

BINCHE • BELGIQUE



Ouvert du lundi au vendredi de 8h à 12h et de 13h à 18h et le samedi de 9h30 à 12h30 et de 14h à 18h

064/33.17.52

314/339 Route de Merbes, Binche info@vinsleroyprevot.be www.vinsleroyprevot.com





Table des matières

Les régions viticoles de France	21
Les créations de la Maison Leroy-Prévot	22
Vin de Pays du Mont Baudile	25
Notre Sélection Rosé	25
Notre Sélection Rouge	25
Notre Sélection Blanc	26
« Art Maniaque » - Eau de Vie de Belgique	27
Vignoble des Agaises – Belgique	29
Cuvée Ruffus Brut & Cuvée Ruffus Brut Sauvage (à réserver)	30
Cuvée Ruffus Rosé (à réserver)	31
Ratafia (à réserver)	32
Région Champagne	32
Champagne Gobillard à Hautvillers	34
Champagne Belga Queen – Leroy Prévot	35
Champagne Gobillard Brut	36
Champagne Gobillard Demi Sec	36
Champagne Gobillard Grande Réserve Premier Cru	37
Champagne Gobillard Blanc de Blancs	38
Champagne Gobillard Rosé	38
Champagne Gobillard Blanc de Noirs	39
Champagne Gobillard Prestige Millésimé	39
Champagne Gobillard Prestige Rosé Millésimé	40



Les Vins Leroy-Prévot BINCHE - BELGIQUE



Champagne Gobillard Privilège des Moines	41
Ratafia de Champagne	41
Eloge du Chardonnay 2011	42
Cuvée 5 (en coffret) – Champagne 1e Cru	42
Autres vins effervescents	43
Spumante Quattro Valli	43
Krier Elysee Brut	44
Crémant d'Alsace – Brut Premium	44
Crémant du Jura Blanc Brut	45
Crémant de Loire Rosé – Black Laurance	45
Bugey Cerdon	46
FRV 100	46
Les Vins d'Alsace	47
Caves de Bestheim à Westhalen	48
Pinot Blanc	49
Pinot Gris	50
Riesling	50
Gewurztraminer	51
Pinot Noir	52
Pinot Noir Exception	53
Pinot Noir Rosé	53
Grands crus	54
Pinot Gris Grand Cru Schlosseberg/Furstentum	54



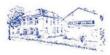
Les Vins Leroy-Prévot BINCHE : BELGIQUE



Riesling Grand Cru Mambourg	54
Gewurztraminer Grand Cru Zinnkoepfle	55
Vendanges Tardives/Grains Nobles	56
Riesling Vendanges Tardives Zinnkoepfle	56
Gewurztraminer Vendanges Tardives	56
Pinot Gris Vendanges Tardives	57
Pinot Gris Sélection de Grains Nobles	58
Gewurztraminer Sélection de Grains Nobles	58
Les Vins de Bordeaux	59
Bordeaux et Bordeaux supérieurs	61
Château Lestrille	61
La petite Lestrille	62
Château Lestrille	62
Château Lestrille Capmartin	63
Château Lestrille Capmartin Prestige	63
Château Lestrille Rosé	64
Château Lestrille Clairet	64
Le secret de Lestrille	65
Vin'ature Raguenot	65
B From Bordeaux	66
Symposium Raguenot	66
Côtes de Bordeaux	67
Château Paret Beauséjour	67



Les Vins Leroy-Prévot BINCHE - BELGIQUE



Domaine de la Caresse	67
Le Château Bertinerie	68
L'Esprit de Bertinerie	69
Château Bertinerie Grande Cuvée	70
Château Haut Bertinerie	70
Château Le Clos du Notaire	71
Château Clos du Notaire	72
Château Clos du Notaire – Cuvée Notaris	73
Fronsac et Canon Fronsac	73
Château Moulin Haut Villars	73
Saint-Emilion et ses satellites	74
Château du Moulin	74
Château Grands Champs	75
Château Grands Champs	75
Château Monbousquet Grand Cru	76
Pomerol et Lalande de Pomerol	76
Château Vieux Chevrol Lalande	76
Château L'Enclos Pomerol	77
Château Pont Cloquet	78
Médoc et Haut-Médoc	78
Le Haut-Médoc de Lagrange – 2e vin du Haut-Médoc	78
Château Lamothe Bergeron	79
Château Fournas Bernadotte	79







Château Lanessan	80
Saint-Estèphe	80
Château Cos Labory	80
Château Andron Blanquet	82
Charme de Cos de Labory – 2e vin du Château	82
Château Cos Labory – 5º cru classé 1855	83
Château Petit Bocq – Propriétaire belge (Lagneau)	83
Listrac et Moulis	84
Château Dutruch Grand Poujeaux	84
Château Lestage	84
Château Caroline	85
Pauillac	85
Prélude à Grand Puy Ducasse – 2e vin du château	85
Artigues Arnaud	86
Château de la Bécasse	86
Margaux	87
Château Charmant	87
Château Charmant	88
Château La Tour de Mons	89
Marquis de Mons	89
Château Pouget	90
Graves et Pessac Léognan	90
La Pommeraie de Brown Rouge - 2e vin du Château Brown	90







Château Lafargue	91
Château Limbourg	91
Château Limbourg Blanc	92
Saint-Julien	92
Château Lalande Borie – 2e Vin Château Ducru Beaucaillou	92
Les Fiefs de Lagrange – 2e Vin du Château Lagrange	93
Château Du Luc de Branaire – 2e Vin du Château Branaire Ducru	93
Château Gloria	94
Bordeaux Blancs	94
Château Lestrille Entre-Deux-Mers	94
Château Lestrille Capmartin	95
Château Bertinerie – Côte de Blaye	95
Château Haut Bertinerie – Côte de Blaye	96
Cadillac Château La Rame (Moelleux)	96
La Pommeraie de Brown Blanc – 2e Vin du Château de Brown	97
Les Vins du Beaujolais	97
J-P Brun à Charnay – Terres Dorées	99
Beaujolais Blanc1	00
Beaujolais à L'Ancienne1	01
Côtes de Brouilly1	01
Fleurie1	02
Moulin à Vent1	02
Fleurie « Grille Midi »1	03



Les Vins Leroy-Prévot BINCHE - BELGIQUE



In Extremis Vendanges Tardives - Moelleux	103
Labeur d'Octobre - Moelleux	103
Château de Pizay	104
Morgon Cuvée du Py	105
Beaujolais Villages	106
Morgon « Les Sybarites »	106
Morgon Cuvée du Centenaire	107
Beaujolais Blanc Villages	108
Domaine Hamet-Spay	109
Saint-Amour « Vers L'Eglise »	110
Juliénas Côtes de Bessay	110
Moulin à Vent Terres Rouges	111
Pouilly-Fuissé Beau-Regard	111
Les Vins de la Vallée du Rhône et d'Ardèche	112
Les vignerons Ardéchois à Ruoms	114
Côtes du Rhône « Fond des Dames »	115
Côtes du Rhône « Croix de Sablet »	116
Domaine Riou	116
Domaine Riou « Tentation » Rouge/Rosé/Blanc	117
Domaine Riou « Vieilles Vignes »	117
Vallée du Rhône – Domaines Rémizières et Entrefaux	118
Château Les Amoureuses Tradition	118
Château Les Amoureuses Cuvée La Barbare	118



Les Vins Leroy-Prévot BINCHE · BELGIQUE



Domaine des Remizières	119
Hermitage Cuvée Emilie Remizières Rouge	120
Hermitage Cuvée Emilie Remizières Blanc	120
Cornas Remizières	121
Crozes-Hermitage « Cuvée Particulière »	121
Saint-Joseph Remizières	122
IGP Collines Rhodaniennes Rémizières	122
Domaine des Entrefaux	123
Crozes-Hermitage Les Entrefaux	124
Crozes-Hermitage Les Entrefaux Blanc	124
Crozes-Hermitage Les Machonnières	125
Côte Rôtie « Les Terres Rouges » (J-P Brun)	125
Maison Pascal à Vacqueyras (Vacqueyras, Montmirail & Gigono	das)126
Les Dentelles de Montmirail	126
Vacqueyras Grand Montmirail	126
Gigondas Grand Montmirail Vieilles Vignes	127
Beaumes-de-Venise Grand Montmirail Rouge	127
Côtes du Rhône Les Dentelles	128
Châteauneuf du Pape	128
Château Fargueirol	128
Domaine Juliette Avril Cuvée Maxence	129
Domaine Juliette Avril Rouge	130
Domaine Juliette Avril Blanc	130





Domaine Juliette Avril Cairanne	131
Domaine Juliette Avril Plan de Dieu – Cuvée Léandre	132
Domaine Garancière Seguret	132
Stéphane Montez – Domaine du Monteillet à Chavanay	133
Condrieu « Chanson »	134
Condrieu « Les Grandes Chaillées »	134
Condrieu Grains Nobles « Candice »	135
Saint-Joseph	135
Saint-Joseph « Cuvée du Papy »	136
Saint Joseph Blanc	136
Côte Rôtie « Fortis »	137
Côte Rôtie « Les Grandes Places »	137
Syrah à Papa	138
Les Hauts du Monteillet Rouge	138
Les Hauts du Monteillet Blanc	139
IGP « Le Petit Viognier »	139
IGP « Blanc D'En Face »	140
Les vins de Bourgogne	141
Mâconnais – Domaine des Chenevières et Terres Secrètes	143
Domaine des Chenevières	143
Macon Rouge Domaine Chenevières « Les Sillons Longs »	144
Macon Blanc Domaine Chenevières	145
Bourgogne Passe-Tout-Grains	145



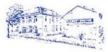




Bourgogne Fût « La Baronne »	146
Domaine Terres secrètes	147
Saint-Véran « Les Cras »	148
Saint-Véran « Les Préludes »	148
Coteaux Bourguignons Rouge	149
Les Vins des Côtes de Nuits	149
Gevrey 1e Cru « Combes aux Moines »	149
Chambolle-Musigny Misset Cheron	150
Les Vins des Côtes de Beaune	150
Vosne Romanée Domaine Cheron-Misset	150
Clos Vougeot Grand Cru Domaine Cheron-Misset	151
Corton Grand Cru Passion	151
Maison Nuiton-Beaunoy	152
Hautes Côtes de Beaune « Aux Meix Genets »	152
Hautes Côtes de Nuits « Dames Huguettes »	153
Volnay	153
Beaune 1e Cru	154
Monthelie	154
Santenay	155
Nuits Saint-Georges	155
Morey Saint-Denis	156
Meursault Blanc	156
Hautes Côtes de Beaune Blanc	157



Les Vins Leroy-Prévot BINCHE - BELGIQUE



Domaine Jean-Jacques Girard à Savigny – Les Rouges	158
Chorey-Les-Beaune	159
Savigny-Les-Beaune	159
Savigny-Les-Beaune 1e Cru « Les Lavières »	160
Pernand Vergelesses 1e Cru « Les Fichots »	160
Volnay Vieilles Vignes	161
Pommard Vieilles Vignes	161
Aloxe Corton	162
Beaune 1e Cru « Clos du Roi »	162
Corton Charlemagne Grand Cru	163
Gevrey-Chambertin	163
Domaine Jean-Jacques Girard à Savigny – Les Blancs	164
Savigny-Les-Beaune	164
Pernand Vergelesses 1e Cru « Sous Frétille »	164
Corton Charlemagne Grand Cru	165
Meursault	165
Puligny-Montrachet 1e Cru Bzikot	166
Chablis et autres Bourgognes Blancs	166
Domaine La Chablisienne	166
Bourgogne Aligoté	168
Saint Bris	168
Petit Chablis « Pas Si Petit »	169
Chablis « La Pierrelée »	169





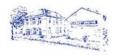
Chablis 1e Cru Vaulorent	170
Chablis Grand Cru Grenouille	171
Les Vins du Sud-Ouest	171
Domaine Vinovalie	173
Cahors Infini Malbec	174
Cahors Château Les Bouysses	174
Excellence du Comte de Négret Fronton	175
Astrolabe Vendanges Tardives Doux	175
Gaillac Passion Blanc	176
Gaillac Passion Rouge	176
Gaillac Château Candastre	177
Gaillac Doux	177
Gaillac Braucol	178
Domaine Grande Borie	179
Bergerac Château la Grande Borie Rouge	180
Château la Grande Borie Moelleux	180
Château la Grande Borie Blanc Sec	181
Les Vins de la Maison de Brana à Saint-Jean-Pied de Port	181
Madiran Petit Gaston	182
Jurançon Blanc Sec	182
Jurançon Moelleux 1e Neige – Esprit de Foehn	183
Jurançon Vendanges Novembre – Esprit de Foehn	183
Jurançon Pavillon Royal (Cave Gan)	184





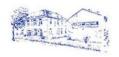
Domaine de Bearn Arraditz Rouge (Cave Gan)	184
Harri Gorri Irouleguy Rouge	185
Irouleguy Blanc	185
Irouleguy Rouge	186
Irouleguy Axeria	186
Bizi Berri	187
Ilori Irouleguy Blanc	187
Albedo	188
Les Vins de Loire	188
Girardière, Château de Villeneuve, Drouet, Alliance Loire.	190
Cabernet d'Anjou « Les Roseraies » Rosé	190
Vouvray Drouet Demi Sec	190
Coteaux du Layon Moelleux Or et Lumière	191
Menetou Salon Rouge	191
Bourgueil Domaine de la Closerie Vieilles Vignes Valen	tin Fleur192
Muscadet Drouet	192
Pinot Noir Privilège Drouet	193
Saumur Robert Marcel Alliance	193
Haut Poitou Blanc « Vive la Loire »	194
Saumur-Champigny Alliance « Les Poyeux »	194
Saumur Blanc « Les Toues »	195
Château de Villeneuve	195
Saumur-Champigny Villeneuve	196





Saumur-Champigny Vieilles Vignes Villeneuve	197
Saumur Château Villeneuve Blanc	197
Saumur-Champigny Villeneuve « Le Grand Clos »	198
Domaine Girardière	198
Touraine Sauvignon	199
Touraine Cot	199
Touraine Gamay	200
Domaine Balland à Bué	200
Sancerre Blanc	201
Sancerre Rouge	202
Sancerre Rosé	203
Sancerre Grande Cuvée Blanc	203
Saint-Nicolas de Bourgueil - Domaine Amirault	204
Saint-Nicolas « Les Quarterons »	205
Chinon – Domaine Sourdais à Cravant-Les-Côteaux	205
Chinon Sourdais Tavaux	206
Chinon Les Cournuelles	207
Chinon Les Clos	207
Chinon Le Chêne Vert	208
Domaine Gaudry à Pouilly-sur-Loire	208
Pouilly Fumé Boisghibault	209
Maison Chéreau Carré	210
Muscadet sur Lie Gras Mouton	210





Les Vins du Languedoc-Roussillon	211
Corbières, Minervois, Saint-Chinian, Boutenac, Maury, Pezenas	211
Clos Terra de Lisa Côte de Roussillon	213
Extrême Gris	214
Château Chibet Chardonnay Boisé	214
Saint-Martin des Champs	215
Méli-Mélo Saint-Chinian Rouge	216
Méli-Mélo Saint-Chinian Blanc	217
Méli-Mélo Saint-Chinian Rosé	217
Plus On Aime, Moins On Soufre	218
L'Hermitage du Domaine Saint-Martin des Champs	218
Merlot Valentin Fleur (Pays D'Oc)	219
Pézenas Bruno Andreu	219
Minervois Bonhomme Madame Bruno Andreu	220
Coquelicot Blanc Viognier Bruno Andreu	220
Domaine Guinand	221
Chardonnay	222
Chardonnay Fût de Chêne	222
Saint-Christol Rouge	223
Saint-Christol Rosé – Eternel Eté	223
Grande Cuvée	224
Domaine Fabre	225
Domaine De Luc Chardonnay	226





Château Du Luc Corbières	226
Château Fabre Gasparets Boutenac	227
Saute Rocher IGP Les Guilhem Blanc	227
Le Vieux Solitaire Rouge (Maury)	228
Le Vieux Solitaire Blanc (Maury)	228
Le Tarral Blanc	229
Le Tarral Rouge	229
Le Grand Tarral	230
Domaine de Médeilhan	230
Le Petit Verdot	231
La Royal Syrah « Souveraine »	231
Les Vins du Jura	232
Fruitière Vinicole D'Arbois	233
Arbois Trousseau	235
Arbois Savagnin	235
Arbois Poulsard	236
Vin Jaune Château Chalon	236
Vin de Paille	237
Macvin Blanc/Rosé	237
Arbois Bethanie	238
Les Vins de Savoie	239
Pierre Boniface « Les Rocailles »	240
Anremont	241







	Apremont Prestige	241
	Roussette	242
	Mondeuse	242
	Mondeuse d'Arbin Fût	243
	Gamay	243
	Pinot Noir de Savoie	244
Les	Vins de Provence	244
	Provence Rosé Cuvée des Lices	246
D	omaine de la Bastide Blanche	246
	Bandol Bastide Blanche Rouge	247
	Bandol Estagnol Rouge	248
	Bandol Bastide Blanche Rosé	248
C	hâteau Minuty	249
	M de Minuty Rosé	250
	M de Minuty Rouge	250
	M du Minuty Blanc	251
	Minuty Prestige Rouge	251
	Minuty Prestige Rosé	251
W	Vine-Maker - Infini rose	252
	Rose Infinie Rosé	253
	Rose Infinie Blanc	253
	Rose Infinie Rouge	254
	Création 8 Chardonnay	254



Les Vins Leroy-Prévot BINCHE · BELGIQUE



Création 6 Merlot	255
Création 7 Rosé Blend	255
Luberon Domaine Saint-Jean Blanc	256
Luberon Domaine Saint-Jean Rosé	256
Luberon Domaine Saint-Jean Rouge	257
Château Sainte Roseline	258
Roseline Diffusion Rosé	259
Roseline Lampe de Méduse Rouge	259
Roseline Lampe de Méduse Blanc	260
Roseline Lampe de Méduse Rosé	260
Roseline La Chapelle Rosé	261
Roseline La Chapelle Rouge	261
Provence Rosé Sidoine	262
Les Pineau des Charentes	262
Pineau des Charentes Blanc	262
Pineau des Charentes Rosé	263
Les Flocs de Gascogne – Domaine de Faron	263
Floc de Gascogne Blanc	263
Floc de Gascogne Rosé	264
Les Vins d'Autriche – Vignoble Payer	264
Bouvier	264
Eiswein	265
Les Vins d'Italie	265



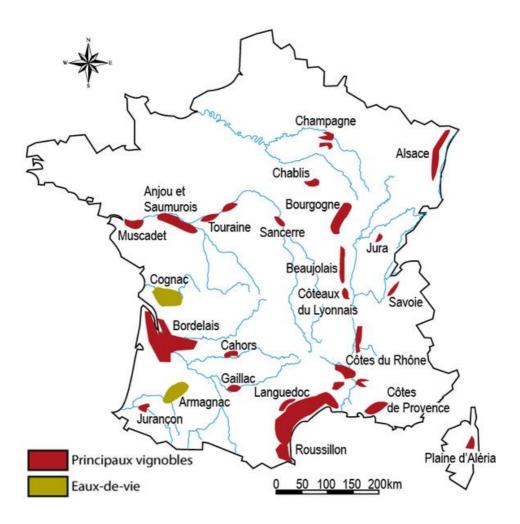


Tenuta di Collosorbo	265
Brunello di Montalcino DOCG	267
Rosso di Montalcino	267
Le due Gemme Saint'Antimo Rosso DOC	268
Super Toscan « Lula »	268
Les Vins en Cubi	269
Lestrille – Bordeaux	269
Rouge/Blanc/Rosé	269
Rouge Supérieur	269
Rouge	269
Chenevières – Bourgogne	269
Bourgogne Rouge Pinot Noir	269
Jean de Rose – Saint-Chinian	269
Chardonnay Blanc « Astucieux »	269
Saint-Chinian Rouge et Rosé « Le Mystérieux »	269





Les régions viticoles de France





Les créations de la Maison Leroy-Prévot

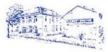
La Maison Leroy-Prévot, négociant en vin à Binche (Belgique), vous souhaite une agréable lecture de sa brochure afin de vous présenter son univers, produits et vignerons.





Continuité de la maison Omer Moreau créée en 1839, la Maison Leroy-Prévot s'est imposée au fil des années comme l'une des sociétés les plus réputées dans le domaine viticole en Belgique de par sa compétence et ses prix avantageux.





A l'expérience, le talent et la passion, se mêlent de solides infrastructures, assurant à nos clients les meilleures sources d'approvisionnement, de stockage, de logistique et de ventes. Du restaurateur au particulier, nous nous pencherons toujours avec joie et sérieux sur vos demandes afin de vous conseiller au mieux dans vos décisions.





Chaque année nous organisons nos portes lors desquelles ouvertes notre équipe vous accueillera et vous accompagnera dans la joie et la bonne humeur tout au long de cette journée pour y découvrir les vignerons lesquels avec nous travaillons.





Vous aurez également l'occasion d'y retrouver les cousins Leroy, tous réunis d'une autour passion commune, transmise au cours des générations. Tous œnologues et membre d'un cercle œnologique qu'ils ont fondé à Binche, la photo cicontre met en évidence cette continuité dans le temps.

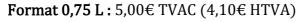




Vin de Pays du Mont Baudile

Les Sélections Leroy-Prévot (vins de pays du Mont Baudile) sont des assemblages définis par Leroy-Prévot créés, fabriqués et étiquetés par les Caves du Languedoc Roussillon spécialement pour la maison Les Vins Leroy-Prévot. Ces Sélections s'inscrivent par ailleurs dans la tendance du circuit court.

Notre Sélection Rosé



Format 1 L : 5,80€ TVAC (4,80€ HTVA)

Accords mets/vins: Vin de tous les jours qui s'accordera avec la grande majorité de vos plats. Notre Sélection Rosé est à déguster à l'apéritif mais également avec vos plats végétariens et salades, poissons, grillades, boudin, cuisines épicée et exotique, plats de tous les jours (croques Monsieur, pâtes) et melon.



Format 0,75 L : 5,00€ TVAC (4,10€ HTVA)

Format 1 L : 5,80€ TVAC (4,80€ HTVA)

Accords mets/vins : Vin de tous les jours qui s'accordera avec la grande majorité de vos plats. Notre Sélection Rouge est à déguster à l'apéritif mais également avec vos plats végétariens, salades, œufs, volailles, viandes



blanches et rouges, osso bucco, boudin, cuisines exotiques et épicées et plats de tous les jours.

Notre Sélection Blanc



Format 0,75 L : 5,00€ TVAC (4,10€ HTVA)

Format 1 L : 5,80€ TVAC (4,80€ HTVA)

Accords mets/vins: Vin de tous les jours qui s'accordera avec la grande majorité de vos plats. Notre Sélection Blanc est à déguster avec vos salades, poissons et crustacés, moules, sushis et plats de tous les jours.



« Art Maniaque » - Eau de Vie de Belgique



La création de cette eau de vie est la résultante d'un transfert de générations. Tout comme le grand-père, Robert Leroy, qui importait des barriques et mettait luimême son vin en bouteille Thierry ainsi que et Raymond Leroy qui sillonnaient la France à la recherche de petites pépites qu'ils vendaient dans les meilleurs tables de Belgique, Arnaud, John et Rodolphe ont décidé de créer quelque chose de nouveau.

En effet, dans un seul et même flacon, vous aurez la chance de découvrir toute une histoire!





Des vignes plantées dans les 20's, 30's, 40's (génération de nos arrières grands-parents) ont donné dans les 60's, 70's, 80's (génération de notre grandpère), des vins vieillis dans nos caves dans les 80's, 90's, 00's (génération de Raymond et Thierry Leroy), puis distillés en 2009 par John Leroy et laissés vieillir dans des barriques de Meursault et de Montrachet durant 9 ans.



Quasiment un siècle d'histoire dans une seule et même bouteille. Ceci n'est pas rien et nous en sommes très fiers!

Alors, pourquoi l'appellation « Art Maniaque »?

La réponse est assez simple, créer un tel alcool est en quelque sorte de l'art. De plus, pour obtenir un produit pareil, il faut être quelque peu maniaque. Et comme dans la famille, nous sommes tous un peu des deux, le nom était tout trouvé... Voici donc le tout premier Art Maniaque belge!

La sortie de notre Art-Maniaque est prévue pour 2020.







Format 0,50 L : 55,00€ TVAC (45,50€ HTVA)

Accords mets/vins: A déguster avec tous types de desserts (sucrés, fruités, au chocolat, glacés...).

Vignoble des Agaises – Belgique

Le Vignoble se situe à Haulchin (entité d'Estinnes), près de Binche, au lieu-dit « Les Agaises » sur un coteau très riche en calcaire et exposé plein sud, sur lequel régnait le Seigneur Ruffus au XIIe siècle.



Fruit de l'association d'un négociant en vin (Raymond Leroy), d'un agriculteur (Etienne Delbeke), d'un vigneron champenois (Thierry



Gobillard) et de deux entrepreneurs (Michel Wanty et Joël Hugé), le Vignoble des Agaises a vu le jour en 2002.

Les 250.000 pieds de Chardonnay, Pinot Noir et Pinot Meunier, répartis sur 23 hectares, font de ce domaine le plus grand producteur de vin en Belgique.

On n'y produit que des vins effervescents élaborés selon la méthode traditionnelle, c'est-à-dire avec une deuxième fermentation en bouteille et une mise sur lattes de minimum 12 mois.

Toutes les cuvées ont déjà remporté l'or dans les plus grands concours internationaux, et le Vignoble a été honoré du titre de Chevalier du Mérite Wallon en 2015.

Cuvée Ruffus Brut & Cuvée Ruffus Brut Sauvage (à réserver)

Format 0,75 L : 16,10€ TVAC (13,30€ HTVA)

Format 1,5 L : 37,60€ TVAC (31,10€ HTVA) (Brut)

Cépage : 100% Chardonnay

Le Ruffus Brut est élaboré à partir du cépage Chardonnay. Ce raisin profite de la richesse calcaire exceptionnelle de notre coteau pour exprimer toute sa minéralité et la palette d'arômes qui lui est propre (fleurs blanches, noisettes, amandes, brioches et

agrumes). Très peu dosé en sucre (6g/L), il est à la limite d'un extrabrut.

Le Ruffus Chardonnay Brut a décroché l'or en 2008 au Concours Mondial du Vin (à Bordeaux), en 2013 aux Effervescents du Monde (Dijon, France) et en 2016 aux Chardonnay du Monde (Saint-Lager, France).

Accords mets/vins : La cuvée Ruffus se déguste à l'apéritif ou avec vos salades, homards ou sushis.

Dosage en sucre (Ruffus Brut) : 6g/L

Dosage en sucre (Ruffus Brut Sauvage): 0g/L

Cuvée Ruffus Rosé (à réserver)

Format 0,75 L : 20,40€ TVAC (16,90€ HTVA)

Cépages : Pinot Noir & Pinot Meunier

Le Ruffus Brut Rosé développe des arômes de petits fruits rouges. Plus « vineux » que nos autres cuvées 100% Chardonnay, le Brut Rosé conviendra comme apéritif mais pourra également accompagner vos mises en bouche.

Le Ruffus Brut Rosé a décroché l'or en 2012 au Concours Mondial du Vin (à Guimarães, Portugal) et en 2016 (à Plovdiv, Bulgarie).

Accords mets/vins: Le Ruffus Rosé est à déguster à l'apéritif et s'accordera parfaitement avec vos salades, sushis et tous vos desserts.



Dosage en sucre : 6g/L

Ratafia (à réserver)



Format 0,5 L : 14,00€ TVAC (11,50€ HTVA)

Cépage : 100% Chardonnay

La robe est rosée saumon avec de longues jambes interminables. Le nez est très exubérant comportant des notes de raisins de Corinthe et de miel. La bouche est très douce, fraîche et mielleuse avec une pointe d'alcool en final pour rappeler que c'est une boisson à boire en digestif et pas vraiment en apéritif.

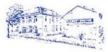
Accords mets/vins : La Ratafia se déguste avec tous types de desserts.

Région Champagne

Le Champagne est un vin effervescent qui porte le nom de son appellation. C'est la seule région à ne revendiquer qu'une appellation principale.

Le vignoble champenois couvre 33.000 hectares partagés entre les départements de la Marne, de l'Aube et de l'Aisne. Trois cépages majeurs sont à la base de l'élaboration des Champagnes : le Pinot Noir, le Pinot Meunier (pour les cépages rouges) et le Chardonnay (comme cépage blanc).









Trois types d'acteurs se distinguent en Champagne : les maisons de négoce possédant et élaborant leurs vins en complétant leur approvisionnement par l'achat de raisins, les caves coopératives fournissant les maisons de négoce et développant également des marques comme par exemple Nicolas Feuillatte, et pour finir, les vignerons portant le nom de récoltant manipulant, élaborant leurs vins à partir de leur propre vignoble.

L'élaboration d'un bon Champagne demande de la patience et des moyens financiers car ce nectar nécessite une importante main d'œuvre (pour la manipulation des raisins et du vin) ainsi qu'une immobilisation en cave pour son vieillissement. Avant de devenir Champagne, c'est un vin tranquille qui connait une lente transformation pour devenir effervescent après ce que l'on appelle la "prise de mousse". La légende rapporte que l'on doit cette méthode de vinification au moine Dom Pérignon.



Autrefois, le Champagne accompagnait le sacre des rois de France. Aujourd'hui, ce type de vin connait un succès planétaire et accompagne les moments festifs des nombreux amateurs.

Souvent copiée, l'appellation Champagne est très protégée, nul vin produit au-delà des frontières de cette appellation n'a le droit de porter le fameux sésame "Champagne".

Champagne Gobillard à Hautvillers



Situé au cœur de la Champagne à 5 kilomètre d'Epernay, Hautvillers, site incomparable, domine le vignoble avec son abbaye où le Grand Cellérier Dom Pérignon fit naître, vers 1861, les premières bulles de Champagne. Grâce à son moine bénédictin, Hautvillers est devenu le village le plus renommé de toute la région, ses coteaux sont classés au patrimoine mondial de l'Unesco.

Fort d'un vignoble propre de 30 hectares pour son approvisionnement en raisins et de 130 hectares de contrats vendange auprès de viticulteurs sélectionnés pour leur savoir-faire, le Champagne J.M. Gobillard & Fils produit chaque année 1.550.000 bouteilles dont 50% sont exportées surtout en Europe, Afrique et Asie.

Passion, dynamisme et compétence définissent bien cette entreprise familiale en pleine expansion où, du travail de la vigne à la commercialisation, chaque étape est soigneusement contrôlée, dans le respect des traditions champenoises.

Les vendanges ont lieu fin septembre voire début octobre et se font toujours manuellement. Les raisins sont rigoureusement triés lors de la cueillette.

Les champagnes J.M. Gobillard & Fils sont aussi intégré dans l'actionnariat de la cuvée Ruffus pour laquelle ils ont amené leur savoir-faire.

Champagne Belga Queen – Leroy Prévot

Format 0,75 L : 21,80€ TVAC (18,00€ HTVA)

Cépages: 30% Chardonnay, 35% Pinot Noir & 35% Pinot

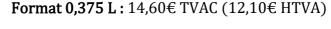
Meunier

Appellation Leroy-Prévot déposée en Champagne avec la maison Gobillard!



Accords mets/vins: Champagne idéal à l'apéritif ou pour accompagner porc, poissons riches (saumon, thon..), crustacés, fromages doux et à pâte molle.

Champagne Gobillard Brut



Format 0,75 L: 25,50€ TVAC (21,10€ HTVA)

Cépages: 30% Chardonnay, 35% Pinot Noir & 35%

Pinot Meunier

Assemblage traditionnel de trois cépages champenois. 30% des vins de réserve sont incorporés lors de l'assemblage pour obtenir chaque année une régularité gustative et qualitative.

Minimum 2 ans de vieillissement en cave. Nez fin et élégant, souple et équilibré en bouche. Un champagne ample sur des arômes riches et bien fondus.

Accords mets/vins: Idéal à l'apéritif ou pour accompagner porc, poissons riches, crustacés, fromages doux et à pâte molle.

Dosage en sucre : 8g/L

Champagne Gobillard Demi Sec

Format 0,75 L : 25,50€ TVAC (21,10€ HTVA)

Cépages: 30% Chardonnay, 35% Pinot Noir & 35%

Pinot Meunier



Elaboré sur la même base que le Brut Tradition, avec un dosage en sucre plus important. Un Champagne d'une remarquable souplesse et d'une belle rondeur dans la bouche fruitée le rend agréable.

Accords mets/vins : Il sera la touche finale de tous vos desserts.

Dosage en sucre: 33g/L

Champagne Gobillard Grande Réserve Premier Cru

Format 0,75 L : 27,70€ TVAC (22,90€ HTVA)

Format 1,5 L : $60,20 \in TVAC (49,80 \in HTVA)$

Format 3 L : 157,60€ TVAC (130,20€ HTVA)

Format 6 L : 371,10€ TVAC (306,70€ HTVA)

Cépages: 50% Chardonnay, 25% Pinot Noir & 25%

Pinot Meunier

30% de vin de réserve sont incorporés lors de l'assemblage pour obtenir chaque année une

régularité gustative et qualitative. Nez puissant et élégant, rond en bouche, ample, soyeux, fruité et fin. Un Champagne tout en harmonie avec 3 ans de vieillissement en cave.

Accords mets/vins: Champagne idéal à l'apéritif ou pour accompagner porc, poissons riches (saumon, thon..), crustacés, fromages doux et à pâte molle.

Dosage en sucre: 8g/L



Les Vins Leroy-Prévot



Champagne Gobillard Blanc de Blancs



Format 0,75 L : 27,90€ TVAC (23,10€ HTVA)

Cépage: 100% Chardonnay

Provenance en majeure partie des vignobles de Hautvillers. Au moins 3 ans de vieillissement en cave. Fraicheur, finesse, élégance, et légèreté caractérisent ce Champagne apéritif.

Accords mets/vins : Idéal à l'apéritif, mis en valeur par le 100% Chardonnay.

Dosage en sucre: 9g/L

Champagne Gobillard Rosé

Format 0,75 L : 27,70€ TVAC (22,90€ HTVA)

Cépages: 1/3 Pinot Noir, 1/3 Pinot Meunier & 1/3

Chardonnay

2 ans de vieillissement en cave. Nez discret de fruits rouges. Bouche fruitée accompagnée d'une légère et agréable vinosité. Sa couleur saumonée est valorisée par une bouteille transparente.

Accords mets/vins: Idéal pour accompagner vos desserts mais peut également se boire à l'apéritif et sur vos poissons.

Dosage en sucre: 8g/L



Les Vins Leroy-Prévot



Champagne Gobillard Blanc de Noirs



Format 0,75 L : 27,90€ TVAC (23,10€ HTVA)

Cépages : Pinot Noir & Pinot Meunier

Le Blanc de Noirs est constitué uniquement et obligatoirement de cépages Pinot Noir et/ou Pinot Meunier, raisins noirs à jus blanc. Son style corsé, vineux et puissant le désigne plutôt comme un Champagne de table. Robe d'un bel or clair, nez profond. La bouche séduit par sa corpulence, sa structure et sa vinosité. Une puissance que tempèrent une bulle fine et une jolie vivacité.

Accords mets/vins: Idéal pour l'apéritif mais peut également accompagner un repas de poissons ou de viandes.

