



ets
Ondet
et fils
boissons

Catalogue Vins



Alsace



Klipfel

AOC Gewurztraminer

Notes de dégustation :

Vin délicat, il se décline entre nuances florales de rose et complexité épicée de poivre rouge et de miel. Son volume en bouche est persistant avec une belle finale florale.

Format : 75cl

Réf : 2535



Klipfel

AOC Pinot Gris

Notes de dégustation :

Ce Pinot Gris est un panier de fruits frais : de la pêche jaune à la framboise. Epicé, il exprime sa richesse sur des notes légèrement torrifiées avec une finale délicatement mielée et fraîche

Format : 75cl

Réf : 2537



Klipfel

AOC Riesling

Notes de dégustation :

Délicatesse et complexité sont les maîtres mots pour définir ce vin. Une minéralité assumée, agrémentée de fleurs blanches et d'agrumes confits, au nez comme en bouche.

Format : 75cl

Réf : 2538



Klipfel

AOC Sylvaner

Notes de dégustation :

La robe est claire avec des reflets verts. Au nez, on distingue des notes discrètes de fruits et de fleurs blanches. Il est léger en bouche avec une belle fraîcheur.

Format : 75cl

Réf : 2541



Klipfel

AOC Pinot Noir

Notes de dégustation :

Cuvée Louis Klipfel. Très belle robe rubis clair. Le nez est harmonieux aux arômes de fruits rouges. Bouche fraîche et goûteuse avec un très bel équilibre

Format : 75cl

Réf : 2536



Beaujolais



Château de Pizay

AOC Chiroubles

Notes de dégustation :

Cépage : Gamay noir à jus blanc

Oeil – Robe : Rouge éclatant, reflets violets

Nez : Arôme de pivoine, muguet avec une pointe de violette

Bouche : Fin, fruité, frais très séduisant, fruits rouges, framboise

Format : 75cl

Réf : 2449



Domaine Pizay

AOC Julienas

Notes de dégustation :

Parfumé comme un printemps, il révèle vite un agréable bouquet de pêche, de fruits rouges et d'arômes floraux.

Généreux comme le vent qui chahute ses collines, il réjouit les yeux de sa robe rubis profond et intense.

Issu d'un sol de schiste et de granit, ce vin nerveux s'apprécie aussi bien jeune qu'après quelques années de bouteille où il supporte très bien la marque du temps.

Format : 37,5cl – 75cl

Réf : 2430 - 2431



Domaine Bouchard

AOC Macon

Notes de dégustation :

Bouquet de fruits rouges mêlés à une touche de poivre. Fruité, léger, d'une plaisante rondeur au palais, il est à boire dans ses jeunes années pour apprécier sa fraîcheur.

ACCORDS METS/VINS : Ragoûts, cochonnailles, tourtes à la viande, fromages à saveur

Cépage : gamay

Format : 75cl

Réf : 2347 - 2348



Domaine Pizay

AOC Morgon

Notes de dégustation :

Issu d'un terroir particulier constitué de roches décomposées et de schistes friables, il séduit par sa plénitude en bouche.

De son pays, il ramène des parfums de fruits rouges écrasés par la colère d'un orage. Robe grenat profond, arômes de fruits mûrs à noyaux : cerise, pêche, abricot, prune... c'est un vin riche, charnu et puissant qui se bonifie avec le temps.

Format : 75cl

Réf : 3335 - 2432



Bouchard et Fils

AOC Moulin à vent

Notes de dégustation :

Robe : Grenat avec des reflets pourpres.

Nez : Senteurs florales et fruitées, à dominante de violette, de rose fannée et de fruits mûrs.

Palais : Finesse et complexité. Belle longueur, bonne aptitude au vieillissement

Appellation communale récoltée sur les parties délimitées de 2 villages Chénas et Romanèche-Thorins dans l'appellation Beaujolais et sur 612 hectares.

Cépage : gamay

Format : 75cl

Réf : 2433



Domaine Pizay

AOC Saint Amour

Notes de dégustation :

Robe : rubis, très vif

Nez : kirsch, épicé, note minérale, pierre à fusil

Bouche : frais, souple, bonne harmonie, acidité, tanin, rondeur

Dominante : souplesse et équilibre

Mets d'accompagnement : viandes : pétale de rognon de veau, épigramme de veau, escalope

de ris de veau ; fromages : chèvre sec, Pouligny,

Cépage : gamay noir

Format : 75cl

Réf : 2438



Bouchard et Fils

AOC Brouilly

Notes de dégustation :

Robe : Rouge cerise, brillant.

Nez : Typique du gamay. Senteur de raisins frais, prune, myrtille, cerise, avec des notes minérales.

Palais : Corps vineux et bien équilibré avec des tanins élégants.

Cépage : gamay

Format : 37,5cl - 75cl

Réf : 2321 - 2322



Villa Ponciagoo

AOC Fleurie

Notes de dégustation :

La robe aux reflets violet et grenat est brillante et chatoyante. Nez fin et élégant avec des notes de

cerise et de myrtille. En bouche l'attaque est franche, expressive avec une fraîcheur qui souligne

l'équilibre entre structure et richesse aromatique.

ACCORDS METS/VINS : Volailles rôties, viandes blanches.

Format : 75cl

Réf : 2458



Bordelais



Château Guibon

AOC Bordeaux

Notes de dégustation :

Robe : Ce vin séduit par sa robe profonde, couleur cerise noire.

Nez : Son bouquet est particulièrement élégant.

Bouche : C'est un vin bien équilibré que l'on aura plaisir à déguster, dès aujourd'hui, sur une assiette de charcuterie, un confit de canard ou encore un plateau de fromages.

Accords mets/vin : Viandes blanches, Gibier, Légumes, Fromages, Salades composées, Viandes rouges

Format : 37,5cl – 75cl

Réf : 2362 - 2361



Tour de Ségur

AOC Lussac Saint Emilion

Notes de dégustation :

Apparence : Sa robe est brillante, d'une jolie couleur pourpre, où virevoltent quelques reflets orangés.

Nez : Le nez est expressif et élégant, avec des arômes de fruits rouges comme la cerise.

Bouche : La bouche est gourmande, fraîche. On retrouve toute la saveur des fruits rouges (cerises) déjà perceptibles à l'olfaction. Le boisé est bien intégré et les tannins élégants. La finale est tout aussi agréable

Accords mets/vin : cassoulet toulousain, d'un colombo de veau ou bien encore d'un Irish Stew (ragoût d'agneau - spécialité irlandaise).

Format : 37,5cl – 75cl – 150cl

Réf : 1238 – 1239 - 2727



Château Bonnet

AOC Bordeaux

Apparence : Sa robe est d'un rouge très profond, proche du grenat, avec quelques reflets violets.

Nez : Le nez présente une belle intensité, avec des notes de fruits rouges et noirs mêlées, un boisé léger et une pointe de cannelle.

Bouche : En bouche, c'est un vin très souple et agréable, présentant une bonne structure. On y retrouve de délicieuses notes de fruits rouges et noirs. On prendra plaisir à le servir sur un colombo de veau, des brochettes d'agneau ou bien encore un faisan braisé aux raisins.

Format : 37,5cl – 75cl

Réf : 2347 - 2348



La Bastide Dauzac

AOC Margaux

Apparence : Sa robe est brillante et profonde.

Nez : Son bouquet est marqué par le fruit porté à maturité avec des notes épicées.

Bouche : En bouche, l'attaque est ronde et d'une belle ampleur. La trame est équilibrée, avec des notes de boisées, bien intégrées. On prendra plaisir à le déguster sur un carré de veau aux morilles, ou un succulent gigot de mouton.

Format : 75cl – 150cl

Réf : 2316 - 2369



Château Bastide Dauzac

AOC Margaux 5^{ème} grand cru classé

Notes de dégustation :

Apparence : Une robe pourpre aux reflets violets.

Nez : Un bouquet complexe avec des arômes de cassis et de moka.

Bouche : Retour en bouche de notes de fruits noirs avec une bonne vivacité donnant une élégante fraîcheur. En finale présente des arômes de réglisse avec une fraîcheur longue confirmant la qualité des Cabernets Sauvignons. Les tanins précis sont les garants d'une belle évolution.

Millésime 2012

Format : 75cl – 150cl

Réf : 2398 - 3841

Château Couhins Lurton

AOC Pessac Leognan



Notes de dégustation :

Apparence : Sa robe est d'un rouge grenat, très sombre, presque noir.

Nez : La nez est d'une belle complexité, riche en arômes de fruits mûrs (cassis, griotte), auxquels se mêlent quelques notes toastées.

Bouche : En bouche, ce Château Couhins-Lurton rouge est tout en élégance et en charme. Onctueux, capiteux à souhait, sa rondeur et son ampleur sont un bonheur pour les papilles. Les tanins sont bien intégrés. D'une belle longueur, il offre également une finale à la hauteur de ses promesses avec des notes vanillées, associées à un léger grillé. Le plaisir sera complet si vous le dégustez sur une pintade rôtie, des cailles farcies ou bien encore, pourquoi pas, un homard à l'Américaine.

Format : 150cl

Réf : 2310

Château Coucheroy

AOC Pessac Leognan



Notes de dégustation :

Apparence : Sa robe est brillante, d'un beau rouge rubis foncé.

Nez : Le nez est gourmand et complexe, sur de savoureuses notes de fruits noirs (mûres, cassis).

Bouche : En bouche, c'est un vin avec une structure souple et bien équilibrée.

L'ensemble est plein, complexe et donne une sensation veloutée. Ce Coucheroy 2016 est très harmonieux, avec ses arômes de fruits rouges, ses quelques notes vanillées, et son boisé très léger, agrémenté d'une touche mentholée. Ce vin au charme indéniable saura parfaitement accompagner une belle entrecôte persillée ou un travers de porc mariné aux épices, mais aussi un plateau de fromages affinés (camembert, roquefort, édam...).

Format : 37,5cl – 50cl - 75cl – 150cl

Réf : 2983 – 2984 – 2285 – 2328

Divinus de Bonnet

AOC Bordeaux



Apparence : La robe de ce Divinus 2015 est l'expression même de sa noblesse, avec sa brillance, sa couleur pourpre, agrémentée de reflets plus sombres.

Nez : Au nez, c'est un vin très séduisant, avec des arômes complexes de fruits rouges bien mûrs, d'une grande finesse, mêlés à de subtiles notes de réglisse.

Bouche : En bouche, l'attaque est des plus agréables. Les tanins sont ronds, veloutés. On retrouve ici les notes de fruits rouges bien mûrs déjà perçus au nez, un peu de mûre et de cassis. La finale est très harmonieuse. On prendra plaisir à déguster ce vin, dès à présent, sur une succulente côte de bœuf grillée ou un beau plateau de fromages (cantal, Saint-Nectaire...).

Format : 75cl

Réf : 2372



Château Labarde

AOC Haut Médoc

Notes de dégustation :

Apparence : La robe de ce vin est d'une grande limpidité, d'un rouge rubis d'une belle intensité.

Nez : Le nez, fin et élégant, est très fruité, laissant échapper des notes de cerise, finement toastées.

Bouche : L'attaque est plaisante, avec un bois très bien intégré, auquel se mêlent des notes de groseille. Ce vin est rond et harmonieux. Facile d'accès, il pourra accompagner une grande variété de cuisines.

