Dégustation du samedi 6 Juin 26

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 Brut Rosé **34.10 €**

79 076

Vinifié à partir des trois cépages typique de la région : Chardonnay, Pinot Noir et Pinot Meunier. Robe saumonée. Nez net et discret sur les petits fruits rouges. Bouche fruitée et fraiche, accompagnée d' une légère et agréable vinosité.

Les Blancs

Languedoc, IGP d' Oc Chardonnay Barton et Guestier 2024 **6.85 €**

77 806

100 % Chardonnay. Robe jaune pâle, aux reflets dorés. Nez fin et élégant mêlant de belles notes de fruits blancs (poire et coing) à des notes vanillées. Une explosion de fruits en bouche. L' attaque est fraiche, avec une évolution ronde et charnue. La finale intègre parfaitement de belles notes boisées.
Ravira les viandes blanches, les volailles, les salades et les pâtes.

Languedoc, Saint Chinian Château Milhau Lacugue 2020 **10.45 €**

77 954

Vin blanc (66 % Grenache et 34 % Roussanne) à la robe pâle et aux reflets brillants. Le nez est fin, fruité et fleuri. Sa bouche, riche et aromatique, a une personnalité basée sur une acidité qui lui confère ampleur et vivacité.
Il pourra être servi avec des poissons grillés, des fruits de mer, des fromages régionaux, frais ou secs, ...

5+1

Loire, Anjou Cuvée Origine **Bio** Domaine du Sauveroy 2025 **11.89 €**

74 300

80 % Chenin et 20 % Chardonnay. Il présente une belle robe jaune-verte. Le nez est très aromatique, fruité, agréable et fin avec de jolies notes de fruits blancs, et une pointe d' agrumes. Sa bouche est assez ronde et florale, avec une belle fraicheur.
Il est le compagnon idéal du poisson grillé ou en sauce, des entrées chaudes, des fruits de mer crus ou cuits, …

Les Blancs

Bourgogne, Givry Domaine Davanture 2024 — 26.75 €

71 733

Nez sur des notes de fruits et florales. En bouche, les arômes de miel et de fruits mûrs sont soutenus par une légère impression toastée. Finale longue et puissante.
Il peut être servi avec les volailles, les poissons en sauce légère, les noix de Saint-Jacques et les fromage doux à pâte pressée.

Pinot Gris Domaine des Marnières 2025 — 14.63 €

79 441

100 % Pinot Gris. Arômes de fruits à chair blanche. Sucrosité modérée et acidité bien équilibrée.
Idéal pour les repas festifs.

Les Rosés

PROMO 5+1
Sur tous les rosés par référence

Sud Ouest, I.G.P. Côtes de Gascogne **Bio** Domaine Pajot 2024 — 8.37 €

78 788

50 % Cabernet Sauvignon et 50 % Merlot. Belle robe rose brillante. Le nez donne des notes de fruits rouges et d' agrumes. En bouche, l' attaque est vive, avec une bonne persistance aromatique sur le fruit.
Parfait à l' apéritif, avec les charcuteries, les crudités et les grillades.

Languedoc, Pays d' Oc Ayet Gris 2024 — 7.06 €

77 776

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.

Loire, Rosé Evasion **Bio** Domaine Sauveroy 2025 — 9.35 €

74 335

60 % Grolleux Noir, 20 % Grolleux Gris et 20 % Cabernet Franc. Robe rosée, aux reflets violins. Au nez, la fraicheur des agrumes se conjugue à merveille avec les fruits rouge frais (groseilles, fraises et framboises). L' attaque en bouche est suave sur des flaveurs de fruits rouges frais et de pomelo. Finale finement zestée.
Idéal à l' apéritif, avec les tapas, les salades, les fruits de mer, les viandes blanches et les légumes grillés.

Loire, Cabernet d' Anjou Cuvée Tentation demi-sec Domaine Sauveroy 2024 — 9.35 €

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.