Dosage en sucre: 7g/L

Champagne Gobillard Prestige Millésimé



Format 0,75 L : 31,60€ TVAC (26,10€ HTVA)

Format 1,5 L : 72,10€ TVAC (59,60€ HTVA)

Cépages: 60% Chardonnay & 40% Pinot Noir

Les raisins de cette cuvée sont sélectionnés à la vendange en provenance de vieilles vignes à faible production, les mieux exposées, situées à mi coteau sur la craie. Minimum 3 ans de vieillissement en cave, une cuvée racée pour l'apéritif ou la table. Nez profond

aux accents de fruits secs (amande, noisette). Bouche longue et ample, un champagne très élégant, harmonieux et raffinée.

Accords mets/vins: Champagne idéal à l'apéritif ou pour accompagner porc, poissons riches (saumon, thon..), crustacés, fromages doux et à pâte molle.

Dosage en sucre: 7g/L

Champagne Gobillard Prestige Rosé Millésimé

Format 0,75 L : 31,60€ TVAC (26,10€ HTVA)

Cépages: 60% Chardonnay & 40% Pinot Noir

Fleuron de la maison Gobillard, les raisons puis les vins de base sont rigoureusement soumis aux mêmes critères que le Prestige Millésimé Blanc. Minimum 3 ans de vieillissement en cave. Couleur légèrement saumonée obtenue par macération des peaux de raisin avec le moût. Nez fin et expressif. Bouche fraîche, charnue et puissante, subtile harmonie avec les

arômes délicats de fruits rouges.

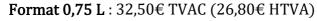
Accords mets/vins : Un rosé que l'on appréciera tant à l'apéritif qu'à table.

Dosage en sucre: 7g/L





Champagne Gobillard Privilège des Moines



Cépages: 70% Chardonnay & 30% Pinot Noir

Vinifiée avec un soin particulier et élevée pendant un an sous-bois avec plusieurs bâtonnages, cette cuvée est très différente des autres champagnes de la Maison Gobillard. Le nez est fin et complexe. Sa bouche est finement boisée avec une dominance de vanille et de fumé. Une cuvée très ample d'une belle rondeur, remarquablement fondue dont la vinosité est parfaitement équilibrée par la fraîcheur en finale.

En raison de son flaconnage en verre blanc, cette bouteille se doit d'être impérativement conservée dans son coffret à l'abri de la lumière.

Accords mets/vins : Un Champagne de table, à faire découvrir sur un foie gras ou un dessert.

Dosage en sucre: 8g/L

Ratafia de Champagne

Format 0,70 L : 15,50€ TVAC (12,80€ HTVA)

Cépages: 2/3 de Moût & 1/3 d'alcool (fine de Champagne)

L'ajout d'alcool a un effet levuricide, il empêchera la fermentation alcoolique. Rentrant dans la catégorie des vins doux naturels (18°CL) mais non des spiritueux, le



ratafia après un vieillissement d'une année en fût donnera une boisson fruitée, sucrée et alcoolisée.

Accords mets/vins : A servir très frais, il sera apprécié pour l'apéritif ou avec le dessert. Un accord avec du melon est conseillé.

Eloge du Chardonnay 2011



Format 0,75 L : 41,40 \in TVAC (34,20 \in HTVA) –

Millésime 2011

Cépage: 100% Chardonnay

Un champagne très frais, révèle un large, riche et vin puissant en bouche. Le vin est composé de délicats arômes de fruits exotiques et d'une touche de brioche.

Accords mets/vins: Ce champagne est très gastronomique, à déguster avec des fruits de mer et poissons.

Dosage en sucre: 4g/L

Cuvée 5 (en coffret) – Champagne 1e Cru

Format 0,75 L : 66,85€ TVAC (55,25€ HTVA)



Cépages : Arbane, Petit Meslier, Chardonnay, Pinot

Noir & Pinot Meunier

Après un minimum de 5 années de vieillissement en cave et élevé partiellement en fut, ce Champagne séduit à l'instant même où il effleure votre bouche en révélant corpulence, nervosité, souplesse, vivacité et finesse.

L'Arbane et le Petit Meslier ont pratiquement disparu du vignoble champenois, nous ne pouvons les vendanger que les quelques rares années où ils atteignent une maturité absolue. Avec cette rigueur sur le choix des cépages seulement 4000 exemplaires ont vu le jour.

Accords mets/vins: Champagne idéal à l'apéritif ou pour accompagner porc, poissons riches (saumon, thon..), crustacés, fromages doux et à pâte molle.

Dosage en sucre : < 5g/L

Autres vins effervescents Spumante Quattro Valli



Format 0,75 L : 4,80€ TVAC (4,00€ HTVA)

Cépage: 100% Malvasia

Avec sa couleur jaune paille clair et son perlage doux, ce Spumante est délicat et aromatique avec des notes fruitées et florales.

Accords mets/vins: Il vous accompagnera pour l'apéritif comme partenaire idéal de vos Spritz, carpaccio de saumon, fromage de chèvre, huîtres, poisson avec citron ou sauce moutarde et fruits de mer.





Krier Elysee Brut



Format 0,75 L : 9,50€ TVAC (7,80€ HTVA)

Cépage: Pinot Blanc

La cuvée Elysee, représente un rapport qualité-prix imbattable. Ce vin mousseux agréable a fait sa prise de mousse par fermentation. Il a même su convaincre le jury sévère du magazine "Test-Achat" et de lui attribuer leur label "Maître-Achat". Vinification traditionnelle en cuves d'acier inoxydable, intentionnellement dosé à 8,5% d'alcool.

Accords mets/vins: Venant d'arômes de pomme verte et de pain grillé, il est un partenaire idéal pour la préparation de cocktails à base de bulles.

Crémant d'Alsace – Brut Premium



Format 0,75 L : 13,60€ TVAC (11,20€ HTVA)

Cépages : Pinot Blanc & Pinot Auxerrois

Accompagné de sa robe jaune pâle, ce crémant d'Alsace présente un somptueux cordon de bulles formant une mousse onctueuse. Son nez est plaisant, nous pouvons y trouver des arômes de fleurs blanches et de fruits jaunes se mariant à la perfection avec de subtiles notes de noisettes, dû au vieillissement de 24 mois sur lattes. Il possède une belle fraîcheur parfaitement accompagnée

par un dosage précis, qui permettra de sublimer toutes ses qualités.



Accords mets/vins : Il sera le partenaire parfait pour vos apéritifs et moments conviviaux.

Crémant du Jura Blanc Brut



Format 0,75 L : 13,50€ TVAC (11,20€ HTVA)

Cépage: Chardonnay

Ce crémant à majorité de Chardonnay développe des bulles fines, intenses et légères, et s'exprime sur des arômes à la fois fruités et floraux typiques de son cépage.

Accords mets/vins: Ses notes d'aubépines et de citronnelle s'accorderont parfaitement avec vos apéritifs et desserts.

Crémant de Loire Rosé – Black Laurance

Format 0,75 L: 12,10€ TVAC (10,00€ HTVA)

Cépage: Pineau d'Aunis

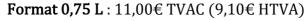
Ces fines bulles mettent à l'honneur un cépage historique et oublié du Val de Loire : le Pineau d'Aunis ou Chenin Noir. Il offre une cuvée fruitée et épicée à déguster nature, en cocktail ou encore on ice. Ses qualités aromatiques intenses, sa vivacité, sa longueur en bouche, et son caractère poivré donnent une cuvée à l'image d'Emilie Laurance : audacieuse et élégante. Nez : intense et fruité sur des notes d'agrumes, de framboise

et de poivre. Bouche ronde et fruitée sur une finale épicée.



Accords mets/vins: A l'apéritif, nature ou en cocktail. Accompagne également des buffets estivaux, grillades et desserts aux fruits, comme les brochettes et salades de fruits d'été, clafoutis aux cerises et les tartes aux fraises.

Bugey Cerdon



Cépages: Gamay & Poulsard

Il s'agit d'un vin pétillant rosé faiblement alcoolisé (7,5°C/vol) originaire du Jura. Sa fermentation est de type ancestrale, c'est-à-dire qu'elle se fait naturellement sans l'ajout de sucres ou de levures supplémentaires.

Accords mets/vins : Ce vin à bulles ira parfaitement avec un bavarois rubané, un cake aux lardons mais aussi avec

toute préparation avec des fruits rouges telles que des brochettes, une bûche de Noël, une charlotte ou crumble.

FRV 100

Format 0,75 L : 11,90€ TVAC (9,80€ HTVA)

Cépage: Gamay Noir

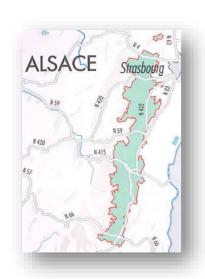
Robe rosée. Joli nez expressif sur les fruits rouges frais et écrasés (fraise, groseille, cerise). L'attaque est ronde et vive, stimulée, intense et limpide par l'effervescence. On ressent en bouche le fruité du raisin et des fruits à noyaux. Procure une bouche vineuse et très



fraîche. Belle suavité qui offre une finale gourmande et généreuse.

Accords mets/vins : A servir en apéritif, avec les desserts aux fruits et les desserts glacés.

Les Vins d'Alsace



Le vignoble d'Alsace est une région viticole française. Il s'étire en une étroite bande sur presque toute la longueur de la région Alsace, entre le massif des Vosges et la plaine du Rhin.



produits sont essentiellement des blancs (sous Les vins les appellations Alsace et Alsace Grand Cru), des mousseux (appellation d'Alsace). que crémant ainsi quelques rosés et rouges (appellation Alsace). Le vignoble produit également une Eau de Vie, le marc d'Alsace. La réputation de la production vinicole alsacienne s'appuie sur des vins parfois



puissants en termes d'arômes, de sucre et d'alcool, notamment le Gewurztraminer, le Riesling et le Pinot Gris.

Caves de Bestheim à Westhalen

Bestheim rassemble les mémoires de plusieurs familles de viticulteurs qui, de génération en génération, se sont transmis leur savoir-faire. Un héritage qui a traversé les siècles pour donner vie à des cuvées élégantes et raffinées.

L'Homme est au cœur des préoccupations. La Maison Bestheim prône les valeurs de partage et de coopération et s'inscrit dans une politique de développement durable, soucieux de l'avenir de nos enfants. Au quotidien, ils s'inscrivent dans des démarches respectueuses de l'environnement et raisonnées, réduisant les impacts sur notre environnement que ce soit à la vigne comme au sein de la cave.



Unis autour d'un outil commun fédérateur, alliance des différentes composantes des 71 communes d'où proviennent leurs raisins, les viticulteurs de Bestheim sont engagés et apportent cent pour cent de leur production à la cave. Ensemble ils mènent une politique de qualité exigeante, encourageant les efforts à mener sur leurs parcelles dans le but d'obtenir des raisins à une maturité optimale et propices à la vinification de cuvées de grande qualité.

Pinot Blanc



Format 0,75 L : 7,40€ TVAC (6,10€ HTVA) - Millésime 2018

Cépage: Pinot Blanc

Sa robe est or pâle. Le nez est expressif et fruité, et l'on retrouve des notes florales et des notes de fruits blancs. En bouche, l'attaque est franche, l'équilibre présent. Sa rondeur participe au côté gouleyant et agréable de ce vin. Le Pinot Blanc est un des cépages de base du vignoble alsacien. Rond et délicat, il allie fraîcheur et souplesse

pour représenter un juste milieu dans la gamme des vins d'Alsace.

Accords mets/vins : Il sera parfait avec les terrines, tartes flambées, tourtes et viandes blanches. A tester avec une salade « César ».





Pinot Gris



Format 0,75 L : 9,30€ TVAC (7,70€ HTVA) – Millésime

2018

Format 0,375 L : 5,70€ TVAC (4,70€ HTVA) – Millésime

2018

Cépage: Pinot Gris

Le Pinot Gris fait partie des quatre cépages nobles, sa finesse et sa distinction en font un grand vin de gastronomie. Sa robe jaune or pâle est une introduction colorée à des arômes de sous-bois et d'abricot propres

au cépage, ainsi qu'une nuance de fruits secs. Rond et gouleyant, ce vin se distingue grâce à la finesse de ses arômes, il offre également un bel équilibre entre fraîcheur et matière.

Accords mets/vins: Il sera le compagnon idéal des tourtes et terrines et se marie très bien avec les viandes blanches et les poissons en sauce ou le traditionnel baekahoffa alsacien.

Riesling



Format 0,75 L : 7,80€ TVAC (6,45€ HTVA) – Millésime

2018

Format 0,375 L: 5,00€ TVAC (4,10€ HTVA) –

Millésime 2018

Cépage: Riesling

Avec sa robe jaune dorée, ce Riesling, sec, racé et délicatement fruité, offre un bouquet d'une grande



finesse avec des nuances parfois minérales ou florales. Reconnu comme l'un des meilleurs cépages blancs au monde, c'est un vin gastronomique par excellence. Le nez d'une belle intensité, avec beaucoup de fruité et de fraîcheur soutenu par des notes d'agrumes, s'équilibre parfaitement avec des arômes de citron vert et de pamplemousse.

Accords mets/vins : Idéal avec les crustacés et poissons, ou encore avec la traditionnelle choucroute, il accompagnera également à merveille les fromages de chèvres et les escargots.

Gewurztraminer



Format 0,75 L: 9,65€ TVAC (8,00€ HTVA) – Millésime 2018

Format 0,375 L : 5,90€ TVAC (4,90€ HTVA) – Millésime 2018

Cépage: Gewurztraminer

Le Gewurztraminer est l'un des quatre cépages nobles alsaciens et probablement le plus célèbre des vins d'Alsace. Son nom vient de « Traminer » qui signifie « épicé ».

Ce vin se pare d'une robe aux reflets or jaune. Le nez fin et aromatique présente des notes de litchis, de fruits exotiques et d'épices (poivre). Ce vin possède une bouche ample et fruitée. L'attaque est ronde et l'on retrouve les mêmes notes douces et typées qu'au nez. Une petite pointe de fraîcheur équilibre harmonieusement le tout.



Accords mets/vins: Ce Gewurztraminer accompagnera avantageusement la cuisine asiatique, les fromages de caractère (Munster, Roquefort...), une crème brûlée ou une tarte ou des beignets aux pommes.

Pinot Noir



Format 0,75 L: 9,30€ TVAC (7,70€ HTVA) – Millésimes 2017/2018

Format 0,375 L: 5,70€ TVAC (4,70€ HTVA) – Millésime 2018

Cépage: Pinot Noir

Le Pinot Noir est le seul cépage en Alsace à produire un vin rouge dont les arômes fruités et typiques évoquent la cerise et la framboise. Sa belle robe rouge cerise intense annonce un nez friand de fruits rouges qui annonce déjà

la fraîcheur et le fruité de la bouche. La bouche est délicate et les tanins très fins, on retrouve également des arômes de cerise et de cassis.

Accords mets/vins : Il sera le compagnon idéal des charcuteries, des viandes blanches, des grillades, des terrines et des fromages comme le reblochon.



Les Vins Leroy-Prévot BINCHE : BELGIQUE



Pinot Noir Exception



Format 0,75 L: 18,10€ TVAC (14,90€ HTVA) –

Millésime 2017

Cépage: Pinot Noir

Après un 1er nez intense sur la griotte fraîche, ce vin s'ouvre et gagne en complexité. On reconnait le poivre, la violette et une note toastée, signature d'un long élevage en barriques bourguignonnes. On pense aussi au cacao et à la fraise des bois. La bouche est dense et tendue. Les tanins, mûrs et veloutés, caressent la bouche et amènent vers une belle finale,

très persistante, qui appelle un beau repas. Un grand vin à maturité, à la fois complexe et appréciable immédiatement.

Accords mets/vins: Ce vin accompagne à merveille les plus belles pièces de viande rouge et sera parfait également sur des viandes mijotées (bœuf bourguignon, civet de biche) et les fromages affinés.

Pinot Noir Rosé



Format 0,75 L : 10,30€ TVAC (8,50€ HTVA) – Millésime

2019

Cépage : Pinot Noir

C'est un vin frais et gourmand pour vos moments les plus ensoleillés. Nez friand de fruits rouges frais comme la fraise ou la groseille. Bouche délicate et rafraîchissante. On retrouve avec délice les arômes fruités présents au nez.



Accords mets/vins : Compagnon idéal des charcuteries, des viandes blanches, des grillades et des salades estivales.

Grands crus

Pinot Gris Grand Cru Schlosseberg/Furstentum



Format 0,75 L : 14,90€ TVAC (12,30€ HTVA) – Millésimes 2015/2016

Cépage: Pinot Gris

Il présente une magnifique robe jaune or soutenue avec de belles jambes. Son nez puissant témoigne de la richesse de ce terroir. On trouve ainsi des notes de fruits confits, d'abricot et d'ananas. En bouche l'équilibre entre fraîcheur et rondeur est préservé. Les arômes sont identiques à ceux du nez avec une petite pointe de miel en

fin de bouche.

Accords mets/vins: Il s'harmonise à merveille avec un foie gras poêlé, un poisson en sauce ou une volaille à la crème.

Riesling Grand Cru Mambourg



Format **0,75** L : 14,10€ TVAC (11,70€ HTVA) –

Millésime 2015

Cépage: Riesling

Exposé plein sud à flanc de colline, le Mambourg domine Sigolsheim. C'est l'un des coteaux les plus précoces de la plaine d'Alsace, il profite d'une durée d'ensoleillement optimale. Le sol calcimagnésique se développe sur les conglomérats calcaires. Le Riesling Grand Cru Mambourg présente une belle robe jaune doré. Racé et délicatement fruité, il offre un bouquet d'une grande finesse avec des nuances florales (fleur d'acacia). Le nez d'une belle intensité, avec beaucoup de fruité et de fraîcheur, avec des notes d'agrumes.

Accords mets/vins : Il accompagnera à merveille les poissons nobles sous toute forme de cuisson, les coquillages et la cuisine japonaise.

Gewurztraminer Grand Cru Zinnkoepfle



Format 0,75 L : 14,90 \in TVAC (12,30 \in HTVA) –

Millésime 2015

Cépage : Gewurztraminer

D'une belle robe jaune or soutenue avec de belles larmes, il s'ouvre sur un nez fin et riche aux arômes d'épices, de fruits exotiques (mangue). Le bouquet de ce vin est intense et complexe. L'attaque est sur la rondeur et les épices. On ressent ensuite une belle fraîcheur qui apporte un superbe équilibre. Long en bouche il termine sur des notes de miel et de poivre et

présente une grande finesse.

Accords mets/vins: Le Gewurztraminer Grand Cru Zinnkoepfle s'accordera très bien avec les fromages de caractère (Munster, Roquefort...), les foies gras de canard et les desserts comme les pâtisseries ou les tartes aux fruits.





Vendanges Tardives/Grains Nobles

Riesling Vendanges Tardives Zinnkoepfle



Format 0,75 L: 27,20€ TVAC (22,50€ HTVA) -

Millésime 2014

Cépage: Riesling

Robe or soutenue avec de belles jambes. Nez puissant qui témoigne de la richesse de ce terroir. On trouve ainsi des notes de fruits confits, d'abricot et d'ananas. En bouche l'équilibre entre fraîcheur et rondeur est préservé avec une petite pointe de miel. Les Vendanges Tardives sont le fruit d'années exceptionnelles permettant d'obtenir des raisins

récoltés à sur-maturité en fin d'automne.

Accords mets/vins: Il s'harmonise à merveille avec un foie gras poêlé ou avec une tarte au citron meringuée. Peut être également surprenant à l'apéritif.

Gewurztraminer Vendanges Tardives



Format 0,75 L: 28,40€ TVAC (23,50€ HTVA) – Millésime 2015

Cépage : Gewurztraminer

Ce grand liquoreux nous présente une intense robe jaune or et de belles jambes qui témoignent de sa richesse. Le nez est parfumé, intense et très typé Gewurztraminer avec des notes épicées mêlées à un côté « abricot confit ». En bouche, une attaque soyeuse et ronde offre un bel équilibre sucres/acidité. On retrouve les mêmes arômes de fruits confits qu'au nez, avec une finale longue et persistante sur les raisins de Corinthe.

Accords mets/vins: La richesse de ce Gewurztraminer Vendanges Tardives le destine à des foies gras et des desserts tels les sorbets, les mousses au chocolat ou encore une forêt noire.

Pinot Gris Vendanges Tardives



Format 0,75 L: 27,20€ TVAC (22,50€ HTVA) – Millésime 2015

Cépage: Pinot Gris

Robe jaune or. Nez puissant qui témoigne de la richesse de ce nectar. On trouve ainsi des notes de fruits confits, d'abricot sec et de fumé. Le vin est ample et généreux et embaume le palais de ses notes de fruits secs. La finale est longue et moelleuse. Les Vendanges Tardives sont le fruit d'années exceptionnelles permettant d'obtenir des raisins récoltés à sur-maturité en fin

d'automne.

Accords mets/vins : Le Pinot Gris Vendanges Tardives offrira une très belle harmonie avec un foie gras agrémenté de confit de vin, une glace « nougat-miel » ou encore un dessert à base de fruits.



Les Vins Leroy-Prévot



Pinot Gris Sélection de Grains Nobles



Format 0,75 L : 34,80€ TVAC (28,80€ HTVA) –

Millésime 2014

Cépage: Pinot Gris

Rares et prestigieuses, les Sélections de Grains Nobles sont obtenues par tris successifs des grains atteints de pourriture noble. La concentration rend l'identité du cépage plus discrète au bénéfice d'une puissance, d'une complexité et d'une longueur en bouche exceptionnelles. Ces cuvées sont produites en moyenne une fois par décennie. Robe jaune or intense. Nez fruité, typé et sur-

mûri avec des arômes de figues et de coings confits. Vin ample et gras en bouche, d'une belle longueur et d'une finesse extrême.

Accords mets/vins : Parfait au dessert, sur un foie gras ou pour finir un dîner sur une touche de douceur.

Gewurztraminer Sélection de Grains Nobles



Format 0,75 L : 32,60€ TVAC (27,00€ HTVA) – Millésime 2009

Cépage: Gewurztraminer

Rares et prestigieuses, les Sélections de Grains Nobles sont obtenues par tris successifs des grains atteints de pourriture noble. La concentration rend l'identité du cépage plus discrète au bénéfice d'une puissance, d'une complexité et d'une longueur en bouche exceptionnelles. Ces cuvées sont produites

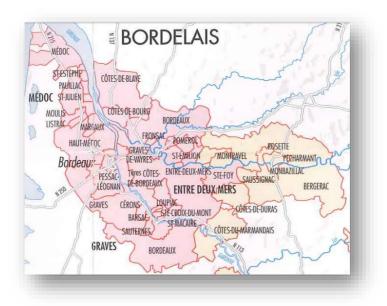


en moyenne une fois par décennie. Ce grand liquoreux nous présente une intense robe jaune or et de belles jambes qui témoignent de sa richesse. Nez fruité, typé et sur-mûri avec des arômes de fruits confits et miel. Vin ample et gras en bouche, d'une belle longueur et d'une finesse extrême.

Accords mets/vins: La richesse du Gewurztraminer Sélection de Grains Nobles le destine à des foies gras et des desserts tels les sorbets de fruits, ou encore les mousses au chocolat.

Les Vins de Bordeaux

La région bordelaise se situe en façade Atlantique sur la rive gauche et droite de la Gironde.







Avec ses 119 000 hectares et ses 60 appellations, la région bordelaise représente le plus vaste vignoble d'AOC français. Divisée en cinq sous-régions que sont le Médoc, le Graves, l'Entre-deux-Mers, la Rive Droite et le Sauternais, la région bénéficie d'un climat océanique tempéré. Ses sols sont plutôt argilo-calcaire, des sables et des graviers se retrouvent dans la région des Graves.

Les principaux cépages rouges de la région sont le Merlot, le Cabernet-Sauvignon et le Cabernet Franc. Les trois cépages blancs sont le Sémillon, le Sauvignon et la Muscadelle. La bordelaise produit 90% de vins rouges, et est le premier exportateur de vins tranquilles d'AOC. De toutes les grandes régions vinicoles du monde, Bordeaux produit avec régularité le meilleur niveau de qualité. C'est peut-être pour cette raison que Bordeaux est encore aujourd'hui l'une des plus belles vitrines du vin français.

La région de Bordeaux bénéficie de différents classements qui récompensent à la fois la qualité du terroir et le travail réalisé. Les plus connus d'entre eux sont le classement de 1855, le classement des Graves, le classement de Saint-Emilion et le classement des Crus Bourgeois du Médoc.



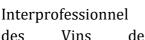




Bordeaux et Bordeaux supérieurs

Château Lestrille

Son prix abordable n'empêche pas le Château Lestrille d'être souvent récompensé parmi les plus grands! En 2018, l'Entre-Deux-Mers a été choisi pour représenter son appellation au Conseil





Bordeaux. Il est également servi en dégustation au Belvédère de la Cité du Vin à Bordeaux.

Le rosé a obtenu 2 étoiles au Guide Hachette, une belle récompense et un commentaire de dégustation qui nous ravit : « Un fameux rosé 100% merlot, passé à un souffle du coup de cœur... Beau nez tout en fruit, bouche expressive, ample, tonique : rien à redire. » Et pour couronner le tout le rouge est présent dans les deux restaurants deux étoiles Michelin de Bordeaux...



La petite Lestrille



Format 0,75 L : 6,50€ TVAC (5,40€ HTVA)

Cépages: Merlot & Cabernet Sauvignon

Sélectionné par les soins de Leroy-Prévot, ce vin est équilibré et possède un excellent rapport qualité-prix.

Accords mets/vins : Parfait pour accompagner des viandes rouges, gibiers et fromages.

Château Lestrille



Format 0,75 L : 8,25€ TVAC (6,80€ HTVA) – Millésime 2015

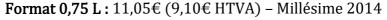
Cépages: 94% de Merlot & 6% de Cabernet Sauvignon

Les Vins de Lestrille sont fruités, équilibrés et charmeurs. Elevés en cuves pendant un an, ils sont destinés à être bus jeunes. Ils sont vinifiés traditionnellement avec le plus grand soin et dans le respect du raisin, de ses arômes et de sa personnalité. A la dégustation il possède une grande maturité du fruit, une bouche charnue avec une texture fondue.

Accords mets/vins : Ce vin est idéal pour accompagner des viandes rouges, gibiers et fromages.



Château Lestrille Capmartin



Format 1,5 L : 23,70€ TVAC (19,60€ HTVA) –

Millésime 2015

Cépages: Dominante Merlot & un peu de Cabernet

Sauvignon

Issus d'une sélection « sur mesure », ces vins sont élevés en barriques pour mettre en avant leurs qualités sans les dominer. Bouche charnue et flatteuse, tanins de grande qualité à la fois veloutés et puissants.

Accords mets/vins: Parfait pour accompagner des viandes rouges, gibiers et fromages.

Château Lestrille Capmartin Prestige

Format 0,75 L : 11,60€ TVAC (9,60€ HTVA) –

Millésime 2006

Cépages : Merlot & Cabernet Sauvignon Rouge cerise élégant avec de beaux reflets roses. Un nez de fruits noirs et de poivre moulu. Une belle

expression en bouche.

Accords mets/vins: Ce vin sera parfait pour accompagner un carré d'agneau, Ossau-Iraty, entrecôte aux cèpes.





Château Lestrille Rosé



Format 0,75 L : 8,60€ TVAC (7,10€ HTVA) – Millésime 2019

Cépage: 100% Merlot

« Une ode au Merlot » selon le guide Hachette. Gourmandise aux arômes de fruits blancs et de cerise.

Accords mets/vins: Parfait en apéritif, sur grillades, buffets et cuisine exotique.

Château Lestrille Clairet



Format 0,75 L : 8,80€ TVAC (7,25€ HTVA) – Millésime

2019

Cépage: 100% Merlot

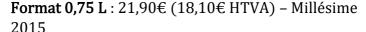
Teinte framboise, nez expressif aux beaux arômes de cerise, la bouche est riche, franche et généreuse.

Accords mets/vins: A déguster avec de la Coppa, un Tournedos de bœuf grillé Mirabeau, du fromage comme le Manchego, ou Pamplemousse surprise.





Le secret de Lestrille



Cépage: 100% Merlot

Vin charnu, porté sur le fruit mais soutenu par des tanins de grande qualité. Un vin très expressif, sur les fruits noirs, la vanille et les épices, qui présente beaucoup de velouté, de sucrosité et de volume en bouche, étiré dans une belle finale droite et franche.

Accords mets/vins : Idéal avec de la viande rouge ou blanche, de la tourte, des crustacés, poisson, mais aussi fromage.

Vin'ature Raguenot

Format 0,75 L : 9,10€ TVAC (7,50€ HTVA) – Millésime 2019

Cépages: 80 % Merlot, 15 % Malbec & 5 % Petit Verdot

Cette cuvée s'affiche sans soufre ajouté. Il s'agit d'un vin qui se déguste sur un nez rempli de fruits frais rouges. Sa bouche élégante vous séduira par ses tanins fondus et souples.

Accords mets/vins: Pourquoi pas à l'apéritif, Vin'ature s'accordera merveilleusement avec un rôti de veau ou de bœuf accompagné de champignons, un gigot d'agneau, une entrecôte grillée ou encore un cassoulet. Côté fromages optez pour un Brie, un Fougeru ou Camembert.



B From Bordeaux



Format 0,75 L : 6,90€ TVAC (5,70€ HTVA) – Millésime 2017

Cépages: 80 % Merlot & 20 % Cabernet Sauvignon

Ce vin se présente sous son aspect le plus charmeur avec des notes de fruits rouges conjuguées à une robe pourpre. Il se révèle souple et suave. Le B From Bordeaux s'apprécie sur sa fraîcheur aromatique, il est donc conseillé de le consommer dans sa jeunesse.

Accords mets/vins: C'est le vin parfaitement adapté à tous les moments de votre vie et à tous vos repas conviviaux et festifs. Il accommodera tous vos instants tapas aussi bien que vos plats à base de viande rouge ou blanche.

Symposium Raguenot

Format 0,75 L: 9,40€ TVAC (7,80€ HTVA) – Millésime 2018

Cépages : 60% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 10% Carménère & 10% Malbec

Cette cuvée s'affiche sans soufre ajouté. Il s'agit d'un vin qui se déguste sur un nez rempli de fruits frais rouges.

Accords mets/vins: Il sera le compagnon idéal pour vos dîners en famille ou entre amis et s'associera parfaitement à une cuisine épicée, tapas ou barbecue.



Côtes de Bordeaux Château Paret Beauséjour



Format 0,75 L : 7,90€ TVAC (6,50€ HTVA) –

Millésime 2016

Cépages: 70% Merlot, 20% Cabernet Franc & 10%

Cabernet Sauvignon

Le Château Beauséjour est un vin pouvant se boire dès à présent. La vinification est traditionnelle. Les tanins sont soyeux non astreignant. Il peut également se garder plusieurs années.

Accords mets/vins: Idéal pour boire avec une entrecôte et lamproie à la bordelaise.

Domaine de la Caresse



Format 0,75 L : 7,90€ TVAC (6,50€ HTVA) – Millésime 2016

Cépages: 70% Merlot & 30% Cabernet Franc

Ce domaine évocateur propose un merlot né sur un terrain argilo-calcaire. Le nez est intense, évoque les épices et les fruits rouges et noirs. La bouche savoureuse se montre ronde et délicate, « une caresse ».

Accords mets/vins: Parfait pour accompagner des viandes rouges, gibiers et fromages.





Le Château Bertinerie



Le Château Bertinerie situé à Cubnezais au cœur de l'AOC « Blaye Côtes de Bordeaux », s'est transmis dans la famille depuis presque deux siècles. Le vignoble Bertinerie repris en 1961 par Daniel Bantegnies est aujourd'hui dirigé par lui-même et ses deux fils Eric et Frantz. D'une superficie d'environ 80 hectares, il produit des vins rouges, blancs secs et rosé et il se compose de trois vignobles, trois terroirs, trois châteaux : Château Bertinerie, Château Haut Bertinerie et Château Manon Des Brumes.

Les vins du vignoble Bertinerie sont commercialisés directement par le Château auprès de particuliers, mais aussi auprès d'une clientèle française de restauration haut de gamme et cavistes. Une large part est aussi vendue à l'export dans de nombreux pays.



Daniel Bantegnies et ses fils ont amélioré la qualité des vins grâce aux plants clonés, à la conduite de la vigne en Lyre et à la lutte raisonnée.



L'Esprit de Bertinerie

Format 0,75 L : 8,70€ TVAC (7,20€ HTVA) – Millésime 2016

Format 0,375 L: 4,90€ TVAC (4,10€ HTVA) -

Millésime 2016

Cépages: 80% Merlot & 20% Cabernet Sauvignon

Au nez, ce vin vous proposera un intense bouquet champêtre, tandis qu'à la bouche le fruité du merlot le rend gourmand, souple et généreux. Le cabernet sauvignon lui apporte beaucoup de finesse et d'élégance

et l'ensemble en fait un vin gouleyant qui s'exprime par un intense bouquet de fruits rouges d'été. Ses tanins très agréables restent moelleux. Joli vin gourmand, généreux, élégant et boisé.

Accords mets/vins: Ce vin accompagnera parfaitement viandes rouges, grillades, volailles et fromages.





Château Bertinerie Grande Cuvée



Format 0,75 L: 10,40€ TVAC (8,60€ HTVA) – Millésime 2016

Format 0,375 L: 5,80€ TVAC (4,80€ HTVA) - Millésime 2016

Cépages : 60% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon & 10% Cabernet Franc

Vin de garde, il est rond et puissant, aux arômes de petits fruits rouges soutenus par une agréable structure en bouche mise en valeur par un élevage traditionnel en barriques.

Accords mets/vins: Magret, confit, viandes rouges, grillades, fromages.

Château Haut Bertinerie



Format 0,75 L : 14,00€ TVAC (11,60€ HTVA) – Millésime 2015

Format 0,375 L : 7,80€ TVAC (6,45€ HTVA) – Millésime 2015

Format 1,5 L : 28,10€ TVAC (23,20€ HTVA) –

Millésime 2014

Format 3 L : 80,70€ TVAC (66,70€ HTVA) – Millésime

2016

Cépages : 40% Cabernet Sauvignon & 60% Merlot (vieilles vignes)



Magnifique cuvée, avec une bouche ample et volumineuse, des tanins mûrs, profonds et très soyeux couronnent cet assemblage entre la puissance du merlot et la finesse du cabernet sauvignon. L'élevage en barriques a su révéler la noblesse des tanins et l'élégance que l'on est en droit d'attendre d'un grand cru.

Accords mets/vins: A déguster avec des viandes rouges, gibiers, plats en sauce et fromages.

Château Le Clos du Notaire

Ce vignoble, qui se situe sur le site d'une ancienne abbaye du XIVème siècle, était déjà mentionné dans les Éditions Feret de 1874 comme deuxième cru bourgeois et premier cru artisan. Appartenant à Maître Menard, la propriété fût transmise à son gendre Henri Coutin, notaire à Jonzac, qui lui donna son nom du Clos du Notaire.







Un seul objectif : le plaisir immédiat dans le verre!

Une philosophie : respect de l'environnement et biodiversité, passion du métier et amour pour le travail bien fait! Une conduite en Agriculture « bio-logique » aide à faire s'exprimer toute la typicité du terroir et des cépages qui y sont plantés. L'état sanitaire est primordial au vignoble et bon nombre de « travaux en vert » sont réalisés pour bénéficier du microclimat du site. Allié à une vinification soignée et adaptée en fonction des différentes cuvées, les élevages sont réalisés sur mesure afin de donner des cuvées différentes les unes des autres en tout point.