Format : 37,5cl – 75cl

Réf : 2398 - 3841



Château Alpha la Bernarde

AOC 1^{ère} Côtes de Blaye

Notes de dégustation :

A l'ouest de Saint-Emilion et en bordure de l'appellation Fronsac, le vignoble de 14 hectares du Château Alfa La Bernarde a - en 1989 - été acquis par MählerBesse qui l'a depuis restructuré. Une politique qualitative veille à limiter les rendements de ce vignoble complanté en cépages nobles du bordelais, avec une forte proportion de Merlot. Une vinification et un élevage soignés, respectent et valorisent la typicité de ce Premières Côtes de Blaye, situé en lisière du fronsadais

Cépages : 20% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc et 60% Merlot Noir

Format : 75cl

Réf : 2349



Le Puits Saint Martin

AOC Bordeaux

Notes de dégustation :

Paré d'une robe sombre, ce 2012 propose un nez élégant, finement épicé et fruité. Le palais attaque avec netteté avant de déployer un palais très frais, ample et fruité, soutenu par des tanins fins et serrés qui maintiennent jusqu'en finale cette sensation de vitalité.

Format : 37,5cl – 75cl

Réf : 2353 - 2355



Château Latour Camblane

AOC 1^{ère} Cote de Bordeaux

Notes de dégustation :

Cette cuvée provient d'un domaine de 30 ha offrant une vue imprenable sur la Garonne. Un vin frais et léger, à la robe vive, aux tanins élégant et aux plaisants arômes, entre fleurs, fruits rouges et notes d'élevage grillées et épicées.

Cépages : 90% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon

Format : 75cl

Réf : 1491



Château Malbec

AOC Bordeaux

Notes de dégustation :

Très belle robe carmin aux reflets rubis. Le nez est puissant et présente un fruit aux parfums éclatants. La bouche est intense. Elle présente de beaux arômes de fruits mûrs tout en préservant une belle fraîcheur et un équilibre boisé tout en élégance. La finale est longue et racée,

Cépages : 60% de Merlot, 25% de Cabernet Sauvignon, 10% de Cabernet Franc, 5% de Malbec

Format : 37,5cl – 75cl

Réf : 2352 - 2717



Château La Bretonnière

AOC Côtes de Blaye

Notes de dégustation :

Couleur soutenue. Bouquet prometteur avec un nez déjà riche de fruits rouges très mûrs, avec un boisé très fin et très fondu. Sa finesse, son élégance et sa structure en bouche donnent à ce vin équilibre et harmonie. Très belle réussite dans laquelle s'exprime le merveilleux terroir du Château La Bretonnière.

Alliance mets vins : Viandes blanches, rouges, grillées et fromages.

80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon

Format : 75cl

Réf : 3319



Château de Brague

AOC Bordeaux

Notes de dégustation :

Couleur rouge sombre aux reflets très profonds.
Nez de fruits rouges et noirs très mûrs avec une belle minéralité.
A l'attaque, la bouche est dense avec des tanins ronds et gourmands. Bonne longueur, finale fruitée et fraîche

Cépages : 80 % Merlot 15 % Cabernet Sauvignon 5 % Cabernet Franc

Format : 75cl

Réf : 1349



Clos du Roy

AOC Lalande de Pomerol

Notes de dégustation :

Le Clos du Roy, est situé sur la commune de Lalande de Pomerol. Sur cette appellation, le merlot largement dominant, apporte rondeur et finesse. Le cabernet franc donne au vin sa charpente et un riche bouquet ; enfin le cabernet sauvignon, moins fréquent offre des robes veloutées et de grandes possibilités de vieillissement.

Cépages : 85 % de Merlot, 15 % de Cabernet franc.

Format : 75cl

Réf : 2337



Les Augiers

AOC Cote de Bourg

Notes de dégustation :

Robe grenat vif, reflets violacés. Nez timide, fruits noirs élégants (prune, cassis), quelques épices. Bouche suave, fraîche, ample, un rien plus épanouie, fond épicé et végétal équilibré et bien dosé, jolie construction qui aura du charme.

Cépages : Merlot (80 %), Cabernet sauvignon (20 %)

Format : 37,5cl – 75cl

Réf : 2309 - 1217

Château La Bretonnière

AOC Côtes de Blaye



Notes de dégustation :

Fruité et légèrement boisé, Château du Bousquet offre une belle complexité. Une certaine rondeur aussi rare en Côtes-de-Bourg !

Le nom du Bousquet provient du terme bousquet ou encore bousqué. Dérivés de « bois », ils ont donné le mot « bosquet ». Un clin d'oeil au caractère boisé du vin ?

Cépages : 70 % de merlot, 20 % de cabernet sauvignon, 7 % de malbec, 3 % de cabernet franc

Format : 75cl

Réf : 1505



Château d'Arcins

AOC Haut Médoc

Notes de dégustation :

Cette vaste propriété (170 ha dont 100 de vignes) est située au coeur du bourg du même nom, entre les appellations margaux, moulis et l'estuaire. Elle appartient depuis 1971 à la famille Castel qui l'a dotée d'équipements performants, dont un chai circulaire.

Un bouquet élégant et généreux de fruits rouges mûrs bien mariés au boisé. Souple en attaque, dense, frais et long, le palais est complet, bien structuré et harmonieux.

Cépages : 60 % Cabernet Sauvignon, 40 % Merlot

Format : 75cl – 150cl

Réf : 3041

Les Hauts de Goelane

AOC Bordeaux



Notes de dégustation :

Le vignoble des Hauts de Goëlane est situé dans la région de l'Entre-deux-Mers

Œil : Belle couleur rouge soutenue aux nuances rubis

Nez : Complexe et délicat aux arômes de fruits mûrs avec de légères notes toastées et vanillées.

Bouche : Souple, équilibrée et portée par des tanins fins et harmonieux. Finale : Longue et élégante.

Cépage : Merlot, Cabernet Sauvignon et le Cabernet Franc

Accords mets et vins : Filet de bœuf, bavette à l'échalote, charcuteries fines, volailles rôties, ou les fromages tels que le Camembert et le Bleu d'Auvergne.

Format : 25cl – 37,5cl – 75cl

Réf : 1288 – 3021 - 2330



Château Barbe Blanche

AOC Bordeaux Lussac Saint Emilion

Notes de dégustation :

Apparence : Sa robe, brillante, est d'un beau rouge grenat, très foncé presque noir.

Nez : Le nez est très aromatique, épicé, d'une belle intensité. À l'agitation, s'échappe un délicieux mélange de notes de fruits noirs (griotte, cassis), très mûrs, avec quelques soupçons de vanille.

Bouche : La bouche est très agréable : l'attaque est ronde et souple. On y retrouve les notes fruitées perçues au nez, avec une pointe de fumé et de vanille sur la finale.

Richesse et puissance sont au rendez-vous pour notre plus grand plaisir.

Cépages : Merlot 80% / Cabernet Franc 20%

Format : 75cl

Réf : 1241



Château Prignac

AOC Médoc

Notes de dégustation :

1600 barriques de chêne renouvelées par tiers élèvent notre Cru Bourgeois durant 10 à 14 mois selon les millésimes. Le terroir argilo-graveleux donne à ce vin l'authentique typicité du terroir des meilleurs Médoc.

Bien équilibré, il est ample, puissant, gras et toujours d'une remarquable maturité.

Accords mets / vin : Il se mariera avec bonheur en accompagnement des viandes rouges, canard, agneau rôti, plats en sauces et fromages affinés

Cépages : Merlot, Cabernet Sauvignon

Format : 75cl

Réf : 1505



Mouton Cadet

AOC Bordeaux

Notes de dégustation :

La robe : Grenat avec de légers reflets pourpres.

Le nez : Le premier nez s'ouvre sur les fruits rouges et les fruits noirs mûrs (myrtille et cassis). A l'aération apparaissent des arômes d'épices fines, notamment la cannelle.

En bouche : L'attaque, consistante, présente une belle richesse en fruits et beaucoup de suavité. Le milieu de bouche, rond et gras, révèle des notes de fraise accompagnées d'arômes grillés. La finale est longue et complexe avec une belle expression des fruits.

Cépage : 85% - Merlot / 5% - Cabernet Franc / 10% - Cabernet Sauvignon

Format : 75cl

Réf : 2980



Château Picard

AOC Saint Estèphe Cru Bourgeois

Notes de dégustation :

Chai récemment restauré, doté des équipements les plus modernes. Après la fermentation, le vin est laissé en macération pendant 15 à 20 jours pour une bonne extraction de la couleur, des arômes et des tanins.

Pourpre, nez finement fumé et épicé, vin élégant et équilibré : un cru d'une grande classe

Cépages : 15% Merlot, 85% Cabernet Sauvignon

Format : 75cl

Réf : 2980



Château La Nauve

AOC Saint Emilion

Notes de dégustation :

La robe pourpre intense annonce des arômes complexes et profonds évoquant le fruit très mûr, le cassis avec une touche florale. La rondeur conférée par le Merlot, est soutenue par des tannins sans aspérité, enrobés d'une matière onctueuse et persistante. Un équilibre général harmonieux qui rend cette cuvée issue de ce millésime d'anthologie appréciable dès sa jeunesse.

Cépages : 90% Merlot - 10% Cabernet Franc

Format : 75cl

Réf : 1240



Château La Louvière

AOC Pessac Leognan

Notes de dégustation :

Apparence : Sa robe est d'un beau rouge, très dense, profond.

Nez : Le nez est intense et d'une belle complexité, marqué par des notes d'épices (poivre blanc, girofle), de fruits rouges bien mûrs.

Bouche : À l'image du nez, la bouche est harmonieuse, dotée d'un bel équilibre. Le boisé est bien mêlé avec des notes de réglisse et de fruits rouges... Les tannins sont soyeux, avec une belle concentration. C'est un vin racé et élégant que l'on prendra plaisir à déguster sur un rôti de veau Orloff, un civet de chevreuil ou bien encore un magret de canard aux cèpes.

Cépages : Cabernet Sauvignon 60% / Merlot 40%

Format : 75cl

Réf : 2363



Château la Croix Montlabert

AOC Saint Emilion Grand Cru

Notes de dégustation :

Le nez ne trahit pas son terroir et se manifeste par une élégance naturelle autour de notes de fruits noirs et de bois d'acajou. En bouche, c'est tout l'esprit de Saint-Emilion que l'on retrouve. De la finesse, un corps suave et charnu. Toute la race des Cabernet Franc transparaît dans ce cru de grand équilibre. La finale se signale par une très belle longueur.

Accords mets/vin : sauté d'agneau, civet de lapin, chaurce, gigot, pigeon, faisan, brie.

Cépages : Merlot 80 % Cabernet Franc 20 %

Format : 75cl

Réf : 2443



Château Picau Perna

AOC Saint Emilion

Notes de dégustation :

Le Château Picau Perna est situé non loin de Libourne en plein coeur de l'appellation Saint Emilion. En bouche le vin est vif et l'on distingue un bouquet aromatique très fruité. C'est un vin qui assure un bon vieillissement.

Accords vin et mets : Grillade boeuf, gibiers, fromages à pâte dure

Cépage : 70% Merlot, 30% Cabernet franc

Format : 75cl

Réf : 2980



Château Quantin

AOC Pessac Leognan

Notes de dégustation :

Apparence : Sa robe est brillante, d'un joli rouge grenat, avec quelques reflets violets.

Nez : C'est un vin rond et chaleureux. Cela se retrouve, au nez, avec un bouquet marqué par des notes de petits fruits très mûrs (griotte, cassis), légèrement vanillé.

Bouche : En bouche, il offre souplesse et générosité. On retrouve bien là, la belle expression aromatique des vins de Pessac-Léognan, avec de gourmandes notes de fruits rouges, discrètement épicées. On appréciera alors toute sa complexité et on prendra plaisir à le déguster sur une pintade rôtie, une belle entrecôte à la Bordelaise ou bien encore un confit de canard.

Cépage : Cabernet sauvignon 50% / Merlot 50%

Format : 75cl

Réf : 2607



Château Rochemorin

AOC Pessac Leognan

Notes de dégustation :

Apparence : Sa robe est d'un joli rouge grenat, légèrement tuiilé.

