruits à noyau. La bouche est souple avec de la concentration, de la fraîcheur et une belle acidité qui prolonge les notes de fruits.

A déguster avec les volailles et les viandes rouges.

7.06 €

BLANCS



Porca de Murça Douro 2018

79 773

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.

7.06 €



ROUGES



Rincon Del Sol Malbec 2018

79 800

Vin 100 % Malbec présente une robe rouge rubis, intense et brillante. Ses arômes de fruits mûrs et ses notes pulpeuses vous raviront.
Il aime les viandes rouges, les fromages et les sauces à base de tomates.

4.29 €

BLANCS



Rincon Del Sol Chardonnay 2018

79 803

100% Chardonnay. Robe jaune brillante avec de subtiles nuances de vert. Arômes de fruits tropicaux. Souple et pleins, avec une finition équilibrée.
Idéal comme apéritif ou pour accompagner les poissons, les volailles et les pâtes.

4.29 €



CHILI

ROUGES



Casa de Campo Cabernet Carmenère 2018

79 854

70 % Cabernet Sauvignon et 30 % Carmenère. Robe intense et limpide d' un rubis profond, aux reflets violacés. Le nez est sur des notes épicées, de cerise, de cassis et de poivron vert. La bouche est ronde, goulayante et bien charpentée, avec une bonne persistance aromatique.

Parfait avec les viandes rouges, les rôtis, les charcuteries, les salades et certains fromages.

4.95 €



Loma Negra Red Blend Reserva 2017

79 868

50 % Cabernet Sauvignon, 30 % Syrah et 20 % Carmenère. Robe rouge foncée aux notes violettes. Le nez présente des notes de fruits rouges sur un fond épicé. L' attaque en bouche est très ronde, avec des tanins souples et une bonne acidité. Finale douce et très agréable.

Idéal avec les viandes rouges grillées ou rôties, les pâtes en sauce rouge et les fromages.

6.85 €



Loma Negra Gran Reserva Carmenera 2017

79 869

90 % Carmenère et 10 % Syrah. Robe rouge rubis profond et intense, avec des nuances violettes. Le nez est fruité, avec des notes de fruits rouges et noirs, de poivre et de poivrons rouges grillés. La bouche est intense et savoureuse, ronde et grasse, avec des tanins bien ronds. Finale longue et persistante.

Aime les viandes grillées, l' agneau, les empanadas et les plats de pâtes.

8.30 €



CHILI

BLANC



Loma Negra Sauvignon Blanc 2019

79 850

4.98 €

Vin jeune à la robe jaune avec des reflets verts et une intensité moyenne. Le nez est frais et vif au bouquet d' agrumes (pamplemousse) et de groseilles avec des notes d' herbes coupées. Les arômes fruités ne sont pas complexes, mais bien présents. La longueur en bouche est moyenne.

Parfait à l' apéritif, mais accompagne également les salades et les plats de poissons simples.



AFRIQUE DU SUD



ROUGE



Afrique du Sud, Massai Shiraz 2016

79 957

100 % Shiraz. Robe rouge intense et brillante. Nez frais et exotique, avec une touche de cerise. Bouche fraîche et vive. Finale sur les fruits noirs et les cerises. Ravira le bœuf, l' agneau et les gibiers.

6.45 €

BLANCS



Afrique du Sud, Massai Viognier

79 954

100 % Viognier. Robe jaune or pâle. Très beau nez sur des notes subtiles de melon et d' abricot, complétées par des senteurs de fleurs. Bouche complexe de fruits et d' épices, avec une touche de beurre et une légère note de bois. Parfait avec les fruits de mer, le canard rôti et les viandes blanches.

6.45 €

AUTRICHE

ROUGE



Zweigelt Classic Norbert Schmelzer 2017

79 475

100 % Zweigelt. Robe rouge rubis aux jolis reflets violets. Le nez donne des notes de cerise, de Pruneaux et de subtiles touches d' amandes. Tanins agréables. Acidité harmonieuse. Bouche ronde sur des arômes d' herbes poivrées et un agréable fuité. Idéal avec les volailles noires, les rôtis, l' agneau, les gibier, les fromages à pates dures et le chocolat noir.

8.51 €

En prévente

BLANC



Eitzinger 2016

79 470

Robe couleur jaune-vert tendre. Le nez donne des notes de fruits murs et de miel. La bouche est légèrement poivrée avec des touches d' herbes aromatiques et de fruits exotiques.

Accompagne les repas légers et la cuisine méditerranéenne.

8.34€



Grüner Veltliner Norbert Schmelzer 2019

79 477

100 % Grüner Veltliner. Robe couleur jaune-citron clair, avec quelques reflets verts. Au nez, notes intenses de pamplemousse mûr et d' herbes sauvages, avec de légères touches de poivre blanc. La bouche est fine et juteuse, avec des tanins bien présents.

Aime l' apéritif, mais aussi les poissons d' eau douce, les volailles, le porc et les rôtis.