Château Clos du Notaire



Format 0,75 L : 9,65€ TVAC (8,00€ HTVA) – Millésime 2017

Format 0,375 L : 6,80€ TVAC (5,70€ HTVA) –

Millésimes 2017

Format 1,5 L : 21,70€ TVAC (17,90€ HTVA) – Millésime

2015

Cépages: 84% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon & 6%

Cabernet Franc

Ce millésime se dévoile au travers de petits fruits rouges bien mûrs (groseille, framboise) de sous-bois et quelques notes toastées. Une belle rondeur en milieu de bouche et jolie fraicheur finale qui en font un vin équilibré. Les tanins soyeux encouragent dès aujourd'hui à la dégustation.





Accords mets/vins : Il se déguste à l'apéritif, sur une côte de veau aux morilles, ou une entrecôte Bordelaise.

Château Clos du Notaire – Cuvée Notaris



Format 0,75 L : 14,70€ TVAC (12,10€ HTVA) – Millésime 2016

Cépages: 50% Merlot & 50% Cabernet Franc

Cuvée élitiste du château, Notaris est un grand vin de garde. Robe sombre et dense, bouquet complexe alliant la violette, les fruits noirs et les épices à un boisé très fin. La bouche est charnue et puissante, et développe un fruité intense. Ce vin révélera toute sa complexité après 4 à 8 ans de garde. Il peut se

conserver 15 ans.

Accords mets/vins : Il se mariera parfaitement avec l'apéritif, côte de veau aux morilles, et entrecôte Bordelaise.

Fronsac et Canon Fronsac Château Moulin Haut Villars



Format 0,75 L : 11,05€ TVAC (9,10€ HTVA) – Millésimes 2014/2015

Format 0,375 L : 6,10€ TVAC (5,10€ HTVA) – Millésime

2009

Format 1,5 L : 23,70 TVAC (19,60€ HTVA) – Millésime

2015



Cépages : 89% Merlot Noir, 9% Cabernet Sauvignon & 2% Cabernet Franc

Avec une suavité rare et des tanins veloutés, ce vin permet de renouer avec les grands millésimes solaires du siècle dernier, pour le plus grand bonheur. Sa richesse naturelle lui permettra une garde d'une dizaine d'années.

Accords mets/vins : A déguster avec grillades, pintade aux pruneaux, brochettes d'agneau, steak poivre vert, côte à l'os et cressonnette, agneau au thym, navarin...

Saint-Emilion et ses satellites

Château du Moulin



Format 0,75 L : 11,40€ TVAC (9,40 HTVA) – Millésime 2011

Format 0,375 L : 7,00€ TVAC (5,80€ HTVA) –

Millésime 2010

Cépages: 70% Merlot, 15% Cabernet Sauvignon &

15% Cabernet Franc

Plutôt discret au nez, c'est en bouche que ce millésime se révèle. L'attaque souple, caressée de tanins aimables et ronds, donne le tempo, et la finale épicée

ajoute un brin de vigueur.

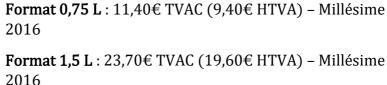
Accords mets/vins: Un vin jovial qui s'alliera très bien avec des palombes.



Château Grands Champs

Cette importante propriété familiale est située à l'extrême est de l'appellation, à cheval sur les Côtes de Castillon. Son Saint-Emilion Grand Cru naît essentiellement de merlot planté sur argilo-calcaire. Le 2016 est intéressant par la qualité de son raisin qui résiste bien à la barrique. Sa couleur est profonde. Ses arômes de petits fruits rouges sont soulignés de notes de tabac et de cèdre. La bouche fraîche et bien structurée évolue sur des tanins de caractère qui permettront à cette bouteille de vieillir sereinement.

Château Grands Champs



Cépages : 67% Merlot, 20% Cabernet Franc & 13% Cabernet Sauvignon

Avec sa belle robe rubis soutenu et un nez très fruité, ce vin dévoile de superbes arômes de fruits rouges. En bouche, il est possible de trouver une belle attaque

croquante, gourmande et souple avec de fins tanins. La dégustation s'achève sur un très agréable retour fruité.

Accords mets/vins : Ce vin est délicieux avec une quiche Lorraine, des lasagnes, de la charcuterie, des tomates farcies, un poulet grillé, des fromages ou encore un gâteau au yaourt.



Les Vins Leroy-Prévot



Château Monbousquet Grand Cru



Format 0,75 L : 67,00€ TVAC (55,40€ HTVA) – Millésime 2016

Cépages : 60% Merlot, 30% Cabernet Franc & 10% Cabernet Sauvignon.

Vous trouverez dans ce Grand Cru de Saint-Émilion toute la magie des vins produits par Gérard Perse, avec de la délicatesse, de la race, de la puissance, une structure somptueuse, de la rondeur et de l'équilibre.

Accords mets/vins: Terrine de lièvre, cèpes farcis à la bordelaise, purée de bécasse à la bazadaise, fromage chalancey au Chablis.

Pomerol et Lalande de Pomerol Château Vieux Chevrol Lalande



Format 0,75 L : 15,20€ TVAC (12,50€ HTVA) – Millésime 2016

Format **0,375 L** : 8,60 TVAC (7,10€ HTVA) –

Millésime 2016

Format 1,5 L : 30,35 TVAC (25,10€ HTVA) – Millésime 2016

Cépages: 80% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon &

10% Cabernet Franc



Nez original de peppermint, lierre, camphrier, pamplemousse, olive noire, légèrement fleuri (iris, jacinthe et cœur de marguerite), avec des fruits rouges, groseille, cerise de Montmorency, compote de fraises et pomme reinette. La bouche confirme, soutenue par un boisé cossu, cœur d'artichaut et betterave rouge, épicée de poivre noir et cardamome, foin coupé et chair de pruneau. Séduisante finale en far breton, pétales de rose et cacao en poudre.

Accords mets/vins : A déguster avec des plats de bœuf, d'agneau ou de gibier.

Château L'Enclos Pomerol

Format 0,75L : 44,80€ TVAC (37,00€ HTVA) –

Millésime 2010

 $\textbf{C\'epages: }80\% \ \ \text{Merlot, } 18\% \ \text{Cabernet Franc } \& \, 2\%$

Malbec

Ce vin s'est avéré le plus souvent rond, fruité, relativement peu dense avec une structure délicate mais relativement effacée. De facture très classique, il a toujours été honorablement placé dans l'appellation sans pouvoir prétendre aux premières places. Il

faudra suivre avec attention l'évolution en cours, compte tenu du potentiel du terrier.

Accords mets/vins: A accompagner avec foie gras chaud poêlé, canard à l'orange, dinde aux marrons, lièvre à la Lucullus, tournedos Rossini aux cèpes.



Château Pont Cloquet



Format 0,75 L : 12,90 TVAC (10,70 HTVA) – Millésimes 1992/1993

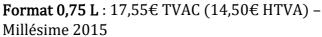
Cépages : 90% Merlot Noir, 5% Cabernet & 5% Cabernet Sauvignon

Vin d'une couleur pourpre très intense présentant des arômes des cerises, griottes, framboises et de subtiles notes minérales. Les tanins harmonieusement fondus évoluent avec puissance vers une palette aromatique complexe où se mêlent les notes boisées et fruitées. Le palais est très généreux et charpenté.

Accords mets/vins : A déguster sur des viandes rouges, gros gibiers et fromages.

Médoc et Haut-Médoc

Le Haut-Médoc de Lagrange – 2e vin du Haut-Médoc





Cépages: 60% Cabernet Sauvignon & 40% Merlot

Au premier coup d'œil, la robe est soyeuse. Le nez est vivant et gourmand, pour une dégustation intemporelle. Au palais l'attaque est franche, faite de notes épicées, de cassis et de cerise.

Accords mets/vins : A déguster avec des charcuteries, viandes rouges ou champignons.



Les Vins Leroy-Prévot



Château Lamothe Bergeron



Format 0,75 L : 13,95€ TVAC (11,50€ HTVA) –

Millésime 2004

Format 0,375 L : 6,50€ TVAC (5,40€ HTVA) – Millésime

2007

Format 1,5 L : 26,00€ TVAC (21,50€ HTVA) – Millésime

2003

Cépages: Merlot, Cabernet Sauvignon & Petit Verdot

Equilibré, coloré et agréablement fruité, ce vin a la saveur noire et gourmande des fruits bien mûrs, avec une bouche ample, des tanins bien présents, et une finale tout en longueur.

Accords mets/vins: Idéal pour accompagner agneau sur salsa d'herbes fraîches, bavette de bœuf à l'échalote, carré d'agneau grillé, civet de lapin.

Château Fournas Bernadotte



Format 0,75 L : 13,40€ TVAC (11,10€ HTVA) – Millésime 2010

Cépages: Merlot & Cabernet Sauvignon

Les millésimes depuis 2002 possèdent une belle rondeur gourmande, et aussi les millésimes récents dévoilent une structure tannique et corsée aux parfums de fruits rouges. Il arrivera en maturité pour 2019.

Accords mets/vins : A boire avec apéritif type grenier médocain ; poêlée de cèpes de bordeaux, lamproie à la bordelaise, et fromage: Rocher nantais.

Château Lanessan



Format 0,75 L: 18,60€ TVAC (15,40€ HTVA) – Millésime 2015

Cépages: Merlot, Cabernet Sauvignon & Petit Verdot

Grande année pour ce vin au nez complexe et élégant. Une belle structure en bouche, avec des tanins charnus et une finale persistante.

Accords mets/vins: A boire avec Rillettes de poule, Canard aux navets, Beaufort, Glace caramel au fromage blanc.

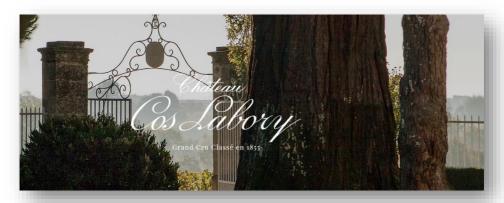
Saint-Estèphe

Château Cos Labory

Le Château tire son nom de sa situation géographique sur la colline de Cos et du nom de François Labory, propriétaire jusqu'en 1845. Monsieur d'Estournel en fera ensuite l'acquisition avant de le revendre à un banquier anglais, Charles Martyns en 1852. C'est finalement George Weber qui rachète la propriété dans les années trente, avant de la léguer à sa fille et son gendre, François Audoy en 1959. En 1971, le couple acquiert également le cru voisin, Château Andron Blanquet.



Ce vignoble de dix-huit hectares, posé sur la colline de Cos, bénéficie d'un terroir de graves quaternaires et d'un drainage remarquables. Pour en extraire le meilleur, nous veillons à parfaire millésime après millésime l'adéquation entre parcelles et cépages. Nous choisissons des porte-greffes à vigueur faible et une densité de plantation élevée.



Au fil du temps, le domaine a évolué en douceur, à travers des investissements techniques conséquents, notamment un cuvier ultra-moderne et un nouveau chai. En optant pour une vinification à basse température pour garder et extraire le fruit, nous voulons également proposer des vins aptes aux vieillissements et accessibles aux jeunes.

La Maison Leroy-Prévot est le dernier client à passer en direct par le Château et non pas par la place de Bordeaux.





Château Andron Blanquet



Format 0,75 L: 21,90€ TVAC (18,10€ HTVA) -

Millésime 2015

Format 0,375 L: 12,70€ TVAC (10,50€ HTVA) -

Millésime 2016

Format 1,5 L : 50,90€ TVAC (42,05€ HTVA) – Millésime

2016

Cépages: 60% Cabernet Sauvignon, 25 % Merlot & 15

% Cabernet Franc

Vin puissant et concentré, complexe et riche.

Accords mets/vins: Il est particulièrement adapté avec des fromages, gibiers, viandes blanches et volailles.

Charme de Cos de Labory – 2e vin du Château

Format 0,75 L: 24,60€ TVAC (20,30€ HTVA) -

Millésime 2016

Cépages: 60 % Cabernet Sauvignon & 40 % Merlot



Une robe intense et profonde, avec au nez une panoplie d'arômes floraux comme la violette et de fruits noirs, et en bouche un goût finement boisé, ce vin présente une belle attaque ronde et souple en bouche avec de la matière. Une belle maturité des raisins.





Accords mets/vins: Idéal en accord avec des achards de légumes, piments farcis, salade foies gésiers, poulet, viande rouge et gibier.

Château Cos Labory – 5^e cru classé 1855



Format 0,75 L : 52,60€ TVAC (43,50€ HTVA) – Millésime 2015

Format 1,5 L : 100,00€ TVAC (82,65€ HTVA) – Millésime 2015

Cépages : 60 % Cabernet Sauvignon, 35 % Merlot & 5 % Cabernet Franc

Un nez avec une panoplie d'arômes floraux comme la violette et de fruits noirs. Et une bouche finement boisée. Ce vin possède une belle attaque ronde et souple en bouche avec de la matière.

Accords mets/vins: A déguster avec des achards de légumes, piments farcis, salade foies gésiers, poulet, viande rouge et gibier.

Château Petit Bocq – Propriétaire belge (Lagneau)



Format 0 ,75 L : 23,70€ TVAC (19,60€ HTVA) – Millésime 2015

Format 0 ,375 L : 12,90€ TVAC (10,70€ HTVA) – Millésime 2016

Format 1,5 L : 49,10€ TVAC (40,60€ HTVA) – Millésime 2015

Cépages : 50% Merlot Noir, 49%, Cabernet Sauvignon



& 1% Cabernet Franc

Vin fin et élégant, aux arômes fruités. Très bouqueté au nez, il est rond et d'un bel équilibre en bouche. Une robe intense et profonde, avec au nez un vin fin et élégant, aux arômes fruités. Très bouqueté au nez. En bouche il est rond et d'un bel équilibre.

Accords mets/vins : A déguster avec achards de légumes, piments farcis, salade foies gésiers, poulet, viande rouget et gibier.

Listrac et Moulis

Château Dutruch Grand Poujeaux

Format 0,75 L: 18,10 TVAC (14,90€ HTVA) - Millésime 2010

Cépages: 50% Cabernet Sauvignon, 47% Merlot & 3% Petit Verdot

Vin puissant et de caractère, avec des tanins expressifs et un fruité remarquable. Jeunes, les bouteilles auront besoin d'aération.

Accords mets/vins : A déguster avec de la volaille, viandes grillées, plats agneau, et gibier.

Château Lestage



Format 0,75 L : 15,40€ TVAC (12,80€ HTVA) – Millésime 2015

Format 1,5 L : 33,50€ TVAC (27,70€ HTVA) – Millésime 2015

Cépages : 53% Merlot, 45% Cabernet Sauvignon & 2%

Petit Verdot



Ce vin se caractérise par une couleur profonde, un nez fin et aromatique, fruité et rond en bouche avec des tanins veloutés, soyeux, alliant finesse et équilibre.

Accords mets/vins: A déguster avec des charcuteries, viandes rouges ou champignons.

Château Caroline



Format 0,75 L : 15,60€ TVAC (12,90€ HTVA) – Millésime 2016

Cépages: 65% Merlot & 35 % Cabernet Sauvignon

Un vin élégant et généreux aux accents fruités du merlot et aux touches épicées du cabernet. Un vrai délice! Grade entre 3 et 7 ans.

Accords mets/vins: sur les viandes rouges, l'agneau, plats de fromage, ragouts et la cuisine indienne douce.

Pauillac

Prélude à Grand Puy Ducasse – 2e vin du château

Format 0,75 L : 26,30 \in TVAC (21,75 \in HTVA) –

Millésime 2017

 $\textbf{C\'epages}: 30 \ \% \ \text{Cabernet Sauvignon} \ \& \ 70 \ \% \ \text{Merlot}$

Prélude à Grand-Puy Ducasse 2017 présente une belle robe rouge rubis aux reflets sombres. Le nez est fruité et légèrement épicé dévoilant des touches de griottes et de petites baies rouges et noires. La bouche, gourmande,



rappelle l'intensité du fruit révélée par le nez. Des tannins doux signent une finale élégante.

Accords mets/vins : A déguster avec marbré de ris de veau au foie gras, poêlée de cèpes de bordeaux, perdreaux rôtis aux raisins, fromage Maroilles.

Artigues Arnaud



Format 0,75 L : 24,10€ TVAC (19,90€ HTVA) – Millésime 2009

Cépages : 54% Cabernet Sauvignon, 40% Merlot & 6% Cabernet Franc

Très joli vin au nez riche, présentant une bouche complexe et savoureuse, bien construite s'appuyant sur une solide assise tannique.

Accords mets/vins: A déguster avec du gibier, agneau, grillades, viandes rouge en sauce.

Château de la Bécasse



Format 0,75 L : 30,30€ TVAC (25,05€ HTVA) – Millésimes 2009/2010

Cépages : 55% Cabernet Sauvignon, 36% Merlot, 9% Cabernet Franc

Nez intense et complexe aux notes de tabac, fruits, épices. Carafé, ce vin offre une richesse aromatique impressionnante. Bouche souple, belle structure. Tanins



très fins. La finale est longue, sur une touche de vanille, très équilibrée.

Accords mets/vins: A déguster avec Ras nifa, poêlée de cèpes de bordeaux, Entrecôte maître de chai ou un fromage du type Maroilles.

Margaux

Château Charmant

Exploité depuis le début du XIXème siècle par trois générations de la famille Renon, le domaine étend ses 4,69 hectares entre les communes de Margaux et de Soussans sur des sols de graves et sablo-graveleux situé sur des croupes exposées sud, sud-ouest de la prestigieuse appellation Margaux.







Le vignoble entouré des grands crus (Château Margaux, Lascombe, Cantenac Brown) possède des ceps de vignes centenaires, l'âge moyen de 55 à 60 ans est composé de Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc et Petit Verdot.

Charmant, masculin, son sol est constitué de graves et de sablo graveleux. Situé sur des croupes Sud, Sud-Ouest, il en puise toute sa corpulence.

Sa culture se fait par une fertilisation réalisée à base de fumure organique.

Château Charmant

Format 0,75 L: 24,60€ TVAC (20,30€ HTVA) –

Millésime 2015

Format 1,5 L : 57,55€ TVAC (47,60€ HTVA) – Millésime

2015

Cépages : 50% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 15%

Cabernet Franc & 5% Petit Verdot

Robe profonde aux reflets bordeaux. Premier nez sur le fruit, mélange de fruits frais mûrs avec un boisé parfaitement intégré. L'agitation donne la complexité,

les arômes fruités sont plus intenses, notes de cerise. Le boisé apporte une touche torréfiée très intéressante. La bouche est élégante, les tannins sont feutrés.



Accords mets/vins: A déguster avec muffins au reblochon, aiguillettes de canard marocaines, reblochon de Savoie et Vosgien gourmand.

Château La Tour de Mons

Format 0,75 L : 28,40€ TVAC (23,50€ HTVA) – Millésime 2017

Cépages : 55% Merlot, 36% Cabernet Sauvignon & 4% Petit Verdot

Robe rouge grenat éclatante. Arômes délicats : griotte, violette soutenus par quelques touches poivrées. Le vin en bouche est volumineux, tendre en montre une construction tout en finesse. Les tanins sont feutrés aux saveurs légèrement épicées.

Accords mets/vins: A déguster avec gibier à plume, un pigeon aux épices, une entrecôte à la bordelaise.

Marquis de Mons

Format 0,75 L : 20,20€ TVAC (16,70€ HTVA) – Millésime 2012

Cépages: 55% Merlot, 36% Cabernet Sauvignon & 4% Petit Verdot

Le nez de ce vin du Château de la Tour de Mons est expressif sur des notes de fruits, particulièrement de cassis. En bouche ce Margaux de la région viticole de



Bordeaux est souple, frais et équilibré. Doté d'une bonne acidité et d'une finale savoureuse.

Accords mets/vins: Ce vin s'accordera parfaitement avec vos viandes rouges, foie gras et gibiers.

Château Pouget



Format 0,75 L : 49,00€ TVAC (40,50€ HTVA) – Millésime 2015

C'epages: 60% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot & 10%

Cabernet Franc

Ce Margaux souple tapisse la bouche, avec un nez complexe, des tanins bien présents, de l'harmonie et une excellente aptitude au vieillissement.

Accords mets/vins : Terrine de lièvre, cèpes farcis à la bordelaise, purée de bécasse à la bazadaise, fromage.

Graves et Pessac Léognan

La Pommeraie de Brown Rouge – 2e vin du Château Brown

Format 0,75 L : 19,10€ TVAC (15,80€ HTVA) – Millésime 2016

Millesime 2016

Cépages : 80% Cabernet Sauvignon & 20% Merlot

Un vin souple et charmeur, plus suave que puissant, dans le parfait cahier des charges d'un second. Fruité, savoureux, rond, un joli rouge enlevé et confortable.





Accords mets/vins: A déguster avec des légumes farcis, Toast au magret de canard fumé, Poêlée de cèpes de bordeaux, Agneau de lait de pauillac et Camembert au Calvados

Château Lafargue



Format 1,5 L: 36,80€ TVAC (30,45€ HTVA) -Millésime 2015

Cépages: 50 à 70 % Merlot, 20 à 30 % Cabernet Sauvignon, 6 à 15 % Cabernet Franc & 1 à 5 % Petit Verdot

Ce vin allie puissance, délicatesse, velouté et raffinement. Il se bonifie avec les années et arrive à maturité vers 6/8 ans.

Accords mets/vins : Il se consomme sur des viandes et des grillades puis en vieillissant sur des gibiers et fromages fermiers

Château Limbourg



Format 0,75 L: 20,20€ TVAC (16,70€ HTVA) -Millésimes 2015/2016

Cépages: 60% Merlot & 40% Cabernet Sauvignon.

Vin très fruité, une touche boisée bien intégrée, avec des tanins soyeux. Le sol argilo-calcaire donne une réelle typicité aux vins du Château Limbourg, qui sont très agréables et faciles à boire.

Accords mets/vins: A déguster avec confit de canard, agneau, pintade, carré de cochon et rumsteak.



Les Vins Leroy-Prévot



Château Limbourg Blanc



Format 0,75 L : 19,10€ TVAC (15,80€ HTVA) – Millésime 2016

Cépages : Sauvignon Blanc, Sauvignon Gris & Sémillon

Le Château Limbourg 2016 montre une belle vivacité et une grande richesse aromatique.

Accords mets/vins : A déguster sur porc, volaille, poisson maigre ou à l'apéritif.

Saint-Julien

Château Lalande Borie – 2e Vin Château Ducru Beaucaillou



Format 0,75 L : 33,30€ TVAC (27,55€ HTVA) – Millésime 2017

Cépages: 55% Merlot & 45% Cabernet Sauvignon

Il offre une robe à la couleur grenat noir. Très fruité, son nez dévoile une souche boisée. Le château Lalande-Borie possède une belle structure, subtile, racée, séduisante et se termine sur une superbe longue finale.

Accords mets/vins : A déguster avec une terrine de lièvre, poêlée de cèpes de bordeaux, purée de bécasse à la bazadaise, fromage de type Colombier de Sivry.



Les Vins Leroy-Prévot



Les Fiefs de Lagrange – 2e Vin du Château Lagrange

Format 0,75 L: 32,50€ TVAC (26,80€ HTVA) -Millésime 2018

Cépages: 55% Cabernet Sauvignon, 41% Merlot & 4% Petit Verdot

D'une teinte éclatante accompagnée de reflets pourpres, les Fiefs de Lagrange 2015 dévoile des notes de fruits rouges et noirs. Son attaque est fraîche avec des nuances mentholées et épicées. Son équilibre entre l'acidité, et la trame tannique lui confère une superbe élégance. Ce millésime est considéré comme

le plus complet depuis le millésime de 2009.

Accords mets/vins: Toast au magret de canard fumé, poêlée de cèpes de bordeaux, purée de bécasse à la bazadaise, camembert au Calvados.

Château Du Luc de Branaire – 2e Vin du Château Branaire Ducru

Millésime 2016

Format 0,75 L: 30,90€ TVAC (25,50€ HTVA) -



Cépages: 70% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot, 5% Cabernet Franc & 5% Petit Verdot

Une jolie robe profonde rouge rubis. Son nez tout en fraîcheur s'ouvre sur un bouquet de fruits rouges légèrement épicé. La bouche est élégante, harmonieuse. C'est un vin tout en rondeur, sans excès de tanins. Ce millésime est bien équilibré avec beaucoup de finesse.



Accords mets/vins: A déguster avec une tartine au boudin noir, un carré d'agneau, du fromage comme du pont l'évêque et en dessert une poire à l'hypocras.

Château Gloria



Format 0,75 L: 52,30€ TVAC (43,20€ HTVA) - Millésime 2018

Cépages: 65% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 5%

Cabernet Franc & 5% Petit Verdot

Belle robe brillante aux reflets grenats. Au nez, jolies notes de fruits frais, avec un côté très flatteur, très ouvert et suave, aux parfums boisés. En bouche, le vin se livre dans une version croquante, mais dotée d'un beau milieu de bouche avec des tanins soyeux et ronds. Finale

persistante sur un beau fruit mûr.

Accords mets/vins : sur un cuissot de chevreuil sauce aux airelles ou rôti de porc aux pruneaux.

Bordeaux Blancs

Château Lestrille Entre-Deux-Mers



Format 0,75 L : 7,90€ TVAC (6,50€ HTVA) – Millésime 2019

Cépages : 86% Sémillon & 14% Muscadelle Un vin aromatique, fin, avec des agrumes, des fleurs blanches et une bouche ample et vive.





Accords mets/vins : A déguster avec cakes, quiches et feuilletés, charcuterie, crudités et salade verte, poisson et fruits de mer, soupes froides, fruits de mer.

Château Lestrille Capmartin

Format 0,75 L : 11,05€ TVAC (9,10€ HTVA) – Millésime 2018

Cépages : 55% Sauvignon Gris, 39% Sauvignon Blanc & 6% Sémillon

Belle robe jaune paille avec des reflets blonds. Nez de fruits blancs et de fleurs. La bouche est élégante et iodée, avec une finale de massepain.

Accords mets/vins: Un apéritif complet, mais assez riche pour accompagner les poissons bien charnus (et avec une sauce), ainsi que les viandes blanches et les salades. Parfait avec une simple assiette de saumon fumé, citron et baies de câpres.

Château Bertinerie – Côte de Blaye

Format 0,75 L: 10,40€ TVAC (8,60€ HTVA) –

Millésime 2018

Format 0,375 L: 4,90€ TVAC (4,10€ HTVA) -

Millésime 2016

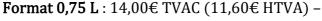
Cépage : 100% Sauvignon

Arômes de cassis, de feuilles de menthe et de pêche blanche. Grande fraîcheur aromatique équilibrée par une belle longueur en bouche.



Accords mets/vins : A déguster avec des fruits de mer, huîtres et tous poissons.

Château Haut Bertinerie – Côte de Blaye



Millésime 2018

Format 0,375 L : 8,70€ TVAC (7,10€ HTVA) -

Millésimes 2017/2018

Cépages : 100% Sauvignon (vieilles vignes)

Ce cru réuni toutes les qualités des grands vins blancs de garde. Nez de miel et d'acacia, fraîcheur des arômes de pamplemousse et d'ananas, belle concentration. La finale est ample, grasse et équilibrée.

Accords mets/vins: A déguster avec l'apéritif, foie gras, poissons fins, homards, Saint Jacques, et viandes blanches.

Cadillac Château La Rame (Moelleux)

Format 0,75 L : 18,95€ TVAC (15,70€ HTVA) –

Millésime 2015

Cépage : 100 % Sémillon

Robe jaune or et nez frais, sur des notes d'épices (curry) et de noix. Une structure conjuguant puissance, finesse et intensité aromatique sur une harmonieuse palette de saveurs (tilleul, vanille, amande grillée, fruits confits...).



Accords mets/vins : A déguster avec crèmes brulées, fromages bleus, foie gras, desserts aux fruits et chocolat.

La Pommeraie de Brown Blanc – 2e Vin du Château de Brown

Format 0,75 L : 23,70€ TVAC (19,60€ HTVA) –

Millésime 2015

Cépages: 70% Sauvignon & 30% Sémillon

Une robe d'une couleur Couleurs très claire à reflets verts. Au nez des arômes floraux et fruités se dégagent. En bouche, une bonne complexité avec une petite touche boisée pour accompagner ce vin d'une belle tendresse.

Accords mets/vins: A savourer avec des huîtres du bassin d'Arcachon, aumônière d'écrevisse, et une alose grillée sur les sarments de vignes.

Les Vins du Beaujolais

Après la chute de l'Empire Romain et le passage des Barbares, les moines des grandes abbayes de la région Beaujolais reprirent la viticulture. Les sols graniteux composant cette région étaient alors décrits comme permettant seulement la culture de la vigne. A la fin du XIXème siècle, un homme, Victor Puillat, permit le rétablissement de la vigne après les attaques du phylloxéra qui ravagèrent le vignoble, grâce à la greffe de plants américains.







La région Beaujolais a une superficie de 22.000 hectares et s'étend du val d'Azergues à Lyon, sur 55 km de long et environ 15 km de large. A l'est du vignoble coulent la Saône et ses affluents qui creusent les collines et, à l'ouest les monts du Beaujolais le dominent et lui offrent des coteaux et des collines de 200 à 500 mètres d'altitude.

Ce vignoble doit sa grande précocité à une chaleur globalement tempérée (11°C en moyenne) ainsi qu'à la rencontre de trois types de climats : océanique, méditerranéen en été et continental en hiver.





Il produit annuellement 1.215.000 hectolitres de rouges vastes en gammes. Le vignoble des Coteaux-du-Lyonnais, avec ses 355 hectares est également rattaché à cette région viticole, il produit 17.900 hl/an de rouges et de blancs issus du chardonnay. Le cépage unique gamay tire pleinement profit de ce terroir schisteux et

pauvre, et peut se décliner en deux formes, le "Gamay Geoffray" et le "Petit Gamay".

La vinification pratiquée en Beaujolais est originale puisqu'elle consiste à laisser reposer les raisins non pressurés dans des cuves closes, qui sous le poids des baies délivrent du jus dont l'acide malique se transforme en éthanol dans un milieu saturé en gaz carbonique. Cette désacidification permet une consommation de qualité des vins jeunes mais la macération carbonique dans son ensemble favorise le développement d'arômes fermentaires spécifiques qui font la réputation des vins de cette région.

Organisée en deux sous-régions (le Beaujolais, le Beaujolais et Lyonnais) la région Beaujolais compte quatorze AOC, dont des crus qui font sa réputation, comme l'AOC Saint-Amour, l'AOC Juliénas, l'AOC Moulin-à-vent ou encore l'AOC Chénas.

J-P Brun à Charnay – Terres Dorées

Leroy-Prévot travaille avec ce vigneron depuis maintenant plus de 15 ans.

Ce viticulteur a effectué plus de 30 vinifications depuis son installation en 1979, après que son père eut quitté une coopérative pour monter ce domaine, qui faisait 4 hectares à l'origine. Aujourd'hui, l'exploitation couvre 44 hectares répartis sur plusieurs terroirs.

Toujours en perpétuelle recherche de terroirs exceptionnels, Jean-Paul Brun propose aujourd'hui une gamme de crus conséquente. Tout d'abord autour du domaine, dans la région des





pierres dorées, avec 19 hectares de Gamay, 8 de Chardonnay, 2 de Pinot Noir et 1 de Roussanne. Il y a ensuite plusieurs crus du Beaujolais, avec 5 hectares de Fleurie, 4 de Moulin à Vent, 4 de Brouilly et enfin 1 de Morgon sur les meilleures parcelles.

Les gestes et les pratiques de Jean-Paul Brun mettent en avant le respect de l'environnement, avec un vif intérêt pour les méthodes bio. Les sols sont par exemple labourés à la charrue, et le cuivre ainsi que le soufre sont préférés aux produits phytosanitaires pour préserver les vignes. Les vendanges sont manuelles et ne se font qu'à pleine maturité. Dans la cave, le raisin fermente avec ses propres levures, issues du terroir.

Beaujolais Blanc



Format 0,75 L: 11,70€ TVAC (9,60€ HTVA) -

Millésime 2018

Cépage: 100% Chardonnay

Un très beau chardonnay gourmand, long en bouche et frais à la fois, avec une vinification bourguignonne. Une belle robe dorée, avec au nez un fruit développé accompagné d'arômes de vanille, de pain grillé et de noisette. En bouche une attaque fraiche puis fruitée avec un gras et une longueur persistante.

Accords mets/vins: En apéritif, superbe sur des grenouilles persillées, blanquette de veau, volaille fermière aux morilles, poulet aux écrevisses, tartare de lotte à la vanille, gambas sauvages au barbecue et fromages affinés.





Beaujolais à L'Ancienne



Format 0,75 L: 11,50€ TVAC (9,50€ HTVA) -

Millésimes 2013/2017

Cépage: 100% Gamay Noir

Un Beaujolais réalisé en vinification bourguignonne qui respecte la typicité du terroir et issu de parcelles cinquantenaires, d'où son nom "l'Ancien". Une belle robe grenat, avec un nez ample avec des arômes de fruits rouges confiturés. En bouche: Longue et équilibrée, souple et aromatique avec des tannins soyeux.

Accords mets/vins: Vin gourmand et charmeur, idéal sur des charcuteries, sardinade et anchoïade, côtes de porc, saucisses, fromages coulants et fromage blanc au coulis de fruits rouges.

Côtes de Brouilly



Format 0,75 L : 13,50€ TVAC (11,20€ HTVA) – Millésime

2018

Cépage: 100% Gamay

Une robe rubis intense, avec un nez parfumé aux arômes de petits fruits rouges légèrement épicé. En bouche, intense et fruité avec une belle longueur et des tannins souples. Ouvrir au moins 1 heure avant dégustation.





Accords mets/vins: Sur des charcuteries, andouillette au vin rouge, cochon de lait à la broche, farcis provençaux.

Fleurie



Format 0,75 L: 15,80€ TVAC (13,05€ HTVA) -

Millésime 2013

Cépage: 100 % Gamay

Un fleurie tout en finesse, souple et fruité, avec également de subtiles notes boisées et épicées, une matière incroyablement soyeuse. Une cuvée qui peut se garder jusqu'à 8-10 ans.

Accords mets/vins: A déguster avec charcuterie, viande rouge, viande blanche, volaille, champignon,

barbecue, fromage, ris de veau, brillât savarin.

Moulin à Vent



Format 0,75 L: 16,40€ TVAC (13,60€ HTVA) -

Millésime 2015

Cépage: 100 % Gamay

Cette cuvée possède une robe rubis violacé. Le nez révèle des parfums élégants et complexes de fruits noirs et de fruits rouges associés à des notes d'épices et florales : iris, violette. La bouche est structurée, avec des parfums d'une grande finesse.

Accords mets/vins: Salade Lyonnaise, faisan aux

raisins, Mont d'Or au four avec un plateau de charcuterie.





Fleurie « Grille Midi »



Format 0,75 L : 19,30€ TVAC (15,95€ HTVA) –

Millésime 2013

Cépage: 100% Gamay Noir

Le nez floral exhale le cerise burlat. La bouche se montre plus charnue, tout en délicatesse. Une jolie définition infusée et peu extraite.

Accords mets/vins: A déguster avec charcuterie, viande rouge, viande blanche, volaille, champignon, barbecue, fromage, ris de veau, brillât savarin.

In Extremis Vendanges Tardives - Moelleux

Format 0,50 L: 21,85€ TVAC (18,10€ HTVA) - Millésime 2012

Cépage: 100% Chardonnay

Ce vin blanc moelleux – liquoreux de couleur ambrée a la brillance cuivrée. Le nez se livre sur les raisins de Corinthe, le caramel et la mangue mure juteuse. La bouche est très tendue et les acides notes de citron confit se mêlent au miel et se développe vers de doux amers. Un vin à l'équilibre majestueux, ou le botrytis révèle une douceur douillette portée par une acidité désaltérante et des beaux amers juteux.

Accords mets/vins : A déguster avec foie gras et desserts.