Nez : Le nez, d'une grande richesse, nous offre un bouquet savoureux de notes de fruits rouges (fraise), légèrement confiturés, doublées d'un soupçon d'épices (poivre blanc).

Bouche : Ce Rochemorin présente un bel équilibre en bouche. L'attaque est douce, tout en souplesse. C'est un vin, à la fois, puissant et élégant, offrant une finale longue, sur des notes de fruits noirs (griotte). On servira ce Pessac-Léognan rouge sur un filet de bœuf grillé, un confit de canard ou bien encore des filets mignons de porc aux champignons.

Cépages : Merlot 55% / Cabernet Sauvignon 45%

Format : 75cl

Réf : 2324



Château Guibon

AOC Bordeaux

Notes de dégustation :

Apparence : Brillante et lumineuse, la robe de ce rosé est d'une teinte rose très pâle, très actuelle.

Nez : Très agréable, le nez laisse échapper une myriade de notes florales (fleurs blanches), auxquelles viennent s'entremêler, avec délicatesse, des arômes de petits fruits rouges, pour encore plus de gourmandise.

Bouche : À un nez déjà très séduisant, vient s'ajouter une bouche très agréablement fruitée, d'une belle complexité et d'une jolie longueur. Ce rosé sera le compagnon idéal d'un melon au jambon de Parme à l'italienne, ou bien encore d'une belle assiette de charcuteries lors de vos soirées barbecue.

Cépages : Merlot 50% / Cabernet Sauvignon 50%

Format : 75cl

Réf : 2354



Château Bonnet

AOC Entre deux Mers

Notes de dégustation :

Apparence : La robe de ce vin est d'une couleur pâle, cristalline, à la fois fraîche et attirante.

Nez : L'intensité des arômes fruités est remarquable. Très aériennes, les nuances de fleurs blanches et d'agrumes sont très volatiles et emplissent rapidement le verre.

Bouche : En bouche, doté d'un bel équilibre entre rondeur et fraîcheur, il étonne par sa surprenante persistance aromatique. Sa fraîcheur citronnée prolonge longuement le palais, et lui permet de s'accorder parfaitement avec les produits de la mer. Mais il sera aussi délicieux, en solo, en apéritif rafraîchissant...

Cépages : Sauvignon blanc 60% / Sémillon 20 % / Muscadelle 20%.

Format : 37,5cl -75cl

Réf : 2344-2345



Chapelle Saint Martin

AOC Bordeaux

Notes de dégustation :

Le Puits Saint Martin est un vin blanc subtil et fruité, élaboré dans la région bordelaise. Il est conçu à partir de deux cépages : Sauvignon et Sémillon qui permettent d'obtenir des saveurs d'agrumes.

Oeil : Couleur jaune, limpide.

Nez : Bouquet vif et fruité avec des notes d'agrumes.

Bouche : Vin frais aux arômes subtils de fruits.

Accords mets : A l'apéritif ou pour accompagner vos huîtres, coquillages et poissons grillés.

Température de service : Entre 8-12°

Format : 75cl

Réf : 1214



Les Hauts de Goelane

AOC Bordeaux

Apparence : Sa robe est d'un rouge très profond, proche du grenat, avec quelques reflets violets.

Nez : Le nez présente une belle intensité, avec des notes de fruits rouges et noirs mêlées, un boisé léger et une pointe de cannelle.

Bouche : En bouche, c'est un vin très souple et agréable, présentant une bonne structure. On y retrouve de délicieuses notes de fruits rouges et noirs. On prendra plaisir à le servir sur un colombo de veau, des brochettes d'agneau ou bien encore un faisán braisé aux raisins.

Format : 37,5cl – 75cl

Réf : 2347 - 2348



Château Coucheroy

AOC Pessac Leognan

Notes de dégustation :

Apparence : D'une grande limpidité, la robe de ce Coucheroy 2016 est d'un joli jaune citron, agrémenté de quelques reflets verts.

Nez : Le premier nez est sur les agrumes (pamplemousse, citron), puis apparaissent de savoureuses notes d'ananas et de fruits blancs (pêche).

Bouche : L'attaque est fruitée, gourmande. Très marqué Sauvignon, c'est un vin qui présente une belle vivacité et de la fraîcheur... On retrouve, en bouche, des arômes de fruits blancs (pêche, brugnion), déjà perçus au nez. Il sera le compagnon idéal de bouchées à la Reine, d'une terrine de poisson ou encore d'un appétissant plateau de fromages.

Cépage : 100% Sauvignon blanc

Format : 75cl

Réf : 3241



Château de Cruzeau

AOC Pessac Leognan

Notes de dégustation :

Apparence :

Ce Château de Cruzeau 2016 est limpide, brillant, d'une jolie couleur jaune pâle.

Nez : Le nez est discret, élégant, et laisse échapper un magnifique bouquet de fleurs blanches, de tilleul, d'agrumes et de fruits exotiques (ananas), associées à quelques notes empyreumatiques.

Bouche : C'est un vin généreux, ample, alliant merveilleusement gras et fraîcheur en bouche. Le boisé est bien fondu. On sera séduit par son équilibre, ses notes de fleurs blanches; sans oublier sa très belle longueur, doublée en finale de subtils arômes de citron.

Cépages : 100% Sauvignon

Format : 75cl – 150cl

Réf : 2351



Château de l'école

AOC Sauternes

Notes de dégustation :

Au nez c'est un bouquet pur et frais de fleur blanche, d'ortie, d'ananas, le tout parsemé de touches champignonnées.

En bouche sa chair est fine, vibrante et délicate. Tout en dentelle, son fruit se conjugue parfaitement à sa structure acide et minérale, nous livrant un vin au bel équilibre. Finale aérienne sur le zeste d'agrumes et l'herbe séchée. Voici un vin élégant! Ce vin sera servi pour vos apéritifs, ou bien avec du foie gras, du fromage (Pâte persillée) ou desserts.

Cépages : Muscadelle, sauvignon, sauvignon gris et le sémillon

Format : 75cl

Réf : 2671



Bourgogne



Bouchard Père et Fils

AOC Aloxe - Corton

Notes de dégustation :

Bouquet aux notes de petits fruits. Originaire de la Côte de Beaune mais situé à la frontière de la Côte de Nuits, il marie structure et élégance avec intérêt.
ACCORDS METS/VINS : Viandes rouges grillées ou rôties

Format : 75cl

Réf : 2450



Bouchard Père et Fils

AOC Beaune du Château 1^{er} cru

Notes de dégustation :

Belle robe grenat foncé aux reflets bruns à mauves. Bouquet complexe associant des parfums de fruits rouges confiturés, de figue, de pivoine avec une pointe chocolatée. Bouche harmonieuse et profonde, avec une belle maturité et des tanins denses mais fins. Un vin séduisant.
ACCORDS METS/VINS : Viandes en sauce blanche, volailles

Format : 75cl

Réf : 2451



Bouchard Père et Fils

AOC Beaune Grève vigne de l'enfant Jésus

Notes de dégustation :

Superbe bouquet aux parfums de fruits et d'épices doublés d'une note de fût. Intense, plein et délicat au palais, il est d'un velours enchanteur. Très bon potentiel de garde.
ACCORDS METS/VINS : Gibier à plumes, poularde à la crème, fromages bourguignons.

Format : 75cl

Réf : 3439



Bouchard Père et Fils

AOC Margaux

Notes de dégustation :

Véritable corbeille de fruits rouges au nez. En bouche, il offre une plaisante délicatesse. A boire de préférence dans ses jeunes années pour apprécier sa fraîcheur.
ACCORDS METS/VINS : Volaille, viande blanche, viandes grillées.

Format : 75cl

Réf : 1345



Bouchard Père et Fils

AOC Chassagne Montrachet

Notes de dégustation :

Bouquet riche aux notes de fruits rouges et noirs. Vin charnu et structuré, tout en élégance. Bon potentiel de garde.

ACCORDS METS/VINS : Viandes grillées et rôties, fromages moyennement corsés.

Format : 75cl

Réf : 3016



Bouchard Père et Fils

AOC Bourgogne « Coteaux des Moines »

Notes de dégustation :

Bouquet aux arômes de petits fruits rouges mûrs (cerise, framboise, groseille). D'une belle chair en bouche, voici un mariage savoureux où tannins et fruits se côtoient très agréablement.

ACCORDS METS/VINS : Viandes grillées ou rôties, volailles, tourtes, fromages à saveur moyenne

Format : 37,5cl - 75cl

Réf : 2460



Bouchard Père et Fils

AOC Gevrey Chambertin

Notes de dégustation :

Bouquet intense et parfumé aux arômes de fruits doublés d'une note animale. Doté d'une bonne structure, il sait aussi exprimer une belle chair. Bon potentiel de garde.

ACCORDS METS/VINS : Viandes rouges grillées ou rôties, fromages à saveur corsée.

Format : 75cl

Réf : 2480



Bouchard Père et Fils

AOC Haut Cote de Beane

Notes de dégustation :

Bouquet de petits fruits marqué par une note de terroir. Frais, gaillard et plein de caractère.

ACCORDS METS/VINS : Cochonnailles, plat de viande en sauce, recettes de famille.

Format : 75cl

Réf : 2459



Château de Chamirey

AOC Mercurey 1^{er} Cru

Notes de dégustation :

Très belle robe grenat foncée aux reflets violacés

Nez intense et empyreumatique aux notes d'épices douces comme la cannelle et la muscade.

Notes de fruits rouges et d'herbe fraîche.

Très beau volume en bouche avec des notes de fruits rouges. On retrouve les notes de cannelle et muscade. Les tanins sont très soyeux.

Format : 75cl

Réf : 2548



Bouchard Père et Fils

AOC Nuits-Saint-Georges 1^{er} cru « Les Poulettes »

Notes de dégustation :

Bouquet profond aux notes de fruits noirs mariées à des touches fumées et boisées. Au palais, sa chair riche et généreuse est soutenue par une structure

tannique bien marquée. Un vin qui exprime fidèlement la forte personnalité de son terroir. Très bon potentiel de garde.

ACCORDS METS/VINS : Viandes rouges en sauce, canard, gibier léger, fromages de saveur moyenne à corsée.

Format : 75cl

Réf : 2523



Bouchard Père et Fils

AOC Pommard 1^{er} Cru

Notes de dégustation :

Bouquet intense aux arômes de petits fruits noirs sur une note plus animale. Vin ferme et solide qui nécessite un peu de patience afin de dompter la fougue de sa

jeunesse. Très bon potentiel de garde.

ACCORDS METS/VINS : Viandes rouges en sauce, venaison, fromages à saveur corsée.

Format : 75cl

Réf : 2452



Bouchard Père et Fils

AOC Savigny les Beaune

Notes de dégustation :

Bouquet aux notes parfumées de petits fruits. Souple, élancé, il s'exprime avec élégance. Bon potentiel de garde.

ACCORDS METS/VINS : Viandes rouges grillées ou rôties.

Format : 75cl

Réf : 2487

Bouchard Père et Fils

AOC Volnay 1^{er} Cru



Notes de dégustation :

Bouquet aux parfums de fruits rouges et de baies rouges. En bouche, il révèle une exquise harmonie entre son corps et sa chair. D'une belle tenue, sans rien

perdre de son élégance. Bon potentiel de garde.

ACCORDS METS/VINS : Canard et agneau accompagnés de sauces légères

Format : 75cl

Réf : 2453

Clos de corvées

AOC Mercurey



Notes de dégustation :

Nez : Nez de fruits rouges et noirs

Bouche : Charnu avec une structure charpentée.