8.51 €

En prévente

LES PETITS FORMATS

VIN DE FRANCE ROUGES



Cuvée Spéciale Barton & Guestier 18,7 Cl

77 940

Robe rouge cerise. Le nez est riche et aromatique, dominé par les fruits rouges (framboise, mûre, ...). La bouche est souple et équilibrée, avec des tanins ronds et une finale fruitée et fraîche.

S'accorde très bien avec les viandes rouges et le fromage.

1.33 €



Saint Vincent 25 Cl

77 990

Grenache, Aramon, Aliante, Carignan et Sangiovese pour ce vin à la robe rouge rubis. Nez discret et net, avec une légère note de fruits. Bouche souple et nette, sans amertume ni astringence, mais équilibrée, sèche et vive.

Vin de tous les instants, mais aime aussi avec les viandes rouges, les charcuteries et les fromages.

En prévente

1.66 €



AOC Côtes du Rhône Victor Bérard 25 Cl

72 145

Syrah, Grenache et Mourvèdre pour ce vin à la robe rouge rubis intense, limpide et brillante. Notes de fruits rouges, de fraises, de mûres, de groseilles et d'épices au nez. La bouche est très ronde et chaleureuse, avec une finale épicée.

Idéal avec les charcuteries, les salades, les grillades et les plats méditerranéens.

2.29 €

VIN DE FRANCE BLANC



Cuvée Spéciale Barton & Guestier 18,7 Cl

77 943

Robe jaune paille. Nez intense et aromatique, avec des notes florales et fruitées (pomme, coing, ...). Vin plaisant et gouleyant grâce à une bouche vive et équilibrée.

Idéal à l'apéritif, il est aussi un bon partenaire pour les fruits de mer, les poissons et les volailles.

1.33 €



Saint Vincent 25 Cl

77 993

Ugni blanc, Airen et Trebiano pour ce vin demi-sec. Robe jaune très pâle aux légers reflets verts. Notes de fleurs blanches au nez. Bouche ronde, agréable et gouleyante.

Vin de tous les instants, mais aime aussi avec les salades, les poissons et les charcuteries.

En prévente

1.66 €

LES PETITS FORMATS

VIN DE FRANCE ROSÉS



Cuvée Spéciale Barton & Guestier 18,7 Cl

77 946

1.33 €

Robe rose saumon. Le nez est fin et aromatique, avec des notes à la fois florales et fruitées comme la cerise griotte. Après une attaque charnue, ce vin évolue sur une bonne vivacité et finit sur des arômes fruités très frais.

Il accompagnera parfaitement les salades, les grillades, les pizzas et les plats épicés.



Saint Vincent 25 Cl

77 996

1.66 €

Grenache, Cinsault, Ugni blanc et Airen pour ce rosé sec. Robe rose pâle et limpide. Notes de fruits au nez. Bouche équilibrée, souple et vive.

Vin de tous les instants, mais aime aussi avec les salades, les charcuteries et les viandes.

En prévente

LES PETITS FORMATS

VINS DU MONDE ROUGES



Chili : El Emperador Cabernet Carmenère 25 Cl

79 890

70% Cabernet Sauvignon et 30% Carmenère. Robe intense et limpide à la couleur rubis profond aux reflets violacés. Le nez donne des notes épicées, de cerise, de cassis et de poivron vert. C'est un vin rond et gouleyant, avec une bonne persistance aromatique et une bonne charpente.

Il accompagne les viandes rouges, les rôtis, les charcuteries, les salades et certains fromages.

1.97 €



Australie : Badgers Creek Shiraz Cabernet 25 Cl (sur prévente)

79 900

Robe intense et limpide à la couleur rubis. Le nez révèle des parfums de fruits rouges mûrs, de cacao et de réglisse avec des notes épicées, typiques de ce cépage. Vin rond et chaleureux, avec des tanins très souples et une bonne persistance aromatique.

Il accompagne les viandes rouges, les plats exotiques, les salades et un grand nombre de fromages.

1.93 €

VINS DU MONDE BLANCS



Chili : El Emperador Chardonnay 25 Cl (sur prévente)

79 894

100% Chardonnay. La robe est limpide et jaune très pâle aux reflets verts. Le nez donne des arômes de fleurs blanches, d'ananas, de fruits exotiques et de fruits secs légèrement boisés. La bouche est ronde, avec des notes de citron et de pamplemousse.

Accompagne parfaitement les fruits de mer, les poissons grillés, les viandes blanches et certains fromages.

2.10 €



Australie : Badgers Creek Chardonnay Sémillon 2015 25 Cl (sur prévente)

79 903

70% Sémillon et 30% Chardonnay. Robe jaune aux reflets verts. Le nez donne des notes d'agrumes avec une nuance de vanille. Il est équilibré et facile, avec du gras et de la chaleur. La bouche révèle des arômes de fruits blancs secs.

Se déguste à l'apéritif ou avec des salades composées, mais aussi avec les viandes blanches et certains fromages.

2.10 €