Les Rosés

Languedoc, Rosé de Piquepoul Noir Domaine Milhau Lacugue **7.67 €**

77 823

100 % Piquepoul Noir. Rosé léger, frais, fruité, aromatique et désaltérant.
Vin à découvrir avec passion et à partager en toutes occasions.

Côtes du Rhône « Vendanges Manuelles » Domaine de l' Olivier 2025 **8.72 €**

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.

La Sicile, Rosa Dei Veneti **Bio** Gorghi Tondi 2024 **11.89 €**

79 701

100 % Nerello Mascalese. Robe saumon brillant. Le nez associe des notes florales parfumées de violette, de brise marine et de fruits rouges. Bouche sèche, harmonieuse, agréable et légèrement épicée. Idéal avec les sushis, les crustacés, les poissons blancs grillés, la cuisine asiatique et les fromages à pâte molle .

Les Rouges

Languedoc, I.G.P. d' Oc Merlot Réserve Barton & Guestier 2024 **6.41 €**

77 802

100% Merlot. Robe couleur grenat, aux reflets brillants. Le nez développe de jolis arômes de fruits murs (fraise et mures) mêlés à de délicates notes de café. La bouche est harmonieuse et élégante, dotée d' une structure soyeuse, riche en petits fruits rouges et noirs.
Parfait avec les viandes rouges, les volailles, les pâtes et les fromages.

Languedoc, Cabernet Sauvignon Les Thermes Domaine de la Baume 2024 **9.85 €**

77 856

100 % Cabernet Sauvignon. Robe rubis sombre. Nez puissant de fruits noirs frais et bien mûrs (cassis, …) qui s' intègre bien avec des notes boisées de grains de café. L' attaque est vive sur les fruits noirs frais, avec des notes de feuilles de cassis. Tannins robustes, qui soutiennent le palais. Belle finale toute en longueur.
Parfait avec les viandes de goût, la volaille, le gibier et les fromages affinés.

Loire, Anjou Cuvée Ose Iris Domaine Sauveroy 2020 **9.64 €**

74 310

100 % Cabernet Franc. Robe rubis avec une belle intensité. Son nez est aérien à dominante de fruits rouges frais. Sa bouche est ronde et fruitée. Peu de tanins pour ce vin agréable et gourmand.
Vin idéal pour des repas simples entre copains. A servir aussi avec les viandes blanches, les charcuteries, les poissons, les volailles, légumes cuits et les fromages légers.

Les Rouges

Bordeaux, Montagne Saint-Emilion Château Rocher Corbin 2022 — 16.07 €

70 282

Sous sa robe rubis, il développe un bouquet intense et élégant, mariant le chocolaté, le boisé torréfié et les fruits mûrs. Les tanins veloutés, riches et déjà fondus se prolongent dans une finale souple, généreuse et agréablement fruitée. Ravi l' agneau, le canard et la pintade.

Alsace, Pinot Noir **Bio** Domaine Rentz — 11.83 €

73 470

100 % Pinot Noir. Vin rouge sec qui se caractérise au nez et en bouche par des arômes de fruits rouges (cerises). Il est fruité, léger et ses tanins sont soyeux. Il exprime une belle souplesse en bouche et est fort agréable.
Déploie tout son charme avec les viandes rouges, les gibiers et les fromages aux saveurs modérées.

Bourgogne, Hautes Côtes de Beaune Clos de la Perrière Domaine Parigot 2022 — 26.99 €

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, …

La Vénétie, Valpolicella Ripasso Acinatico Stefano Accordini DOC 2023 — 17.42 €

79 578

65 % Corniva Veronese, 30 % Rondinella et 5 % Molinara. Robe vive rouge rubis. Nez vif, avec des notes de cerises fraîches.
Parfait en toute occasion, et en particulier avec les soupes, les plats de pâtes et les viandes blanches.

5+1