C'est un vin puissant, bien épaulé par de fins arômes typiques du Pinot Noir, fruits rouges et noirs

Conservation : entre 7 et 10 ans.

Accord : Jeune sur des viandes rouges. Avec quelques années sur un gibier

Format : 75cl

Réf : 3067



Bouchard Père et Fils

AOC Bourgogne Aligoté

Notes de dégustation :

Bouquet frais, délicatement parfumé. Ce vin léger et franc se boit jeune pour apprécier toute sa fraîcheur.

ACCORDS METS/VINS : Fruits de mer (huîtres, coquillages...), escargots, tourtes.

Format : 37,5cl – 75cl

Réf : 2448 - 2461



Bouchard Père et Fils

AOC Bourgogne « Coteaux des Moines »

Notes de dégustation :

Nez aux notes de fruits à chair blanche (pêche, poire). En bouche, il exprime ses saveurs fruitées sur une texture onctueuse, avec un zeste de nerf qui le surclasse.

A boire jeune pour apprécier sa fraîcheur.

ACCORDS METS/VINS : Escargots, fruits de mer, poissons en friture

Format : 75cl

Réf : 2462



Bouchard Père et Fils

AOC Meursault

Notes de dégustation :

Bouquet très aromatique aux notes de fruits et de fleurs. Tout aussi parfumé au palais, il exprime sa richesse et son moelleux sans lourdeur aucune. Bon potentiel de garde.

ACCORDS METS/VINS : Volailles et poissons en sauce crémée.

Format : 75cl

Réf : 2464



Bouchard Père et Fils

AOC Pouilly Fuissé « Vignes Romanes »

Bouquet délicat qui décline de multiples notes florales.

Délicieusement rond et fruité en bouche, sa richesse confirme la réputation mondiale de son

terroir. A boire de préférence jeune pour apprécier sa fraîcheur.

ACCORDS METS/VINS : Crustacés, poissons d'eau douce, pâtés et terrines.

Format : 75cl

Réf : 2561



Bouchard Père et Fils

AOC Puligny Montrachet

Notes de dégustation :

Bouquet délicieux aux parfums de fruits et de fleurs mariés à une jolie note de fût. Séduisant mariage de puissance et d'élégance, il offre également une belle onctuosité. Bon potentiel de garde.
ACCORDS METS/VINS : Poissons, fruits de mer et crustacés en sauce

Format : 75cl

Réf : 1298



Bouchard Père et Fils

AOC Saint Veran

Notes de dégustation :

Bouquet aromatique aux notes de fruits et de fleurs. Fruité et parfumé au palais, il est d'une plaisante bonhomie. A boire dans ses jeunes années pour apprécier sa fraîcheur.
ACCORDS METS/VINS : Crustacés, poissons d'eau douce, pâtés et terrines, escargots.

Format : 75cl

Réf : 2456



Corse



San Pieru

IGP Ile de Beauté

Notes de dégustation :

Oeil : Robe limpide et rose pâle

Nez : Un bouquet gourmand et équilibré, des parfums fruités.

Bouche : Frais et subtil, des notes de petits fruits rouges et de fleurs de garrigue. Finale légèrement épicée.

Accords mets/vins : Servez ce délicieux rosé corse avec un plateau de charcuterie, du poisson grillé ou encore des plats méditerranéens.

Format : 75cl

Réf : 2667



Languedoc
Roussillon



Château Lascaux

AOC Pic saint Loup

Notes de dégustation :

Robe: La robe est cristalline, la couleur rubis aux reflets grenat. Nez: Riche et complexe ☑ Bouche: Ample, ronde et fraîche avec une bonne structure de tanins. On retrouve la même palette aromatique qu'au nez, encore plus fruitée. Accord: Dans sa jeunesse, il accompagne parfaitement la cuisine du terroir; après deux ans, il donnera une excellente réplique aux viandes en sauce.

Cépages : Syrah: 60% Grenache: 40%

Format : 50cl - 75cl

Réf : 1080 - 2422



Clos de La Rive

AOC Saint Chinian

Notes de dégustation :

Suggestion d'accompagnement : Moussaka, curry d' agneau, salade landaise, osso bucco.

Robe d'un rouge rubis. Nez de cerise, avec quelques notes grillées et épicées. La bouche est vive, ronde et offre un très joli bouquet de fruits rouges, enveloppé de tanins souples, avec une persistance agréable.

Cépages : grenache, Syrah

Format : 75cl

Réf : 2423



Château Salitis

AOC Cabardes

Notes de dégustation :

Les vignes sont implantées sur des terrains gagnés sur la garrigue. Sols de cailloux calcaires peu profonds pour les cépages méditerranéens, sols de graves pour les cépages atlantiques.

Au nez, nous sommes envoûtés par des arômes de fruits rouges, de fruits noirs, d'épices avec une finale réglissée. En bouche, nous avons une concentration aromatique liés aux cépages méditerranéens (Syrah, Grenache) et de la richesse et de l'harmonie liées aux cépages atlantiques (Merlot, Cabernet-Sauvignon).

Format : 75cl

Réf : 2429



Mathilde Chapoutier

AOC Languedoc

Notes de dégustation :

Robe : Grenat foncé profond, presque noir.

Nez : Intense et sanguin, sur des notes de fruits mûrs (cassis/ framboises).

Bouche : Ample et puissant. On retrouve en bouche, ces notes de fruits mûrs et d'épices douces. Les tanins bien présents sont soyeux et délicats.

Cépages : syrah, grenache

Format : 75cl

Réf : 2669



Domaine Fenouillet

AOC Faugères

Notes de dégustation :

Une robe grenat intense qui offre un nez très expressif où les arômes de fruits rouges et noirs frais se mêlent à des arômes épicés et de pierre à fusil. Bel équilibre en bouche présentant des tanins soyeux et une remarquable fraîcheur qui se prolonge sur une finale épicée tout en finesse.

Cépages : Syrah (60%), de Grenache (25%) et de Carignan (15%).

Format : 75cl

Réf : 3330



Vignes Antiques

IGP d'Oc

Notes de dégustation :

Cépage(s) : Merlot

Robe : Robe rouge intense aux reflets grenats

Nez : Arômes de fruits rouges et noirs avec des notes légèrement épicées

Bouche : Attaque ample et généreuse. Le vin est souple, mûr, avec beaucoup de fruits et des tanins soyeux

Accords mets et vins : Viandes rouges ou blanches, fromages légers

Format : 75cl

Réf : 1441



Château l'Ermitage

AOP Costière de Nîmes

Notes de dégustation :

Dégustation : Robe grenat franc et brillant. Nez distingué aux arômes de bourgeons de cassis, accompagné d'une touche de vanille et de cannelle.

En bouche : Bouche pleine et ample, dotée de tanins souples et enrobés.

Mets : Viande rouge (côte de Bœuf, Cotelette d'Agneau aux herbes de provence), fromages

Cépages : 50% Syrah, 30% Mourvèdre, 20% Grenache.

Format : 50 - 75cl

Réf : 2340 -2332



Château l'Ermitage « Cuvée sainte Cécile »

AOP Costière de Nîmes

Notes de dégustation :

Dégustation : Robe grenat profond. Nez de fruits rouges mûrs, mais surtout dominée par les épices : issues des garrigues, poivre gris.

En bouche : Très bon équilibre des fruits, des tanins, du bois et des épices. Le tout avec des notes de gibier et de cuir.

Mets : Viande rouge, gibier, fromages à caractère.

Cépages : 45% Syrah, 45% Mourvèdre, 10% Grenache.

Format : 75cl

Réf : 2336



Domaine de Billa-Haut

AOC Côtes de Roussillon Villages

Notes de dégustation :

Robe : belle robe grenat foncé.

Nez : premier nez réservé sur une dominante graphite, cuir, puis d'intenses notes de poivres, de fruits noirs et de garrigue.

Bouche : l'attaque est riche, dense ; la suite est charnue, solaire, longue finale séveuse, servie par des tanins fins et une belle fraîcheur.

Format : 75cl

Réf : 2406



Domaine Bertrand Bergé

AOC Fitou

Notes de dégustation :

Robe : La robe est rubis intense, d'une très belle profondeur

Nez : Sublime, avec des notes de laurier, de thym, de garrigue et après agitation de la cerise noire, de la myrtille, du fruit rouge aussi, du cassis

Bouche : Une bouche ronde, souple, presque onctueuse

Cépages : 95% Carignan et 5% Grenache noir

Format : 75cl

Réf : 1382



Château Lascaux

AOC Pic Saint Loup BIO

Notes de dégustation :

Robe: robe claire, limpide et brillante

Nez: nez délicat sur la fleur et sur les petits fruits rouges, proches de la framboise, de la fraise des bois.

Bouche: gourmand et frais, des notes d'agrumes, des arômes croquants et un fruité qui persistent longuement au palais

Accord: vin élégant qui accompagnera à merveille les repas conviviaux

Cépages : Cinsault : 40% Grenache: 30% Syrah: 30%

Format : 75cl

Réf : 2435



Domaine Deshenrys

IGP Côtes de Thongue

Notes de dégustation :

La robe est rose pâle.

Le nez dégage des senteurs de fraise et framboise écrasées.

La bouche est légèrement acidulée avec un bel équilibre.

Cépages : Cabernet Sauvignon / Grenache / Mourvèdre

Format : 75cl

Réf : 2241



Vignes Antiques

IGP d'Oc

Notes de dégustation :

Cépage(s) : Cinsault

Cette cuvée exprime tout le plaisir que l'on attend d'un rosé : délicatesse et fraîcheur

Accords mets et vins Accords Mets-Vins : Apéritif, en accompagnement de salades

estivales, brochettes et viandes grillées

Format : 75cl

Réf : 1442



Château l'Ermitage

AOP Costière de Nîmes

Notes de dégustation :

Dégustation : Robe rosée saumonée, pink. Une explosion d'arômes au nez et au palais. Richesse et fraîcheur. Nez framboise, groseille.

Mets : Apéritif, viande grillée, cuisine épicée et exotique

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

Format : 75cl

Réf : 2359



Château Lascaux

AOC Pic Saint Loup BIO

Notes de dégustation :

Robe: Belle robe pâle aux reflets verts, paille

Nez: Puissant et complexe avec des notes de fleurs blanches (acacia), des notes de violette, suivies de pêche blanche, d'abricot et de mangue

Bouche: belle attaque avec de la fraîcheur et de la finesse, mais également du volume. Une finale très longue avec des notes florales où l'on retrouve les arômes du nez dans toute leur complexité.

Cépages : Vermentino: 40% Roussanne: 20% Marsanne: 20% Viognier: 10% Grenache Blanc 10%

Format : 75cl

Réf : 2436



Domaine le pied marin

AOC Picpoul de Pinet

Notes de dégustation :

Robe claire; jaune pâle aux reflets verts. Le nez est très typé de notes florales et d'agrumes. La bouche est fraîche et sa finesse se prolonge sur une persistance agréable.

Accords Met et vins :Huitres et oursinades, filets d'anchois à l'huile d'olive, araignée de mer, moules marinières. Également sur des charcuteries et certains fromages à pâtes cuites.