Labeur d'Octobre - Moelleux

Format 0,75 L: 29,45€ TVAC (24,30€ HTVA) - Millésime 2012

Cépage: 100% Chardonnay

La robe est d'un rouge rubis un peu terne, Mais dès les premières effluves, c'est la groseille qui domine le nez, puis viennent s'ajouter la liqueur de framboise, les épices (poivre, girofle) et la réglisse. En bouche, c'est du fruit, c'est juteux et gouleyant, c'est bien équilibré, et tend sur de beaux arômes réglissés.

Accords mets/vins : A déguster avec Porc, poisson riche (saumon, thon, etc.), végétarien, et volaille.

Château de Pizay

Depuis le Moyen Age, les vins fins du Château de Pizay séduisent les amateurs de Beaujolais les plus exigeants. Elevés dans l'aristocratie des crus choisis, ses nobles descendants vinifiés dans le meilleur respect des traditions sont dégustés dans le monde entier.

Sur

l'emplacement d'une ancienne villa romaine, près de la voie qui reliait Lugdunum à Autun, Gosmard de « Pizeys », vassal des Sires de Beaujeu, bâtit les premières tours



du Château en 1030. C'est à cette date qu'est mentionné pour la première fois le nom de Pizay dans les chartes de l'Abbaye de Cluny. Les descendants de Gosmard de « Pizeys » lui succédèrent durant neuf siècles.





Repris par une lyonnaise en 1916, le domaine changea ensuite plusieurs fois de propriétaire. Depuis 1981, la propriété appartient à la Société Civile d'Exploitation du Château de Pizay, filiale de la caisse régionale d'assurances agricoles Groupama Rhône Alpes.

L'acquisition en 1998 du Château de Saint-Lager, domaine de 14 ha situé au pied de la fameuse colline de Brouilly enrichit la gamme d'un cru frais et séduisant : le Brouilly Château de Saint-Lager.

Toute la production (<400 000 bouteilles) du Domaine est vendue en bouteilles. Les ventes à emporter et les expéditions à des clients particuliers constituent un tiers des ventes. Un autre tiers est vendu en restauration et dans les magasins spécialisés. Le reste est exporté dans le monde entier.

Morgon Cuvée du Py



Format 0,375 L: 6,75€ TVAC (5,60€ HTVA) -

Millésime 2015

Cépage : 100% Gamay Noir (à jus blanc)

Rouge profond et brillant comme un rubis. Le nez est chaud, envoutant, les fruits rouges sont noirs (myrtille, vient ensuite la pêche de vigne chaude et séduisante). La prune en marmelade et la framboise à l'eau de vie sont nimbées de cerises au kirsch. Au palais, il affiche sa plénitude dès l'entrée en bouche, il s'impose, puissant, profond. Les arômes de cerises au

Kirsch complètent ce tableau aromatique. **Accords mets/vins :** A déguster bœuf de toutes origines (Charollais







de préférence), des accords subtils avec des sauces goûteuses, sur des rôtis, des bourguignons, des coqs au vin, gigots et aiguillettes.

Beaujolais Villages



Format 0,75 L : 9,10 TVAC (7,50€ HTVA) – Millésime

2015

Format 0,375 L: 5,00€ TVAC (4,10€ HTVA) -

Millésime 2015

Cépage : 100% Gamay Noir (à jus blanc)

Le nez explose immédiatement dans une bombance aromatique. Pétulances de fruits, cerises, framboises, pèches de vigne, prunes rouges sur fond de cassis. Le

tout rehaussé par une ligne épicée. Les éclats de poivre viennent en contraste. Le fondu se poursuit longtemps avant que la finale ne termine ce moment savoureux sur des tannins enrobés.

Accords mets/vins: A déguster avec les grillades, les repas de légumes crus, les gaspachos et sur un mâchon à la lyonnaise où se mêlent saucissons pur porc et fromages pur chèvre.

Morgon « Les Sybarites »



Format 0,75 L : 13,40€ TVAC (11,10€ HTVA) –

Millésime 2018

Cépage : 100% Gamay Noir (à jus blanc)

La robe est profonde, le pourpre se pare de reflets d'or. Le séjour en foudres n'a pas altéré sa fraîcheur et sa vivacité. Les épices douces dominent le nez dès



l'attaque. Les fruits noirs sont en soutient, ils contribuent à la puissance aromatique. Les notes toastées se font discrètes, où l'on croit reconnaitre la cerise et le poivre blanc. Des effluves de meringue dorée précèdent une finale de tabac brun. La finale conserve de la fraîcheur, agrémentée de réglisse.

Accords mets/vins: A déguster bœuf de toutes origines (Charollais de préférence), des accords subtils avec des sauces goûteuses, sur des rôtis, des bourguignons, des coqs au vin, gigots et aiguillettes.

Morgon Cuvée du Centenaire

Format 0,75 L : 15,50€ TVAC (12,80€ HTVA) –

Millésime 2018

Cépage: 100% Gamay Noir

Une robe d'été, légère, pourpre aux reflets d'or. Les bouquets d'arômes floraux s'ensuivent et la réglisse termine, accompagnée de zestes d'oranges grillés dans un fondu chocolaté. Le palais frais et enrobant s'ouvre avec retenue, dans l'élégance. La silhouette est svelte, fluide. Les fruits sont mûrs, confits. Ils sont soutenus par

des tanins fondus, soyeux

Accords mets/vins: Ce vin s'accorde avec les belles pièces de bœuf, des sauces goûteuses, des rôtis, des bourguignons, des coqs au vin, gigots et aiguillettes.

Beaujolais Blanc Villages

Format 0,75 L : 9,70€ TVAC (8,00€ HTVA) –

Millésime 2019

Cépage: 100% Chardonnay

Une robe pâle et brillante, ce Beaujolais blanc se découvre avec des senteurs de fleur de tilleul et roses. Une note fruitée de fruits à noyaux en bouche accompagnés d'une jolie acidité offre à ce vin un très bel équilibre plaisant et rafraichissant.

Accords mets/vins: Ce vin est propice pour un apéritif. Il se marie très bien avec les poissons roses ou blancs, le Risotto, le homard, le roquefort, les fromages de chèvres, la salade grecque, les cuisines épicés (piment), le poulet ou le porc avec des sauces à la crème, les noix de Saint-Jacques ou les huitres.



Domaine Hamet-Spay

La situation privilégiée du Domaine à Saint-Amour-Bellevue, au Nord du Beaujolais et au Sud de la Bourgogne, permet de produire une large gamme de vins rouges et blancs issus de sols et de terroirs qui donnent aux cuvées tout leur caractère : Saint-Amour, Juliénas, Moulin à Vent avec le cépage Gamay et le Pouilly-Fuissé, le Bourgogne Blanc, le Crémant de Bourgogne avec le cépage Chardonnay. Les vins du domaine véhiculent avant tout des valeurs de sincérité, de générosité et de convivialité. Chaque jour de travail, chaque geste est une quête individuelle et familiale pour devenir meilleur et vous proposer des vins de qualité.









Saint-Amour « Vers L'Eglise »



Format 0,75 L: 11,90€ TVAC (9,90€ HTVA) -

Millésime 2019

Format 0,375 L: 7,00€ TVAC (5,80€ HTVA) -

Millésime 2019

Format 1,5 L: 31,60€ TVAC (26,10€ HTVA) -

Millésime 2019

Cépage: 100% Gamay Noir

Robe rubis profond, nez arômes fruits rouges, promesse qui se concrétise en bouche, avec une palette de fruits frais, cerise, cassis et framboise, tannin fins et élégants, finale poivrée.

mets/vins: A déguster avec Accords apéritifs dinatoires. cochonnaille, barbecue, carré de porc aux herbes, gâteau au chocolat.

Juliénas Côtes de Bessav

Format 0,75 L: 11,80€ TVAC (9,70€ HTVA) -

Millésime 2019

Format 0,375 L: 6,80€ TVAC (5,70€ HTVA) -

Millésime 2018

Cépage: 100% Gamay Noir

Belle couleur grenat sombre, jolie nez floral d'Iris, fruits rouges et noirs, cassis, burlat, nuances épicées, vin

charpenté.



Accords mets/vins : A déguster sur carré de veau, mignon de porc et pièce de bœuf grillée.

Moulin à Vent Terres Rouges

Format 0,75 L: 12,60€ TVAC (10,40€ HTVA) – Millésime 2019

Cépage: 100% Gamay Noir

Belle couleur rouge grenat, jolie nez floral de violette, cerise et griotte en bouche, tanins fins et structurés.

Accords mets/vins : A déguster sur magret de canard, pintade aux girolles, et échine de cochon.

Pouilly-Fuissé Beau-Regard

Format 0,75 L: 17,80€ TVAC (14,70€ HTVA) -

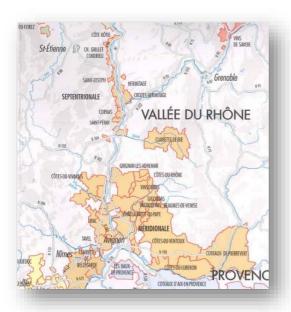
Millésime 2017

Cépage: 100% Chardonnay

Ce millésime caractérisé par un été chaud et ensoleillé favorise un chardonnay très souple et opulent. Notes beurrées et briochées typiques d'un élevage en fût accompagnent des arômes de pêche blanche.

Accords mets/vins: A déguster sur Saint Jacques, homard, volaille fermière à la crème.

Les Vins de la Vallée du Rhône et d'Ardèche



Présent dans la région dès l'Antiquité, vignoble de la Vallée du Rhône connaît impulsion commerciale au premier siècle avec les Romains. développèrent la culture de la vigne. "Vins des Papes" dès le XIVème siècle, les vins des Côtesdu-Rhône (ancien nom de la région viticole) acquièrent ainsi leur renommée

internationale. C'est le

2ème vignoble le plus vaste après celui du bordelais, il s'étend sur 6 départements (le long du Rhône, de Vienne à Avignon) et 75.600 hectares de vignes, qui produisent annuellement plus de 3.000.000 d'hectolitres de vins rouges, rosés, blancs secs et mousseux, ou vins doux naturels.







Il est divisé en deux régions viticoles communément distinguées : Vallée du Rhône septentrional (de Vienne à Valence), au nord, et Vallée du Rhône méridional (de Montélimar à Avignon), au sud.

Le climat méditerranéen (avec son mistral caractéristique qui descend la vallée du Rhône jusqu'à la Méditerranée) et ses nombreuses variations en allant vers le Nord, allié à la diversité des sols (coteaux très escarpés pour le nord, petites collines aux reliefs doux pour le sud) font de la vallée du Rhône un terroir riche et varié, qui produit des vins dont l'identité est très marquée. Ceux de la rive droite sont plus fins et fruités que ceux de la rive gauche, définis comme plus charpentés et capiteux.

De nombreux cépages composent les vins, avec pour les plus connus : Syrah, Grenache, Mourvèdre, Viognier, Marsanne, Roussanne, Bour boulenc ou Clairette. Les crus les plus réputés sont, pour les rouges, les Côte-Rôtie, les Hermitage et les Châteauneuf du Pape et pour les blancs, les Condrieu et la Clairette de Die. Les vins de la Vallée du Rhône ont le caractère affirmé et la couleur de leur terroir, né d'un savoir-faire ancestral.





Les vignerons Ardéchois à Ruoms

Au début du XXe siècle, des vignerons ont entrepris d'associer leurs efforts dans une démarche commune. En 1967, les Vignerons Ardéchois® ont construit ensemble une structure de production dont l'efficacité se conjugue avec les valeurs de solidarité. Une restructuration complète du vignoble a été menée, avec l'introduction de cépages nobles et ancestraux (Chatus) en adéquation optimale avec les sols afin de respecter l'expression des terroirs. Les analyses de sols approfondies et la limitation des rendements ont largement contribué à l'amélioration constante de la qualité des vins.



Aujourd'hui, les Vignerons Ardéchois® regroupent près de 1500 viticulteurs dans toutes les communes viticoles de l'Ardèche méridionale avec un site de vinification dans chacun des 12 terroirs de la région. Ils cultivent avec passion un vignoble de 6500 hectares, dont 487 en sélections parcellaires, ce qui représente 85% de la production viticole du Sud-Ardèche.





Distribués chez près de 1000 cavistes en France, en grande distribution et dans plus de 40 pays à travers le monde, les vins des Vignerons Ardéchois® bénéficient d'une notoriété croissante *, allant de pair avec une exigence qualitative permanente. Avec une maitrise complète de la production à la commercialisation sur un territoire unique, les Vignerons Ardéchois représente un modèle de réussite dans l'environnement viticole français.



Côtes du Rhône « Fond des Dames »



Format 0,75 L : 7,20€ TVAC (5,95€ HTVA) – Millésime 2017

Cépages: 60% Grenache & 40% Syrah

Pour ce vin généreux et équilibré, la robe est rouge sombre profonde aux reflets bleutés. Le nez est très plaisant et flatteur avec ses arômes de petits fruits rouges. Après aération le bouquet évolue vers des notes plus épicées. En bouche, le vin est charnu, ample. Dominé par le fruit avec des tannins dus à sa jeunesse, mais légèrement fondus garants du potentiel de garde.

Accords mets/vins: A déguster sur gibiers, viandes rouges et fromages fermiers.

Côtes du Rhône « Croix de Sablet »



Format 0,75 L : 5,70€ TVAC (4,70€ HTVA) – Millésime 2017

Cépages: 60% Grenache & 40% Syrah

Une robe rouge brillante et sombre. Ce vin propose un nez fruité aux parfums francs de fruits rouges et noirs. La bouche met en valeur un vin ample et bien équilibré, dominé par le fruit avec de la fraicheur. Une belle longueur en bouche accompagnée de tanins bien

fondus.

Accords mets/vins : A déguster avec un carpaccio de bœuf, du bœuf en daube et une canette rôtie aux girolles.

Domaine Riou

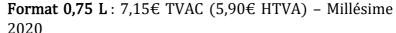
Arnaud et John Leroy sont également propriétaires de 10 hectares de vignes à Saint-Laurent-de-Carnols dans le Rhône, leur permettant de produire quatre cuvées – le Tentation blanc, rouge, rosé et vieilles vignes – vinifiées par leurs soins.



Les Vins Leroy-Prévot



Domaine Riou « Tentation » Rouge/Rosé/Blanc



Cépages : Syrah, Grenache & Carignan

Réalisée par les deux viticulteurs belges propriétaires de la Cuvée Ruffus, ils possèdent également sur Saint-Laurent-de-Carnols et Saint-Michel-d'Euzet, le vin Tentation, composé essentiellement de syrah, et qui dévoile des notes épicées propres à ce cépage de caractère.

Accords mets/vins : A déguster avec du pâté, escargots à la corse, coq au vin rouge et chambarand maigre.

Domaine Riou « Vieilles Vignes »

Format 0,75 L : 9,30€ TVAC (7,70€ HTVA) –

Millésime 2018

Cépages: 50% Syrah & 50% Grenache

Réalisé par deux viticulteurs belges propriétaires sur Saint-Laurent-de-Carnols et Saint-Michel-d'Euzet, A&J - Ruffus - Vieilles Vignes exprime toute la typicité des vins de Côtes du Rhône, riches en épices et en fruits noirs confiturés. Cette cuvée est issue d'une sélection minutieuse des plus beaux raisins d'un domaine d'exception aux vignes cinquantenaires.





Accords mets/vins: A déguster avec du caviar d'aubergines provençal, salmis de faisan, fromage comme le Brie aux noix, tartelette de foie gras et morilles.

Vallée du Rhône – Domaines Rémizières et Entrefaux

Château Les Amoureuses Tradition

Format 0,75 L : 7,90€ TVAC (6,50€ HTVA) – Millésime

2016

Cépage: Dominante Grenache

Un nez aux arômes de fruits rouges confiturés avec de subtiles touches torréfiées. En bouche, tout en équilibre, fraîcheur et corpulence se distinguent.

Accords mets/vins : A savourer sur des viandes rouges grillées, agneau, magret de canard, gibiers, rougets, daurades, Saint-Pierre grillés sauce au vin rouge et

olives noires, légumes farcis au riz, moussaka végétarienne.

Château Les Amoureuses Cuvée La Barbare

Format 0,75 L : 12,50€ TVAC (10,30€ HTVA) –

Millésime 2017

Cépages: 70% Syrah, 30% Mourvèdre, Grenache &

Cépages Anciens

Une robe noire aux reflets violines avec un nez concentré d'arômes de violette, poivre noir, garrigue et de fruits noirs. Une bouche structurée, ample ;



finale longue et aromatique, aux notes de cerises noires, de mûres et d'épices.

Accords mets/vins : A déguster avec une caille rôtie aux châtaignes, une pintade aux pruneaux accompagnée d'une timbale forestière ou un filet mignon à la créole.

Domaine des Remizières

Le Domaine des Remizières est une exploitation familiale depuis plusieurs générations.



A son début, l'exploitation comptait 4 hectares de vignes, une partie de la vendange était livrée en cave coopérative. A partir de 1973, la vinification se fait entièrement sur le domaine. Depuis cette date, le domaine s'est beaucoup agrandi puisqu'il atteint actuellement 35 hectares.

A son début, c'est Alphonse qui gère la propriété. Puis Philippe, son fils, s'installe en 1977 et décide de commercialiser toute la production en bouteilles. Des travaux d'agrandissements et de





modernisation se font alors petit à petit. En 2005, Emilie, son diplôme d'œnologie en poche, rejoint son père. En 2009, Christophe, le frère d'Emilie, rejoint le domaine après avoir obtenu son BTS viticulture/œnologie. C'est un travail en famille avec une volonté et des tâches bien déterminées.

Hermitage Cuvée Emilie Remizières Rouge

Format 0,75 L: 49,70€ TVAC (41,10€ HTVA) -

Millésime 2018

Cépage: 100% Syrah

Ce vin propose une robe extrêmement soutenue, une belle structure tannique enrobée par des arômes et des saveurs d'épices et de fruits mûrs, voire compotés. Un vin rond et fin en bouche.

Accords mets/vins: Cet Hermitage convient parfaitement à des viandes rouges et du gibier.

Hermitage Cuvée Emilie Remizières Blanc

Format 0,75 L : 44,60€ TVAC (36,90€ HTVA) –

Millésime 2018

Cépage: Marsanne

Vin de couleur jaune avec des reflets or, Très gras en bouche avec beaucoup de finesse et de longueur, prenant une touche de miel après quelques années. A boire à partir de deux ans, mais pouvant se garder de longues années.







Accords mets/vins: A servir en apéritif et accompagne de façon remarquable les entrées et poissons en sauce. Très vieux, il peut, pourquoi pas, accompagner un foie gras.

Cornas Remizières

Format 0,75 L : 32,60€ TVAC (26,90€ HTVA) -

Millésime 2018

Cépage: 100% Syrah

Encore très marquée par le bois, cette cuvée déploie une bouche extrêmement puissante, aux saveurs de réglisse et de cacao, bâtie sur des tanins très présents mais idéalement mûrs. A mettre en cave.

Accords mets/vins : A déguster avec des langoustines au paprika, du bœuf au manioc, fromage et un délice

cacao-framboise.

Crozes-Hermitage « Cuvée Particulière »

Format 0,75 L: 15,30€ TVAC (12,70€ HTVA) -

Millésime 2018

Cépage: 100% Syrah

Vin tannique, aromatique et rond, bonne persistance. Peut se boire à partir de deux ans mais se bonifie après quelques années avec un optimum entre 3 et 5 ans. Dans le cas d'un vieillissement, ce vin doit obligatoirement être préparé et servi en carafe pour avoir encore un plus au moment de la dégustation.







Accords mets/vins : Accompagne les viandes blanches mais surtout les viandes rouges.

Saint-Joseph Remizières

Format 0,75 L : 20,00€ TVAC (16,50€ HTVA) –

Millésime 2018

Cépage: 100% Syrah

Vin de couleur soutenue, tannique (tanins très ronds avec beaucoup de finesse). Très fruité à dominante fruits rouges pendant sa jeunesse et se bonifie après quelques années. Ce vin peut se consommer dès ses premières années (2 à 3 ans) avec un optimum à 5/7 ans.

Accords mets/vins : Accompagne les viandes blanches, les viandes rouges et les gibiers.

IGP Collines Rhodaniennes Rémizières

Format 0,75 L : $8,20 \in \text{TVAC} (6,80 \in \text{HTVA})$ –

Millésime 2018.

Cépage: 100% Syrah

Ce vin est très caractéristique du cépage. Vin à la fois aromatique et souple. A consommer dès ses premières années, mais pouvant se garder 4 à 5 ans.

Accords mets/vins : à boire avec grillades et viandes blanches.



Domaine des Entrefaux

Ce très joli domaine familiale est aujourd'hui conduit par François Tardy. Ce vigneron consciencieux et soucieux de mettre en valeur ses très beaux terroirs a pris le virage d'une viticulture propre il y a quelques années. Depuis les vins ont pris une autre dimension et le domaine est devenu une valeur sûre de Crozes-Hermitage.

Le domaine des Entrefaux compte 26ha uniquement sur l'appellation Crozes-Hermitage. Il se situe sur quelques-uns des plus beaux terroirs de la région, comme les terrasses caillouteuses "Les Châssis" et les côteaux argilo-calcaire disposés dans le prolongement de la butte de l'Hermitage.

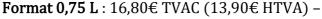
Le virage cultural pris par François Tardy l'a amené à travailler ses vignes selon les principes de l'Agriculture Biologique, en y ajoutant quelques méthodes empruntées à la biodynamie. Dans le même esprit le souci de la maitrise des rendements s'est imposé de luimême.

Les vins sont dans le prolongement du travail réalisé à la vigne, les vins sont élaborés de manière naturelle, en favorisant un travail en délicatesse à chaque étape. Les vendanges sont manuelles, les vinifications se font en levures indigènes, les blancs sont manipulés au minimum, les rouges fermentent à température maitrisée et les cuvaisons adaptées à l'origine des raisins. Enfin le soufre est utilisé à faible dose.





Crozes-Hermitage Les Entrefaux



Millésime 2018

Format 0,375 L: 11,40€ TVAC (9,40€ HTVA) -

Millésime 2018

Format 1,5 L : 35,40€ TVAC (29,30€ HTVA) -

Millésime 2017

Cépage: 100% Syrah

Au nez le vin est franc, frais et direct. La Syrah est délicate dans un profil floral. La bouche est aussi fine,

épicée et digeste. Un vin facile d'approche, simple mais loin d'être simpliste.

Accords mets/vins: A déguster avec des viandes rouges.

Crozes-Hermitage Les Entrefaux Blanc

Format 0,75 L: 16,80€ TVAC (13,90€ HTVA) -

Millésime 2019

Cépages: 90% Marsanne & 10% Roussanne

A forte dominante de Marsanne, il présente un nez, agréable et expressif, au joli bouquet à dominante florale : acacia et genêt, puis, après aération, sur des notes d'amande, de poire et de citron confit. En bouche, le vin se montre fin et délicat, avec une belle rondeur équilibrée par un bon support fraîcheur.





L'expression aromatique est suave toujours avec une dominante de fleurs jaunes. Longue finale épicée.

Accords mets/vins : A déguster avec la cuisine exotique et le poisson.

Crozes-Hermitage Les Machonnières



Format 0,75 L : 24,40€ TVAC (20,20€ HTVA) –

Millésime 2013

Cépage: 100% Syrah

Robe noire, nez puissant mais respectant le raisin, des notes fortement épicées, poivrées avec une matière en bouche dense, une texture charnue encadrée par des tanins mûrs, gras et tactiles. Un vin d'automne, d'hiver car riche et généreux.

Accords mets/vins : A déguster avec gibier rôti, et pièces de bœuf sauce au poivre.

Côte Rôtie « Les Terres Rouges » (J-P Brun)



Format 0,75 L: 39,70€ TVAC (32,80€ HTVA) -

Millésime 2014

Cépage: 100% Syrah

Au nez, les fruits noirs explosent. La bouche est soyeuse et ronde. Il y a un très bel équilibre entre les tanins veloutés et l'acidité. La finale est ponctuée d'une discrète pointe d'amertume qui ne prend pas le pas sur la longueur. Un vin d'exception qui ne



demande qu'à vieillir mais qui peut déjà être apprécié en ce moment !

Accords mets/vins: A déguster avec des fromages forts, gibiers et viandes rouges.

Maison Pascal à Vacqueyras (Vacqueyras, Montmirail & Gigondas) Les Dentelles de Montmirail

Le domaine couvre environ 70 hectares plantés exclusivement en côteaux et en terrasses. Il est situé sur le versant sud des fameuses Dentelles de Montmirail, au pied même de la roche. C'est un superbe cirque dominé par des falaises granitiques de près de 100 mètres, faisant face au Mont Ventoux et à la plaine du Rhône. Les vignes y bénéficient d'une exposition remarquablement ensoleillée, tout en étant protégées du vent dominant : le Mistral.

Vacqueyras Grand Montmirail

Format 0,75 L : 14,00€ TVAC (11,60€ HTVA) –

Millésime 2017

Cépages: 65% Grenache & 35% Syrah

Ce Vacqueyras allie puissance et finesse aromatique, grâce à une vinification traditionnelle bourguignonne qui cherche avant tout à mettre en avant l'expression du terroir et la finesse aromatique. Le nez est complexe et révèle des notes de fruits noirs, mûres et de garrigue. Bouche charnue puissante et longue. Une

structure puissante faite pour durer. Un Vacqueyras de grande classe qui réserve encore des surprises pour quatre à cinq années à venir.



Accords mets/vins : A déguster sur des viandes mijotées ou des plats à base d'agneau et formages de caractère.

Gigondas Grand Montmirail Vieilles Vignes



Format 0,75 L : 16,70€ TVAC (13,80€ HTVA) –

Millésime 2016

Format 1,5 L: 42,15€ TVAC (34,80€ HTVA) -

Millésime 2016

Cépages: 75% Grenache, 20% Syrah & 5% Mourvèdre

Jolie fraîcheur aromatique soulignée par une concentration de fruits noirs, de réglisse et d'épices. La bouche, longue et persistante, développe des tanins fins et bien présents.

Accords mets/vins : A déguster sur des viandes mijotées ou des plats à base d'agneau et fromages de caractère.

Beaumes-de-Venise Grand Montmirail Rouge



Format 0,75 L : 11,60€ TVAC (9,60€ HTVA) -

Millésime 2016

Cépages : 70% Grenache & 30% Syrah

Rouge soutenu bouquet intense de fruits rouges et noirs, de garrigue et d'épices. En bouche l'attaque est ronde extrêmement fruité et épicée. La finale est chaleureuse et dotée d'une belle fraîcheur avec des tanins soyeux.





Accords mets/vins: A déguster avec des viandes rouges, gibiers, fromages, et desserts au chocolat.

Côtes du Rhône Les Dentelles



Format 0,75 L: 8,20€ TVAC (6,70€ HTVA) -

Millésime 2016

Format 0,375 L: 6,60€ TVAC (5,45€ HTVA) -

Millésime 2016

Cépages: Syrah, Grenache & Mourvèdre

En bouche ce vin rouge est un vin puissant avec un bel équilibre entre l'acidité et les tanins.

Accords mets/vins: Ce vin s'accorde généralement bien avec du bœuf, de l'agneau ou du gibier.

Châteauneuf du Pape Château Fargueirol



Format 0,75 L: 16,40€ TVAC (13,60€ HTVA) -

Millésime 2018

Format 1,5 L: 46,50€ TVAC (38,40€ HTVA) -

Millésime 2016

Cépages: 70% Grenache, 20% Syrah, 5% Mourvèdre

& 5% Cinsault

Une robe grenat, accompagné d'un nez aux notes d'épices douces et de cerises noires. A l'aération, ce vin dévoile des arômes de fraises, de prunes et de

thym. Le tout surligné d'une touche de cacao. En bouche, il est ample avec une structure tannique bien enrobée. Finale longue qui laisse transparaitre des notes fruitées, animales et épicées.

Accords mets/vins : A déguster avec de la daube de bœuf et du coq au vin.

Domaine Juliette Avril Cuvée Maxence

Format 0,75 L: 32,50€ TVAC (26,80€ HTVA) -

Millésime 2016

Cépage: 100% Grenache

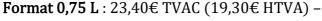
La couleur est profonde et franche mais toujours lumineuse, entre pourpre et rubis. Le nez est concentré, serré, les senteurs de sous-bois envahissent les narines, la cerise noire se précise, le pruneau montre son nez, le cuir, le tabac. Muni d'un très beau gras et d'un équilibre acide parfait, l'élevage sous-bois apporte une certaine précision à cette ensemble harmonieux et généreux.

Accords mets/vins : A déguster sur du gibier, comme un lièvre, des pigeons, ou plus simplement une côte à l'os avec quelques cèpes mais gardez-en un peu pour du fromage de chèvre des Monts de Vaucluse.





Domaine Juliette Avril Rouge



Millésime 2017

Format 1,5 L : 42,15€ TVAC (34,80€ HTVA) –

Millésime 2016

Cépages: 65% Grenache, 35% Syrah & 5%

Mourvèdre

Les tannins sont très soyeux et tendent à donner du mordant, de la présence et une longueur en bouche parfaite. Quelques arômes tertiaires comme la réglisse, la cerise, la griotte pour proposer un ensemble harmonieux et complexe.

Accords mets/vins: Jeune, préférez les viandes rouges ou les fromages pas trop affinés. Plus vieux, orientez-vous vers le gibier à plumes, les daubes de joues de porc ou de bœuf et les fromages de chèvre un peu "avancés".

Domaine Juliette Avril Blanc

Format 0,75 L : 23,40€ TVAC (19,30€ HTVA) – Millésimes 2018/2019

Cépages : 45% Grenache Blanc, 25% Roussanne,

15% Clairette & 15% Bourboulenc

Ce vin à la teinte jaune or d'une belle clarté. Il révèle un nez aux fines nuances de miel d'acacia et d'amandes amères. Un peu d'air lui fera du bien et ce



sont ensuite des arômes d'anis étoilée et des saveurs toastées qui se manifesteront. La bouche exprime immédiatement une vraie puissance, du gras, de la sucrosité et une complexité elle aussi un peu bridée.

Accords mets/vins : A déguster à l'apéritif, avec un beau poisson, en tartare pourquoi pas, quiche, écrevisses, et homard.

Domaine Juliette Avril Cairanne

Format 0,75 L : $10,60 \in \text{TVAC} (8,80 \in \text{HTVA})$ –

Millésime 2017

Cépages : 50% Grenache, 25% Syrah, 15% Mourvèdre

& 10% Carignan



Belle couleur grenat sombre avec nuance violine; au premier nez c'est un bouquet de fruits rouge qui explose; cassis, myrtille dominent; Dans un second temps apparaît une pointe de réglisse suivie de notes fumées et sauvages, alors qu'un discret et élégant parfum de violette prend naissance. Après ces qualités de jeunesse, la matière prend place sur le palais et

divulgue des notes plus évoluées tel le thym; la fin de bouche un peu giboyeuse. Les tannins sont bien enrobés, l'acidité est parfaite pour maintenir l'ensemble très frais.

Accords mets/vins: A déguster avec superbe avec des viandes rouges grillés, des côtelettes d'agneau ou fromage de chèvre frais.





Domaine Juliette Avril Plan de Dieu – Cuvée Léandre

Format 0,75 L: 10,20€ TVAC (8,45€ HTVA) -

Millésime 2017

Cépages: Grenache, Syrah & Carignan

Le vin présente une intense couleur pourpre tirant sur le grenat. Le premier nez est encore un peu serré, voire fermé ; il lui faut de l'air, un peu de temps, rien d'étonnant pour ce 2017 plein de vie mais encore contraint par la cuve puis la bouteille. La bouche est vive, acidulée mais en parfaite équilibre avec la charpente du vin. Une fois que le palais est bien "envahi", cet aspect acidulé se transforme en

impression de fraîcheur et de fruits.

Accords mets/vins: A déguster avec des plats en sauce, daubes, ou taureau.

Domaine Garancière Seguret

Format 0,75 L : 17,40€ TVAC (14,40€ HTVA) –

Millésime 2016

Cépages : Clairette, Marsanne & Viognier

Ce vin soyeux et élégant en bouche avec sa robe d'une belle couleur rouge cerise, offre un bouquet de petits fruits rouges et de saveurs de garrigues. Vin charnu et souple.



Accords mets/vins: Ce vin rouge accompagne avec bonheur la cuisine provençale, la daube, les farcis, les volailles ainsi que les fromages.

Stéphane Montez – Domaine du Monteillet à Chavanay

La Maison Leroy-Prévot et Stéphane Montez travaillent ensemble depuis plus de 30 ans. Le terroir des vignobles de Saint-Joseph Nord, Côte-Rôtie et Condrieu se situent sur les coteaux de la rive droite du Rhône.

Les terrasses du domaine se situent à la périphérie Est du Mont Pilat, les protégeant des intempéries. Elles surplombent la vallée du Rhône, apportant continuellement une brise pure et légère assainissant les baies. La combe du Montelliet crée une ventilation fraiche, préservant la pureté aromatique des vins et limitant les maladies de la vigne.



Les principales roches sont des formations « cristallines », c'est-àdire des roches magmatiques plutoniques (Granites) et des roches métamorphiques (schistes, gneiss, migmatites).



Les Vins Leroy-Prévot



Condrieu « Chanson »

Format 0,75 L: 38,40€ TVAC (31,80€ HTVA) -

Millésime 2017

Cépage: 100% Viognier

Vin de couleur jaune paille clair tirant sur le doré,

brillant

Premier nez racé et beurré, puis poire, abricot, pain grillé, violette. La bouche manifeste une très belle

tension grâce à la minéralité du terroir.

Accords mets/vins: A déguster avec du chèvre chaud, foie gras poêlé, saumon fumé, petits rougets, ris de veau au jus d'agrumes et jeunes carottes à l'étuvée, homard grillé, aspic d'asperges, lotte au curry, turbot grillé à la sauce hollandaise, risotto de légumes de printemps.

Condrieu « Les Grandes Chaillées »

Format 0,75 L: 36,50€ TVAC (30,20€ HTVA) -

Millésime 2016

Cépage: 100% Viognier

Vin de couleur jaune paille clair tirant sur le doré, brillant. Nez très parfumé et flatteur aux nuances d'acacia, de miel et de pain grillé. En bouche c'est un vin

tendu, droit et minéral et long en bouche.

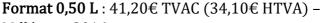
Accords mets/vins: A déguster avec du chèvre chaud, foie gras poêlé, saumon fumé, petits rougets, ris de veau au jus





d'agrumes et jeunes carottes à l'étuvée, homard grillé, aspic d'asperges, lotte au curry, turbot grillé à la sauce hollandaise, risotto de légumes de printemps.

Condrieu Grains Nobles « Candice »



Millésime 2016

Cépage: 100% Viognier

Vin de couleur jaune paille foncé. Nez très subtils d'abricot secs liés à la sur-maturité, de coing, pain d'épices. La bouche révèle un bel équilibre, elle est grasse et persistante.

Accords mets/vins: A déguster avec du foie gras en terrine avec son pain d'épices, tarte aux poires,

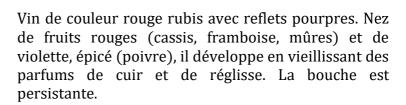
crumbles aux fruits exotiques.

Saint-Joseph

Format 0,75 L: 20,70€ TVAC (17,10€ HTVA) -

Millésime 2019

Cépage: 100% Syrah









Accords mets/vins: Il s'accorde fort bien avec les volailles (poulet de Bresse), magrets de canard, et gibiers.

