

# Dégustation du samedi 6 Juillet 24

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 Fines Bulles



Champagne Gobillard Privilège des Moines en Coffret Individuel

79 079

40.27 €

70 % Chardonnay et 30 % Pinot noir. Nez fin et complexe. Bouche finement boisée avec une dominante de vanille, de grillé et de fumé. Cuvée très ample, d'une belle rondeur, remarquablement fondue dont la vinosité est parfaitement équilibrée par la fraîcheur en finale.

## Les Blancs



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

71 853

6.29 €

3 L

71 872

22.61 €

5 L

71 873

31.20 €

Robe or pâle. Au nez, il libère des senteurs de fleurs blanches et de fruits blancs tels que la pomme et le coing. La bouche révèle une belle matière, riche, aromatique et grasse. Le servir en apéritif, en kir, ou accompagné de poissons, de fruits de mer, ainsi que sur des salades.



I.G.P. Côtes de Gascogne Denis Capmartin 2023

78 835

7.26 €

50 % Colombard et 50 % Ugni Blanc. Jolie robe brillante jaune pâle, aux reflets verts. Nez très aromatique sur la pêche blanche et le litchi. Belle attaque sur des arômes d' agrumes. Bouche fraîche, équilibrée et ronde. Finale toute en longueur et en élégance. Apprécié à l' apéritif, avec les huîtres, les fruits de mer, les crustacés et les poissons.



Languedoc, I.G.P. Coteaux de Fontcaude Domaine Milhau Lacugue 2020

77 826

7.43 €

100 % Vermentino. Vin sec et vif, mais sans agressivité. Arômes citronnés. Belle minéralité. Fin, délicat et élégant. Rafraîchissant à l' apéritif, mais aussi avec les pâtes, les volailles, les poissons maigres.

5+1

## Les Blancs



### Cheverny Domaine les Martines 2023

74 353

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

Compagnon idéal des fruits de mer, des poissons fumés et des poissons de rivière.

10.73 €



### Bourgogne Chardonnay Château de Chaintré 2022

71 220

100 % Chardonnay. Jolie robe vert-doré. Nez minéral, avec de légères touches d' agrume. Bouche équilibrée, ronde et fraîche sur des arômes d' agrumes rehaussées de quelques notes de boisé qui lui confèrent complexité et richesse.

Parfait à l' apéritif, avec les poissons d' eau douce et les volailles à la crème.

13.63 €



### Le Choix Domaine des Marnières 2023

79 442

Chardonnay et Gewurztraminer. Nez épicé. Bouche riche, puissante, équilibrée, chaude et ronde grâce à un peu de sucre résiduel.

Idéal à l' apéritif, avec les desserts et certains fromages puissant, affinés ou vieux.

14.25 €

## Les Rosés



### IGP Tradition Domaine des Rosiers 5 L

70 017

80 % Merlot et 20 % Cabernet Sauvignon. Vin de pays de la région de Blaye Côtes de Bordeaux. Robe rosée. Notes de violette et de jasmin au nez. Belle rondeur en bouche, avec une pointe de fraîcheur.

Ravira l' apéritif, les grillades et les salades.

33.43 €

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

71 856



3 L

71 879

20.57 €

5 L

71 876

27.81 €

Friand et rond en bouche cette cuvée libère des arômes complexes de framboise et d' agrumes.

Servir sur des repas légers composés d' entrées, de salades, de pizzas, de lasagnes et sur des viandes blanches.

### I.G.P. Sable de Camargue Gris Marin 2023

77 862



2023 3 L

77 860

7.61 €

22.86 €

Robe rose très pâle. Vin fruité et floral qui respire le soleil.

Idéal à l' apéritif, mais aussi avec les grillades.

## Les Rosés



### Languedoc, Pinot Noir «Les Vignes d' Héloïse» Domaine de la Baume 2023

77 852

100 % Pinot Noir. Nez intense sur des notes de pêches de vignes et d' agrumes. Un bouquet de fraîcheur en bouche ! Bien équilibré.

Ravira l' apéritif, les salades de saison, les sardines marinées, les côtes d' agneau et au dessert avec les fraises (une vraie gourmandise).