Cépage : picpoul de pinet

Format : 75cl

Réf : 2517



Vignes Antiques

IGP d'Oc

Notes de dégustation :

Cépage(s) : Chardonnay

Robe : Belle robe dorée aux reflets brillants

Nez : Complexe qui exhale des arômes d'agrumes et de fruits exotiques

Bouche : Ample qui se caractérise par une dominante de fruits frais

Accords mets et vinsAccords Mets-Vins : Viandes blanches, coquilles Saint-Jacques ou à l'apéritif

Format : 75cl

Réf : 1494



Vignes Antiques

IGP d'Oc

Notes de dégustation :

Cépage(s) : Sauvignon Blanc

Robe : Robe jaune très pâle aux reflets brillants

Nez : Arômes intenses de fruits exotiques

Bouche : Attaque vive et rafraîchissante. Vin intense et équilibré, avec une finale acidulée sur des arômes de fruits frais très prononcés

Accords mets et vinsAccords Mets-Vins : Apéritif, en accompagnement des poissons, coquillages et salades estivales

Format : 75cl

Réf : 1485



Château l'Ermitage

AOP Costière de Nîmes

Notes de dégustation :

Dégustation : Robe jaune soleil aux reflets verts. L'harmonie de cet assemblage confère un nez de fruits blancs (pêche, litchee) et de pollen.

En bouche : Le Grenache enrobe tous ces arômes avec son gras et sa rondeur. La Roussanne apporte l'acidité nécessaire à tout grand vin blanc. Un parfait équilibre entre fraîcheur et longueur.

Mets : A découvrir à l'apéritif ou accompagné de Tellines persillées, poisson ou viande blanche avec de la crème...

Cépages : 60% Roussanne, 20% Viognier, 20% Grenache blanc

Format : 75cl

Réf : 2360



Loire



Domaine des Valettes

AOC Saint Nicolas Bourgueil

Notes de dégustation :

Vue : limpide, rouge vif, reflets violets dans sa jeunesse puis tuilés en vieillissant.

Odorat : nez typique cabernet franc, fruits rouges dominants très léger boisé.

Goût : attaque franche, beaucoup de fruits, tanins soyeux très ronds et bonne persistance en bouche.

Viandes rouges, canard, fromages.

Type de vinification : en cuve inox avec système de thermorégulation

Temps de macération : 3 semaines avec 2 remontages quotidiens.

Elevage : 18 mois en barriques de 400 litres (barriques neuves à 5 vins).

Format : 75cl

Réf : 2611



Domaine des Valettes

AOC Saint Nicolas Bourgueil

Notes de dégustation :

Vue : limpide, rouge vif, reflets violets dans sa jeunesse puis légèrement tuilés en vieillissant.

Odorat : nez typique cabernet franc, fruits rouges dominants.

Goût : attaque franche, beaucoup de fruits, tanins fondus facile à boire. Tous types de plats.

Type de vinification : en cuve inox avec système de thermorégulation

Temps de macération : 2 semaines avec 2 remontages quotidiens.

Elevage : en cuve inox avec soutirage tous les 2 mois.

Format : 37,5cl – 75cl

Réf : 2615 - 2663



Le Fresne

AOC Saint Nicolas Bourgueil

Notes de dégustation :

Terroir : Les terrains sont essentiellement sablo-graveleux, à fond argileux

Cépage : Cabernet Franc (90%) Cabernet Sauvignon (10%)

Accords mets : Charcuterie, viandes blanches rôties ou grillées, également sur un poisson grillé pas trop épicé

Format : 37,5cl – 75cl

Réf : 2619 - 2620



Les Crayères

AOC Chinon

Notes de dégustation :

Terroir : Craie et Tuffeau

Cépage : Cabernet Franc (90%) Cabernet Sauvignon (10%)

Accords mets : viandes blanches et rouges, des volailles, des gibiers et des fromages légers

Robe pourpre aux reflets violines. Arômes de fruits noirs compotés, d'épices douces et de gibier. Attaque corsée et charpentée, finale plus légère

Format : 37,5cl - 75cl

Réf : 2616 - 2617



La Cabriole

AOC Saumur Champigny

Notes de dégustation :

Cabernet franc, sauvignon.

Robe : lumineuse, couleur rouge grenat.

Nez : complexe, aux arômes épicés et empyreumatiques. Le tuffeau apporte finesse et légèreté, avec des notes de fruits rouges et fleurs (iris, violette).

Bouche : riches et corpulents, ces vins présentent toujours des tanins fins et veloutés et une fin de bouche fraîche et équilibrée.

Format : 75cl

Réf : 3105



Domaine des Roches Neuves

AOC Saumur Champigny

Notes de dégustation :

Vendange manuelle en caissette, table de trie pour la vendange avant encuvage par tapis roulant.. Fermentation en cuve inox à une température de 16 à 22 degrés de façon à extraire le maximum d'arômes et de gras. Fin des fermentations à une température de 24 degrés.

Cuvaison de 8 à 10 jours, élevage en cuve inox et cuves bois sur lies fines sans soufre pendant 3-4 mois de façon à garder toute la fraîcheur du vin.

Au nez comme en bouche sur des notes de fruits rouges. Aérien et frais, la maîtrise de la date de récolte donne un vin contournant l'opulence avec une belle acidité.

Format : 75cl

Réf : 3155



Chantebelle

AOC Cabernet d'Anjou

Notes de dégustation :

Rond et frais, bien équilibré et fruité

Pressurage direct aux courtes macérations pelliculaires. Fermentation thermorégulée
Accompagne les desserts, ainsi que certains plats orientaux où les alliances sucré/salé se combinent à merveille avec la sucrosité du Cabernet d'Anjou. Alliance parfaite avec une tarte aux fraises.

CÉPAGE : Cabernet Franc 90%, Cabernet Sauvignon 10%

Format : 75cl

Réf : 2676



Chateau Soucherie

AOC Lussac Saint Emilion

Notes de dégustation :

Un rosé de belle intensité aux reflets saumonés. Le nez se montre gourmand sur des fruits rouges comme la cerise burlat et les baies telles que la groseille. Le nez est avenant sur des arômes juteux et sincères. Le fruit est de belle maturité et domine les arômes fermentaires. La bouche se montre ronde et séduisante avec une acidité bien intégrée.

Cépage : gamay grolleau cabernet franc

Format : 75cl

Réf : 2678



La Frairie

AOC Coteaux du Layon

Notes de dégustation :

Vin de caractère noble, généreux et complexe. Le Coteaux du Layon AOC est élaboré à partir du cépage Chenin Blanc (100%).

Sols schisteux et argilo-schisteux

Tris sélectifs, fermentation basse température

Mise en bouteille : A la Propriété

Oeil : Robe jaune aux reflets dorés

Nez : Nez équilibré d'agrumes et de miel avec des notes de noisette

Bouche : Attaque fraîche et ronde, bouche ample et délicate

Format : 75cl

Réf : 2681



Joseph Mellot

AOC Pouilly Fumé

Notes de dégustation :

Robe brillante jaune pâle à reflets dorés

Nez complexe

Notes d'agrumes et de fruits exotiques

Attaque vive et fraîche. Arômes de fruit de la passion et orange

Belle persistance aromatique

Cépage : Sauvignon blanc

Format : 75cl

Réf : 3235



Les Blanchaux

AOC Sancerre

Notes de dégustation :

Sancerre Les Blanchaux est un vin blanc de la Vallée de la Loire offrant des saveurs fruitées.

Il est issu du cépage Sauvignon et la mise en bouteille s'effectue au domaine.

Oeil : Robe or, brillante

Nez : Le nez dévoile une belle minéralité avec des notes d'agrumes et de fruits blancs

Bouche : Notes de fruits exotiques et finale tout en fraîcheur.

Accords mets : Idéal à l'apéritif ou en dégustation avec des fruits de mer, poissons en sauce.

Format : 37,5cl - 75cl

Réf : 2559 - 2560



Les Blanchaux

AOC Muscadet Sèvre et Maine / Lie

Notes de dégustation

Robe : Jaune.

Nez : minéral, agrumes.

Bouche : ce vin est de type fruité, gras, perlant.

Accords mets :

Agréables à l'apéritif, les Muscadet Sèvre-et-Maine accompagnent avec bonheur poissons grillés ou en sauce et notamment le beurre blanc nantais, mais encore les volailles en sauce et les fromages de chèvre.

Format : 75cl

Réf : 2591



Clos de Orfeuilles

AOC Muscadet Sèvre et Maine /Lie

Notes de dégustation :

Un style gastronomique avec une complexité aromatique minérale ; un vin vif avec un fort potentiel de garde.

Des notes de citron et d'agrumes, idéales avec les arômes iodés de la Saint-Jacques.

La recherche de levures indigènes, un travail important au Clos des Orfeuilles.

Encépagement : Melon de Bourgogne

Certification : BIO depuis le millésime 2012

Format : 75cl

Réf : 2592



Les Genêts

IGP Tourraine

Notes de dégustation :

Ce vin est produit dans un vignoble sur les pentes exposées de la rive droite du Cher. Sols argilo-calcaires incrustés de silex. Pour le Printemps ce Sauvignon Blanc de l'Appellation Touraine rejoint notre collection de vins fins du Val de Loire, un vin blanc vif et aromatique !

Note de dégustation :

Nez de genêt et chèvrefeuille caractéristique du cépage Sauvignon Blanc, Bouche élégante et aromatique, avec une grande fraîcheur, une minéralité "croquante" et des notes d'agrumes. Equilibré et délicat.

Format : 75cl

Réf : 2662



Château La Coste

AOC Côtes de Provence BIO

Notes de dégustation :

Une belle cuvée où profondeur et élégance jouent en harmonie.

Nez complexe de fruits rouges et noirs, de bois précieux, d'épices, et quelques touches florales. Bouche ronde, grasse, suave. Des tanins souples et soyeux. Belle longueur en bouche sur des finales de fruits et d'épices douces.

Vin biologique

Cépage : Grenache 40% Syrah 40% Cabernet sauvignon 20%

Format : 75cl

Réf : 2668



Provence



Charme des Demoiselles

AOC Côtes de Provence

Notes de dégustation :

Nous avons voulu travailler la fraîcheur et le caractère acidulé et frais des rosés. La robe claire est limpide et brillante. Le nez est composé de notes de fleurs blanches et d'épices. La bouche est à la fois puissante et vive et rappelle des notes d'épices. Ce vin s'appréciera aussi bien en apéritif que lors de vos repas d'été.

Cépages : Cinsault 40 % Grenache 35 % Rolle 10 % Mourvèdre 8 % Tibouren 7 %

Accompagnement : salades variées, grillades, carpaccio ...

Format : 37,5cl - 50cl – 75cl – 300cl

Réf : 1094 – 2567 -2582 - 2583



Galets de Provence

AOC Côtes de Provence

Notes de dégustation :

Grenache, Carignan, Cinsault, Syrah

Nez : Notes de fleurs et d'épices. D'une très belle fraîcheur, ce rosé exprime des arômes puissants et élégants

Bouche : finale d'une belle vivacité

Accords mets et vins: apéritif, grillades, tartes aux fruits

Format : 37,5cl – 75cl

Réf : 2568 - 2588



Château Sainte Roselyne

AOC Côtes de Provence Cru Classé

Notes de dégustation :

Ce vin rosé des Côtes-de-Provence possède une robe claire légèrement saumonée.

Son nez complexe révèle d'intenses parfums de fraises et fleurs blanches. En bouche on retrouve la fraîcheur des agrumes. Gras et rond il offre une très belle longueur en bouche.

Cépages : Cinsault : 35 % /Grenache : 35 % /Rolle 10 % /Syrah 7 % /Mourvèdre 7 %

Tibouren 6 %

Format : 37,5cl – 75cl

Réf : 2570 - 2585



Mas Fleurey

AOC Côtes de Provence

Notes de dégustation :

Paré d'une belle robe claire de couleur légèrement saumonée , le vin MASFLEUREY présente un nez très élégant aux notes florales. La bouche, ample et puissante, révèle toute une palette d'arômes de petits fruits rouges.

Cépages : Cinsault, Grenache et Syrah

Format : 25 - 37,5cl - 75cl

Réf : 2571 – 2574 - 2575



Château Cavalier

AOC Côtes de Provence

Notes de dégustation :

Apparence : Une robe pourpre aux reflets violets.