Saint-Joseph « Cuvée du Papy »

Format 0,75 L: 26,70€ TVAC (22,00€ HTVA) -

Millésime 2018

Cépage : Syrah (vieilles vignes > 25 ans)

Vin de couleur rubis foncé. Au nez nous avons des parfums intenses, de fruits rouges (cassis) et de violette, en final des notes épicées (muscade, poivre), mais aussi de réglisse et vanille. La bouche est élégante et longue avec une solide structure tannique aux tanins fondus.

Accords mets/vins: A déguster avec du gibier (lièvre à la royale), une viande rouge, sauté d'agneau aux petits pois, un fromage de chèvre.

Saint Joseph Blanc

Format 0,75 L: 24,40€ TVAC (20,20€ HTVA) -

Millésime 2018

Cépages: 34% Marsanne (vieilles vignes) & 66%

Roussanne

Nez très développé et raffiné sur des notes de fruits du verger (abricot, pêche jaune) et de fleurs blanches (acacia, aubépine). En bouche c'est un vin gras avec une belle minéralité et long en bouche.







Accords mets/vins : A déguster avec une salade de la mer aux Saint-Jacques, poissons, volaille, bricks de Saint Marcellin au thym et noisettes hachées.

Côte Rôtie « Fortis »



Format 0,75 L: 53,30€ TVAC (44,10€ HTVA) –

Millésime 2018

Format 1,5 L: 107,90€ TVAC (89,20€ HTVA) -

Millésime 2018

Cépages: 95% Syrah & 5% Viognier

Au nez nous avons des parfums intenses de fruits rouges (cassis), de vanille, et quelques notes torréfiées. La bouche est d'une grande finesse, les tanins sont biens arrondis et fondus. Finale longue et soyeuse.

Accords mets/vins: Colvert, veau aux figues, filet de canette aux champignons, chevreuil, magret de canard, et fromages.

Côte Rôtie « Les Grandes Places »



Cépages: 97% Syrah & 3% Viognier



Vin de couleur très sombre. Au nez nous avons des parfums intenses de fruits noirs (cassis, myrtille, pruneau), des notes fumées (tourbe), mentholé (laurier). La bouche est d'une grande profondeur, les



tanins sont serrés mais bien fondus grâce au long élevage. Finale longue et persistante.

Accords mets/vins : Faisan, gibier (sanglier par exemple).

Syrah à Papa



Format 0,75 L: 11,40€ TVAC (9,40€ HTVA) –

Millésime 2017

Cépage: 100% Syrah

Vin de couleur rouge rubis avec reflets violacés. Nez de poivre, réglisse, fruits rouges. La bouche est puissante, dense et tannique.

Accords mets/vins : Viandes grillées, civet de lapin, fromages.

Les Hauts du Monteillet Rouge



Format 0,75 L: 13,30 \in TVAC (11,00 \in HTVA) -

Millésime 2018

Cépage: 100% Syrah

Vin de couleur rouge rubis tirant sur le noir. Nez de pain d'épices, de truffe et de violette. La bouche est puissante, dense et tannique.

Accords mets/vins: petits gibiers, civet de lapin, volailles grillés ou tout simplement sur un fromage.



Les Vins Leroy-Prévot



Les Hauts du Monteillet Blanc

Format 0,75 L : 14,40€ TVAC (11, 90€ HTVA) –

Millésime 2018

Cépages: 60% Marsanne & 40% Roussanne

Vin tirant sur le doré, brillant. Nez flatteur aux nuances d'agrumes (pamplemousse). Une bouche généreuse, avec un bel équilibre entre fraîcheur et minéralité.

Accords mets/vins : apéritifs, crustacés, fondue à base de fromage.

IGP « Le Petit Viognier »

Format 0,75 L : 19,10€ TVAC (15,80€ HTVA) –

Millésime 2019

Cépage: 100% Viognier

Vin tirant sur le doré, brillant. Nez typique du Viognier sur l'abricot, pêche aux nuances d'acacia, de miel et de pain grillé. En bouche c'est un vin tendu, droit et minéral.

Accords mets/vins : apéritifs, poissons grillés, fromage de chèvre.







IGP « Blanc D'En Face »

Format 0,75 L : 12,30€ TVAC (10,15€ HTVA) –

Millésime 2019

Cépages: 90% Viognier & 10% Cugnette

Ce joli blanc offre des notes suaves de fleurs printanières, d'abricots et d'agrumes, le tout dans une belle matière. Le vin est charnu mais net et structuré, avec une sensation soyeuse sur une finale longue. De la gourmandise tout en finesse! Expressif et floral, notes de fleurs blanches et de fruits frais mûrs. Belle fraîcheur en attaque, la bouche s'arrondit avec beaucoup

d'élégance tout en gardant une jolie tension, la finale est persistante.

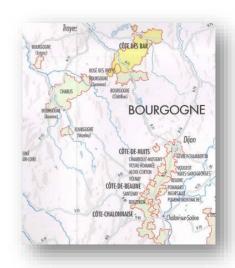
Accords mets/vins: À savourer sur des fromages de chèvre, à l'apéritif, du foie gras





Les vins de Bourgogne

La Bourgogne viticole est située au centre-est de la France, et s'étend d'Auxerre à Mâcon. Avec ses 27.200 hectares de production, le vignoble bourguignon représente 3 % du vignoble français d'AOC. La Bourgogne est divisée en 5 sous-régions qui sont, du nord au sud : le Chablis et Yonne, la Côte-de-Nuits, la Côte-de-Beaune, la Côte Chalonnaise et le Mâconnais.







Ce vignoble est très étendu et donc d'influences bénéficie climatiques diverses: continentale au nord. océanique l'est à et méditerranéenne au sud. La Bourgogne se caractérise par différentes variations climatiques chaque entre sous-région et de nombreux microclimats locaux. Chablis et le Mâconnais sont. par exemple, espacés de 200

BOURGOGNE
Brugging a ...
Brugging from d'Odrine ...
Brugging Fourd Odrine ...
Brugging Fourd ...
Brugging Fourd

HAUTES CÔTES DE BEAUNE Bourgogne Houtes Côtes de Beaune 🔳 🖂 💍 CÔTE DE BEAUNE Côte de Beaune-Villages = Pernand-Vergelesses (et l'ers crus) Alone-Corton (et Ters et Grds crus) in a Choray lès-Becune ... Sovigny lès Beaune (et Ters crus) Begune (et l'ers crus) a 🗆 🗆 Côte de Becune 🔳 🗆 Pommard (et 1 ers crus) Volnoy (et Ters crus) Volnay Santenats Monthélie (et l'ers crus) = 🗆 Auxey-Duresses (et 1ers crus) m = Saint-Romain | | Meursault (et 1 ers aus) 🖂 🔳 Blogny (et 1 ers ous) | Puligny-Montrachet (et 1 ers et Gods crus) 🙃 🔳 Saint-Aubin (et 1 ers crus) 🖂 🔳 Chassagne-Montrachet (et 1ers et Grils crus) 🗆 🔳 Santency (et Ters crus) Moranges ...

km et ne bénéficient donc pas du même climat. Dans sa globalité le climat de la Bourgogne est continental, ce qui se traduit par des hivers froids et des gelées fréquentes même au printemps. Ces gelées printanières peuvent avoir de lourdes conséquences sur la vigne qui est, à cette période, en pleine période végétative. Les étés sont en revanche chauds et les automnes secs.

En Bourgogne, les cépages évoluent sur des argilo-calcaires. Cette situation géographique, climatique et géologique est idéale pour le Pinot Noir et le Chardonnay, qui sont les principaux cépages de la région. A noter que d'autres cépages comme le Gamay (dans le mâconnais), l'Aligoté (un peu partout dans le vignoble) contribuent à l'élaboration des vins de Bourgogne. Le Pinot Gris, le César, le Sacy, le Melon de Bourgogne et le Sauvignon rentrent aussi dans

l'élaboration des vins de Bourgogne. La Bourgogne est très morcelée, souvent divisée en de petites parcelles. L'appellation La Romanée ne représente par exemple que 0,8 hectare de vignoble. Ce morcellement donne l'impression d'une grande complexité. C'est pour cette raison que les bourguignons ont créé les "climats". Ils permettent de délimiter les parcelles de terres selon l'expression de leurs terroirs (climats, travail de l'homme, sols...)

Environ 200 millions de bouteilles sont produites chaque année (1,5 million d'hectolitres) dans cette région, ce qui représente 0,3% de la production vinicole mondiale. Une bouteille de vin de Bourgogne sur deux est vendue à l'export. La Bourgogne a une très belle renommée et compte parmi les vins les plus convoités et les plus chers du monde. Malgré son apparente complexité, le vignoble Bourguignon s'organise de façon hiérarchique en quatre niveaux d'appellations : régionales, communales comme le Vosne-Romanée en Côte-de-Nuits, les Premiers Crus comme le Meursault en Côte-de-Beaune, et les Grands Crus comme le Corton-Charlemagne en Côte-de-Beaune également.

Mâconnais – Domaine des Chenevières et Terres Secrètes Domaine des Chenevières

Domaine exploité depuis 6 générations de vignerons. Vincent et Nicolas Lenoir avec leurs épouses et maintenant leurs enfants travaillent avec passion cette vigne de la taille aux vendanges, de la vinification à la mise en bouteilles dans le respect des traditions afin



d'apporter à leurs clients l'enchantement de tous ces arômes qui éveillent leurs papilles pour leur plus grand bonheur.

Le Domaine est situé sur la commune de St Maurice de Satonnay, petit village localisé à mi-chemin entre Mâcon et Cluny. Le vignoble de 43 hectares est planté sur trois communes : Saint-Maurice de Satonnay, Péronne et Azé, renommée aussi pour ses grottes préhistoriques. Les vignes sont plantées en coteaux et mi-coteaux, sur des terrains argilo-calcaires exposées Sud/Sud-Est où plusieurs cépages nobles se côtoient harmonieusement.

Macon Rouge Domaine Chenevières « Les Sillons Longs »

Format 0,75 L : 8,80€ TVAC (7,25€ HTVA) – Millésime 2018

Format 0,375 L : 4,30€ TVAC (3,55€ HTVA) – Millésimes 2009/2019

Cépage: 100% Gamay

Sa robe va du rouge cerise au rubis foncé avec des reflets violacés. Gouleyant et fruité, il est très évocateur de son terroir. Le vin est vif et vibrant avec des arômes et des saveurs de petits fruits rouges avec des notes de

terre et d'épices.

Accords mets/vins: C'est une excellente table rouge et très polyvalente avec sa capacité à se marier avec une large gamme d'aliments allant des légumes aux hamburgers en passant par les pâtés et les couscous.





Macon Blanc Domaine Chenevières

Format 0,75 L : 8,60€ TVAC (7,10€ HTVA) – Millésime

2019

Cépage: 100% Chardonnay

Vous apprécierez ses arômes de Genêt, Pamplemousse, Fruits Exotiques, Fougère, Tisane, Brioche, Craie. Vins frais et agréables caractérisés par leurs arômes assez explosifs de fruits, ils s'expriment pleinement dans leur toute

première jeunesse.

Accords mets/vins: A déguster avec des pâtes, plats végétarien et viande assaisonnée.

Bourgogne Passe-Tout-Grains

Format 0,75 L: 9,80€ TVAC (8,10€ HTVA) -

Millésimes 2016/2017

Cépages : 75% Pinot Noir & 25% Gamay

Sous des reflets mauves, fuchsias, il a ce côté léger, friand, frais et fruité. En tempérant sa vivacité, le Pinot apporte moelleux et sérénité. Il ne s'endort pas à l'attaque et met du fruit en bouche. D'un bon grain, il développe des arômes de sous-bois, de gibier et de cerise à l'eau-de-vie.

Accords mets/vins: A déguster avec de la charcuterie fine, tourtes et jambon cru. Sa trame tannique délicate l'impose sur

les tartes de légumes, les purées et même les salades de tomates. C'est également le compagnon idéal pour les casse-croûtes, mâchons, buffets campagnards et barbecues. Il se plaît avec les fromages à pâte molle et croûte lavée et le camembert.

Bourgogne Fût « La Baronne »

Format 0,75 L : 12,30€ TVAC (10,15€ HTVA) –

Millésime 2017

Cépage: 100% Pinot Noir

Robe d'un rouge léger, propre au pinot noir. Nez présentant une corbeille de petits fruits rouges et noirs (fraise, cerise, cassis, myrtille). En bouche, on retrouve un bel éveil fruité et une structure intense.

Accords mets/vins: A savourer avec des mets plutôt délicats et moyennement aromatiques, comme les légumes en salade, les tourtes à la viande, la volaille ou

encore un pot-au-feu. Leur délicatesse en fait même le partenaire idéal pour les amateurs de poisson. Leur élégance naturelle les prédispose au rôti de veau, voire au taboulé froid et aux fromages à pâte cuite.



Domaine Terres secrètes

«Terres Secrètes » c'est une gamme d'appellations remarquables, issues de climats différents, parcelles parfois minuscules, nichés dans les plus beaux villages du Mâconnais. Chaque cuvée a été pensée par le maître de chais, qui a sélectionné les raisins, a veillé à en extraire le meilleur. Ce sont des vins



aux palettes aromatiques sans égales, ronds, chaleureux, complexes, brillants et lumineux comme les paysages qui les entourent. Des vins généreux, élégants et accessibles, comme nous, Vignerons des Terres Secrètes.



Les Vignerons des Terres Secrètes s'engagent pour le développement durable. Unique cave coopérative située dans le périmètre du Grand Site Solutré-Pouilly-Vergisson, génération après génération, ils ont appris à connaître le territoire et à veiller à sa préservation.



Saint-Véran « Les Cras »

Format 0,375 L : 6,60€ TVAC (5,40€ HTVA) – Millésime 2016

Cépage : 100% Chardonnay

La robe est dorée, intense et délicate. Au nez se mêlent des arômes de fruits (pêche, poire) et de fleurs blanches (acacia, chèvrefeuille). En bouche, le gras, l'onctuosité et une élégante fraîcheur s'équilibrent.

Accords mets/vins: Idéal à l'apéritif, mais aussi sur une viande blanche, les poissons grillés, le fromage de chèvre et les pâtes affinées.

Saint-Véran « Les Préludes »

Format 0,75 L : 11,30€ TVAC (9,35€ HTVA) – Millésime 2018

Cépage : 100% Chardonnay

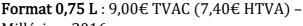
La robe est dorée, intense et délicate. Au nez se mêlent des arômes de fruits (pêche, poire) et de fleurs blanches (acacia, chèvrefeuille). En bouche, le gras, l'onctuosité et une élégante fraîcheur s'équilibrent.

Accords mets/vins: Idéal à l'apéritif, mais aussi sur une viande blanche, les poissons grillés, le fromage

de chèvre et les pâtes affinées.



Coteaux Bourguignons Rouge



Millésime 2016

Cépages: Gamay & Pinot Noir

Un vin ample, plein de charme. Belle couleur rubis brillante. Le nez est riche en arômes de petits fruits rouges : framboise, groseille, cassis et quelques délicates nuances vanillées. En bouche, c'est un vin charmeur, aromatique, équilibré, avec des tannins souples et une très agréable finale

Accords mets/vins: Idéal pour accompagner un ragout de poulet, vol au vent, bœuf bourguignon ou une omelette.

Les Vins des Côtes de Nuits

Gevrey 1e Cru « Combes aux Moines »

Format 0,75 L : 30,40€ TVAC (25,10€ HTVA) – Millésime 1988

Cépage: 100% Pinot Noir

La robe est rubis intense. Très agréable, le nez s'exprime sur des arômes de fruits rouges frais et d'épices accompagnés de délicates notes boisées et fumées. La bouche est ronde et persistante, on y retrouve des saveurs fruitées et boisées. Tout en élégance, ce vin possède des tanins soyeux et une finale racée persistante.

Accords mets/vins : A déguster avec une viande rouge rôtie, coq au vin et bœuf bourguignon.



Les Vins Leroy-Prévot



Chambolle-Musigny Misset Cheron



Format 0,75 L : 53,20€ TVAC (43,90€ HTVA) –

Millésime 2015

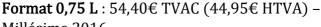
Cépage: Pinot Noir

Expression intense du fruité et des arômes variétaux du pinot. L'allongement de la durée de cuvaison permet l'obtention de tanins souples et soyeux. La finesse de l'élevage renforce la rondeur et apporte une note boisée subtile.

Accords mets/vins: A déguster plutôt jeune, par exemple sur une volaille ou une viande rouge grillée. Avec quelques années de garde sa puissance se fera plus caressante et ses arômes évolueront vers les fruits mûrs et les épices. L'accompagnement d'un gigot d'agneau de sept heures devrait alors ravir les épicuriens.

Les Vins des Côtes de Beaune

Vosne Romanée Domaine Cheron-Misset



Millésime 2016

Cépage : 100% Pinot Noir



Une robe profonde de couleur rouge grenat avec un bouquet d'arômes complexes mais dominés par des notes de fruits noirs tels que la mûre sauvage, la myrtille... L'ensemble est relevé par des notes épicées, poivrées. En bouche, Il est à la fois rigoureux, élégant,

sauvage, profond et l'acidité des vins de ce climat lui confère une excellente aptitude au vieillissement. Un vin opulent évoquant le toucher du velours.

Accords mets/vins : A manger avec un pavé de biche ou un canard aux griottes.

Clos Vougeot Grand Cru Domaine Cheron-Misset

Format 0,75 L : 98,50€ TVAC (81,40€ HTVA) –

Millésime 2016

Cépage: 100% Pinot Noir

Le Clos Vougeot tire une puissance et une complexité hors du commun. D'une robe particulièrement intense, doté d'une sève racée et charnue, son bouquet élégant mêle les petits fruits rouges à des notes de violette et de réglisse.

Accords mets/vins: Vin de garde par excellence, l'attendre est une épreuve de patience couronnée de bonheur lorsqu'il sera associé à des mets à la fois riches et suaves: une viande rouge tendre et persillée, un rôti de veau aux champignons, un magret de canard, un fromage à pâte molle comme l'époisses.

Corton Grand Cru Passion

Format 0,75 L: 22,60€ TVAC (18,70€ HTVA) – Millésime 2004





Maison Nuiton-Beaunoy



Fort d'un vignoble explorant la Côte de Beaune, les Hautes-Côtes de Beaune, la Côte de Nuits et les Hautes-Côtes de Nuits. vignerons de la Cave des Hautes-Côtes, associés sous le blason Nuiton-Beaunoy, façonnent aujourd'hui des vins

expriment l'extraordinaire mosaïque des climats de la Côte d'Or, côtes à côtes.

Le caveau de dégustation, avec vue panoramique sur le vignoble, a pour objectif de vous accompagner de manière ludique et pédagogique dans la découverte des vins de Bourgogne un verre à la main, ils vous proposeront de déguster une gamme prestigieuse autour d'Appellations Régionales, de Villages, de Premiers Crus et Grands Crus, dont le monopole, le Gevrey-Chambertin Premier Cru Clos du Chapitre.

Hautes Côtes de Beaune « Aux Meix Genets »

Format 0,75 L: 14,10€ TVAC (11,70€ HTVA) -

Millésime 2017

Cépage: Pinot Noir

Vinification en cuves inox thermorégulées, élevage partiel en fûts de chêne d'origine française et en cuves inox, sur lies.





Accords mets/vins: A déguster en entrée et accompagnements, cuisine traditionnelle et fromages.

Hautes Côtes de Nuits « Dames Huguettes »

Format 0,75 L: 14,60€ TVAC (12,00€ HTVA) -

Millésime 2017

Cépage: 100 % Pinot Noir

Ce vin propose une robe de couleur rubis brillant et un nez très expressif sur des notes de fruits rouges et noirs. En bouche, il présente une très bonne attaque, avec beaucoup de fraîcheur et d'élégance, avec des tanins très fins

Accords mets/vins: A déguster avec un bœuf bourguignon, coq au vin, et œufs meurette.

Volnav

Format 0,75 L: 34,90€ TVAC (28,90€ HTVA) -

Millésime 2017

Cépage: 100% Pinot Noir

Une robe rubis, et au nez, c'est un bouquet d'arômes fruités qui domine avec des notes de cannelle et de réglisse. En bouche, on retrouve le fruit. Ce vin est

puissant, équilibré et élégant.

Accords mets/vins: A déguster avec charcuterie, viande rouge et gibier, viande blanche et volaille,

fromage.

Beaune 1e Cru



Cépage: 100% Pinot Noir

Robe rouge rubis. Le nez, ouvert, présente des arômes floraux qui laissent transparaître de délicates notes boisées. En bouche, l'équilibre entre la puissance et la fraîcheur est remarquable d'harmonie.

Accords mets/vins: A déguster avec un coq au vin rouge, un contre-filet de bœuf rôti, un lapin à la bière, à la moutarde, sauté aux oignons, des magrets de canard grillés au barbecue, et un pavé de bœuf sauce au poivre.

Monthelie

Format 0,75 L : 20,00€ TVAC (16,60€ HTVA) –

Millésime 2017

Cépage : 100% Pinot Noir

Très belle robe rouge aux reflets violacés. Nez très ouvert sur des arômes de fruit frais. La bouche présente une structure très fine, alliant avec élégance le fruité à de délicates notes toastées.

Accords mets/vins: A déguster avec terrine de bœuf, œufs brouillés aux foies de volaille, bœuf bourguignon et Hansi au Gewurztraminer.





Santenay



Millésime 2017

Cépage: 100% Pinot Noir

Robe pourpre. Nez intense de petits fruits rouges et noirs. Bouche au caractère affirmé. Trame tannique mais élégante, construite autour de notes de sous-bois, de cerises et de cannelle.

Accords mets/vins: A déguster avec un rôti de porc, un cheeseburger aux oignons, une cuisse de dinde au four,

des cuisses de pintade, un hamburger et une matelote de veau.

Nuits Saint-Georges

Format 0,75 L: 39,65€ TVAC (32,80€ HTVA) -

Millésime 2017

Cépage: 100% Pinot Noir

Belle robe pourpre, brillante. Le nez explose sur des arômes fruités soutenus par un boisé vanillé élégant. L'attaque en bouche est ample. La structure est fine, le vin s'exprimant sur des notes complexes de fruit et d'élevage.

Accords mets/vins: A déguster avec un canard, bœuf black Angus, côte de bœuf à la plancha, et faux filet de bœuf.





Morey Saint-Denis



Format 0,75 L : 33,05€ TVAC (27,30€ HTVA) –

Millésime 2013

Cépage: 100% Pinot Noir

Le bouquet se partage entre les fruits noirs (cassis, myrtille) et les fruits rouges à noyau (cerise). Il comporte des variantes : prunelle, ronce, violette, œillet, réglisse, fruits à l'eau-de-vie. Avec l'âge, il évoque souvent la partie de chasse (cuir, mousse, gibier) : il truffe ! Soutenu, structuré, ce vin vous attend en bouche de pied ferme : le juste équilibre entre la force du corps et l'expression du fruit.

Accords mets/vins: A déguster avec des viandes de caractère. Ses tanins valoriseront mieux un volatile sauvage qu'un jeune veau. Le gibier à poils, lorsqu'il est braisé ou rôti.

Meursault Blanc



Format 0,75 L : 40,35€ TVAC (33,35€ HTVA) –

Millésime 2016

Cépage : 100% Chardonnay

Dans une robe or aux reflets argentés, ce Meursault évoque au nez des arômes de fruits à chair blanche, légèrement épicés. L'attaque est dense, charnue et généreuse, avec une acidité très bien ciselée qui lui confère une finale fraîche et salivante. **Accords mets/vins:** A déguster avec poularde à la crème et aux morilles, bisque de homard, bouchées à la reine, brochettes de lotte à la créole et chapon farci au foie gras.

Hautes Côtes de Beaune Blanc

Format 0,75 L : 10,90€ TVAC (9,00€ HTVA) –

Millésime 2016

Cépage: 100% Chardonnay

Une robe d'or blanc. Un nez composé d'arômes de fleurs blanches et d'épices. La bouche est légèrement citronnée, et aérienne. Elle présente une très belle énergie qui souligne notamment les arômes de fleurs blanches et d'épices.

Accords mets/vins : A déguster avec du cantal, filets de lapin, flan de poisson ou du jambon à la chablisienne.

Domaine Jean-Jacques Girard à Savigny – Les Rouges

Il y a environ 5 siècles, Jean Girard commence à cultiver la vigne à Savigny-Les-Beaune. 7 générations plus tard, Jean-Jacques Girard crée son propre domaine pour perpétuer la tradition familiale. En 2008, son fils Vincent le rejoint sur l'exploitation. Aujourd'hui, l'exploitation familiale s'étend sur une quinzaine d'hectares. Elle assure une production d'environ 100 000 bouteilles par an. Son agriculture est basée sur un profond respect du terroir et de l'environnement. Pour l'élaboration de ces vins, elle concilie



savoir-faire traditionnel et nouvelles technologies.

Le Domaine Jean-Jacques Girard cultive les cépages Aligoté, Chardonnay et Pinot Noir. Il exploite un terroir riche et varié qui s'étend sur les communes de : Savigny-Les-Beaune, Pernand-Vergelesses, Aloxe-Corton, Pommard, Volnay, Beaune, Chorey-Les-Beaune, Corton-Charlemagne, et Gevrey-Chambertin

Comme l'ensemble des climats de Bourgogne, les parcelles du domaine ont été inscrites au patrimoine mondial de l'UNESCO le 4 juillet 2015.



Chorey-Les-Beaune



Format 0,75 L : 19,30€ TVAC (15,95€ HTVA) – Millésime 2017

Millesille 2017

Cépage : Pinot Noir

Vin vinifié et élevé en fût de chêne pendant environ 15 mois. D'une couleur d'intensité moyenne, il a des arômes fins de griotte et framboise. Vin élégant que l'on peut boire dans les 3 à 6 ans.

Accords mets/vins: volailles rôties, grenadins de veau.

Savigny-Les-Beaune



Format 0,75 L : 19,30€ TVAC (15,95€ HTVA) –

Millésime 2017

Cépage: 100 % Pinot Noir

Une robe couleur cerise, brillante avec un bouquet qui ravit par une multitude d'effluves fruitées. En bouche, la fraîcheur et la richesse du fruit sont perpétuées par des arômes de fruits rouges.

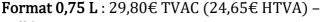
Accords mets/vins: A déguster avec des viandes grillées rouges et blanches, gibier à plumes, entrecôte marchand de vin.



Les Vins Leroy-Prévot



Savigny-Les-Beaune 1e Cru « Les Lavières »



Millésime 2016

Cépage: 100% Pinot Noir

Une très belle robe d'un rubis intense avec un bouquet au nez intense marqué par des notes fruitées. En bouche il est ample, suave et bien charpenté. Vin très fin doté d'un beau potentiel d'évolution, superbement équilibré sur le fruit et sans agressivité.

Accords mets/vins: A déguster avec un bœuf Bourguignon, jambon à la lie de vin, gibier à poil.

Pernand Vergelesses 1e Cru « Les Fichots »

Format 0,75 L: 26,30€ TVAC (21,75€ HTVA) –

Millésime 2017

Cépage: 100% Pinot Noir

Une très belle robe d'un rubis intense avec un bouquet au nez ouvert sur des arômes de fruits rouges. En bouche il est ample, suave et bien charpenté. Vin très fin. Un équilibre fruit-tanin donne à ce vin un beau potentiel d'évolution.

Accords mets/vins: A déguster avec un bœuf Bourguignon, jambon à la lie de vin, gibier à poil.





Volnay Vieilles Vignes

Format 0,75 L : 30,70€ TVAC (25,40€ HTVA) –

Millésime 2017

Cépage: 100 % Pinot Noir

Une très belle robe d'un rubis intense avec un bouquet au nez ouvert sur des arômes de fruits rouges. En bouche, il est ample, suave et bien charpenté. Vin très fin. L'équilibre fruit-tanin donne à ce vin un beau potentiel d'évolution.

Accords mets/vins: A déguster avec un bœuf Bourguignon, jambon à la lie de vin, gibier à poil.

Pommard Vieilles Vignes

Format 0,75 L : 36,00€ TVAC (29,70€ HTVA) –

Millésime 2017

Cépage: 100 % Pinot Noir

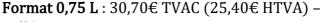
Couleur mate et foncée avec un bouquet de corbeille de fruits à pleine maturité. Une bouche puissante, concentrée, minérale, elle fait preuve néanmoins d'une merveilleuse souplesse.

Accords mets/vins: A déguster avec perdreaux aux cèpes, et terrine de lièvre.





Aloxe Corton



Millésime 2017

Cépage: 100% Pinot Noir

Une couleur grenat limpide et intense accompagné d'un bouquet discret et subtil ou l'on retrouve les petits fruits rouges. Une bouche friande, charnue qui s'appuie sur des tannins souples.

Accords mets/vins: A déguster avec des viandes grillées rouges et blanches, gibiers à plumes, poulet

façon Gaston Gérard.

Beaune 1e Cru « Clos du Roi »

Format 0,75 L: 30,70€ TVAC (25,40€ HTVA) -

Millésime 2017

Cépage: 100% Pinot Noir

Une robe éclatante et vive, lumineuse, écarlate et un bouquet au nez subtil, délicat et fruité. Arômes de fruits noirs (cassis, mûre), de fruits rouges (cerise, groseille). En bouche : Jeune, ce vin offre au palais le charme croquant du raisin frais. Ferme, franc, plein de sève, il s'épanouit ensuite, affirmant une structure bien charpentée et parfaitement convaincante.

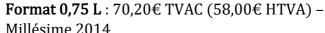






Accords mets/vins: A déguster avec viandes musquées et très fermes, comme le gibier à poils, rôti ou braisé. Pour les fromages, choisissez l'époisses, le soumaintrain, le munster, le maroilles.

Corton Charlemagne Grand Cru



Cépage: 100% Pinot Noir

Un rouge foncé et profond accompagné d'un bouquet toasté avec une palette aromatique complexe (fruits noirs, vanille, noisette). En bouche, la matière est puissante, grasse et charnue, corsée mais toujours subtile.

Accords mets/vins : A déguster avec une bécasse flambée ou cuisseau de marcassin.

Gevrey-Chambertin

Format 0,75 L: 45,60€ TVAC (37,70€ HTVA) – Millésime 2018

Cépage : Pinot Noir

Accords mets/vins: A déguster avec bœuf, veau,

gibier (cerf, chevreuil) et volaille.









Cépages : 95 % Chardonnay & 5 % Pinot Blanc

Des reflets très dorés à l'œil, accompagné d'un bouquet de fleurs blanches et d'agrumes sur fond boisé. En bouche il est possible de sentir le fruité, agréable (abricot sec), de ce vin teinté de minéral.

Accords mets/vins : A déguster avec timbale de fruits de mer, pâté chaud, tous poissons délicatement cuisinés.



Format 0,75 L : 31,60€ TVAC (26,10€ HTVA) – Millésime 2019

Cépage : 100% Chardonnay

Une couleur Jaune-or, accompagné d'un bouquet d'arômes de fleurs blanches et de silex. En bouche, on sent le fût bien fondu, la bouche racée.

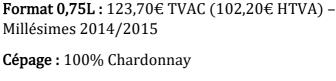
Accords mets/vins : A déguster avec des plats de crustacés, poêlée de Saint Jacques ou tout simplement à l'apéritif.







Corton Charlemagne Grand Cru



Vin à la couleur jaune à reflets légèrement doré et brillant accompagné d'un bouquet de fleurs blanches (chèvrefeuille) et citron. En bouche il est ample, doté d'une belle matière, il ne manque pas de longueur.

Accords mets/vins : A déguster avec timbale de langouste, et cassolette de Homard



Format 0,75 L : 38,60€ TVAC (31,90€ HTVA) – Millésime 2018

Cépage : Chardonnay

Vin élevé en fût de chêne pendant environ 10 mois, il affiche un caractère minéral, gras, beurré et fruité avec des notes d'amandes grillées en fin de bouche. Un Meursault mûrit lentement et longtemps.

Accords mets/vins : ragout d'asperges aux morilles, langouste ou gambas grillées. Mais aussi les viandes

blanches délicatement cuisinées.



Puligny-Montrachet 1e Cru Bzikot



Millésime 2018

Cépage : Chardonnay

Notes à la fois fruitées (pomme, poire, abricot), boisées (beurre, caramel, chêne) et terreuses (noyau, minéraux, miel).

Accords mets/vins : A déguster sur des plats de pâtes, poissons gras, crustacés, fromages doux et à pâte molle et viandes assaisonnées.



Domaine La Chablisienne

L'histoire débute en 1923, lorsque quelques vignerons, sous l'impulsion de l'Abbé Balitrand, s'associent pour faire face aux difficultés économiques de l'époque et créent une cave coopérative au cœur du vignoble de Chablis, en Bourgogne, avec pour objectif de vendre leurs vins. Jusqu'au milieu des années 1950, les sociétaires livrent leur production à La Chablisienne qui se charge alors de réaliser les assemblages et vend essentiellement auprès du commerce de gros.

Puis, désireuse d'aller encore plus loin et de façonner son style, La Chablisienne décidera de rentrer les récoltes sous forme de moûts, une particularité qui va être la marque de la maison et va permettre une totale maîtrise des vinifications. Dans un échange permanent, vignerons et techniciens font le lien entre la qualité des moûts et les

parcelles dont les raisins sont originaires, et élaborent ainsi les orientations techniques à donner.

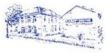


Le vignoble de Chablis est l'un des plus anciens de France. Au fil du temps et aux quatre coins du monde, ses vins blancs, issus du cépage Chardonnay, ont acquis une extraordinaire réputation. Réparties de part et d'autre de la rivière "Le Serein", les vignes de l'appellation s'étendent sur 17 communes. Le caractère unique des vins est donné par le sol, essentiellement de type « Kimméridgien » où se sont déposés des sédiments composés notamment de grandes quantités de petites huîtres fossiles ostrea virgula.

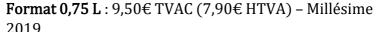
Ce sol exceptionnel, que l'on trouve seulement à de très rares endroits dans le monde, donne au terroir cette minéralité, cette finesse et cette tonalité cristalline incomparable.



Les Vins Leroy-Prévot



Bourgogne Aligoté



Cépage: 100% Aligoté

Le Bourgogne Aligoté possède une robe jaune pâle, légèrement dorée. Au nez, il propose un éventail de délicieux arômes de fruits à chair blanche, de fleurs blanches, de pêche, de citron, de tilleul, d'acacia, de noisette et de pomme verte, parfois même d'agrumes. La bouche est toujours remarquable de fraîcheur, avec des notes iodées et salines, sans

oublier une acidité fruitée qui lui assure une belle longueur.

Accords mets/vins : A déguster avec des fruits de mer et des huîtres, sur des poissons ou des crustacés. Il sera parfait sur des viandes blanches, ou en fin de repas, sur des fromages frais ou affinés.

Saint Bris

Format 0,75 L: 9,50€ TVAC (7,90€ HTVA) –

Millésime 2017

Cépage : 100% Chardonnay

Un vin tout en fraîcheur avec une robe claire et brillante, s'ouvrant sur les fleurs blanches, les agrumes et nuances végétales de bourgeon de cassis, avec une prédominance muscatée. En bouche, on découvre une fraîcheur et légèreté avec une belle persistance citronnée.





Accords mets/vins: A déguster aussi bien à l'apéritif que sur un buffet froid.

Petit Chablis « Pas Si Petit »

Format 0,75 L : 13,00€ TVAC (10,80€ HTVA) – Millésime 2019

Format 0,375 L : 8,10€ TVAC (6,70€ HTVA) – Millésime 2017

Cépage: 100% Sauvignon

Une robe claire et brillante; avec un nez tout en fraîcheur, fleurs blanches, agrumes et nuances végétales de bourgeon de cassis. En bouche: Fraîcheur et légèreté avec une belle persistance citronnée.