9.85 €



### Saint Chinian Mon Rosé de Saignée ... à l' Ancienne Milhau Lacugue 2020

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 €



### Côtes du Rhône « Vendanges Manuelles » Domaine de l' Olivier 2023

72 008

Ce vin (45 % Grenache et 55 % Cinsault) présente une belle couleur saumonée très vive. Nez subtil de fruits rouges (framboise et groseille). L' attaque en bouche est franche avec beaucoup de fraîcheur. Il développe une belle acidité et de la longueur sur les arômes de petits fruits rouges.

Il accompagnera très bien l' apéritif, mais aussi les charcuteries, les repas d' été et les viandes blanches.

9.10 €



### Cabernet d' Anjou Cuvée Tentation demi-sec Domaine Sauveroy 2022

74 330

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

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

9.17 €



### Cielo Pinot Grigio Blush Venezia IGT **Vegan** 2023

79 714

Robe rose pâle. Bouquet fruité et élégant. La bouche est douce, fruitée et longue.

Excellent à l' apéritif ou avec les repas légers.

6.80 €

## Les Rouges



### I.G.P. d' Oc Cabernet Sauvignon Réserve Barton & Guestier 2022

77 800

100% Cabernet Sauvignon. Belle robe grenat profond aux reflets pourpres. Belle intensité aromatique mêlant des notes de fruits noirs mûrs (cassis et mûre) et de délicates notes toastées et épicées. Bouche ample et souple aux tanins soyeux. Finale longue et dominée par des notes vanillées et de réglisse.

Idéal avec les viandes rouges grillées, les pâtes, les plats épicés et les fromages.

6.41 €

5+1

## Les Rouges



### Languedoc, Merlot Grand Châtaignier Domaine de la Baume 2023

77 854

100 % Merlot. Robe pourpre intense. Nez très expressif aux notes de fraise des bois et de menthe poivrée. Bouche ronde et fruitée.

Accompagne parfaitement l' agneau au thym, les viandes rouges grillées et les fromages affinés.

9.85 €



### Bordeaux, Médoc Château Barrail 2018

70 605

55 % Cabernet Sauvignon et 45 % Merlot. Jolie robe rubis. Arômes très fruités. Bouche jeune, fraîche et riche avec des goûts de fruits rouges mûrs.

Aime la viande rouge, le barbecue, l' agneau, le gibier et le fromage.

10.53 €



### Bordeaux Haut Médoc Cru Bourgeois Château Magnol Barton & Guestier 2016 24.72 €

70 830

47% Merlot, 38% Cabernet Sauvignon et 15% Cabernet Franc. Brillante couleur rubis. Le nez développe une belle palette aromatique et complexe aux arômes de fruits rouges bien mûrs et des notes torréfiées de café et de vanille. La bouche révèle des notes de cassis et de cerise noire. Les tannins sont bien équilibrés avec une finale longue et douce.

Parfait avec les viandes rouges, grillées ou rôties, en particulier l' agneau et le canard; ainsi que tous les fromages affinés.

5+1



### Côtes du Rhône, Gigondas Brunel de la Gardine 2021

72 310

Puissant et charnu, ce Gigondas dévoile d' intenses arômes de fruits rouges, agrémentés de notes poivrées et réglissées. Doté d' une structure et d' un équilibre remarquables, il laisse une belle longueur en bouche. Merveilleux avec les civets et les viandes mijotées.

25.12 €



### Beaujolais-Villages Cuvée de l' Ermitage Domaine Pardon 2021

71 928

Terroir « Ermitage » à Régnié-Durette. Vignes de plus de 70 ans. Vin à la robe rubis foncé. Le nez est sur les petits fruits noirs (cassis et myrtilles). En bouche, il reste fruité, souple, harmonieux et suave. A servir avec les volailles, les viandes blanches et les charcuteries.

5+1

9.56 €



### Pinot Noir Vieilles Vignes **Bio** Château de Premeaux 2022

71 330

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

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

21.18 €



### Cielo Sangiovese Primitivo Pouilles IGT 2022

79 717

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.

5.60 €