Nez : Un bouquet complexe avec des arômes de cassis et de moka.

Bouche : Retour en bouche de notes de fruits noirs avec une bonne vivacité donnant une élégante fraîcheur. En finale présente des arômes de réglisse avec une fraîcheur longue confirmant la qualité des Cabernets Sauvignons. Les tanins précis sont les garants d'une belle évolution.

Format : 75cl – 300cl

Réf : 2577 - 2664



Château l'Aumérade

AOC Côtes de Provence

Notes de dégustation :

Vin à la teinte rose poudré. Le nez est fin et délicat sur le fruit. L'attaque en bouche est marquée par des arômes de pêche et d'abricot pour laisser s'exprimer par la suite, une très belle richesse aromatique, de la longueur et beaucoup de finesse.

Cépages : Syrah, Grenache, Cinsault

Format : 37,5cl – 75cl

|

Réf : 2579 - 2572



Château La Coste

AOC Côtes de Provence

Notes de dégustation :

Cépages: Grenache 60%, Syrah 20%, Cabernet Sauvignon 20%.

Dégustation: A l'oeil, le "Rosé d'une Nuit" a une belle robe brillante, au nez un bouquet intense de fruits. En bouche, c'est un rosé ample, frais et floral, il dégage des arômes de fruits blancs et rouges.

Accords Mets/Vins: A l'apéritif, tapas, grillades, salade Paëlla aux fruits de mer.

Format : 75cl

Réf : 2580



Minuty

AOC Côtes de Provence

Notes de dégustation :

Robe : Légère et brillante.

Nez : Très intense d'arômes gourmands d'écorces d'orange et de groseille.

Bouche : Souple avec une belle fraîcheur acidulée.

CÉPAGES

Grenache, Cinsault, Syrah

ACCORDS METS ET VINS

Soupe au pistou, crudités, grillades, brochettes de gambas, tarte aux abricots.

Format : 75cl

Réf : 2586



Domaine des Asprats

AOC Côtes de Provence

Notes de dégustation :

Couleur rose très pâle avec une belle nuance printanière. Nez tout en finesse : notes de fraise, framboise, menthe, pêche, puis de fleurs blanches. En bouche, frais et rond avec une belle intensité sur les notes fruitées. Vin tendre et élégant.

Cépage:

Grenache, Cinsault & Rolle.

Format : 75cl

Réf : 2604



Mathilde Chapoutier

AOC Côtes de Provence

Notes de dégustation :

Robe : Rose pâle limpide aux reflets violines.

Nez : Des arômes complexes de pêche, d'agrumes et de fruits exotiques.

Bouche : L'attaque en bouche est ample et gourmande. Elle évolue sur des notes de fruits à chair blanche, d'une délicate douceur soutenue par l'acidité fine et structurante.

Les cépages : Grenache noir, Cinsault, Syrah, Rolle

Format : 75cl

Réf : 2670



Château de la Garenne

AOC Bandol

Notes de dégustation :

Robe rose orangé clair.

Au nez, fraise, petits fruits rouges, subtiles épices.

En bouche un vin assez viril, généreux, expressif, on se prélassé avec plaisir dans ses profondeurs épicées et minérales

Cépage : Mourvèdre : 25 % /Grenache : 30 % /Cinsault 45 %

Format : 75cl

Réf : 2558



Cap des Esperelles

VDP Var

Notes de dégustation :

Cépage(s) : Grenache, Cinsault

Robe : Robe claire avec des reflets roses

Nez : Intense aux notes florales

Bouche : Généreux et délicat avec une persistance aromatique soutenue

Accords mets et vins : Cuisines méditerranéennes et exotiques, Grillades

Format : 75cl

Réf : 1474

Dune Gris de Gris

IGP Sables de Camargue



Notes de dégustation :

Robe pâle et délicate, reflets melon clair. Nez fin avec des notes de pamplemousse rose et de pêche blanche. Bouche tendre et fraîche, très bel équilibre.

Format : 50cl - 75cl – 150cl – 300cl

Réf : 2623 – 2659 – 2660 - 2661



Domaine des Asprats

AOC Côtes de Provence

Notes de dégustation :

couleur jaune clair aux reflets verts. Nez complexe : notes exotiques, d'amandes fraîches et de rhubarbe. Attaque ronde en bouche. Bonne longueur avec une finale fraîche sur des notes de fruits exotiques.

Cépage: Rolle

Format : 75cl

Réf : 2608



Sud Ouest



Domaine de L'Ancienne Cure

AOC Pécharmant

Notes de dégustation :

Nez de fruits noirs, pruneaux, on sent de la chaleur. Bouche enrobée, fruits noirs toujours, un peu tannique. Belle matière, élégant, fruits cuits.

CEPAGES : 60 % Merlot /20 % Cabernet Sauvignon /20 % Cabernet Franc

Format : 75cl

Réf : 1446



Domaine de L'Ancienne Cure

AOC Bergerac

Notes de dégustation :

CEPAGES : 80 % Merlot /20 % Cabernet Franc

Couleur rubis profond Nez de cerise avec du cassis, à l'agitation la fraise apparaît.

Attaque ronde, avec de l'intensité relayée par une saveur tannique fondue et du fruit en finale révélant une excellente maturité du raisin.

Format : 75cl

Réf : 1453



Château Pinerai

AOC Cahors

Notes de dégustation :

CEPAGES : 85 % malbec, 15% Merlot

Un vin fruité, avec une bonne longueur en bouche, beaucoup de fraîcheur. Très long en bouche, il est bien équilibré, c'est un vin vraiment très agréable.

Format : 37,5cl – 75cl

Réf : 2407 - 2410



Château Pinerai

AOC Cahors « Cuvée des Dames »

Notes de dégustation :

La Cuvée des Dames du château Pinerai, anciennement baptisé "Pierre Séche" est un vin de cahors composé de 85% de Malbec et 15% de Merlot. Ce sont les jeunes vignes du château, il est vinifié de manière à conserver tout le fruit du vin et néanmoins lui garder sa typicité de Cahors et du cépage malbec.

Format : 37,5cl - 75cl

Réf : 2426 - 2427



Domaine Labastide

AOC Gaillac

Notes de dégustation :

Cépages : Braucol, Syrah, Duras

Elevage en cuve inox pour notre Esprit de la bastide rouge

Robe couleur cerise, avec de superbes reflets grenat pour ce Gaillac rouge de tradition.

Nez de mûre et de fraise, pointe épicée. Bouche gourmande avec un bel équilibre et une belle expression de fruité.

Format : 75cl

Réf : 2414



Domaine Plaimont

AOC Madiran

Notes de dégustation :

Un vin authentique et structuré avec des arômes riches et puissants.

La célèbre appellation Madiran, nichée au pied des Pyrénées, est reconnue pour la richesse de ses vins rouges. Son vignoble authentique offre une vue imprenable sur les cîmes de la chaîne des Pyrénées.

Comme pour le célèbre origami en papier, découvrez avec cette cuvée toutes les facettes d'un vin unique et la complexité d'un assemblage de terroirs exceptionnels.

Format : 75cl

Réf : 2419



Les Crestes

AOC Marcillac

Notes de dégustation :

Cépage : 100% Mansois (Fer Servadou)

Robe profonde au reflet violins. Joli nez de petits fruits rouges et noirs. Bouche souple et dotée d'une agréable présence fruitée pour ce vin croquant, frais et très agréable.

Un vin élégant et classique qui reflète la typicité de l'appellation. Il se révélera à merveille sur un pavé de Bœuf Fermier d'Aubrac.

Format : 75cl

Réf : 3154



Divinus de Bonnet

AOC Bordeaux

Notes de dégustation :

Cépage : 100% Mansois (Fer Servadou)

Robe pourpre. Nez expressif, sur les fruits noirs (mûre, cassis...), touche de pivoine.

Bouche très souple, très tendre, qui mise avec succès sur l'expression du fruit. La finale s'enrichit d'une touche épicée. Joli vin.

Accompagne parfaitement charcuterie et cuisine régionale.

Format : 75cl

Réf : 3153



Domaine de Pellehaut Harmonie de Gascon

IGP Côtes de Gascogne

Notes de dégustation :

Cépages : Merlot, Tannat, Syrah, Cabernet Sauvignon, Malbec et Pinot Noir
De la couleur d'une cerise brillante, ce vin offre un bouquet parfumé de cassis et de mûres relevé par quelques notes « poivre et cacao » pour dynamiser le tout. Une bouche ample et souple accompagne ces fruits tout au long de la dégustation. Un vin rouge jeune, léger et fruité qui s'adapte à toutes les cuisines.

Format : 75cl

Réf : 1367



Domaine Plaimont « Beret Noir »

AOC Saint Mont

Notes de dégustation :

Un vin authentique et structuré avec des arômes riches et puissants.
La célèbre appellation Madiran, nichée au pied des Pyrénées, est reconnue pour la richesse de ses vins rouges. Son vignoble authentique offre une vue imprenable sur les cimes de la chaîne des Pyrénées.
Comme pour le célèbre origami en papier, découvrez avec cette cuvée toutes les facettes d'un vin unique et la complexité d'un assemblage de terroirs exceptionnels.

Format : 75cl

Réf : 2419



Domaine Labastide

AOC Gaillac

Notes de dégustation :

Cépages : Duras, Syrah

Rosé de saignée pour ce gaillac rosé très fruité

Esprit de La Bastide Rosé Fruité dispose d'une belle robe limpide et brillante d'un rose soutenu. Le nez est délicat sur des notes de fruits rouges (framboise, groseille) mûrs.

En bouche, l'attaque franche est très aromatique avec une belle concentration de fruit. L'ensemble est rond et équilibré.

Format : 75cl

Réf : 2415



Vignerons de Vallon

AOC Marcillac

Notes de dégustation :

CÉPAGES : Fer Servadou

belle robe framboise se distingue par des reflets corail. Au nez, la fraise très mûre, presque compotée, se dévoile immédiatement, accompagnée d'arômes lactiques qui évoquent un trait de crème fraîche. La bouche est tendre, aussi onctueuse et gourmande que le nez le promettait. Une pincée de piment d'Espelette complète la dégustation. Accord mets et vin : des ribs grillés au miel.

Format : 75cl

Réf : 3183



Domaine de Pellehaut

Harmonie de Gascon

IGP Côtes de Gascogne

Notes de dégustation :

Cépages : 40 % de Merlot, 20 % de Tannat, 15 % de Syrah, 15 % de Cabernet Sauvignon, 10 % de Malbec

Une belle robe cerise claire de grande brillance introduit un nez intense de fraise, de groseille, de griotte nuancé de pamplemousse et de citron. Le palais souple, de grande matière, est paré par les arômes de cerise, de groseille et de quelques agrumes. La finale est remarquablement embellie et prolongée par des senteurs de mandarine qui accentuent l'élégance de cette belle structure.

Format : 75cl

Réf : 1368



Domaine Ancienne Cure

AOC Bergerac Moelleux

Notes de dégustation :

Belle robe brillante d'un jaune pâle. Nez puissant, avec des notes de fruits à chair blanche. L'attaque est franche, une légère acidité vient donner de la fraîcheur à une bouche ronde légèrement douce. La finale est marquée par un bon retour de fruit.
CEPAGES : 90 % Sauvignon Blanc /10 % Chenin

Format : 75cl

Réf : 1451



Domaine Labastide

AOC Gaillac

Notes de dégustation :

Loin de l'œil, Mauzac, Sauvignon Blanc
Elevage en cuve inox pour ce vin de gaillac blanc et sec
Couleur jaune pâle aux nuances vertes, limpide et brillante. Nez vif et minéral avec des touches florales et de citron vert. La bouche est ronde pour notre Esprit de La Bastide, dotée d'une belle vivacité rafraîchissante et exprime des sensations fruitées d'agrumes et de fleurs blanches. L'ensemble est complexe, long et persistant.

