

Dégustation du samedi 4 février

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



Côte du Rhône « Vendanges Manuelles » Domaine de l' Olivier 2022

9.04 €

72 004

25% Viognier, 25% Grenache, 25% Roussane et 25% Clairette. Sa finesse et ses caractères aromatiques de fleurs blanches, de fruits exotiques avec des notes d' anis légèrement citronnées, lui donnent une personnalité unique.

Il conviendra parfaitement à l' accompagnement des poissons, des fruits de mer, des viandes blanches et des fromages à pâte fermentée ou des fromages de chèvre secs. Il est également incontournable à l' apéritif.



Cheverny Domaine les Martines 2019

10.73 €

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.



Givry Clos de la Roche Domaine Parize 2020

18.28 €

71 733

100 % Chardonnay. Le nez est élégant et parfumé, avec des notes de fruits du verger et de fleurs d' acacias. Le palais est exquis et développe des arômes de pomme verte, de poire, d' agrumes (subtil), de miel et de minéraux.

Ravira les fruits de mer, les poissons et les charcuteries fines.

Les Blancs



Côtes du Jura Savagnin Domaine Mouillard 2018

75 000

100 % Savagnin. Nez puissant aux notes de noix et de curry. Elevage sous voile. Accompagne à merveille l'apéritif avec du comté, la cuisine exotique, les escargots, les plats à la crème, les poissons et le coq au vin jaune.

23.68 €



Le Manzane Pinot Grigio DOC Delle Venezie 2021

79 565

100 % Pinot Grigio. Robe avec de jolis reflets légèrement cuivré. Senteur de glycine, de jasmin et de fruits à pulpe jaune. Bouche complexe, aromatique avec des touches de vanille et agréablement minérale. Aime les légumes et les fruits de mer.

8.45 €



Le Choix Domaine des Marnières 2021

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.

12.75 €



Les Bulles



Cuvée Nell Brut Domaine du Ry d'Argent 2019

79 438

Nell est le premier effervescent blanc du Domaine du Ry d'Argent. Cette première création porte le doux prénom de la première fille du vigneron. A partir du millésime 2019, la nouvelle génération de la Cuvée Nell Brut est élaborée. Cette méthode traditionnelle se distingue par un assemblage unique et complexe, aux proportions bien définies : Pinot Auxerrois, Chardonnay, Johanniter.

Le compagnon idéal de l'apéritif et des moments festifs.

25.83 €



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



Saint Amour Les Pierres Domaine Pardon 2020

71 950

100% Gamay. Paré d'une robe couleur pourpre, cette cuvée livre des parfums complexes de petits fruits rouges (cassis-groseille) et de violette.

Il accompagnera tendrement les repas en amoureux ou entre amis, mais aussi les viandes blanches, les rôtis (veaux, porc, gibiers, ...) et les charcuteries.

12.47 €



Graves Château Petit Mouta Cuvée Beausoleil 2018

70 930

60 % Cabernet Sauvignon, 25 % Merlot et 15 % Cabernet Franc. Belle robe rouge rubis brillante. Nez intense, allant des notes de fruits rouges aux notes confites de fruits murs. Attaque franche sur les fruits rouges. Milieu de bouche onctueux et équilibré. Finale longue et soyeuse, avec des tanins fondus.

S'associe parfaitement avec les viandes rouges grillées et les fromages.

9.75 €



Anjou Villages Cuvée Antique Domaine Sauveroy 2018

74 314

100 % Cabernet Franc. Robe intense et profonde, avec un bel éclat. Le nez est complexe, avec des nuances de fruits rouges et de fruits noirs compotés. La bouche est riche, dense et charnue; avec une belle longueur. Les tanins sont denses et soyeux.

Il se marie parfaitement avec les viandes rouges, les grillades, les pipérades, les raclettes et les fromages de caractère.

10.20 €



Clos Vins Amour Alcôve « AOP Maury » 2018

77 020

100 % Grenache noir, Superbe robe rouge cerise, avec de sombres reflets violacés. Nez sur des notes de fruits rouges, de groseilles et d'épices. La bouche dévoile de très beaux tanins, avec des touches fraîches et mures. Belle finale toute en douceur.

A savourer à l'apéritif ou avec les desserts.

19.25 €



Hautes Côtes de Beaune Clos de la Perrière Domaine Parigot 2019

71 590

100% Pinot Noir. Jolie robe soutenue de couleur pivoine. Nez mûr et intense avec des arômes de fruits rouges (griotte). Bouche structurée et dotée d'une belle puissance tannique.

Idéal avec du poulet fermier, du filet de porc, du steak de thon, ...

25.05 €



Cielo 3 Passo **Bio Vegan** 2020

79 706

Negroamaro et Sangiovese. Belle robe grenat foncé. Nez sur des notes intense de fruits murs. Ce bouquet est complété par des touches de bois clair. Bouche puissante sur les arômes de fruits, de tabac, de moka et de légères notes de vanille. Finale longue et complexe.

Adore une bonne viande rouge, style T-Bone.

9.58 €



Valpolicella Ripasso La Dama

79 579

50 % Corvina, 20 % Corvinone, 25 % Rondinella et 5 % Molinara. Nez complexe et riche. Notes de cerises noires et de balsamique. Bouche fruitée, intense, surprenante et éclatante. Sublimera les plats italiens, les grillades, les viandes rouges et les fromages à pâte dure.

16.66 €