Accords mets/vins : A déguster aussi bien à l'apéritif que sur un buffet froid.

Chablis « La Pierrelée »

Format 0,75 L : 15,90€ TVAC (13,15€ HTVA) – Millésime 2017

Format 0,375 L : $9,10 \in TVAC (7,55 \in HTVA) -$

Millésime 2017

Cépage : 100% Chardonnay

Robe or jaune très pâle, vin limpide et brillant. Un 1er nez ouvert avec une subtile palette de fruits blancs et une belle « sensation de minéralité ». A l'aération, une expression minérale dominante accompagne des



épices très douces et une fraîcheur florale. Très bonne persistance. Mise en bouche ample et tendue avec une fraîcheur acide et minérale distinguée. Très bonne structure. Finale fraîche avec beaucoup d'extraits secs.

Accords mets/vins : A déguster avec plats de poisson, plats Oriental divers, fruits de mer, et sushi.

Chablis 1e Cru Vaulorent

Format 0,75 L : 29,90€ TVAC (24,70€ HTVA) – Millésimes 2018/2019

Format 0,375 L: 14,90€ TVAC (12,30€ HTVA) -

Millésime 2017

Cépage: 100% Chardonnay

Robe or pale avec des reflets argentés. Vin limpide et brillant. 1er nez de fruits blancs très légèrement vanillés et boisés avec une élégante réduction minérale. A l'aération la minéralité complexe donnée par le kimméridgien devient plus présente. Belle persistance. Mise en bouche remarquable avec une richesse pure et nette de fruits blancs soutenue par une fine minéralité qui se déroule parfaitement, très

belle harmonie. Finale longue et fraîche. **Accords mets/vins:** A déguster avec apéritif, poisson, viande blanche, volaille, champignon, filet de sole à la crème, huitres, et homard.



Chablis Grand Cru Grenouille



Format 0,75 L : 52,00€ TVAC (43,00€ HTVA) –

Millésime 2017

Cépage : Chardonnay

Robe or pâle, vin limpide et brillant. 1er nez fin, élégant et frais avec des notes de fleurs blanches et un boisé léger. A l'aération, devient plus intense et pure avec une belle fraîcheur minérale. Persistant. **Accords mets/vins**: Mise en bouche pleine et complexe, le volume est remarquable avec une fraîche palette de

fruits secs et de fruits murs. La texture est d'une grande finesse. Finale longue à venir. Château Grenouilles à haut potentiel.

Les Vins du Sud-Ouest



Du Pays basque à l'Aveyron, des Pyrénées au sud jusqu'au Massif Central au nord, la région viticole du Sud-ouest s'étend sur près de 500 km et 12 départements.





La culture de la vigne existe dans cette région depuis des siècles, implantée par les gaulois bien avant l'arrivée des romains. Le savoir-faire se développe par la suite sous l'impulsion des monastères et des abbayes, sur la route qui mène à Saint Jacques de Compostelle. Leur vin est particulièrement apprécié par François Ier et la royauté anglaise.

Réparti sur 33.200 hectares, pour une production qui dépasse annuellement 1,5 millions d'hectolitres, le vignoble, aujourd'hui fort de ses terroirs et de leurs renommées, a

pourtant connu des débuts difficiles. Pendant longtemps les vignobles du Sud-ouest, coincés entre Pyrénées et Massif Central, ont cruellement manqué d'axes de communication, et leurs petites productions déjà fragilisées par le phylloxéra restaient dans l'ombre de leurs voisins bordelais.

Ce n'est qu'à partir des années 70 que le Sud-ouest prend son envol et construit son identité : une extraordinaire diversité de sols, de climats et de cépages, source de vins tout aussi différents, à la palette de saveurs très complète. Le climat alterne entre influences océaniques, méditerranéennes et montagnardes sur des sols principalement sédimentaires, nivelés par les alluvions des terrasses d'anciens cours d'eau. La multitude des terroirs a amené les



vignerons à s'orienter vers un très grand nombre de cépages, certains anciens et très typiques de la région.

En rouges, rosés, blancs secs, moelleux ou mousseux, le patrimoine viticole dénombre ainsi plus d'une trentaine d'AOC (ou leurs déclinaisons), ainsi qu'une production notable de vins de pays, qui révèlent à la fois l'originalité, la force et la tradition du Sud-ouest.

Domaine Vinovalie

Depuis 2006, Vinovalie est l'union de vignerons du Pays d'Ovalie. C'est le fruit de la rencontre de tout l'art de vivre du Sud-Ouest, aux couleurs et aux saveurs d'Ovalie. Le Groupe joue la performance collective et s'appuie sur la diversité de ses équipes, la richesse, la complémentarité de son vignoble (Cahors, Fronton et Gaillac) et de ces Domaines & Châteaux pour satisfaire chaque occasion et chaque palais. Une mission riche de sens, parce qu'elle permet à chacun de se familiariser, de s'exprimer, de découvrir et de développer ses sens et son goût.







Vinovalie, c'est l'éthique du partage, la reconnaissance du savoirfaire des vignerons, l'authenticité des terroirs et des « pays », l'esprit du développement durable. Vinovalie, c'est l'esprit de village, le plaisir d'être en groupe. Tout l'art de vivre du Sud-Ouest, aux couleurs et aux saveurs d'Ovalie.

Cahors Infini Malbec



Format 0,75 L : 6,60€ TVAC (5,40€ HTVA) – Millésime 2016

Cépage: 100% Malbec

Belle couleur noire intense. On relève des notes d'amande grillée et de vanille. La bouche est soyeuse, fruitée et onctueuse avec des arômes de pruneau, mûre et myrtille.

Accords mets/vins: A déguster avec des viandes grillées, une souris d'agneau rôti, charcuteries et fromages.

Cahors Château Les Bouysses



Format 0,75 L : 11,00€ TVAC (9,10€ HTVA) – Millésime 2014

Cépages: 90% Malbec & 10% Merlot

Une belle robe pourpre rubis brillante foncée. Le nez est complexe de cerise noire, mûre avec un brin de violette, suivi d'une note beurrée et vanillée. La bouche est riche, puissante, aux tanins fondus. Ce vin est charnu et velouté.





Accords mets/vins: A déguster avec du gibier, des viandes rouges, confit de canard aux pommes sarladaises, cabécous ou fromages de chèvre.

Excellence du Comte de Négret Fronton



Format 0,75 L : 6,30€ TVAC (5,20€ HTVA) – Millésime 2016

Cépages: 90% Négrette, 5% Cabernet Franc & 5%

Syrah

Ce vin a une robe très soutenue d'un pourpre profond. Son nez dévoile un bouquet complexe de fruits rouges mûrs et de violette. L'attaque franche révèle une bouche fruitée à la fois fraîche et puissante, avec une finale délicatement réglissée.

Accords mets/vins : A déguster avec des confits, cassoulets, viandes en sauce et fromages (bleu d'Auvergne).

Astrolabe Vendanges Tardives Doux



Format 0,5 L: 12,00€ TVAC (9,90€ HTVA) – Millésime 2014

Cépages : Loin de l'œil (cépage ancestral du gaillacois) & Muscadelle

On relève des arômes de coings, d'abricot, de figue et de tilleul agrémentés de notes de fleurs d'acacias. C'est un vin puissant et harmonieux, offrant une très belle persistance aromatique en bouche.



Accords mets/vins : A déguster sur un fromage à pâte persillé (roquefort ou bleu d'Auvergne), du foie gras ou une tarte à la rhubarbe.

Gaillac Passion Blanc



Format 0,75 L : 8,10€ TVAC (6,70€ HTVA) – Millésime 2018

Cépages: 60% Loin de l'œil & 40% Sauvignon

Magnifique robe brillante aux reflets verts. Arômes fins et complexes de fruits à chair blanche, de fruits exotiques, d'agrumes et de fleurs, avec des notes grillées. En bouche, l'attaque est fraîche, puis le gras et la longueur s'imposent. Il présente un équilibre et une harmonie remarquables. Cette structure laisse présager d'un excellent vieillissement.

Accords mets/vins : A déguster avec un pavé de julienne, sur un lit de petites fèves persillées et infusion de basilic.

Gaillac Passion Rouge



Format 0,75 L: 8,10€ TVAC (6,70€ HTVA) – Millésime 2016

Format 1,5 L : 18,80€ TVAC (15,50€ HTVA) – Millésime 2002

Cépages: 50% Braucol, 30% Syrah & 20% Merlot

Robe somptueuse d'un rouge rubis. Nez bien développé où se mêlent des notes de vanille, réglisse et fruits rouges (griotte). L'attaque est souple. Il est rond,



charnu, avec une belle longueur. En bouche, la palette aromatique est confirmée. Il nous annonce une belle évolution.

Accords mets/vins : A déguster avec souris d'agneau en croûte de sel au thym.

Gaillac Château Candastre

Format 0,75 L : 6,60€ TVAC (5,40€ HTVA) – Millésime 2018

2010

Cépages: Merlot, Cabernet, Syrah & Duras

Une belle robe couleur cerise franche, accompagné d'un nez complexe sur des fruits rouges. En bouche, une attaque assez souple sur le fruit bien équilibrée, et des tanins présents.

Accords mets/vins: A déguster avec de la viande rouge grillée, viandes blanches, et des fromages affinés.

Gaillac Doux



Format 0,5 L : 8,10€ TVAC (6,70€ HTVA) – Millésime 2002

Cépages: Loin de l'œil & Muscadelle

La robe est d'une couleur or pâle. Le nez est intense de fruits secs, fruits exotiques, et notes miellées. Rond à l'attaque, la fraîcheur aromatique complète harmonieusement la sucrosité. Accords mets/vins: Idéal avec des salades de fruits ou en accompagnement de melons. Très agréable à l'apéritif (foie gras) également.

Gaillac Braucol



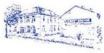
Format 0,75 L : 6,30€ TVAC (5,20€ HTVA) – Millésime 2018

Cépage: Braucol

Robe rouge sombre aux reflets violacés. Nez expressif et typé, aux notes de cassis et d'épices. Vin aromatique, frais et harmonieux, aux tanins soyeux.

Accords mets/vins : Peut accompagner du bœuf mariné à la plancha et des tapas.





Domaine Grande Borie

Le vignoble de la Grande Borie a été fondé en 1925 par Mr Fontanet Lafon. La propriété produisait exclusivement des blancs moelleux. En 1960, son fils, René Lafon, reprend la propriété. Il commence à planter des rouges puis refait quelques parcelles de blancs qui produisent actuellement. En 1988, Mr Claude Lafaye (gendre et actuel gérant de



l'exploitation) s'installe sur la propriété de 13 hectares. De 1989 à 1994, il achète 20 hectares de vignes pour constituer un vignoble de 30 hectares.

Au fil des années, Claude Lafaye, toujours dans l'esprit d'amélioration de la qualité, modernise le chai de vinification (achat de cuves inox, avec contrôle des températures). Tous les ans, leur désir est de renouveler les plantations à plus forte densité à l'hectare et faire des essais sur certaines parcelles sans désherbages chimiques.

Bergerac Château la Grande Borie Rouge



Format 0,75 L : 6,10€ TVAC (5,10€ HTVA) – Millésime 2015

C'epages: 40% Merlot, 30% Cabernet Franc & 30%

Cabernet Sauvignon

Un nez frais de framboise et de fraise prélude à un palais vif en attaque, fruité, aux tanins souples et légers, un brin plus stricts en finale.

Accords mets/vins: A déguster avec bœuf, veau, gibier (cerf, venaison), volaille.

Château la Grande Borie Moelleux



Format 0,75 L : 6,10€ TVAC (5,10€ HTVA) – Millésime 2018

Cépages : 90 % Sémillon, 5 % Muscadelle & 5 %

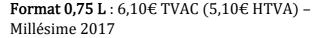
Sauvignon

Une robe jaune aux reflets légèrement dorés avec un nez expressif, de fruits mûrs avec des nuances miellées/confites (abricot, ananas). En bouche, l'équilibre est fin et allie le sucré aux arômes intenses de fruits. Finale longue. Vin élégant et frais.

Accords mets/vins : A déguster avec l'apéritif, sur foie gras et dessert.



Château la Grande Borie Blanc Sec



Cépages: 70% Sauvignon Blanc & 30% Sémillon

De couleur très pâle aux reflets verts, ce bergerac sec affiche un nez franc et complexe où les fleurs se mêlent aux agrumes. En bouche, il est rond, équilibré, sur le fruit.

Accords mets/vins: D'un excellent équilibre, c'est un vin à servir sur un poisson en sauce.

Les Vins de la Maison de Brana à Saint-Jean-Pied de Port

domaine Brana s'étend sur 23 hectares les sur communes d'Ispoure et Bussunaritz, Situé dans l'AOC Irouléguy, il est installé à 90% terrasses étroites, avec une exposition Sud/Sud-Ouest.



Deux types de sols sont présents sur l'exploitation du "grès micacé trias" et du "calcaire" permettant de réaliser une gamme variée répondant aux palais des consommateurs avertis. Le Domaine Brana renoue avec la tradition viticole ancestrale, grâce à la renaissance de





l'Irouléguy blanc (Petit Courbu, Gros Manseng) et la conception d'un rouge fidèle à ses origines (Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon et Tannat). L'agriculture étant très liée à l'environnement, le vignoble est cultivé en lutte raisonnée et les vendanges sont manuelles.

Madiran Petit Gaston



Format 0,75 L : 11,40€ TVAC (9,40€ HTVA) – Millésime 2012

Cépages: Tannat, Cabernet Sauvignon & Cabernet

Franc

Vin sur le fruit, baies rouges, poivre noir, coulis de fruit. Une bouche charnu et souple, désaltérant, plaisir et facilité.

Accords mets/vins : Il sublimera parfaitement un buffet de Tapas, charcuteries, grillades, salades et toute la gastronomie du Sud-Ouest et d'ailleurs.

Jurançon Blanc Sec



Format 0,75 L : 10,20€ TVAC (8,40€ HTVA) – Millésimes 2015/2018

Cépages : 50% Gros Manseng, 30% Petit Courbu & 20%

Petit Manseng

Un nez net, franc et expressif de fruits frais et d'agrumes (poire, pamplemousse). Une bouche à l'attaque vive et onctueuse développe des arômes intenses d'agrumes et de fruit à chair blanche donnant à ce vin un bouquet





d'une fraîcheur incomparable. Vin à boire jeune pour profiter de sa fraicheur.

Accords mets/vins : A déguster avec l'apéritif, accompagné des produits de la mer, charcuteries et raclette.

Jurançon Moelleux 1e Neige – Esprit de Foehn

Format 0,75 L: 13,00€ TVAC (10,70€ HTVA) -

Millésime 2017

Format 0,375 L: 8,30€ TVAC (6,90€ HTVA) -

Millésime 2017

Cépages: Gros Manseng & Petit Manseng

Un joli nez expressif aux arômes fruités type ananas et fleurs blanches. Une bouche suave, fraîche, bien équilibrée, très typique du Jurançon moelleux.

Accords mets/vins : Vin d'apéritif par excellence ou de fin de repas avec un dessert peu sucré.

Jurançon Vendanges Novembre – Esprit de Foehn

Format 0,75 L : 19,60€ TVAC (16,20€ HTVA) –

Millésime 2004

Cépage: 100% Petit Manseng

Une robe jaune doré éclatant avec un nez intense et persistant aux arômes de fruits exotiques et confits (abricot). En bouche, une attaque ample, soutenue par une belle vivacité, de puissants arômes, et une belle structure.





Accords mets/vins: A l'apéritif, sur des plats bien cuisinés de volailles, viandes blanche, le foie gras sous toutes ses formes, et le fromage de brebis.

Jurançon Pavillon Royal (Cave Gan)

Format 0,75 L: 13,20€ TVAC (10,90€ HTVA) –

Millésime 2016

Cépages: Petit Manseng & Gros Manseng

Une robe jaune paille, brillante. Au nez des arômes intenses de fleurs blanches, de miel et de fruits exotiques. La bouche est ample dès l'attaque, d'une matière équilibrée qui reste toujours fraîche et aromatique. On peut noter un retour fruité en finale. Accords mets/vins: Idéal à l'apéritif, avec du foie gras,

des fromages de brebis et des pâtisseries.

Domaine de Bearn Arraditz Rouge (Cave Gan)

Format 0,75 L : 7,60€ TVAC (6,30€ HTVA) – Millésime

2016

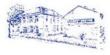
Cépage: Tannat

Une robe pourpre et profonde. Au nez, le bouquet est élégant marqué par des notes de fruits rouges, de prunelles et d'épices. La bouche est d'abord souple et soyeuse, le vin nous révèle une richesse et une élégance rare. Sa finale est longue et joliment parfumée.

Accords mets/vins: A déguster pour un barbecue, grillades, gibiers et viandes rouges



Les Vins Leroy-Prévot



Harri Gorri Irouleguy Rouge



Format 0,50 L: 13,60€ TVAC (11,20€ HTVA) -

Millésime 2015

Cépages: 50% Tannat, 40% Cabernet Franc & 10%

Cabernet Sauvignon

Une robe pourpre profonde avec belle complexité aromatique sur le cassis, note empyreumatique. En bouche, l'attaque tonique, croquante, belle trame tannique, finale élégante.

Accords mets/vins : A déguster sur les charcuteries, les grillades et les gibiers.

Irouleguy Blanc

Format 0,75 L : 22,60€ TVAC (18,70€ HTVA) – Millésimes 2015/2019

Cépages: 70% Gros Manseng & 30% Petit Courbu

Une couleur brillante, reflets dorés, et un nez aux arômes de pamplemousse, fruit de la passion, zestes d'orange, citronné. Bouche franche et harmonieuse.

Accords mets/vins : A déguster avec des brochettes de langoustines, ailes de raie aux câpres, curry de lentilles, et fromages.





Irouleguy Rouge



Millésime 2012

Cépages: 60% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon

& 30% Tannat

Une robe couleur rubis limpide avec un nez intense, de petits fruits rouges, d'épices. En bouche, une belle structure, crémeuse, crayeuse, très équilibrée. La finale est aromatique et longue.

Accords mets/vins: A déguster avec des aiguillettes de canard au miel, un cassoulet, un chili con carné et goulash.

Irouleguy Axeria

Format 0,75 L: 36,00€ TVAC (29,70€ HTVA) -

Millésime 2016

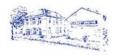
Cépage: 100% Cabernet Franc

Robe d'un rubis intense avec un nez aux fruits de montagne, cerise, cacaoté, notes de sous-bois. En bouche, il est dense, fine, crémeuse, subtile, puissante

et élégante. Belle longueur.

Accords mets/vins : A déguster avec une viande rouge

et bécasse.



Bizi Berri



Format 0,75 L : 53,50€ TVAC (44,20€ HTVA) – Millésimes 2010/2018

Cépages : Arrouya, Erremaxaoua & Axeria (**c**épages oubliés du Pays Basque, remis au gout du jour)

Une couleur rubis moyennement profond. Un nez très épicé, très poivré. En bouche une bonne attaque, et soyeuse.

Accords mets/vins : A déguster avec une viande rouge et bécasse.

Ilori Irouleguy Blanc



Format 0,75 L : 16,70€ TVAC (13,80€ HTVA) – Millésime 2019

Cépages: 70% Gros Manseng & 30% Petit Courbu

D'une couleur brillante, aux reflets dorés, ce vin proposera au nez des arômes de pamplemousse, fruit de la passion, zestes d'orange, citronné. Une bouche franche et harmonieuse.

Accords mets/vins : A déguster sur tous les poissons et les crustacés, y compris en apéritif.

Albedo



Format 0,75 L : 22,10€ TVAC (18,30€ HTVA) – Millésime 2019

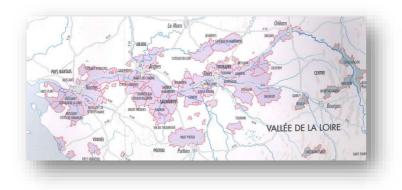
Cépages : Petit Manseng 50% & Petit Courbu 50%

Robe paille discrète, fruits confits et agrumes au nez. Belle attaque en bouche avec de l'amplitude. Finale tendue et minérale.

Accords mets/vins: A consommer à 10/12°C à l'apéritif, sur tous les poissons, crustacés et fromage.

Les Vins de Loire

Déjà présent dans la Vallée de Loire à l'époque gallo-romaine, le vin représente un véritable modèle historique et culturel favorisé ensuite par l'impulsion des grandes abbayes au Ve siècle. Il est partie intégrante de la culture du "bien vivre" qui s'est développée dans la région.







Du mont Gerbier-de-Ionc à Nantes (plus de 1.000 km). la Loire et affluents représentent l'une des régions les plus étendues du vignoble français. Voilà pourquoi la Vallée de Loire propose divers terroirs produisant des vins d'une grande variété bien que parfois issus des mêmes cépages. Ces derniers. très nombreux. sont parfaitement adaptés aux différentes conditions rencontrées : les sols (roches, roches altérées, graves, sables, graviers et altérite), la multitude de



climats et le relief varié. Tous ces éléments ont forcé les viticulteurs à adopter de multiples traditions viticoles.

Cependant, tous les vins de cette région ont en commun une personnalité marquée par la fraîcheur, la vivacité et l'élégance. Parmi les cépages dont sont issus les vins de la Vallée de



Loire, les plus fréquemment cultivés sont le chenin, le cabernet franc, le cabernet-sauvignon, le gamay, le sauvignon et le pinot noir.

Girardière, Château de Villeneuve, Drouet, Alliance Loire Cabernet d'Anjou « Les Roseraies » Rosé



Format 0,75 L : 7,15€ TVAC (5,90€ HTVA) – Millésime 2018

Cépages : Cabernet Franc & Cabernet Sauvignon

Vin léger et éthéré avec une douceur nettement accentuée. Rayons de fruits rouges et de bonbons durs dans la bouche.

Accords mets/vins : Bien servi à la cuisine asiatique.

Vouvray Drouet Demi Sec



Format 0,75 L : 9,50€ TVAC (7,90€ HTVA) – Millésime 2016

Cépage: Chenin Blanc

Au nez, ce vin révèle souvent des types d'arômes de pommes, de minéral ou de miel et parfois aussi des arômes de terre, de fruit (d'arbre) ou d'agrumes.

Accords mets/vins: Il s'accorde généralement assez bien avec des plats de fruits de mer, de poisson maigre ou de dessert aux fruits comme par exemple des





recettes de clafoutis à l'andouillette, de crème dessert light à la vanille ou de fondue de guimauve et coulis de fruits rouges.

Coteaux du Layon Moelleux Or et Lumière

Format 0,75 L : 13,10€ TVAC (10,80€ HTVA) –

Millésime 2019

Cépage: 100% Chenin Blanc

Arômes de miel, acacia, fleur, citronnelle, ananas, abricot, coing, fruits frais pour les vins jeunes et notes de fruits confits sur les vins concentrés ou plus évolués. Rond, onctueux, équilibré, franc, fraîcheur et vivacité en finale.

Accords mets/vins: A déguster avec foie gras, fromages à pâtes persillées comme la fourme d'Ambert ou avec des desserts à base de fruits à chair blanche ou jaune fruits exotiques, ou à base de frangipane.

Menetou Salon Rouge

Format 0,75 L: 10,60€ TVAC (8,80€ HTVA) -

Millésime 2008

Cépage: 100% Pinot Noir

Beau vin rouge de couleur rubis avec des reflets grenat. Au nez, le dégustateur retrouve des arômes floraux et des notes de sous-bois. La bouche évolue des fruits rouges à la réglisse. Cette belle complexité aromatique est maintenue par une structure agréable



et des tanins fondus. Entre douceur et vigueur, le vin est parfaitement équilibré.

Accords mets/vins : Ce vin se mariera parfaitement avec une soupe à l'oignon, une terrine de lapin, un filet de rougets ou tout simplement, des bananes au four.

Bourgueil Domaine de la Closerie Vieilles Vignes Valentin Fleur



Format 0,75 L : 9,40€ TVAC (7,70€ HTVA) – Millésime 2014

Cépage: 100% Cabernet Franc

Cette cuvée d'une belle couleur cassis s'ouvre sur des senteurs de fruits rouges et noirs. Elle offre en bouche des nuances d'épices et de vanille, et s'appuie sur des tanins encore un peu sévères en finale.

Accords mets/vins: Idéal avec des viandes rouges, gibiers, fromages et charcuterie.

Muscadet Drouet



Format 0,75 L : 5,60€ TVAC (4,60€ HTVA) – Millésime 2018

Cépage : 100% Muscadet (Melon de Bourgogne)

Nez qui s'ouvre sur de subtiles notes fruitées. Il évoque également des notes minérales. Ce blanc sec exprime une bonne nervosité. Fidèle aux arômes perçus à l'olfaction, il rappelle des saveurs de pomme verte et de





champignon frais. Il offre une bouche plutôt mince qui précède une finale assez persistante.

Accords mets/vins : A déguster avec du homard, filé de sol, des huitres, des calmars frits ou autres plats de la mer.

Pinot Noir Privilège Drouet



Format 0,75 L : 6,30€ TVAC (5,20€ HTVA) – Millésime 2018

Cépage: Pinot Noir

Couleur : Rouge avec des reflets ambrés. Arômes : Arômes de fruits bien mûrs et compotés. En bouche : Souple, légèrement acidulé avec une finale impressionnante. Tannins discrets et souples. Arômes de ragoût.

Accords mets/vins : Idéal avec charcuteries, des viandes blanches, des grillades, des terrines et des fromages comme le reblochon.

Saumur Robert Marcel Alliance



Format 0,75 L : 6,75€ TVAC (5,60€ HTVA) – Millésime 2018

Cépages: 100% Cabernet Franc

Une robe couleur rubis avec un nez intense aux notes de fruits rouges frais. En bouche, il est rond et fruité en bouche et ses tanins sont souples et fondus.



Accords mets/vins : A déguster avec un buffet froid, de la charcuterie, du fromage de chèvre, et viandes grillées.

Haut Poitou Blanc « Vive la Loire »



Format 0,75 L : 5,20€ TVAC (4,30€ HTVA) –

Millésime 2018

Cépage: 100% Sauvignon Blanc

Bouquet très puissant et intense aux arômes frais (cassis, citron vert, agrumes). Le vin est également d'une fraîcheur attrayante en bouche. Il est doux et acidulé avec une bonne longueur.

Accords mets/vins: Il est idéal avec des poissons, fruits de mer, jambon et saucisse ou en apéritif.

Saumur-Champigny Alliance « Les Poyeux »



Format 0,75 L : 9,70€ TVAC (8,00€ HTVA) – Millésime 2016

Cépage: 100% Cabernet Franc

Robe noire très intense aux reflets violacés. Nez élégant offrant une large palette aromatique allant des fruits rouges frais (framboise), aux fruits noirs bien murs (cassis, mûre). Une pointe empyreumatique (grillé) et épicée (poivre gris). L'attaque est souple. Bouche charnue, structurée par des tanins enrobés. Joli volume. Finale fraiche (menthe fraiche), de caractère.

Accords mets/vins: Ce vin sera particulièrement apprécié en accompagnement de viandes rouges grillées ou rôties, de plats de volaille rôtie en sauce (dinde aux girolles) ou de gigot de 7 heures.

Saumur Blanc « Les Toues »



Format 0,75 L : 11,80€ TVAC (9,80€ HTVA) –

Millésime 2017

Cépage : Chenin Blanc

Robe jaune pâle avec des reflets dorés. Au nez, des arômes de fruits blancs très mûrs avec une pointe vanillée et des notes grillées et épicées. En bouche, attaque fraiche et puissante. Arômes d'abricots secs avec des notes grillées. Sur la rondeur avec une longue finale élégante.

Accords mets/vins: A déguster avec fruits de mer, coquilles saint jacques, sole meunière et fromages à pâte cuite (comté).

Château de Villeneuve

Il faut longer la Loire puis grimper au plus haut du village de Souzay pour la dominer et la comprendre un peu mieux. Posé sur le coteaux, Villeneuve en dit la luminosité : celle des pierres de tuffeau dont on a construit le château au XVIIIe siècle.

La même roche qu'on a extrait des caves, qui ainsi creusées, sont devenues l'abri idéal du vin. Le même calcaire où les vignes plongent leurs racines.





Tout autour du Château, 25 hectares de cabernet franc et de chenin. Deux cépages ligériens pour en traduire l'esprit. L'un rouge. L'autre blanc.

La famille Chevallier les accompagne depuis plus de 40 ans. Bientôt 180 saisons...



Le travail au vignoble se fait, sans utilisation de désherbants, ni pesticides ou engrais chimiques, selon les principes de l'agriculture biologique. Culture des sols, limitation des rendements, vendanges manuelles. Tout est mis en œuvre pour donner à la plante son équilibre naturel et produire en respectant la faune et la flore sauvage.

Saumur-Champigny Villeneuve



Format 0,75 L : 11,40€ TVAC (9,40€ HTVA) – Millésime

2018

Cépage: 100% Cabernet Franc

Une matière gourmande sur les fruits rouges (cassis, cerise et framboise) au nez comme en bouche. Le vin est juteux, franc, les tanins sont souples et friands

Accords mets/vins : Idéal pour accompagner des viandes rouges ou poissons grillés.





Saumur-Champigny Vieilles Vignes Villeneuve



Format 0,75 L: 15,80€ TVAC (13,05€ HTVA) –

Millésime 2018

Cépage : 100% Cabernet Franc

Un nez charmeur sur des notes de fraise et de framboise. En bouche le vin est puissant et riche, mais bien maîtrisé par des tanins assez tendres (qui s'arrondiront avec les années) et une belle fraîcheur minérale (en finale).

Accords mets/vins : A déguster avec des petits gibiers.

Saumur Château Villeneuve Blanc

Format 0,75 L: 9,40€ TVAC (11,40€ HTVA) – Millésime 2019



Cépage: 100% Chenin

Robe jaune clair, brillante et limpide. Un nez élégant de fruits jaunes et de fleurs blanches. Touche végétale et de miel. La bouche est ample et fraiche. Belle longueur sur les amers.

Accords mets/vins: Idéal pour accompagner des Poissons à chair ferme et de rivière, scampi Thaï.

Saumur-Champigny Villeneuve « Le Grand Clos »



Format 0,75 L : 26,30€ TVAC (21,75€ HTVA) –

Millésime 2018

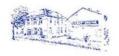
Cépage : 100% Cabernet Franc

Un nez complexe sur les fruits rouges mûrs (cerise, cassis, framboise), les notes crayeuses mais aussi le fumé, grillé apporté par l'élevage. Bouche concentrée et fraîche; on retrouve une belle intensité de fruit qui laisse place à la minéralité pour beaucoup de fraîcheur en fin de bouche; la finale est longue et les tanins soyeux.

Accords mets/vins : A déguster avec une pièce de bœuf, une volaille, ou un fromage.

Domaine Girardière

Le domaine se situe dans l'aire d'Appellation Touraine, à Saint Aignan sur Cher au cœur des Châteaux de la Loire. Les terroirs se composent essentiellement d'argiles et argiles à silex. Il exploite un vignoble de 16 Hectares. Le domaine est adhérent à Terra Vitis, la viticulture durable en France. Les vins sont souvent récompensés lors des concours. Les cépages cultivés sont le Sauvignon, le Gamay, le Cabernet Franc et le Cot-Malbec.



Touraine Sauvignon

Format 0,75 L : 7,90€ TVAC (6,50€ HTVA) – Millésime

2019

Cépage : 100% Sauvignon

Une couleur jaune, et pâle. Son nez est aromatique, complexe, subtils arômes de fleurs blanches, subtils arômes de fruits exotiques. Sa bouche est lui aussi aromatique, accompagnée de subtiles notes de fleurs blanches, subtiles notes de pamplemousse.

Accords mets/vins: Ce vin a une vocation apéritive, mais aussi pour les fruits de mer, crustacés, huîtres, poissons grillés, fromage de chèvre.

Touraine Cot

Format 0,75 L : 7,90€ TVAC (6,50€ HTVA) – Millésime 2019

Cépage: 100% Malbec

Ce vin propose une robe couleur cerise gourmande. Le nez est porté sur les fruits rouges. En bouche, le Cot ou Malbec est un vin rouge avec beaucoup de structure. Son vieillissement apporte des arômes de cassis et de framboise.

Accords mets/vins : A déguster sur des viandes rouges et gibiers.



Touraine Gamay



Format 0,75 L: 7,90€ TVAC (6,50€ HTVA) -

Millésime 2017

Cépage: 100% Gamay

A l'œil, la couleur rubis, vive, reflets rouges. Nez : Fruité, fruité, subtils arômes de sous-bois, arômes de fruits rouges. Bouche: Fruitée, délicate, gouleyante, souple.

Accords mets/vins: A déguster avec charcuteries, pâté en croûté, jambon persillé, viandes blanches, et fromages peu affinés.

Domaine Balland à Bué

Successeurs d'une longue lignée de vignerons, Jean-Paul et Magali Balland ont, depuis 40 ans, patiemment valorisé le domaine familial. Leurs 2 filles, Isabelle & Elise exploitent maintenant 24 hectares d'appellation Sancerre (20 hectares de Sauvignon Blanc & 4 hectares de Pinot Noir). Le Domaine reste familial. Les vendanges sont faites partiellement à la machine et à la main, et les vinifications observent les critères de l'œnologie moderne.

Le vignoble est situé sur les coteaux de Bué, qui ont, depuis longtemps, apporté sa notoriété à la commune :

En Caillotes : Terres très pierreuses et très calcaires (sur place, jusqu'à 50% de calcaire actif) présentes entre les





grandes collines et le piton de Sancerre (Chemarin, Clos d'Ervocs, La Moussière).

- En Terres Blanches : Terres argilo-calcaires (amalgame de coquillages et d'argile) : présentes sur les collines les plus élevées et le plus à l'ouest (Venoize). Le travail en culture raisonnée : le vignoble est entretenu avec enherbement central et travail sous les ceps, cela permet de contrôler l'érosion, la vigueur des parcelles et l'élimination des résidus.

Sancerre Blanc



Format 0,75 L: 14,70 TVAC (12,20€ HTVA) –

Millésime 2018

Format 0,375 L: 8,25€ TVAC (6,80€ HTVA) -

Millésime 2018

Cépages: 100% Sauvignon Blanc

Ce vin propose une robe jaune pâle, cristalline, limpide et brillante. Le nez est vif, intense et très aromatique de citron, d'herbes fraiches et de fruits à chair (pêche, poire). Dans un second temps, le nez met en évidence

une palette d'arômes fins et harmonieux sur un registre fruités d'agrumes associés au coing, à la menthe fraiche et un zeste d'anis. En bouche, il y a une belle attaque nerveuse et désaltérante soutenue de tonalités de pamplemousse. Milieu de bouche riche en arômes floraux (rose, iris), fruités (pêche, abricot), le tout structuré par un minéral fondant. Une fin de bouche fine et persistante sur notes d'agrumes.

Accords mets/vins : A déguster avec tartines gratinées au Sainte-Maure-de-Touraine, salade de chavignol, langue de bœuf au gratin, et fromage comme le valençay.

Sancerre Rouge



Format 0,75 L : 15,10€ TVAC (12,50€ HTVA) –

Millésime 2018

Format 0,375 L: 8,40€ TVAC (7,00€ HTVA) -

Millésime 2018

Cépage: 100% Pinot Noir

Au nez, une senteur discrète de grillé, mêlée à des arômes floraux fins et doux de rose, de pivoine sur une trame d'arômes fermentaires de jeunesse. A l'aération

apparaît une complexité aromatique gourmande de fruits rouges (griotte, cassis) soutenue de touches épicées, de réglisse et de pain grillé. En bouche, la structure de ce vin se révèle par une attaque franche sur le fruit (mûre, framboise) conjuguée à une maturité optimale, révélant un support tannique bien présent.