Format : 75cl

Réf : 2413



Labastide

AOC Gaillac Perlé

Notes de dégustation :

Loin de l'œil, Mauzac, Sauvignon Blanc
Les raisins issus de cépages blancs sont sélectionnés et pressés lentement pour notre Esprit de La Bastide blanc sec perlé. Le vin est ensuite soutiré et conservé sur lies fines jusqu'à la mise en bouteille ce qui lui confèrent ses fines « perles » naturelles.
Ce Gaillac perlé est d'une robe brillante et d'une belle couleur jaune or. Le nez est parfumé, avec des arômes de fruits blancs et en fin de bouche des notes florales et minérales viennent accentuer la perception de fraîcheur.

Format : 100cl

Réf : 2428



Domaine Ancienne Cure

AOC Monbazillac

Notes de dégustation :

Nez de pêche blanche, fruits confits, miel cèdre. Bouche nette, ample, dense et grasse, équilibrée avec une finale vive sur le fruit.
CEPAGES : 90 % Sémillon /10 % Muscadelle

Format : 75cl

Réf : 3814



Domaine de Pellehaut Eté Gascon IGP Côtes de Gascogne

Notes de dégustation :

Cépages : 70 % de Gros Manseng, 20 % de Chardonnay, 10 % de Petit Manseng
Une robe jaune, un nez intense de fruits exotiques : ananas, kiwi, mangue, papaye relevés de quelques notes de mandarine. Un véritable dessert en bouche, entre douceur, tonicité et fraîcheur, ce vin accompagnera à merveille tous vos repas de fêtes, vos apéritifs et vos desserts.

Format : 75cl

Réf : 1365



Domaine de Pellehaut Harmonie de Gascon IGP Côtes de Gascogne

Notes de dégustation :

Cépage : Chardonnay 20%, Sauvignon 20%, Ugni-Blanc 20%, Colombard 20%, Gros-Manseng 10%, Petit Manseng 5%, Folle blanche 5%
La robe est légère et limpide. Le nez révèle une grande intensité aromatique. Les notes exotiques s'enchainent avec les senteurs florales : citron, pêche, pamplemousse, fleur de sureau, aubépine et tilleul...

Format : 75cl

Réf : 1377



Domaine Plaimont IGP Côtes de Gascogne

Notes de dégustation :

Robe : Couleur Jaune pâle.
Nez : Puissant, très complexe, sur des arômes d'ananas et de fruits de la passion, entrelacés de touches florales.
Bouche : Séduisante, fraîche, fine et harmonieusement équilibrée entre la richesse aromatique et une vivacité élégante.
Cépages : Colombard et Ugni Blanc.

Format : 75cl

Réf : 1418



Vallée du Rhone



Belleruche

AOC Côtes du Rhône

Notes de dégustation :

Robe : rouge grenat profond.

Nez : intense, fruité (notes de cassis/ framboise) et agrémenté par des notes de poivre blanc.

Bouche : la bouche est juteuse, puissante, fruitée (notes de fruits rouges) et accompagnée par de jolies notes de torréfaction.

Les tanins présents sont soyeux et délicats.

Cépage : syrah, grenache

Format : 37,5cl – 75cl

Réf : 2395 - 2396



Petite Ruche

AOC Crozes-Hermitage

Notes de dégustation :

Robe : rouge violacé très intense.

Nez : petits fruits rouges, cassis et framboise.

Bouche : fraîche et ronde, finale de fruits, tout en finesse

Cépage : Syrah

Format : 37,5cl – 75cl

Réf : 2392 - 2393



Reserve des Armoiries

AOC Côtes du Rhône

Notes de dégustation :

Composé des cépages grenache, syrah, cinsault et carignan, la réserve des Armoiries a une robe rubis profond à reflets violette, un nez fruité avec des notes de brugnons et de pêche, et sa bouche expressive aux arômes de fruits compotés. D'une garde de 3 à 5 ans, il se mariera très bien avec vos grillades d'été.

Format : 37,5cl – 75cl

Réf : 2376 - 2381



Bouquet du Contat

AOC Côtes du Rhône

Notes de dégustation :

Œil : Belle couleur grenat aux reflets pourpres.

Nez : Un nez de fruits rouges mûrs (fraise des bois, cerise) et d'épices légères (régline, cannelle).

Bouche : Harmonieuse et racée aux notes de fruits rouges et noirs confiturés. La chair charnue, ronde et structurée dévoile des tanins fondus dans un grand équilibre.

Cépage : Grenache, Syrah

Format : 37,5cl - 75cl – 150cl – BIB 3L

Réf : 1539 – 2384 - 2383



La Bernardine

AOC Châteauneuf du Pape

Notes de dégustation :

Robe : pourpre intense.

Nez : complexe et fin ; cassis et prune, suivi de café grillé, cerise et griotte.

Bouche : senteurs épicées (régliasse) et fruitées en évoluant.

Cépages : grenache, syrah, mourvèdre

Format : 75cl - 150cl

Réf : 2375 - 1366



Domaine des Hauts Chassis Les Galets

AOC Crozes-Hermitage

Notes de dégustation :

Aspect limpide, couleur très soutenue, pourpre sombre et violette. Nez expressif, épicé, fruité et confit : vanille et havane, cacao, zan, cerise noire, griotte, cassis et mûre.

Format : 37,5cl – 75clcl

Réf : 3371 - 3146



Domaine Chante Cigale

AOC Châteauneuf du Pape vieilles vignes

Notes de dégustation :

Âge du vignoble: 80 ans - 100 ans

Cépages : 70% Grenache, 20% Syrah, 10% Mourvèdre.

Vinification: Vendanges manuelles avec tri sélectif

3 semaines de macération

Elevage: 12 mois en demi muid (grenache, mourvedre) et pièces bourguignonnes (syrah)

Affinage: 6 mois en foudre ou cuve ciment

Dégustation: Un hymne au Grenache, fraise écrasée, fruits noirs.

Bouche veloutée, concentrée et équilibrée par des tanins d'une finesse exceptionnelle.

Format : 75cl

Réf : 2474



Domaine Chante Cigale

AOC Châteauneuf du Pape

Notes de dégustation :

Âge du vignoble: 60 ans Cépages: Grenache 65% Syrah 20% Mourvèdre 10% Cinsault 5% Vinification: Vendanges manuelles et tri sélectif Macération 21 à 24 jours. Elevage : 70% cuves, 30% pièces bourguignonnes et foudres Dégustation: Nez éclatant de fruits et d'épices La bouche est charnue sur des notes de fruits rouges et noirs, porté par des tanins d'une grande finesse Température de service: 16°C à 18°C

Format : 75cl

Réf : 2549



Domaine Durand

AOC Saint Joseph

Notes de dégustation :

Elégant et fin, gourmand et velouté, ce Saint-Joseph a tout d'un grand ! En maintenant un équilibre parfait entre la vigne et son environnement, le domaine Durand parvient à extraire l'expression maximale du terroir à travers des raisins entretenus avec le plus grand soin (toutes les interventions à la vigne sont effectuées manuellement) et vendangés à maturité optimale.

Format : 75cl

Réf : 3147



Les Meysonniers

AOC Crozes Hermitage BIO

Notes de dégustation :

Robe : rouge violacé très intense.
Nez : fruits rouges, cassis et framboise, puis violette.
Bouche : ample et ronde, finale de fruits cuits et vanillée.

Cépage : syrah

Format : 75cl

Réf : 2180 - 2177



Arnoux et Fils

AOC Gigondas

Notes de dégustation :

Blotti à l'ombre des Dentelles de Montmirail, ce célèbre terroir constitué de coteaux et vallonnements offre des vins riches, corsés et puissants. Ils demandent de la patience aux dégustateurs pour apprécier la complexité de leurs bouquets. Les vins de Gigondas ont été consacrés en 1971, Cru des Côtes du Rhône.

Cépages : 65 % Grenache, 20 % Syrah, 15 % Mourvèdre

Format : 37,5cl – 75cl

Réf : 2387 - 2385



Rasteau

AOC Côtes du Rhône Village

Notes de dégustation :

Robe : pourpre, très profonde.
Nez : fin et puissant, on retrouve de nombreux arômes de fruits très mûrs (groseille, cassis, framboise...), solaire.
Bouche : généreux, ce vin présente une belle structure et un grand potentiel.

Cépages : grenache, syrah

Format : 75cl

Réf : 2405



Arnoux et Fils

AOC Vacqueyras

Notes de dégustation :

Issu de vignes établies sur un plateau caillouteux, le Vacqueyras Vieux Clocher rouge Classic, se distingue par sa puissance, sa virilité et la finesse de ses arômes. Dès sa première année, il vous émerveillera par sa fastueuse robe pourpre aux reflets violacés, d'où s'exhalent de puissantes effluves fruitées agrémentées de quelques nuances d'épices.

Cépages : 70 % Grenache, 25 % Syrah, 5 % Mourvèdre

Format : 37,5cl – 75cl

Réf : 2389 - 2394

Domaine le Colombier

AOC Vacqueyras



Notes de dégustation :

Domaine Le Colombier Vacqueyras cuvée G 2017 domaine Le Colombier est issu des cépages Grenache (50%) et Syrah (50%).

Robe rouge rubis profond. Nez sur des arômes de fruits noirs et de genêt. La bouche est généreuse et concentrée mais bien équilibré avec des tanins très fins et soyeux.

Il se déguste à 16-18°C avec un filet de bœuf aux morilles ou une daube avignonnaise.

Format : 37,5cl - 75cl

Réf : 2547 - 2534

Seigneur du Carri

AOP Ventoux



Notes de dégustation :

Cette cuvée spéciale rend hommage à la fête du Carri, une vieille tradition dans le village de Mazan.

Carri peut être traduit par char ou charrette.

Cépages : grenache noir, syrah

Format : 75cl

Réf : 2477

Vieux clocher

AOC Côtes du Rhône



Notes de dégustation :

Les raisins proviennent pour la plupart des pentes du Mont Ventoux, le géant de Provence qui surplombe la Vallée du Rhône.

Le Ventoux Vieux Clocher rouge est issu des cépages Grenache, Syrah, Carignan et Cinsault ... Leur assemblage font naître un vin bouqueté, aux arômes subtils de fruits rouges avec des notes d'épices et de garrigues. La bouche est harmonieuse, souple et généreuse avec une finale épicée.

Format : 37,5cl – 50cl -75cl

Réf : 1552 – 2382 - 1310



Arnoux et Fils

AOC Cairanne

Notes de dégustation :

Son nez fin et délicat de fruits rouges et noirs aux nuances d'épices s'ouvre sur une bouche fruitée et charpentée qui laisse présager une superbe évolution de son bouquet après quelques années de patience.

Cépages : 70 % Grenache, 25 % Syrah, 5 % Mourvèdre

Format : 75cl

Réf : 2309 - 1217



La Ciboise

AOP Lubéron

Notes de dégustation :

Robe : rouge, grenat intense, brillante, limpide avec des reflets violines.
Nez : complexe, fin, avec des notes épicées (muscade, poivrée) et de fruits noirs.
Bouche : l'attaque est franche avec une structure tannique serrée.
Bel équilibre en bouche avec des notes de fruits noirs (myrtille, mûre, cassis).
Ce vin est très élégant avec beaucoup de finesse et une longue persistance.

Format : 75cl

Réf : 2481



Domaine Duclaux

AOC Côte Rôtie

Notes de dégustation :

Elle constitue un exemple typique de Côte-Rôtie du sud de l'appellation Côte-Rôtie. Elle est composée de 95 % de syrah et 5 % de viognier.

