

Dégustation du samedi 2 Octobre

De 9h30 à 17h30

Remise de 5 % HTVA et accises par carton assorti de 6 bouteilles sur les vins en dégustation

Remise de 10 % HTVA et accises par carton de 6 bouteilles de la même référence sur les vins en dégustation

5+1 sur certaines cuvées précisées

Les Bulles



Prosecco Spumante Brut Doc Treviso Balbinot

79 290

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.

10.07 €



5+1

Les Blancs



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, ...

8.64 €

5+1



Languedoc Sauvignon Les Mariés Domaine de la Baume 2020

77 857

9.38 €

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.



Cheverny Domaine les Martines 2019

74 353

9.99 €

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.



Macon Fuissé Domaine Fussiacus 2019

71 800

13.09€

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 huitres, les charcuteries et les fromages de chèvre.



Trebbiano d' Abruzzo DOC Domaine Gianni Masciarelli 2019

79 624

9.26 €

2018 1.5 L

79 622

15.67 €

100 % Trebbiano. Robe jaune paille avec des reflets verdâtres. Bouquet raffiné. La bouche est sur des notes de fruits jaunes frais (pommes, abricots, poires sauvages ...). Aime les viandes blanches, les salades, les poissons et les sushis.



Les Rosés



Bordeaux Domaine des Rosiers 2020

70 008

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.

6.80 €



I.G.P. d' Oc Esprit Séduction Domaine Milhau Lacugue 2019

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.

6.83 €



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

74 330

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.

8.18 €



Les Rouges



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.

11.64 €



Margaux La Bastide de Dauzac 2016

70 760

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.

23.86 €



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

78 820

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.

10.08 €



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+1

7.09 €



Languedoc Syrah La jeunesse Domaine de la Baume 2020

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.

5+1

8.83 €



Fitou Bel Amant Château Champ des Soeurs 2017

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.

14.00 €



Côtes du Rhône Village La Parran Fût Chêne Domaine Challias 2016

72 230

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.

10.38 €



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.

23.06 €



Morgon, Cru Classé, Domaine Coperet 2018

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.

11.25 €



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

74 795

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.

10.92 €

5+1



Pinot Noir, élevé en fut chêne, Cuvée Sophie Domaine des Marnières 2020

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.

14.12€