Accords mets/vins : A déguster avec les viandes rouges, les viandes en sauce, le gibier et tous les fromages.





Sancerre Rosé



Format **0,75** L : 14,70€ TVAC (12,20€ HTVA) –

Millésime 2018

Format 0,375 L: 8,25€ TVAC (6,80€ HTVA) -

Millésime 2018

Cépage: 100% Pinot Noir

Un nez subtil d'une gourmande complexité aromatique de groseille, cassis, rose et iris, assortie d'amande fraîche et de bonbon anglais. A l'aération, notes de fruits rouges (cassis, groseille) nuancées de fleur d'oranger. Une attaque rafraîchissante et

nerveuse en bouche aux arômes de fruits rouges (cerise, groseille) sur un support floral (pivoine, rose) teinté d'une pointe d'épices. Milieu de bouche croquant et minéral.

Accords mets/vins : Agréable à boire avec les entrées, à base de viande, de foie et de charcuterie. Il peut également se boire avec des viandes blanches.

Sancerre Grande Cuvée Blanc



Format 0,75 L: 18,80€ TVAC (15,50€ HTVA) -

Millésime 2018

Cépage: 100% Sauvignon

Au visuel, la robe d'un intense jaune clair limpide et brillante agrémentée d'une touche jaune d'or. Le premier nez : sur une nuance riche et pulpeuse de pêche mûre, enveloppée d'agrumes, de fleurs de



vignes et de notes boisées. A l'aération, le nez s'ouvre sur des nuances exotiques intenses alliées à de la vanille, une pointe de pâte d'amande iodée. En bouche : l'attaque franche et suave aux tonalités d'herbes fraîches infusées de fougère.

Accords mets/vins : A déguster avec des huitres, du chèvre sec, un crottin de Chavignol, ou une escalope de dinde au curry.

Saint-Nicolas de Bourgueil - Domaine Amirault

Cela fait plus de 180 ans que le Clos des Quarterons accueille sur ses terres la famille Amirault. 180 ans d'histoires, de réflexions, de doutes mais aussi de joies. Presque deux siècles durant lesquels six générations ont arpenté les vignes et guidé les vins dans le respect du travail de leurs prédécesseurs et dans un souci de qualité.



Aujourd'hui, c'est sur une trentaine d'hectares que le Clos vous ouvre ses portes, sur le chemin d'une histoire familiale dans laquelle chacun laisse son empreinte et son savoir-faire à la génération future.

La philosophie commune à toute l'équipe : la viticulture en biodynamie.

Saint-Nicolas « Les Quarterons »



Format 0,75 L : 12,80€ TVAC (10,50€ HTVA) – Millésime 2018

Format 0,375 L : 7,35€ TVAC (6,10€ HTVA) – Millésime

2018

Cépage: 100% Cabernet Franc

Robe rouge profonde. Un nez très ouvert sur les fruits rouges. En bouche l'attaque est fraîche et trame très gourmande sur les fruits croquants.

Accords mets/vins : A déguster avec apéritif, repas d'été, piquenique, barbecue et même du poisson.

Chinon – Domaine Sourdais à Cravant-Les-Côteaux

Le Domaine est situé entre le village de Cravant-les-Côteaux et le Vieux Bourg avec son église carolingienne, nichée dans la Vallée du Moulin à Tan, la tour qui domine la propriété vous indiquera le lieu.





Dans Domaine. ce VOUS découvrirez le des parcours Hommes et de leur passion dans leur environnement. Du Labeur de la Vigne à l'élaboration du Vin. Du repos des flacons à l'ombre du temps, à l'ultime plaisir de la dégustation. De la cave dans le tuffeau qui se creuse au fil des années, à l'étoile carrefour du



passé et de l'avenir, un espace anachronique.

Ensuite, caressé par la moiteur des lieux, vous vous élèverez vers le soleil, de la pénombre vers la lumière, vous dominerez la vigne et son domaine...

Chinon Sourdais Tavaux

Format 0,75 L : 7,65€ TVAC (6,30€ HTVA) – Millésime 2019

Cépage : 100% Cabernet Franc

Robe d'un beau rouge, son nez est très floral. Un vin des plus agréables en bouche qui vous donnera satisfaction.

Accords mets/vins: Idéal pour accompagner toutes les salades, les charcuteries et aussi les viandes blanches.





Chinon Les Cournuelles



Millésime 2018

Cépage : 100% Cabernet Franc

Très concentré, rond et plein, aux tanins riches et fondus, c'est un vin équilibré, de couleur sombre. Cette cuvée exhale très souvent des arômes de fruits

rouges.

Accords mets/vins : Ce vin accompagnera à merveille les viandes rouges, les gibiers et les fromages.

Chinon Les Clos

Format 0,75 L : 10,00€ TVAC (8,30€ HTVA) –

Millésime 2012

Cépage: 100% Cabernet Franc

C'est un vin très tanique en général et assez charnu dans sa structure, puissant, robe soutenue et vive, arômes de fruits rouges, mais aussi quelque fois gibier ou sous-

bois.

Accords mets/vins: Ce vin se marie admirablement avec tous les mets, depuis les charcuteries, jusqu'aux

viandes blanches et rouges, mais aussi avec les gibiers et les fromages.

Chinon Le Chêne Vert



Format 0,75 L: 9,20€ TVAC (7,60€ HTVA) – Millésimes 2014/2018

Cépage: 100% Cabernet Franc

Il a un nez et une bouche boisés (vanillé), un peu atypique du Chinon traditionnel.

Accords mets/vins : Ce vin s'accompagne avec toutes les charcuteries et les viandes blanches.

Domaine Gaudry à Pouilly-sur-Loire

Sixième génération de vignerons, Nicolas Gaudry et sa femme Sandy exploitent depuis 2003, 23 hectares de parcelles très morcelées entre les villages de Boisgibault et des Loges dans la Nièvre.

Cette répartition dans le vignoble de Pouilly offre des possibilités d'assemblages complexes de tous types de terroirs pour un vin Pouilly-Fumé typique.







Les vins de Nicolas Gaudry, le « Pouilly-Fumé » (sauvignon) et le « Pouilly-sur-Loire » (chasselas) sont élaborés avec passion.

C'est grâce à un travail minutieux, tout au long du cycle de production, de la vigne à la cave, que le Pouilly-Fumé du domaine viticole de Nicolas Gaudry exprime des meilleurs arômes.

Pouilly Fumé Boisghibault



Format 0,75 L: 14,20€ TVAC (11,70€ HTVA) –

Millésimes 2019/2020

Format 0,375 L : 7,90€ TVAC (6,50€ HTVA) –

Millésime 2020

Cépage: 100% Sauvignon

Robe étincelante d'un joli or, avec au nez un bouquet complexe laisse apparaître des notes de fruits exotiques et d'agrumes. En bouche la densité et la structure du vin s'associe à un joli volume. L'ensemble harmonieux se termine sur une pointe minérale et

iodée. La belle persistance aromatique prolonge le plaisir

Accords mets/vins: A déguster avec de la salade de chavignol, aumônière d'écrevisses, truite fumée, sandre au beurre blanc, brochet au beurre blanc, fromages, cœur de Touraine cendré Valençay, et selles-sur-Cher.



Maison Chéreau Carré

Muscadet sur Lie Gras Mouton



Format 0,75 L : 7,40€ TVAC (6,10€ HTVA) – Millésime 2018

Format 0,375 L: 4,60€ TVAC (3,80€ HTVA) -

Millésime 2017

Cépage : 100% Muscadet (Melon de Bourgogne)

Jeune, aromatique et vivant. Ce vin sec, confidentiel, généreux et puissant est une belle typicité de l'appellation avec de subtiles senteurs de fruits blancs.

Accords mets/vins : Ce vin est idéal pour accompagner l'apéritif, des huîtres, crustacés, fromages et poissons.



Les Vins du Languedoc-Roussillon

Corbières, Minervois, Saint-Chinian, Boutenac, Maury, Pezenas

Le vignoble du Languedoc-Roussillon s'étend sur 4 départements : l'Aude, le Gard. l'Hérault les Pyrénées-Orientales, sur surface de 42.800 une hectares et pour une production de plus d'1.800.000 hectolitres par Les premiers à an. implanter des vignes dans la région furent les Grecs au Vème siècle avant IC. Ce sont ensuite les Romains qui la cultivèrent, puis la vigne connut une grande



expansion jusqu'à la période moderne (XVIIème siècle). En 1863, le phylloxéra ravagea les vignobles français. Une fois le remède trouvé, la surface cultivable de la région augmenta fortement pour devenir au début du XXème siècle, l'un des plus grands vignobles de France.

Le Languedoc-Roussillon est situé dans une zone climatique méditerranéenne, caractérisée par des hivers doux, des étés chauds et secs et de faibles précipitations. Le vent dominant, la Tramontane,





favorise le séchage des vignes et prévient des maladies. Ce climat remarquable est donc idéal pour la culture de la vigne. Mais cette facilité ne fut pas toujours un atout pour cette région, dont les vins furent longtemps considérés comme des vins de piètre qualité. En 1970, les cépages nobles furent plantés, ce qui donna un regain de popularité aux vins du Languedoc-Roussillon.

Les cépages utilisés sont de ce fait très nombreux. les principaux étant le Cabernet-Sauvignon, le Carignan, le Merlot. le Cinsault. le Mourvèdre. la Syrah, le Grenache Noir et Blanc. le Muscat, le Bourboulenc, la Clairette, ou le Mauzac et encore le Picpoul. L'encépagement bénéficie d'ailleurs également d'une grande diversité des sols (schistes, grès, éboulis calcaires, terrains sablo-argileux, marnes. etc.), qui explique la richesse des terroirs de cette région, et la diversité des AOC proposées, en rouge, rosé, blanc et vins doux. Les appellations les plus connues sont entre



autres la Blanquette-de-Limoux (reconnu "vin le plus ancien du monde") ou encore le Muscat-de-Rivesaltes.

Le vignoble du Roussillon est situé dans le département des Pyrénées Orientales. Il s'étend sur 20.600 hectares et produit





environ 621.000 hectolitres par an. Il borde la mer Méditerranée jusqu'à la frontière espagnole. Entre mer et montagne, le Roussillon offre à la vigne un environnement de sécheresse, de chaleur et de terroirs exceptionnels.

Ses sols sont très divers : calcaire, argile, schiste, gneiss, granite. La culture de la vigne se fait principalement sur d'étroites terrasses. Ce très ancien vignoble doit sa réputation à ses vins doux naturels. Les plus célèbres étant le Banyuls, le Maury et le Rivesaltes.

Le Roussillon est également réputée pour ses très beaux vins traditionnels. Dans cette région, les viticulteurs exploitent les cépages la syrah, le mourvèdre, et le carignan. Les vins rouges du Roussillon sont charnus, fruités et épicés. Les vins blancs sont quant à eux définis comme fins et délicats, sur des notes d'agrumes, fruits à chair blanche et aux senteurs fleuries.

Clos Terra de Lisa Côte de Roussillon.



Format 0,75 L : 6,75€ TVAC (5,60€ HTVA) – Millésime 2016

Cépages : Grenache, Carignan & Syrah

Couleur superbe, rouge rubis brillante avec reflets violacés. Nez aux parfums de fruits frais évoquant tour à tour des notes de framboise, de fraise et de cassis. En bouche, la vinification prend toute son importance pour apporter une douceur de tanins et une belle gourmandise de fruits.



Accords mets/vins : Il accompagnera à merveille un rôti cuisiné au four, des légumes farcis, plats tomatés de pâtes et pizza.

Extrême Gris



Format 0,75 L : 6,50€ TVAC (5,30€ HTVA) – Millésime 2020

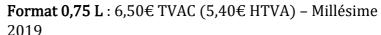
Cépages: 45% Grenache, 50% Cinsault & 5%

Mourvèdre

Le nez très élégant offre une belle intensité aromatique. On peut percevoir des notes fraiches et minérales, de petits fruits acidulés et d'agrumes. La bouche révèle une attaque franche et rafraichissante. Le cœur de bouche est onctueux et aérien. Belle harmonie générale entre la fraicheur et la rondeur.

Accords mets/vins: Rosé de soif, rosé plaisir. Apéritif, poisson, crustacés, crudités, grillade de tout type. Très polyvalent sur les accords « mets et vins ».

Château Chibet Chardonnay Boisé



Cépages: Chardonnay & Viognier

Belle couleur dorée. Arômes nobles et subtils de chèvrefeuille, d'acacia et d'agrumes.





Accords mets/vins : La bouche équilibrée et grasse sera parfaite sur des poissons grillés en sauce, des tartes salées, des viandes blanches ou du fromage à pâte dure.

Saint-Martin des Champs

Situé au cœur du Languedoc, à 20 kilomètres des rivages de la Mer Méditerranée et sur les premières pentes des Cévennes, le Château Saint Martin des Champs, fut bâtit au XVIIe siècle à proximité d'un hermitage du VIIe siècle, où faisaient halte les pèlerins qui se rendaient à Saint Jacques de Compostelle.

Partant du principe simple qu'une vigne travaillée avec passion, amour et rigueur produit de beaux raisins, éléments indispensables à la qualité des vins, tout est mis en œuvre dans le respect de l'équilibre écologique pour atteindre la perfection.



L'œnologue, assure avant toute chose le suivi de la vinification dans les caves, ce lieu sacré où l'on transforme durant les vendanges les grappes de raisins gorgées de sucre et de soleil en un produit noble et vivant appelé « vin ». Les caves du Château Saint Martin des Champs allient tradition et technologie.

Tradition, à travers l'héritage de plusieurs générations de vignerons qui se sont transmis l'indispensable savoir-faire vers une recherche constante de la qualité afin de tendre vers la perfection.

Technologie, indispensable de nos jours, les outils modernes atténuant la pénibilité au travail, plus de sécurité, plus d'hygiène et un plus grand respect de l'écologie.

Méli-Mélo Saint-Chinian Rouge



Format 0,75 L : 7,00€ TVAC (5,80€ HTVA) – Millésime 2018

Cépages : Cabernet Franc & Merlot

Une jolie robe rouge soutenue, aux reflets rubis, ce vin est issu d'un assemblage de cabernet et merlot. Le nez complexe et flatteur présente des arômes de fruits rouges. En bouche sa vivacité et sa fraicheur mêlaient aux arômes de cerise et framboise en font un facile à boire.

Accords mets/vins : A déguster avec des apéritifs, viandes rouges, volailles.





Méli-Mélo Saint-Chinian Blanc



Format 0,75 L : 7,00€ TVAC (5,80€ HTVA) – Millésime 2018

Cépages: Viognier & Chardonnay

Nez très floral aux parfums de lys mêlés d'abricots. Sa robe est lumineuse avec de très harmonieux reflets dorés. En bouche l'attaque est fraîche et ample avec une très belle complexité de fruits.

Accords mets/vins : Idéal pour accompagner apéritifs, moules et fruits de mer.

Méli-Mélo Saint-Chinian Rosé



Format 0,75 L: 7,00€ TVAC (5,80€ HTVA) – Millésime 2018

Format 1,5 L: Millésime 2018

Cépages: Syrah & Cabernet

Ce rosé de saigné issu d'un assemblage de syrah et cabernet se pare d'une jolie robe rose pale. Son nez aux notes de fruits frais ravira les plus indécis. Sa fraicheur et sa vivacité en font un vin facile à boire.

Accords mets/vins: A déguster avec apéritifs, pizzas, volailles et salades.





Plus On Aime, Moins On Soufre



Format 0,75 L: 10,35€ TVAC (8,60€ HTVA) - Millésime 2018

Cépage : Cabernet Franc & Merlot

Vins sans sulfites ni souffre ajoutés. Le Domaine St Martin des champs propose un vin à l'écoute du vignoble et responsable. Un challenge pour l'avenir avec cette cuvée à la hauteur des exigences des vignerons.

Accords mets/vins: A déguster avec des apéritifs, viandes rouges, volailles.

L'Hermitage du Domaine Saint-Martin des Champs



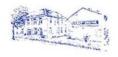
Format 0,75 L : 9,10€ TVAC (7,50€ HTVA) – Millésime 2016

Cépages: 80% Cabernet Sauvignon & 20% Merlot

L'Héritage du Domaine est la meilleure bouteille du domaine, avec une robe d'un rouge profond. Ce vin vous proposera au nez comme en bouche une délicieuse harmonie de fruits pour votre plus grand plaisir.

Accords mets/vins : A déguster avec des apéritifs, viandes rouges, volailles.





Merlot Valentin Fleur (Pays D'Oc)

Format 0,75 L : 5,70€ TVAC (4,70€ HTVA) – Millésime 2018

Cépages: 100% Merlot

Une belle couleur rouge intense aux reflets grenat. Offre des arômes intenses de fruits rouges, avec des notes boisées, grillées et vanillées. Des arômes souples, amples et généreux, avec une finale longue tenue qui libère les arômes de fruits rouges.

Accords mets/vins: Idéal pour accompagner une tarte aux potirons, un tournedos de bœuf, de l'agneau, des aubergines à la provençale ou de la charcuterie.

Pézenas Bruno Andreu

Format 0,75 L: 14,00€ TVAC (11,60€ HTVA) – Millésime 2017

Cépages: Syrah, Grenache & Mourvèdre

Bouche ronde et grasse aux notes de cassis, réglisse, ce vin élaboré, fin et complexe aux tanins soyeux ravira les palais les plus avertis.

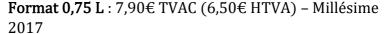
Accords mets/vins : Viandes rouges grillées et rôties, Viandes en sauce brune, Gibiers et abats, Plats épicés, exotiques, orientaux, Desserts.



Les Vins Leroy-Prévot



Minervois Bonhomme Madame Bruno Andreu



Cépages: Syrah, Grenache & Carignan

Nez plus épicé, fruits noirs et épices. Belle fraîcheur, équilibre et une grande longueur.

Accords mets/vins : Délicieux avec la viande rouge et les fromages à pâte molle.

Coquelicot Blanc Viognier Bruno Andreu

Format 0,75 L : 8,75€ TVAC (7,20€ HTVA) – Millésime 2019

Cépage: Viognier

Ce Viognier de la Vallée de l'Hérault séduit par ses arômes intenses d'agrumes, de tilleul et de miel. On retrouve en bouche la puissance du Viognier agrémentée d'une finale beurrée très onctueuse.

Accords mets/vins : A déguster avec un foie gras ou des plats asiatiques.





Domaine Guinand

Situé sur la commune de Saint-Christol (petit village entre la mer Méditerranée et les Cévennes) notre vignoble est en majorité en AOP Coteaux du Languedoc (Appellation d'Origine Protégée) et bénéficie de la dénomination « Terroir Saint-Christol ».



Il possède une grande diversité dans la nature de ses sols, tout de même majoritairement constitués de colluvions de terrasses et de marnes sableuses.

Par conséquent, vous trouverez sur le territoire les sols suivants : marnes conglomératiques, terrasses villafranchiennes, alluvions.

Le domaine utilise l'ensemble des cépages autorisés tel que le Merlot, Cinsault, Grenache, Carignan, Mourvèdre, Cabernet-sauvignon, Chardonnay, Tempranillo, Syrah.



Chardonnay

Format 0,75 L : 6,60€ TVAC (5,40€ HTVA) – Millésime

2019

Cépage: 100% Chardonnay

Une belle robe jaune pâle. Accompagné au nez d'un somptueux mélange de notes florales, minérales et de pierre à fusil. En bouche, on ressent un vin sec, fruité, rond et frais.

Accords mets/vins: Ce vin accompagnera vos coquillages, fruits de mer et crudités. Excellent en apéritif.

Chardonnay Fût de Chêne

Format 0,75 L: 10,40€ TVAC (8,60€ HTVA) –

Millésime 2017

Cépage: 100% Chardonnay

Une robe pâle aux reflets jaune or accompagné au nez d'un somptueux mélange de notes beurrées, vanillées toastées et épicées. En bouche, c'est un vin long et rond avec une bonne acidité. Gras et puissant, votre palais retrouvera le beurre et les fines épices pour une bonne harmonie.

Accords mets/vins : A boire sur des poissons en sauce à l'armoricaine, vos sauces relevées et tous types de plats épicés. Il



pourra accompagner à merveille votre charcuterie fine ainsi que vos plats fumés et vos fromages relevés.

Saint-Christol Rouge



Format 0,75 L : 6,50€ TVAC (5,35€ HTVA) – Millésime 2019

Cépages : 60% Syrah, 10% Carignan, 20% Mourvèdre & 10% Grenache

Un nez riche et puissant aux notes de fruits rouges, de mûres, de cassis, d'épices concentrées et de sousbois après la pluie et noix de muscade. En bouche, la structure est ronde, veloutée et fondue.

Accords mets/vins : Convient sur toutes les viandes qu'elles soient rôties ou en sauce. A boire sur des terrines de lièvres, des grillades relevées aux herbes de Provence, des fromages de vaches, des poires aux vins et aux épices.

Saint-Christol Rosé – Eternel Eté



Format 0,75 L : 7,40€ TVAC (6,10€ HTVA) – Millésime 2019

Cépages: 90% Grenache & 10% Syrah

Une belle robe pâle aux reflets de pêche. Le nez est délicat, tout en finesse à la fois fruité et floral avec des arômes de framboises. La bouche est très fine, douce et veloutée.

Accords mets/vins : Ce vin festif, convient parfaitement en accompagnement de vos viandes grillées, de vos omelettes ou de vos pizzas.

Grande Cuvée



Cépages: 60% Syrah & 40% Grenache

Resplendissante robe noire aux reflets grenats. Un nez fin et complexe, boisé et épicé, il est également relevé de notes de fruits rouges. En bouche c'est un vin complexe finement boisé aux nombreuses épices. Long et soyeux, il développe des notes de réglisse noir et de fruits rouges.

Accords mets/vins: Ce vin accompagnera très bien vos repas d'hiver, vos viandes rouges et vos gibiers en sauces relevées, ainsi que vos nombreuses sauces épicées. Il accompagnera également vos fromages de caractères.

Domaine Fabre

En 2008, Louis Fabre reprend le château Saint Michel le Grand à Cruscades. 2014 sonne aussi l'arrivée de la nouvelle génération

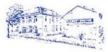


incarnée par Clémence, responsable export et presse puis Paule qui s'occupe des chiffres avec la comptabilité et la gestion de trésorerie suit en 2015 et enfin Jeanne en janvier 2017 pour l'œnotourisme.

En 1991, le label Culture biologique s'inscrit dans la démarche très ancienne de respect de l'environnement puisque certains des terroirs n'ont jamais été désherbés. En 2000, le label Qualenvi (cahier des charges de traçabilité) atteste de notre démarche pionnière pour appliquer un système de suivi qualité à l'agriculture. En 2014, le label Vin Biologique s'applique à tous nos vins sur les quatre propriétés.

Depuis 2015, la Famille Fabre a obtenu la certification HVE (Haute Valeur Environnementale) niveau 3 (le plus haut) qui récompense le

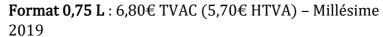




domaine de nombreux efforts : plantation de pacaniers, chênes, pistachiers, l'inscrivant dans les moteurs en termes de diversité.

La famille Fabre est propriétaire des châteaux Fabre Gasparets, De Luc, Coulon, la tour de Rieux et la Grande Courtade.

Domaine De Luc Chardonnay



Cépage: 100% Chardonnay

Un très beau nez aux notes de pêches et d'agrumes confits agrémenté par un fin voile toasté. Une bouche équilibrée et généreuse aux parfums de poire et d'amandes fraîches. Chardonnay rond et bien enrobé.

Accords mets/vins: A déguster à l'apéritif ou sur des poissons au beurre blanc et volailles

Château Du Luc Corbières

Format 0,75 L : 7,50€ TVAC (6,20€ HTVA) – Millésime 2016

Cépages : 40% Syrah, 20% Carignan, 20% Grenache & 20% Mourvèdre

Nez épicé de poivre noir et de garrigue. Attaque élégante. Belle bouche de fruits noirs, mûre et cassis, belle maturité des tanins, présents et soyeux. Finale longue, sur des notes de cade et de tapenade.



Accords mets/vins : A déguster sur une côte de bœuf grillée, ou un camembert braisé.

Château Fabre Gasparets Boutenac



Format 0,75 L: 15,70€ TVAC (13,00€ HTVA) –

Millésime 2017

Cépages: 35% Carignan, 45% Mourvèdre & 20%

Syrah

Le nez est franc, épicé, avec de fins arômes de griotte. Une belle matière en bouche grande complexité aromatique, alliant fruits noirs et épices, La finale toute en délicatesse laisse entrevoir des tanins fins et élégants.

Accords mets/vins : A servir sur des magrets de canard marinés aux épices, ou un bœuf bourguignon.

Saute Rocher IGP Les Guilhem Blanc



Format 0,75 L : 6,10€ TVAC (5,10€ HTVA) – Millésime 2018

Cépages: 80% Grenache & 20% Vermentino

Un vin blanc du Languedoc, aux notes exotiques et à la robe jaune claire aux reflets verts. Nez sur les fruits exotiques et la noix de coco. Bouche tendue et grasse.

Accords mets/vins: Ce vin accompagnera vos plats de moules, sardinades, grillades estivales ou encore une panacotta au fruits de la passion.





Le Vieux Solitaire Rouge (Maury)



Cépages : Grenache Noir majoritaire, Carignan & Syrah

Avec un nez subtil de petits fruits rouges et noirs, ce vin se distingue par sa complexité aromatique composée de notes de réglisse et de cuir! Il allie puissance au travers du Grenache noir mais aussi rondeur et finesse grâce à la présence de Carignan.

Accords mets/vins: Il se marie avec les viandes rouges, les viandes en sauce, le gibier, l'agneau ainsi que des fromages de lait de brebis ou de vache.

Le Vieux Solitaire Blanc (Maury)

Format 0,75 L : 22,60€ TVAC (18,70€ HTVA) – Millésime 2017

Cépages : 50% Grenache Blanc & 50% Macabeu

Niché dans une vallée protégée, sur le terroir d'exception de Tautavel, « Vieux Solitaire » s'ouvre sur un nez subtil de fruits à chair blanche. Il se pare de belles notes de pêche, poire... Long en bouche, ce vin s'appuie sur une belle charpente minérale avant une explosion aromatique finale, pleine de fraîcheur légèrement mentholée.







Accords mets/vins: Épatez vos convives en le servant sur un tartare de saumon aux pommes vertes ou des gambas en persillades. Il accompagnera par ailleurs très bien un poulet à la crème. Enfin, osezle en dessert, sur une tarte aux poires ou au citron.

Le Tarral Blanc



Format 0,75 L : 9,80€ TVAC (8,10€ HTVA) – Millésime 2019

Cépages: 10% Carignan blanc, 80% Grenache blanc & 10% Marsanne

Robe très pâle transparente aux nuances dorées, nez floral et empyreumatique. Bouche fraîche et ronde, finesse sur des notes de miel d'acacia, onctueuse en finale.

Accords mets/vins: poissons rôtis ou filets en sauce fine, coquilles St Jacques, fromage de brebis.

Le Tarral Rouge



Format 0,75 L : 9,80€ TVAC (8,10€ HTVA) – Millésime 2019

Cépages: 40% Carignan, 40% Grenache & 20% Syrah

Robe foncée violine, nez épicé, sur le camphre le romarin. Bouche ronde et puissante sur les fruits rouges gourmands. Bel équilibre, boisé fondu.

Accords mets/vins: viandes rouges et fortes comme le mouton, légumes aux épices, fromages à pâtes pressées.

Le Grand Tarral



Cépages : 50% Syrah, 30% Mourvèdre, 10% Carignan & 10% Grenache

Robe rouge profond, nez épicé et fruité, boisé et vanillé. Bouche concentrée et équilibrée, gras persistant, fruits noirs confiturés.

Accords mets/vins: viandes rouges, gibiers, fromage crémeux affinés, desserts au chocolat.

Domaine de Médeilhan

Situé entre le Canal du Midi et la réserve Naturelle du Volcan de Roque Haute, à une encablure de la Méditerranée, le Domaine de Médeilhan est exploité par la même famille depuis 1890. Titulaire d'une maitrise en Droit des Affaires et diplômée en œnologie, Christine de Saussine, dans la continuité familiale, cultive depuis 1999 les 80 hectares du domaine dont les atouts majeurs : ensoleillement exceptionnel, embruns marins, différents types de sols (basaltiques, villafranchien et argilo limoneux) et une variété de cépages permettent de produire des vins fins, frais et expressifs.

Epaulée par deux œnologues de renom qui ont déjà contribué à la réputation de domaines prestigieux dans le Languedoc, les vins du





Domaine sont multimédaillés depuis plusieurs années : Guide Hachette, Concours Général Agricole, Concours International de Lyon, Concours de Frankfurt...

La certification Terra Vitis a été attribuée au Domaine de Médeilhan. Respecter l'Homme, la nature pour donner naissance et proposer des vins sains et authentiques aux consommateurs sont des valeurs qu'ils défendent depuis près de 130 ans dans le domaine familial.

Le Petit Verdot



Format 0,75 L : 6,50€ TVAC (5,40€ HTVA) -

Millésime 2018

Cépage: 100% Petit Verdot

Rouge structuré et riche présentant une bouche ample et plaisante. Les fruits rouges cuits et une palette d'épices dominent.

Accords mets/vins: A déguster sur les plats du terroir ou de beaux morceaux de viande.

La Royal Syrah « Souveraine »



Format 0,75 L: 10,50€ TVAC (8,70€ HTVA) -

Millésime 2017

Cépage: 100% Syrah

D'une robe sombre et profonde, Souveraine est issue d'une Syrah de plus de 30 ans récoltée au meilleur de sa maturité pour faire naître ce vin aux arômes de fruits mûrs agréablement épicés et aux notes subtilement torréfiées.

Accords mets/vins: Terrine, lasagne, brochette de poulet, sauce tandoori, agneau, cuisine libanaise...



Les Vins du Jura

Le vignoble du Jura (qu'on appelle aussi Revermont ou Bon-Pays) s'étend sur seulement 1.950 hectares, intégralement dans le département du Jura. Assez méconnue, et ne produisant que 86.300 hectolitres de vin par an en moyenne, c'est pourtant une très ancienne région viticole déjà mentionnée dans les écrits de Pline le Jeune au Ier siècle avant J.-C.

La culture de la vigne a su évoluer au fil des siècles pour produire des vins de qualité, en s'appuyant sur un terroir atypique, des cépages appropriés et des savoir-faire locaux. Situées entre 250 et 400m d'altitude, les parcelles occupent les pentes les mieux exposées qui descendent des plateaux du massif du Jura. Les sous-sols marneux sont principalement recouverts d'éboulis calcaires



bruns ou d'argiles à chailles issus de la dissolution des calcaires.

Le climat semi-continental impose des conditions difficiles à la vigne : saisons contrastées, hivers rigoureux, ensoleillement faible et pluies abondantes. Les vignerons ont donc du effectuer un gros travail de sélection des terrains et des cépages pour parvenir à donner toute leur personnalité et leur qualité aux vins du Jura. Ils sont élaborés à partir de cépages classiques, le Pinot noir ou le Chardonnay, mais surtout de cépages plus spécifiques à ce vignoble comme le Poulsard, le Trousseau ou le Savagnin.

Le vignoble jurassien propose ainsi une palette très complète de vins rouges, blancs et rosés, tranquilles ou mousseux, sans oublier le fameux vin jaune et le vin de paille, tous reconnus par des AOC. Les plus connus, comme les Arbois, les Arbois Pupillin ou les Château-Chalon, méritent leur place au sein des grands vins du patrimoine viticole français.

Fruitière Vinicole D'Arbois

La Fruitière Vinicole D'Arbois est une des premières caves coopératives vinicoles de France, créée sous l'impulsion de 26 vignerons arboisiens le 4 janvier 1906. A cette époque le vignoble vient d'être détruit par le phylloxéra et le marché du vin est occupé par des vins médiocres sans origines contrôlées.

Les vignerons de la fruitière décident d'apporter une réponse collective et qualitative en misant sur le potentiel viticole des vins du Jura.



Une démarche de recherche de l'excellence contribue à l'obtention de la première AOC française pour les vins d'Arbois le 15 mai 1936, suivie quelques années plus tard par l'AOC Côtes du Jura.

Installée depuis l'année 1969 au cœur d'Arbois, elle s'équipe rapidement d'un chai et d'installations de vinification de haute qualité, en même temps qu'elle s'oriente vers une viticulture respectueuse de l'environnement en pratiquant une agriculture raisonnée. C'est aujourd'hui encore une aventure d'hommes et de femmes qui travaillent chaque jour avec soin et passion pour vous



offrir l'authenticité et l'identité des vins hors du commun d'Arbois. La Fruitière Vinicole d'Arbois réunit actuellement près de 100 sociétaires sur une superficie vinicole d'environ 250 hectares, pour une production annuelle de plus d'un million de bouteilles de vins du Jura.





Arbois Trousseau



Format 0,75 L : 12,30€ TVAC (10,10€ HTVA) –

Millésimes 2016/2017

Cépage : 100% Trousseau

Corsé et structuré, ce vin rouge aux arômes complexes d'épices, de cerise et de sous-bois vous révélera sa puissance et son caractère.

Offrez sa tonalité pourpre profonde à vos verres, et dégustez sa finesse tannique, sa légère bouche boisée et ses arômes envoûtants et capiteux.

Accords mets/vins : A déguster sur des Viandes rouges, gibiers et autres produits fumés.

Arbois Savagnin

Format 0,75 L : 17,10€ TVAC (14,10€ HTVA) –

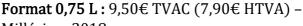
Millésime 2014

Cépage: 100% Savagnin

Avec des arômes puissants de noix, de vanille et d'amandes grillées, ce grand vin tutoie son illustre parent, le vin jaune. Notre Savagnin s'exprime avec légèreté et finesse sur des tonalités complexes de noix fraîches et d'épices, typiques du terroir jurassien.

Accords mets/vins: A déguster avec des viandes blanches, poissons à la crème, comté, fondue mais aussi les cuisines créoles et indiennes.

Arbois Poulsard



Millésime 2018

Cépage: 100% Poulsard

Un vin léger, facile et convivial aux arômes caractéristiques du terroir jurassien. Une robe rubis brillante et profonde. Des arômes francs et fruités de fraise, de framboise et de poivron pour un vin friand, équilibré, élégant et enjôleur.

Accords mets/vins: Il est parfait en accompagnement de vos salades, charcuteries, grillades, pizzas, fromages frais ou desserts aux fruits.

Vin Jaune Château Chalon

Format 0,62 L: 33,20€ TVAC (27,45€ HTVA) – Millésimes 2010/2012

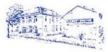
Cépage:

Fleuron du vignoble jurassien, notre Vin Jaune naît d'un long élevage sous voile – 6 ans et 3 mois – qui développe ses arômes typiques de noix fraîche, de curry et de safran.

La robe est jaune or, le nez est complexe et puissant sur un univers aromatique unique. La bouche se

caractérise également par la puissance, la diversité et la persistance des arômes.





Accords mets/vins : Ce vin jaune accompagnera délicieusement vos poulardes au vin jaune et morilles, foie gras, vieux comté ou plus surprenant sur un roquefort. Vos plats exotiques seront rehaussés grâce à ses arômes de curry.

Vin de Paille



Format 0,375 L : 27,60€ TVAC (22,80€ HTVA) -

Millésimes 2014/2015

Cépages: Chardonnay, Savagnin & Poulsard

C'est un vin liquoreux issu des cépages Chardonnay, Savagnin et Poulsard. Les grappes sont naturellement desséchées à l'air libre, l'eau s'évapore le sucre et les arômes se concentrent. Le nez est très expressif sur les fruits compotés : pâte de coing, dattes et mirabelles. La bouche confirme et enchantera les amateurs de vins liquoreux.