Elle est issue de plusieurs lieux dits (Coteau de Tupin, Tupin, le collet, Maison-Rouge, coteau de Bassenon) tous situés sur une roche mère de Gneiss ou Migmatite.

Cette cuvée, à la fois complète et équilibrée, exprime en premier lieu l'élégance de l'appellation Côte-Rôtie.

Format : 75cl

Réf : 2374



Domaine Chapoutier

AOC Saint Joseph

Notes de dégustation :

Robe : grenat intense.
Nez : très floral (violette), il évolue vers la réglisse et les épices.
Bouche : attaque souple, avec une dominante de fruits rouges. La finale est longue, marquée par les épices.

Cépage : syrah

Format : 75cl

Réf : 2391



Vignerons Ardechois

« Orelie »

IGP Ardeche

Notes de dégustation :

Assemblage de Merlot et Gamay.

Une robe brillante, rouge vif, un nez très expressif aux arômes de fruits rouges (groseille, grenadine) avec une pointe de vanille et de coco. En bouche, l'attaque est ronde et souple, accentuée par l'absence de tanins.

Format : 75cl

Réf : 3101



Vignerons Ardechois

« Fonvene »

IGP Ardeche

Notes de dégustation :

Assemblage de Grenache, Syrah, Merlot et Cabernet-Sauvignon.

Une robe rubis, vive et brillante. C'est un vin rouge fruité aux arômes de cassis et de fruits rouges. Rond et souple, ce vin présente de la matière, de la finesse et un bel équilibre.

Format : 75cl

Réf : 3313



La grange des Filles

AOC Côtes du Rhône

Notes de dégustation :

La robe rose anglais est très charmeuse. Un nez de fruits frais avec une touche exotique comme le litchi. La bouche est souple avec une pointe poivrée et une finale rafraîchissante.

Cépages : Grenache (noir) - Cinsault noir - Syrah

Format : 75cl – 150cl

Réf : 2485

Arnoux et Fils

AOC Tavel

Notes de dégustation :

Belle robe rose saumonée pleine d'élégance et de brillant, offrant un nez aromatique, fruité, avec quelques notes florales. La bouche est riche, ample, généreuse, et fruitée avec une finale veloutée et grasse.

Cépages : 50% Grenache, 30% Syrah, 20% Mourvèdre

Format : 37,5cl – 75cl

Réf : 2386 - 1191

Domaine Chantepierre

AOC Tavel

Notes de dégustation :

Robe rosé oeil-de-perdrix (rose foncé) très limpide. Nez aux arômes de fruits rouges des bois, de cerise et de grenadine. La bouche est souple et fluide, tout en fraîcheur et en fruit.

Cépages : Mourvedre, Carignan, Cinsault, Clairette, Bourboulenc

Format : 75cl

Réf : 2386





Domaine Chapoutier

AOC Châteauneuf du Pape

Notes de dégustation :

Robe : jaune or, brillant.

Nez : note de fleur de vigne et de lys.

Bouche : attaque franche, vin équilibré, frais. Arômes d'agrumes confits.

Cépage : grenache blanc

Format : 75cl

Réf : 1381

Domaine le Colombier

AOC Vacqueyras



Notes de dégustation :

Le Vacqueyras blanc du domaine Le Colombier est issu des cépages Viognier (40%), Marsanne (30%) et Grenache Blanc (30%).

Robe jaune pâle, brillante. Le nez est très aromatique, sur des parfums de mangue et de fleur d'acacia. La bouche possède une belle structure et un bel équilibre entre la fraîcheur et le gras.

Il se déguste à 12°C avec un poisson cuisiné telle une lotte à l'armoricaine ou des Saint Jacques sur une fondue de poireaux.

Format : 75cl

Réf : 2547

Domaine Duclaux

AOC Condrieu

Notes de dégustation :

Avec ses notes aromatiques, le Condrieu est également parfait en apéritif. Vous pourrez passer un agréable moment en dégustant ce Condrieu avec des brochettes de Saint-Jacques et un tatin de champignons ou alors avec un sauté de volaille à la crème de poivrons.

Cépage : Viognier

Format : 75cl

Réf : 2478

Vignerons Ardèchois

« Orélie »

IGP Ardèche



Notes de dégustation :

Assemblage de Sauvignon et de Chardonnay.

Un côté floral (acacia) et végétal mêlé d'agrumes (pamplemousse, citron). Une belle harmonie entre fruité, légèreté et souplesse.

C'est un vin rond et légèrement perlant, doté d'une belle fraîcheur.

En apéritif ou en début de repas, sur des amuse-bouches et terrines à base de poissons, mais également sur les brochettes de poulets et de poissons...

Format : 75cl

Réf : 2299





Domaine Chapoutier

« Marius »

IGP Pays D'Oc

Notes de dégustation :

Robe : Jaune pâle, avec des reflets or.

Nez : Ouvert et expressif, avec des notes de fruits (poire juteuse) et de fleurs blanches.

Bouche : Suave, gourmand et équilibré, ce vin présente une belle fraîcheur et de la persistance.

Cépage : Viognier

Format : 75cl

Réf : 2327



Domaine Chapoutier

« Grange de Mirabelle »

IGP Ardèche

Notes de dégustation :

Robe : jaune-vert assez soutenue.

Nez : arômes fins d'abricot, de poire et de marmelade d'orange.

Bouche : mélange de rondeur et de fraîcheur en bouche caractéristique du Viognier sur ces sols volcaniques.

Format : 75cl

Réf : 2307



Champagne



Paul Romain Brut

AOC Champagne

Notes de dégustation :

Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

Robe : Or brillant, une effervescence vive et régulière

Nez : Le nez s'exprime sur des arômes de fruits exotiques, de fleurs blanches délicates

Bouche : La bouche est gourmande et soyeuse. Champagne vif et généreux

Accords mets et vins: Un joli champagne à découvrir et faire découvrir pour un moment de partage convivial. Apéritif ou dessert

Format : 75cl

Réf : 2700



Louis Roederer Brut Premier

AOC Champagne

Notes de dégustation :

Ce brut Premier est le cheval de bataille de Roederer, un brut sans année haut de gamme à peu près mi-noir mi-blanc (10 % de pinot meunier) élaboré à partir de vins de réserve élevés en foudre. Ce champagne or jaune à reflets verts, puissant, équilibré et long, a des parfums de fleurs de genévrier et de miel. Son dosage est idéal, déclare un dégustateur enchanté.

Format : 75cl

Réf : 2709



Louis Roederer Cristal

AOC Champagne

Notes de dégustation :

Elaboré uniquement lors des « grandes années », quand la maturité du Chardonnay (environ 40%) et du Pinot noir (environ 60%) qui le composent est parfaite, Cristal vieillit 6 années en cave et se repose 8 mois après dégorgement.

Format : 75cl

Réf : 2478



Piper Heidsieck Brut

AOC Champagne

Notes de dégustation :

Le Champagne Piper Heidsieck est le véritable champagne du festival de Canne, il dévoile derrière ses fines bulles des notes d'amandes grillées et d'abricot sec. Une très belle bouteille !

Format : 75cl

Réf : 3168



Henriot Brut Souverain

AOC Champagne

Notes de dégustation :

Ce Brut est composée d'une proportion équilibrée de chardonnay en majorité issu de la Côte des Blancs et de pinot noir qui provient essentiellement de la Montagne de Reims. Le pinot meunier, utilisé en faible quantité, apporte une note délicate de fruité.

Format : 75cl

Réf : 2689



Henriot Rosé

AOC Champagne

Notes de dégustation :

A ce bel assemblage est ajouté du Pinot Noir vinifié en rouge afin d'offrir à cette cuvée sa teinte et ses arômes singuliers.

Le Rosé Brut signé du champagne Henriot se pare d'une robe rosé saumoné aux reflets cuivrés.

Au nez, on découvre un champagne très fruité, sur des notes de fraise et de framboise, mais aussi d'agrumes. Au second nez, ce sont des arômes plus végétaux qui naissent avant d'évoluer vers une touche minérale.

En bouche, le Rosé Brut possède une belle fraîcheur, un équilibre parfait entre vivacité et rondeur. Des notes complexes de fleurs et d'épices se mêlent dans une bouche délicate et intense.

Format : 75cl

Réf : 2734



Gonet – Medeville Brut

1^{er} Cru

AOC Champagne

Notes de dégustation :

Cépages : 70% Chardonnay, 25% Pinot Noir, 5% Pinot Meunier
Elevage : Mise en bouteille 7 mois après la récolte, puis élevage 24 mois sur lattes avant dégorgement puis 4 mois avant mise en vente
Expression de saveurs avec une finale saline très apéritive. » (Le Guide Bettane & Desseuve des Vins de France 2018) Cette cuvée est la définition même du champagne universel, aussi bien à l'aise à l'apéritif qu'à table !

Format : 75cl

Réf : 3805



Billecart – Salmon Brut

Réserve

AOC Champagne

Notes de dégustation :

Reflot or pâle se distingue par la finesse de ses bulles à remontée lente et par sa mousse abondante et persistante.

En bouche : Attaque franche et précise, suivie d'une fraîcheur éclatante. Un bouquet riche qui témoigne de son vieillissement en caves traditionnelles.

Au nez : Maturité teintée de fraîcheur fleurie qui exhale des arômes de fruits frais et de poire mûre.

Dégustation : Complice de tous les instants, est parfait pour l'apéritif. Il accompagne également les plats les plus simples comme les plus élaborés.

Format : 75cl

Réf : 3278



Billecart – Salmon Rosé

AOC Champagne

Notes de dégustation :

Référence parmi les rosés, cette cuvée aux arômes subtils et gourmands enchantera vos plus beaux moments grâce à sa robe étincelante, sa grande finesse et d'une belle vivacité.

Format : 75cl

Réf : 3295



Nicolas Feuillate Brut

AOC Champagne

Notes de dégustation :

Ce Champagne est harmonieusement composé de 20 % de chardonnay pour lui apporter l'élégance et la finesse, 40 % de pinot noir pour la rondeur et la structure et 40 % de meunier pour le fruité et la souplesse.

Cuvée emblématique, la Réserve Exclusive Brut incarne à merveille le style Nicolas Feuillate.

Couvrant l'appellation, la Réserve Exclusive Brut réunit tous les territoires de la Champagne et témoigne d'une habile synthèse :

c'est un Champagne aérien, dynamique et frais, au fruit franc, expressif, animé d'une belle maturité grâce à un vieillissement prolongé en cave lui permettant de parfaire sa saveur et sa consistance.

Format : 75cl

Réf : 2720



Nicolas Feuillate Rosé

AOC Champagne

Notes de dégustation :

Ce Champagne est harmonieusement composé de 20 % de chardonnay pour lui apporter l'élégance et la finesse, 40 % de pinot noir pour la rondeur et la structure et 40 % de meunier pour le fruité et la souplesse.

La Réserve Exclusive Rosé est un Champagne éclatant de petits fruits rouges frais, aux contours nuancés.

C'est une évocation gourmande de groseille, myrtille et framboise mêlées avec un soupçon de fraise Gariguette.

Format : 75cl

Réf : 3805



Perrier-Jouët Brut

AOC Champagne

Notes de dégustation :

La quintessence d'une expertise remarquable, acquise en 1846 où Perrier-Jouët a fait le 1er champagne brut. La robe jaune clair, brillante, évoque la tonicité. Le nez, trahit, en ouverture, une légère évolution dominée par des notes épicées, parfumées. Aujourd'hui Perrier-Jouët rayonne dans le monde entier et offre un Brut d'une régularité exemplaire et d'une qualité remarquable.

Format : 75cl

Réf : 2688