

Dégustation du samedi 2 Septembre

De 9h30 à 17h30

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

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

5+1 sur certaines cuvées précisées

Les Blancs



Languedoc, IGP Pays d' Oc Sauvignon Cabochon du Sud 2022

77 743

100% Sauvignon Blanc. D' une robe or vert pâle, il présente des arômes de cassis et de groseille à maquereau. La bouche est vive, toute en fraîcheur avec une note minérale inimitable.

Parfait pour un apéritif, mais aussi avec les salades, les fruits de mer, les huîtres, les poissons grillés et certains fromages.

5.66 €



Languedoc, Chardonnay Les Vignes de Madame Domaine de la Baume 2021

77 859

Belle robe brillante, jaune doré. Le nez s' ouvre sur des notes de zests de mandarines et de mandarines fraîches. La bouche est harmonieuse et fraîche, avec beaucoup de volume et des notes de vanille.

Parfait avec les poissons grillés, les coquillages, les crustacés et les volailles fermières.

9.85 €

5+1



Loire, Pouilly Fumé Château Favray 2022

74 955

Notes florales au nez. La bouche est ample et élégante grâce à la fraîcheur minérale caractéristique de ce domaine. C' est un vin vif et harmonieux.

Il accompagne tous les poissons et surtout le saumon fumé, les coquillages et les crustacés, les charcuteries, les viandes blanches et certains fromages.

19.15 €



Bourgogne, Macon Village Domaine Pardon 2022

71 805

Issu du cépage Chardonnay, ce vin a une robe or pâle. Au nez, il délivre de fines notes de fleurs blanches et de fruits mûrs. La bouche est riche et grasse; elle développe des arômes de fruits confits et des notes minérales.

Il est à servir dès maintenant sur des entrées, des poissons, crustacés, volailles à la crème et fromages de chèvre.

14.48 €

Les Blancs



Côte du Rhône, Vacqueyras Bio Domaine le Colombier 2022

72 460

40 % Viognier, 30 % Marsanne et 30 % Grenache blanc. Nez très aromatique. Il exhale des parfums de mangue et de fleur d'acacia. La structure est équilibrée, avec une belle fraîcheur.

Idéal avec les poissons cuisinés.

17.89 €

Les Fines Bulles de la Champagne



Champagne Dany Fèvre Brut

79 000

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

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

23.84 €

Les Rosés



Languedoc, Pays d'Oc Syrah Cabochon du Sud 2022

77 746

100% Syrah. Jolie robe rose brillante. Nez fruité aux senteurs acidulées de baies sauvages. Bouche fraîche et délicate.

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

5.55 €



Languedoc, I.G.P. Sable de Camargue Gris Marin 2022

77 862

2022 **3 L**

77 860

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

7.61 €

5+1

22.86 €



Languedoc, Pays d'Oc Ayet Gris 2022

77 776

2022 **1.5 L**

77 777

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

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

6.84 €

14.64 €



Languedoc, Saint Chinian Mon Rosé de Saignée à l'Ancienne Milhau Lacugue

77 958

La personnalité de ce rosé provient d'une sélection de vieilles vignes de Grenache (35 %), de Cinsault (25 %) et de Syrah (40 %).

Il peut accompagner tous les repas et spécialement les grillades, les plats épicés, les spécialités régionales et les fromages secs ou frais.

9.38 €

Les Rosés



Bordeaux Clairet **Bio** Château Lamothe 2021

70 243

100 % Merlot. Belle robe rouge cerise. Il présente un nez fin. La bouche est vineuse et fruitée avec des arômes de fruits rouges (cerises, cassis, ...).
Il accompagne très bien les grillades, les buffets froids et plus généralement tous les plats d'été.

8.60 €

Les Rouges



Bordeaux, Blaye Château Cone-Taillason Sabourin 2019 Terra Vitis

70 040

70 % Merlot Noir et 30 % Cabernet Sauvignon pour ce vin très fin, équilibré et rond. Le bouquet est élégant et la bouche suave. Les tanins sont discrets et en harmonie avec le moelleux du corps.

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

9.23 €



Languedoc, Saint Chinian Cuvée Magali Château Milhau Lacugue 2018

77 952

Cinsault, Grenache et Syrah composent cette cuvée. Elle est tendre et fruitée, avec des parfums de garrigue. La douceur épicée, mais également le volume et l'expression en bouche caractérisent ce vin.

Idéal avec les viandes et certains fromages.

5+1

9.73 €



Cru Côte du Rhône, Saint Joseph Domaine des Hauts Chassis 2021

72 860

C'est la puissance immédiate qui se dégage de ce vin. La bouche est tout de suite fraîche, raffinée, puissante, ample. Ensuite, le nez s'achemine vers des notes de confiture de mûres, de fraises des bois et de violette. La bouche reste très bien structurée, charnue, avec des tanins fondus.

Se marie avec les viandes rouges, les gibiers et les fromages corsés.

25.25 €



Bourgogne, Savigny Les Beaune « Aux Grands Liards » Domaine Parigot 2021

71 580

100 % Pinot Noir. Nez intense, avec des notes de fruits rouges et noirs, de minéralité et de boisé épicé. La bouche est fraîche, concentrée et charpentée. Elle dévoile des touches épicées de girofle et de poivre.

Parfait avec l'agneau, les volailles nobles, le lapin et le lièvre.

32.80 €



Loire, Saint Nicolas de Bourgueil Domaine Echaliers 2022

74 755

100% Cabernet Franc. Robe de couleur rubis intense. Nez sur les fruits, relevé par des notes épicées. L'attaque est fraîche et suave, avec de belles notes fruitées et légèrement épicées. Bouche équilibrée et harmonieuse.

Il aime les viandes grillées et certains poissons en sauce.

5+1

9.34 €

Les Rouges



Loire, Sancerre Domaine de la Villaudière 2019

74 974

17.48 €

Vêtu d' une robe grenat intense aux reflets pourpres, ce vin s' ouvre au nez sur un mariage gourmand de fruits rouges mûrs (cassis et mures). Attaque souple. Bouche élégante, légère et fruitée.

A associer aux viandes rouges, aux gibiers et aux fromages.



Pouilles, Cielo Sangiovese Primitivo IGT 2020

79 717

5.38 €

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

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



Toscane, Rigoletto Montecucco Domaine Colle Massari **Bio** DOC 2020

79 732

13.16 €

70 % Sangiovese, 15 % Ciliegiolo et 15 % Montepulciano. Robe rouge rubis. Vin léger, avec des notes douces et intenses, ainsi que des arômes de fruits et de bois charnus. Des touches de poivre, de cerises noires, de thym et de fumé sont reconnaissable dans une bouche bien équilibrée.

Accompagne les grillades, les volailles, les pâtes en sauce tomate, le poissons grillé, le canard et les fromages affinés.