Accords mets/vins : A déguster sur une salade de melon, du foie gras ou sur un dessert aux fruits.

Macvin Blanc/Rosé

Format 0,75 L : 25,00€ TVAC (20,60€ HTVA).

Cépages Macvin Blanc :

Cépages Macvin Rosé:

CAYENI DES JACOBINS PARTIES ACCORNING

Il est l'apéritif par excellence du vigneron jurassien. Le Macvin du Jura est un vin de liqueur élaboré à partir de jus de raisins additionné de marc égrappé du Jura.



Accords mets/vins: Le melon, la chiffonnade de jambon et les fromages persillés sont de belle compagnie pour ce produit typique que les jurassiens consomment de l'apéritif au digestif.

Arbois Bethanie

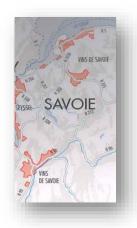
Format 0,75 L: 27,90€ TVAC (23,10€ HTVA) – Millésime 2016

Cépages: 60% Chardonnay & 40% Savagnin

Un assemblage au bel équilibre qui conjugue des nuances de noisettes, de noix, de citronnelle et d'aubépines. Sa robe jaune, dorée et brillante est un condensé des 36 mois d'élevage passés sous voile avant assemblage.

Accords mets/vins: A déguster avec viandes blanches, poissons à la crème, champignons, comté, fondue ou cuisines exotiques s'accompagnent parfaitement avec ce vin racé, étonnant et inoubliable.

Les Vins de Savoie



L'AOC de Savoie est l'appellation Vin dominante et couvre tout le vignoble de la Savoie viticole. Reconnue depuis 1973, elle s'étend sur 1 800 hectares et 28 communes en Savoie. 20 en Haute-Savoie. 2 dans l'Ain et 1 dans l'Isère, et désigne la production très complète de vins des trois couleurs, vinifiés en tranquille, en perlant, en pétillant et en mousseux. Dans cette région quadrillée par les montagnes, les vallées, les lacs et les rivières, le climat continental subit de nombreuses influences (océaniques au nord

et méditerranéennes au sud) et connait des temps changeants.

Le vignoble est essentiellement implanté en coteaux, le plus souvent

sur les anciennes moraines glaciaires ou sur des éboulis. Mais au regard de la dispersion et de la diversité des vignobles, les terroirs sont très variables, et la qualité de l'exposition, donc de l'ensoleillement, très influente dans la qualité des raisins et des types de vins produits. Une mention locale peut ainsi être ajoutée à l'AOC Vin de Savoie,



identifiant 15 crus, leurs terroirs et les cépages qu'ils privilégient : Abymes, Apremont, Arbin, Ayze, Chautagne, Chignin, Chignin-Bergeron ou Bergeron, Cruet, Jongieux, Marignan, Marin, Montmélian, Ripaille, Saint-Jean-de-la –Porte et Saint-Jeoire-Prieuré. Il est à noter que les crus Charpignat et Sainte-Marie-d'Alloix ont été supprimés, l'urbanisation ayant eu raison de la plupart des producteurs.

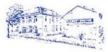
70% de vins blancs, les cépages plus de blancs Avec prédominent avec principalement la Jacquère, la Roussanne (localement « Bergeron »), la Rousette (ou « Altesse »), le Chasselas et le Gringet, alors que les rouges et rosés se déclinent sur du Gamay, de la Mondeuse, du Pinot Noir et du Persan, un cépage local qui a failli disparaitre.

Pierre Boniface « Les Rocailles »

Créé juste après-guerre par la famille Boniface, ce domaine resta dans le giron familial avant d'être cédé en 2006 à deux grenoblois amis d'enfance, Alban Thouroude et Guillaume Durand. Engagée depuis de nombreuses années dans une démarche perfectionniste et de qualité, cette maison met tout son savoir-faire à l'élaboration de Vins de Savoie fins et racés, avec comme souci majeur, la satisfaction de ses clients. Cette région bénéficie d'une typographie spécifique, avec un relief tourmenté par les éboulis du Mont Granier. La vigne, aidée par la main de l'homme, a colonisé peu à peu ce terroir à dominante argilo-calcaire et à l'ensoleillement exceptionnel.

Ces parcelles sont situées en coteaux, exposées Sud/Sud-Est au centre de la zone d'éboulis ce qui communique à ces Vins de Savoie toutes ses caractéristiques. L'exploitation couvre





actuellement 24 Hectares auxquels s'ajoutent des fermages et achats de moûts et raisins. Ce domaine produit Apremont, Roussette Mondeuse, Chignin-Bergeron, méthode traditionnelle et vendange tardive.

Apremont



Format 0,75 L : 8,10€ TVAC (6,70€ HTVA) –

Millésime 2019

Cépage: 100% Jacquère

Une robe jaune et verte pâle, avec au nez une senteur d'agrume, pêche, amylique et minéral. La bouche est fraîche, fruitée et ronde.

Accords mets/vins: Traditionnellement servi en apéritif ou avec toutes les fondues et raclettes, il accompagne aussi parfaitement les poissons et fruits de mer.

Apremont Prestige



Format 0,75 L : $8,30 \in \text{TVAC} (6,90 \in \text{HTVA})$ –

Millésime 2019

Cépage: 100% Jacquère

La robe est de couleur or à reflets cuivre. Le nez est fruité et minéral, avec du pamplemousse, litchi, pêche, mangue et pierre à fusil. La bouche est amylique, fruitée et citronnée, minéral, persistant.





Accords mets/vins : Perlant, fruité et floral, il est traditionnellement servi dans nos régions en apéritif, avec toutes les charcuteries et c'est bien sûr l'ami de tous les plats savoyards (fondues, raclettes, tartiflettes).

Roussette



Format 0,75 L : 9,40€ TVAC (7,80€ HTVA) – Millésime

2018

Cépage: 100% Altesse/Arbane

Remarquable de finesse, au nez comme en bouche, cette roussette aux arômes de fleurs et de fruits blancs, agrémentée d'une petite note fumée, présente une bouche harmonieuse, longue et bien structurée.

Accords mets/vins: A déguster avec raclette, du beaufort, une blanquette de veau, et boudin blanc.

Mondeuse



Format 0,75 L : 8,95€ TVAC (7,40€ HTVA) – Millésime 2018

Cépage: 100% Mondeuse

La robe est couleur rouge à reflets violet, le nez est épicé, poivré, fruits rouges, cassis, et avec des mûres. En bouche, il est tannique et solide.

Accords mets/vins: La Mondeuse fera merveille avec petits gibiers, un petit salé aux lentilles, viandes rouges





et fromages de montagnes. A essayer également avec des plats exotiques ou épicés.

Mondeuse d'Arbin Fût

Format 0,75 L : 11,80€ TVAC (9,70€ HTVA) –

Millésime 2017

Cépage: 100% Mondeuse

La robe est couleur rouge à reflets violet, le nez est épicé, poivré, fruits rouges, cassis, le fut et ses propriétés ainsi qu'avec des mûres. En bouche, il est tannique et solide.

Accords mets/vins : La Mondeuse fera merveille avec petits gibiers, viandes rouges et fromages de montagnes, et les plats relevés.

Gamay

Format 0,75 L : 7,20€ TVAC (5,95€ HTVA) – Millésime

2017

Cépage: 100% Gamay

Ce vin propose une couleur grenat à reflet mauve et brun; au nez il est possible de sentir une odeur chocolat, pain d'épices, fruits écrasés, tabac et fruits rouges. La bouche est ronde, fruitée, soyeuse à l'attaque et gras en bouche.



Accords mets/vins: A déguster avec toutes viandes, volailles et exprime tout son caractère avec des charcuteries et fromages.

Pinot Noir de Savoie

Format 0,75 L : 8,25€ TVAC (6,80€ HTVA) – Millésime

2017

Cépage : 100% Pinot Noir

Ce vin propose couleur rouge à reflets violet avec un premier nez agréable, intense, marqué par une élégante dominante de fruits rouges frais : cerise, fraise, cassis, framboise. Des notes subtiles de cuir et de sous-bois s'expriment ensuite. Une attaque en bouche également marquée par les fruits rouges, en harmonie avec le nez. Finale complexe et tout en rondeur, avec de jolies

nuances épicées. Les tanins sont fondus, avec de jolies nuances épicées et bien dosés.

Accords mets/vins : Ce Pinot fera merveille avec petits gibiers, un petit salé aux lentilles, viandes rouges et fromages de montagne. A essayer également avec des plats exotiques ou épicés.

Les Vins de Provence

Ce sont les phéniciens ou les Phocéens qui, au VIe siècle avant J.C., ont implanté la vigne en Provence. Mais ce n'est qu'à partir de l'invasion romaine au Ve siècle puis sous l'impulsion des monastères du haut moyen âge que la viticulture connait un essor considérable et devient un commerce. Passée la crise dévastatrice du





phylloxera, le vignoble a été entièrement replanté et limité, dans l'objectif de produire des vins de qualité.





C'est sous un climat méditerranéen que la Provence, baignée de soleil, développe ses meilleurs crus. Ce climat favorable à la viticulture présente en toute saison des températures particulièrement douces. Les étés souvent caniculaires sont toutefois rafraîchis en bordure de mer par l'effet des brises marines. La fraîcheur hivernale est par contre accentuée par la présence de nombreux Le mistral (vent violent typiquement vents. méditerranéen) favorise néanmoins le bien-être de la vigne par son pourvoir assainissant, évitant ainsi les maladies. Sur un terroir de près de 30.000 ha sculpté de collines, de vallées et de montagnes, la nature des sous-sols provençaux présente une grande diversité. Principalement calcaires, ils sont formés de galets roulés aux fonctions drainantes mais conservant l'humidité, et plus rarement, de cristallin de roches éruptives.

Avec une personnalité régionale très affirmée, la Provence est le berceau d'une exceptionnelle diversité de vins. Spécialiste des vins rosés fruités et généreux, le vignoble provençal produit également de rouges puissants et charpentés, ou des blancs amples, d'une grande délicatesse. Chaque appellation comprend d'ailleurs les trois types de vins. D'excellents vins cuits y sont également élaborés mais ils ne peuvent revendiquer une appellation.

Provence Rosé Cuvée des Lices

Format 0,75 L : 7,60€ TVAC (6,25€ HTVA) – Millésimes 2017

Cépages: 60% Grenache, 35% Cinsault & 5% Syrah

Le nez est un frais de fraise légère, d'agrumes, de pêche et de notes florales. Le palais est vif et sec ; fruits rouge délicats, fraises, poires et pêches, avec une belle acidité, longueur et fraîcheur persistante. Accords mets/vins: Accompagnera agréablement les cuisines légères à base de légumes, les salades composées, les tartes salées aux légumes, les grillades. C'est le vin idéal pour accompagner tout un repas.

Domaine de la Bastide Blanche

La Bastide Blanche est un domaine familial installé à Sainte-Anne du Castellet depuis 1972. Le domaine de la Bastide Blanche s'étend sur un sol composé en majorité d'éboulis calcaires. Les vins sont assemblés à partir d'une dizaine de cépages comme le grenache, le cinsault, la clairette et bien sûr le mourvèdre. Tous les vins sont biologiques. Afin de préserver la nature et de protéger la santé de tous, ils travaillent sans relâche à l'amélioration de nos pratiques culturales. Tous les raisins sont vendangés à la main. Exigée en



Bandol, cette pratique permet de trier finement les grappes lors de la récolte et de protéger les baies jusqu'à l'arrivée en cave.



Bandol Bastide Blanche Rouge



Format 0,75 L : 17,20€ TVAC (14,20€ HTVA) –

Millésime 2015

Cépages : 78% Mourvèdre, 16% Grenache, 4%

Cinsault & 2% Syrah

Une robe rouge grenat accompagné par un nez caractérisé par de belles notes de fruits noirs, d'épices, et une nuance réglissé. En bouche, il est plein de puissance et dense, dévoile des notes de fruits noirs et d'épices perçues au nez, beaucoup d'élégance.

Accords mets/vins : S'appréciera sur des viandes grillées, des fromages voire des poissons de roches.



Bandol Estagnol Rouge



Format 0,75 L: 25,40€ TVAC (21,00€ HTVA) – Millésime 2014

Cépages : 74 % Mourvèdre & 26% Grenache

La robe est d'un grenat intense avec un nez puissant et complexe où se mêlent des empyreumatiques (tabac, graphite, réglisse) et des notes de fruits (figues et mûres). La bouche est puissante, dense, harmonieuse développant en finale des notes de fruits noirs, d'épices et de graphite. Accords mets/vins: A déguster sur de l'agneau grillé, une

daube de bœuf, du gibier.

Bandol Bastide Blanche Rosé



Format 0,75 L: 14,80€ TVAC (12,25€ HTVA) -Millésime 2018

Cépages: Mourvèdre, Grenache & Cinsault

Une robe limpide, brillante, d'un rose saumon, avec au nez des arômes de petits fruits rouges, d'agrumes et de fines notes d'épices. La bouche est ample, vive, généreuse, riche avec une belle finale sur la fraîcheur du fruit.

Accords mets/vins: A savourer à l'apéritif, sur des rougets grillés, du saumon fumé, une anchoïade, de la

pissaladière.





Château Minuty



Le vignoble de Château Minuty est remarquablement bien exposé sur les coteaux des villages de Gassin et de Ramatuelle, dominant le Golfe de Saint-Tropez. Il bénéficie d'un climat maritime tempéré.

Les vignes bénéficient de sols profonds ; elles sont majoritairement plantées en Grenache. Chaque cépage est habilement planté sur la partie la plus appropriée du domaine afin de lui permettre de s'épanouir pleinement. Les vignes autour du Château sont réservées au Grenache bénéficiant ainsi d'un sol profond et dépourvu de cailloux. Les parcelles exposées sud-ouest et baignées de soleil sont consacrées aux vins rouges (Syrah et Mourvèdre). Les coteaux calcaires plus caillouteux sont quant à eux très propices à l'expression de la minéralité et ont donc été plantés en Rolle.

Le vignoble est directement sous l'influence de la mer avec une exposition sud-est. Les vins produits exsudent un caractère délicat marqué par l'air marin. Le vent du large assèche les vignes après la rosée ou la pluie et permet de limiter les risques de maladie.

M de Minuty Rosé



Format 0,75 L: 13,50€ TVAC (11,20€ HTVA) -

Millésime 2019

Cépage: Grenache, Cinsault & Syrah

Une robe légère et brillante. Le nez est très intense d'arômes gourmands d'écorces d'orange et de groseille. En bouche, il est souple avec une belle fraîcheur acidulée.

Accords mets/vins: A déguster avec Soupe au pistou, crudités, grillades, brochettes de gambas, tarte aux abricots.

M de Minuty Rouge

Format 0,75 L: 13,50€ TVAC (11,20€ HTVA) – Millésime 2019

Cépages: Grenache, Syrah & Mourvèdre

Puissant avec une robe aux reflets rubis. Au nez, palette aromatique aux accents de violettes et de notes poivrées. En bouche, tanins souples, bouche ronde et équilibrée.

Accords mets/vins : Charcuterie, Viande rouge, Barbecue, Cuisine du monde.



Les Vins Leroy-Prévot



M du Minuty Blanc



Format 0,75 L : 13,50€ TVAC (11,20€ HTVA) – Millésime 2019

Cépages : Sémillon, Rolle & Ugni Blanc

Robe légèrement dorée avec un nez aux arômes acidulés, de citrons verts et de pamplemousse. Agréable fraîcheur et une très bonne longueur.

Accords mets/vins : Coquillages et crustacés, cuisine du monde, desserts fruités.

Minuty Prestige Rouge



Format 0,75 L : 17,10€ TVAC (14,20€ HTVA) – Millésime 2019

Cépages: Syrah, Mourvèdre & Grenache

Une robe pourpre aux nuances de fruits noirs. Un nez très intense d'arômes gourmands, de fruits confits et d'épices.

En bouche, il est structuré, avec une bonne allonge aromatique.

Accords mets/vins : A savourer avec Daube de sanglier, lapin aux olives, carré d'agneau aux herbes de Provence.

Minuty Prestige Rosé

Format 0,75 L : 17,10€ TVAC (14,20€ HTVA) – Millésime 2019

Cépages: Grenache, Tibouren, Cinsaut & Syrah



La robe est pâle aux reflets pomelos. Un nez précis et délicat aux notes de fleurs et de melon. Bouche puissante et équilibré aux notes d'agrumes et de fruits rouges. Le tout souligné par une agréable minéralité.

Accords mets/vins : Idéal pour accompagner avec Carpaccio de veau, poissons grillés, petits farcis provençaux, cuisine orientale.

Wine-Maker - Infini rose

Considéré comme l'un des plus naturels de France, le terroir de la Vallée de l'Arc, à l'est de la ville d'Aix-en-Provence, se situe sur le flanc sud de la Montagne Sainte Victoire. Le vignoble est implanté sur les coteaux qui dominent la haute Vallée de l'Arc, sur des sols constitués essentiellement de calcaire, d'argile et de grès rouges avec une charge caillouteuse importante. Ces sols pauvres et bien drainés, sont propices à la culture de la vigne.

Ce terroir bénéficie d'un ensoleillement exceptionnel et d'un climat aux nuances légèrement continentales, protégé au sud des influences maritimes par le Mont Aurélien et le massif de la Sainte-Baume.



L'action du Mistral, vent sec et régulier, est bénéfique à la vigne car il assainit le vignoble. La maturation des raisins y est plus tardive que sur le reste de l'appellation Côtes de Provence, ce qui apporte aux vins une fraîcheur caractéristique. Ce terroir unique, où la vigne est



cultivée depuis l'Antiquité, exerce une profonde influence sur les vins qui en sont issus et présente des caractéristiques géoclimatiques très spécifiques. Une sélection parcellaire judicieuse permet de développer la typicité de chacun des vins.

Rose Infinie Rosé



Format 0,75 L: 11,50€ TVAC (9,50€ HTVA) -

Millésime 2019

Cépages: Grenache Noir & Cinsault

Ce rosé présente au nez des arômes intenses, fruités, avec un mélange d'agrumes, de fraises et autres petits fruits rouges croquants. En bouche il présente un joli volume qui tapisse la bouche et qui dégage une note finale d'acidité rafraîchissante.

Accords mets/vins : Idéal pour accompagner des plats méditerranéens comme le poisson grillé ou la ratatouille.

Rose Infinie Blanc



Format 0,75 L : 11,50€ TVAC (9,50€ HTVA) – Millésime 2019

Cépages: Rolle/Vermentino & Ugni Blanc

Le parfum contient des arômes de fruits tels que poires, pêches et melon net. Dans le goût, vous trouverez des notes d'agrumes et de citron vert soutenues par le pamplemousse. Le goût se caractérise par une fraîcheur





délicate avec des expériences d'arômes fermes et agréables. **Accords mets/vins :** A savourer avec des grillades, crevettes, poissons, légumes et fromages.

Rose Infinie Rouge



Format 0,75 L : 11,50€ TVAC (9,50€ HTVA) – Millésime 2016

Cépages : 50% Syrah, 30% Carignan Noir & 20%

Mourvèdre

Le nez est riche et intense avec de petits arômes de fruits rouges, des notes d'épices et une légère touche de vanille. Ce mélange rond et fondant en bouche révèle des tanins soyeux et équilibrés en finale. Le caractère de cet assemblage est modéré, le cépage

Syrah domine mais les cépages Carignan Noir et Mourvèdre confèrent au vin un bon équilibre.

Accords mets/vins : Idéal pour accompagner du porc, de la volailles et fromages.

Création 8 Chardonnay



Format 0,75 L : 6,75€ TVAC (5,60€ HTVA) – Millésime 2018

Cépage: 100% Chardonnay

D'une fraîcheur magnifique, est légèrement plus fruité que l'autre avec des arômes et des arômes généreux de coings, de poire et de pêche, renforcés par une



minéralité fraîche et des notes de vanille. Une acidité bien jugée contribue à un excellent équilibre et à un arrière-goût vif et persistant.

Accords mets/vins : A déguster sur un poisson ou de la volaille légère.

Création 6 Merlot



Format 0,75 L : 6,75€ TVAC (5,60€ HTVA) – Millésime 2018

Cépage: 100% Merlot

Le vin se caractérise par des arômes de cerise, de framboise et de cassis, ainsi qu'une touche de vanille. L'alcool équilibré, les tanins acides et soyeux forment ensemble la colonne vertébrale d'un vin autrement axé sur les fruits. Un vin que vous pouvez facilement utiliser pour le dîner et sur le canapé.

Accords mets/vins: Idéal pour accompagner du bœuf ou du gibier.

Création 7 Rosé Blend

Format 0,75 L : 6,75€ TVAC (5,60€ HTVA) – Millésime 2019

Cépages: Grenache & Syrah



Le vin est beau et élégant avec sa couleur pêche vive. Au parfum et au goût apparaissent des notes de pamplemousse, de fraise et de cerise. Le vin apparaît équilibré en acide et alcool, qui est ensuite enveloppé élégamment dans des notes de baies mûres au soleil.



Accords mets/vins : Idéal pour accompagner les viandes, poissons grillés et plats exotiques.

Luberon Domaine Saint-Jean Blanc



Format 0,75 L : 8,05€ TVAC (6,70€ HTVA) – Millésime 2019

 $\textbf{C\'epages}: 50,\!4\% \text{ Grenache Blanc \& } 49,\!6\%$

Vermentino

Robe jaune pâle avec de légers reflets verts. Des arômes d'agrumes dominants. C'est un vin d'une grande fraîcheur qui présente un bel équilibre et une longue finale en bouche.

Accords mets/vins: Le Domaine Saint-Jean Blanc s'accorde parfaitement avec du poisson de roche ou une bouillabaisse.

Luberon Domaine Saint-Jean Rosé



Format 0,75 L : 8,05€ TVAC (6,70€ HTVA) – Millésime 2019

Cépages: 57% Syrah, 29% Grenache Noir, 7% Vermentino, 5% Grenache Blanc & 2% Ugni Blanc

Jolie robe rose saumon. Nez délicat de fruits rouges acidulés et agrumes. Belle longueur en bouche avec une finale vive.

Accords mets/vins : Le Domaine Saint Jean rosé de 2019 est parfait pour accompagner votre viande grillée ou de la cuisine épicée.

Luberon Domaine Saint-Jean Rouge



Format 0,75 L : 8,05€ TVAC (6,70€ HTVA) – Millésime 2019

Cépages: 51% Grenache Noir & 49% Syrah

Robe rouge sombre aux reflets violacés. Des arômes de cerises avec un léger retour de réglisse douce. Bouche soyeuse et fruitée avec de jolis tanins granuleux. Vin gourmand.

Accords mets/vins : Le Saint-Jean Rouge, aux arômes de cerises, se marie parfaitement avec la cuisine de

terroir, des plats mijotés ou de gros gibiers.



Château Sainte Roseline

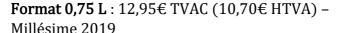
Le Château Sainte Roseline, basé aux Arcs-Sur-Argens, à proximité de la baie de Saint-Tropez, de la Croisette de Cannes, des Gorges du Verdon ou encore d'Aix-en-Provence, est un Site Classé et un



Domaine Cru Classé AOP-Côtes de Provence. Il est l'un des lieux les plus visités de la région.



Roseline Diffusion Rosé

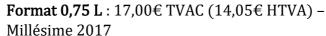


Cépages : Cinsault, Grenache & Syrah

Belle robe limpide d'un rose pâle saumoné. Le nez marie des notes de fruits (pêche jaune, agrumes) et de fleurs (fleur de sureau et pétales de rose). L'attaque en bouche est vive et fait place à une belle longueur qui exprime la finesse, l'élégance et la fraîcheur des vins rosés de Proyence.

Accords mets/vins: Poissons, barbecue, salades composées, viandes blanches.

Roseline Lampe de Méduse Rouge



Cépages : Syrah, Carignan, Cabernet Sauvignon & Mourvèdre

La robe est d'un rouge pourpre aux reflets grenat. Le nez est intense et riche où se côtoient fruits des bois, pruneaux et notes de chocolat. Vif en bouche avec des notes de vanille, il est généreux et montre une bonne

capacité au vieillissement.

Accords mets/vins: Agneau, gibiers, daube provençale.





Les Vins Leroy-Prévot



Roseline Lampe de Méduse Blanc

Format 0,75 L : 15,70€ TVAC (13,00€ HTVA) –

Millésime 2019

Cépages: 100% Rolle

La robe est claire et limpide. Le nez fin dévoile des notes de fleurs blanches et d'arôme citronnée. L'attaque en bouche est fine et structurée, soulignée par une finale acidulée.

Accords mets/vins: Apéritif, poissons grillés, ravioles, viandes blanches.

Roseline Lampe de Méduse Rosé

Format 0,75 L : 15,70€ TVAC (13,00€ HTVA) –

Millésime 2019

Cépages: 40% Cinsault, 20% Grenache, 20%

Mourvèdre, 10% Rolle & 10% Tibouren

La robe claire est légèrement saumonée. Le nez complexe et intense révèle des notes fines de fruits exotiques, pêches blanche et mangue. La bouche persistante s'équilibre entre rondeur et fraicheur.

Accords mets/vins: Apéritif, poissons grillés, salades d'été, viandes blanches, parmigiano reggiano.





Roseline La Chapelle Rosé



STATE OF THE PARTY OF THE PARTY

Cépages: Mourvèdre, Rolle & Grenache

La robe, d'un rose pâle intense, est limpide et brillante. Le nez développe des arômes d'agrumes et de fleurs blanches. La bouche persistante, sur des notes de fruits exotiques, se caractérise par une grande complexité soulignée par des notes de citron vert et par une belle acidité.

Accords mets/vins : Poissons de roches, coquillages et crustacés, viandes blanches, prosciutti di parma, cuisines asiatiques et orientales.

Roseline La Chapelle Rouge



Format 0,75 L : 43,40€ TVAC (35,90€ HTVA) – Millésime 2014

Cépages: 75% Syrah & 25% Cabernet Sauvignon

Une robe noire qui affirme ses prétentions. Un nez intense où se mêlent fruits rouges, violette et réglisse. Sa vivacité et sa finesse permettent une longue garde. Ce grand vin rouge de Provence, racé et élégant, rivalise avec les plus grandes appellations françaises.

Accords mets/vins : Suprêmes de perdreau, viandes rouges en sauce, gibier, moelleux au chocolat, plateau de fromages affinés.

Provence Rosé Sidoine



Format 0,75 L : 8,60€ TVAC (7,10€ HTVA) – Millésime 2020

Format 0,375 L: 5,30€ TVAC (4,35€ HTVA) – Millésime 2018

Cépages : Cinsault, Syrah & Grenache

Robe : Couleur Rose-Samonée. Nez : Fin, avec des arômes de pêche et de fraise ainsi que des notes florales. Bouche sèche et équilibrée. La dégustation, ample et longue, est soutenue par une belle fraîcheur!

Accords mets/vins: Servir frais vers 8/10°C à l'apéritif, ou en accompagnement de salades, poissons grillés, tapas, olives vertes, tapenade, grillades, tous les plats d'été.

Les Pineau des Charentes

Pineau des Charentes Blanc

Format 0,75 L : 11,70€ TVAC (9,70€ HTVA)

Cépages : Ugni Blanc, Folle Blanche, Colombard, Sémillon, Sauvignon, Montils, Meslier, Saint-François, Jurançon Blanc, Merlot Blanc, Merlot Noir, Cabernet Sauvignon & Cabernet Franc

Le blanc est un vin fin et délicat, dont la robe va du jaune paille au vieil or teinté de reflets profonds, est fait des cépages. Il a un nez intense et élégant, d'une belle complexité, des notes de tilleul et de fleurs de vigne mêlées à toute une palette aromatique de fruits frais

(pêche, prune, figue), de fruits secs (amande, pruneau, pâte de coing), avec une pointe de vanille et de miel.

Accords mets/vins: Idéal en apéritif, ou en accompagnant le foie gras et les desserts.

Pineau des Charentes Rosé

Format 0,75 L : 11,70€ TVAC (9,70€ HTVA)

Cépages : Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec & Merlot Noir

Il est léger et élégant, caractérisé par des notes de fruits fraîchement cueillis, comme la framboise, le cassis et la cerise. Son nez est intense et généreux : c'est une explosion de fruits noirs, arômes sublimés par des notes d'épices douces, de réglisse, de cannelle et de vanille. En bouche, il offre une attaque souple, générosité et puissance et une excellente persistance aromatique.

Accords mets/vins: A savourer sur des gibiers, fromage de chèvre frais ou de brebis, et relève aussi agréablement les fraises, une tarte aux quetsches ou un sorbet. Les desserts au chocolat se marient parfaitement avec un Vieux ou Très Vieux Pineau des Charentes Rosé.

Les Flocs de Gascogne – Domaine de Faron

Floc de Gascogne Blanc

Format 0,75 L : 11,40€ TVAC (9,40€ HTVA)

Cépages: 50% Colombard, 30% Ugni Blanc & 20% Gros Manseng



Nez très fin, arômes très intenses de fruits exotiques, une sensation de fruité naturel du raisin. Bouche généreuse, très fruitée et d'une grande fraîcheur.

Accords mets/vins : Très apprécié au moment de l'apéritif, peut se déguster également bien glacé en accompagnement d'un foie gras de canard ou d'oie, d'un Parmentier de confit de canard.

Floc de Gascogne Rosé

Format 0,75 L : 11,40€ TVAC (9,40€ HTVA)

Cépages:

Ce floc rosé est paré d'une robe rouge rubis agrémentée d'un nez floral (violette) et fruité (cassis) moyennement intense. Si l'attaque est un peu sucrée, la bouche se révèle longue et très agréable. Un floc à déguster en toute tranquillité.

Accords mets/vins: Idéal avec des fondants au chocolat.

Les Vins d'Autriche – Vignoble Payer

Bouvier



Format 0,375 L: 13,65€ TVAC (11,30€ HTVA) -

Millésime 1997

Cépage: 100% Bouvier

Robe jaune or avec des reflets oranges. Nez concentré de raisins secs, arômes d'abricots et miel. En bouche, il est doux, riche, bien équilibré, fin, fruité et persistant.

Accords mets/vins: A savourer avec des desserts et gâteaux secs.

Fiswein



Format 0,375 L: 16,10€ TVAC (13,30€ HTVA) -

Millésime 2008

Cépage: 100% Grüner Veltliner

La robe chatoyante du vin présentant une couleur très légèrement corail. Le nez est très fruité avec des touches végétales et de bonbon anglais ainsi que de surprenants arômes de pâte de coing. La bouche est très pure, ciselée et d'excellente longueur. C'est un vin très précis qui devrait évoluer lentement et positivement sur une bonne quinzaine d'années.

Accords mets/vins : A savourer avec des desserts et gâteaux secs.

Les Vins d'Italie

Tenuta di Collosorbo

La cave a des racines profondes dans le passé qui se manifestent dans l'atmosphère qui règne dans les vignes, la cave et la villa. La plupart du travail est fait à la main dans les vignes et l'odeur de vin et de bois se fond harmonieusement dans la cave. Ces racines sont également





évidentes dans la villa séculaire qui évoque les souvenirs et les émotions d'un siècle différent.

La cave est située dans la partie sud de Montalcino, entre Sant'Angelo in Colle et Castelnuovo dell'Abate. Les 30 hectares de vignobles sont situés à environ 250 mètres d'altitude. Le terrain de la cave, protégé par les collines environnantes et le mont Amiata à proximité, est influencé par la mer Méditerranée et bénéficie d'un climat chaud et bien ventilé.

Ces caractéristiques rendent cette région particulièrement adaptée à la culture du Sangiovese. Les vignobles ont des caractéristiques différentes même s'ils sont proches les uns des autres. Le sol est principalement constitué d'argile calcaire qui donne des vins aux arômes fins et complexes, à la bonne acidité et à des extraits optimaux.

Certains vignobles présentent des particules de fer dans le sol, qui créent un paysage remarquable en raison de la couleur rouge typique du fer.

Les vins produits dans ces vignobles sont de haute qualité et avec de bonnes notes de minéralité.

Et certains des vignobles avec un terrain caillouteux produisent des vins avec une bonne structure et une teneur en alcool plus élevée. La diversification du terrain, la sélection clonale et les vendanges divisées en différentes périodes pour une culture optimale de la vigne permettent une utilisation optimale de la terre. Le fumier



organique est utilisé et des études sont menées sur la taille en hiver et la gestion des grandes cultures afin de toujours respecter l'ensemble de l'écosystème.

Brunello di Montalcino DOCG



Format 0,75 L: 31,60€ TVAC (26,10€ HTVA) -

Millésime 2014

Cépage: 100% Sangiovese (Brunello)

Une robe d'un rubis intense et brillant. Le nez est riche, net, intense, complexe et précis, sur des arômes de fruits rouges mûrs et d'épices. En bouche, c'est un vin élégant, complet, doux et bien équilibré.

Accords mets/vins : A déguster sur gibier, bœuf, agneau, et volaille.

Rosso di Montalcino



Format 0,75 L : 13,60€ TVAC (11,20€ HTVA) –

Millésime 2017

Cépage: 100% Sangiovese

Le Rosso di Montalcino se caractérise par sa consistance fraîche et veloutée. Il a un arôme fruité qui reste persistant. C'est un vin très polyvalent qui convient aux périodes de vieillissement moyennes. Il a



un corps moyen et des notes fortes de terre et de chêne, ainsi que de cerise et de canneberge en finale.

Accords mets/vins : A savourer avec gibier et bœuf.

Le due Gemme Saint'Antimo Rosso DOC



Format 0,75 L : 10,50€ TVAC (8,70€ HTVA) – Millésimes 2016/2017

Cépages : 70% Sangiovese, 20% Syrah, 10% Merlot & Cabernet Sauvignon

Un vin intense, fruité et épicé avec fraicheur, et des saveurs fruités et souples alliés à une bonne structure.

Accords mets/vins : A déguster avec des plats mijotés, steak béarnaise, ragoûts, rosbif, pâtes et plats à base de viande.

Super Toscan « Lula »



Format 0,75 L : 36,00€ TVAC (29,70€ HTVA) – Millésime 2015

Cépages : 45% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc & 50% Sangiovese

Robe rouge rubis aux reflets violacés. Arômes riches et concentrés de fruits mûrs et confits, une touche animale et épicée. La texture est intense, riche et enveloppante. Les tannins sont fermes et

élégants. L'acidité nous laisse entrevoir un excellent potentiel de vieillissement.

Accords mets/vins : A déguster sur des pièces de viandes rouges.

Les Vins en Cubi

Lestrille - Bordeaux

Rouge/Blanc/Rosé

Format 3 L : 22,90€ TVAC (18,90€ HTVA)

Rouge Supérieur

Format 3 L : 24,65€ TVAC (20,40€ HTVA)

Rouge

Format 10 L : 56,90€ TVAC (47,00€ HTVA)

Chenevières – Bourgogne

Bourgogne Rouge Pinot Noir

Format 10 L : 99,10€ TVAC (80,90€ HTVA)

Jean de Rose – Saint-Chinian

Chardonnay Blanc « Astucieux »

Format 5 L : 26,30€ TVAC (21,70€ HTVA) – Coopérative

Format 10 L : 49,10€ TVAC (40,60€ HTVA) – Coopérative

Saint-Chinian Rouge et Rosé « Le Mystérieux »

Format 5 L: 26,10€ TVAC (21,60€ HTVA) – Coopérative

Format 10 L: 48,30€ TVAC (39,90€ HTVA) – Coopérative