

COMMANDEZ SUR NOTRE  
**E-SHOP**



*Les samedis DIVIN*



Tous les samedi matin de 09h30 à 13h00  
Route de Dolhain à Baelen



**TARIF**

JUILLET - AOÛT  
SEPTEMBRE 2024



[www.linstantdivin.be](http://www.linstantdivin.be)

COMMANDEZ SUR NOTRE  
**E-SHOP**



Sebastien Petrovic

Route d'Eupen 82 • 4837 Baelen • GSM: 0496/048.096 • Email: [linstantdivin@gmail.com](mailto:linstantdivin@gmail.com)

**Château Sainte Eulalie  
Isabelle et Laurent Coustal**

Superficie de 40 Ha. Sols très caillouteux à dominante argilo-calcaire riche en manganèse. Le terroir est exceptionnel de par sa nature de sol et d'exposition : le sol est recouvert de cailloux.

75cl	Blanc	Prix HTVA	Prix TVAC
M1200	Château St Eulalie IGP Pays D'Oc « Blanc d'Eulalie » 2023	7,77 €	9,40 €

100% Sauvignon

75cl	Rouge	Prix HTVA	Prix TVAC
M1201	AOC Minervois « Plaisir d'Eulalie » 2022	7,93 €	9,60 €

30% Syrah, 30% Grenache, 40% Carignan. Vinification : vendanges mécaniques, vinification classique avec courte macération de 10 jours. Elevage en cuve durant 15 à 18 mois. Accompagnement : Plats Méditerranéens ( pâtes, pizzas...). Viandes rouges grillées ou en sauce, fromages à pâte fermentée. Garde 3 à 5 ans.

75cl	Rouge	Prix HTVA	Prix TVAC
M1202	AOC Minervois Buona Pulcella 2021	10,41 €	12,60 €

35% Syrah, 35% Grenache, 30% Carignan. Vinification : Vendanges mécaniques, macération de 15 jours, élevage en partie en barriques ( de 2 et 3 ans ) durant 12 mois, et partie en cuve. Garde 5 ans.

75cl	Rouge	Prix HTVA	Prix TVAC
M1203	AOC Minervois La Livinière « La Cantilène » 2019	13,55 €	16,40 €

55% Syrah, 20% Grenache, 25% Carignan. Vinification : cuvaïson longue de 15 jours, élevage en barriques neuves (25%) et de 1 à 3 vins, pendant 12 mois. Garde 8 à 10 ans.

**Médaille d'argent au concours des grands vins du Languedoc Roussillon 2015.**

75cl	Rosé	Prix HTVA	Prix TVAC
M1204	AOC Minervois Le printemps d'Eulalie 2023	7,93 €	9,60 €

Cépages: Syrah & Grenache.

75cl	Rouge	Prix HTVA	Prix TVAC
M1205	BELLEZOUR Anila 2021	20,66 €	25,00 €

Cuvée issue de très vieilles vignes de Carignan, Grenache, Syrah (80 à 100 ans).

**Wine Advocate 92/100**

1,5L	Rouge	Prix HTVA	Prix TVAC
M1206	Cantilène Magnum 1,5L 2016	26,86 €	32,50 €

75cl	Rouge	Prix HTVA	Prix TVAC
ITA505	Valpolicella Classico Superiore ( Venetie ) 2019	14,46 €	17,50 €

Cépages : 65% Corvina, 15% Corvinone, 20% Rondinella. Domaine Recchia. Elevage de 12 mois en fût de chêne, nez fruité et légèrement épicés. Vin dont une petite partie, subi le passerillage qui se démarque par un nez provocateur et une longueur en bouche interminable. Un vin de caractère !

75cl	Rouge	Prix HTVA	Prix TVAC
ITA506	Ripasso di Recioto Le Muraie 2018 ( Venetie ) 2018	19,00 €	23,00 €

Cépages : 55% Corvina, 25% Corvinone, 20% Rondinella. Domaine Recchia. Ce vin a subi une deuxième fermentation par un repassage dans le mou du vin Ricioto, vin à la base de l'amarone. Vin exceptionnel, tant par son nez que par sa palette aromatique.

75cl	Rouge	Prix HTVA	Prix TVAC
ITA507	Barbaresco ( Piemont ) 2019	21,40 €	25,90 €

Domaine Umberto Fiore. Vin issu de la merveilleuse région du Piemont, produit dans le village de Barbaresco. Note de violette, de fruits rouges de bois et d'épices. Elevage de 24 mois en fût de chêne. Vin puissant et très équilibré. Grand vin !

75cl	Rouge	Prix HTVA	Prix TVAC
ITA508	Sangiovese Riserva (Emilie-Romagne) 2018	13,18 €	15,95 €

Domaine Umberto Fiore. Vin issu de la merveilleuse région du Piemont, produit dans le village de Barbaresco. Note de violette, de fruits rouges de bois et d'épices. Elevage de 24 mois en fût de chêne. Vin puissant et très équilibré. Grand vin !



Bio-dynamic™

**Domaine Ste Marie des Crozes  
Bernard Alias**

Le domaine se trouve sur la petite commune de Douzens, à 26 ans Bernard Alias se retrouve, après des vinifications en Nouvelle-Zélande et Australie, dans ce domaine aux côtés de ses parents qui lui transmettent leur philosophie du vin : « il faut faire du Vin un instant de plaisir à partager, c'est la raison pour laquelle nous travaillons toujours sur la finesse et la buvabilité ». « Après avoir intégré la démarche d'Agriculture Raisonnée Terra Vitis dès 2000, en 2014 nous allons rentrer notre première récolte totalement Bio, c'est une démarche qui correspond à notre souci de préservation de nos paysages, de notre flore si variée de l'Alaric et de la faune.

**75cl Blanc** \_\_\_\_\_ **Prix HTVA** **Prix TVAC**  
**ITA500 Falanghina IGP di Puglia ( Pouilles ). 2021** **9,83 €** **11,90 €**

Cépage : 100% Falanghina. Domaine Colle Petrito dans le nord des Pouilles près de Bari. Vin blanc subtile et complexe avec des arômes de pommes et d'agrumes. Un vin plaisir ! Idéal à l'apéritif, sur des poissons et crustacés.

**75cl Blanc** \_\_\_\_\_ **Prix HTVA** **Prix TVAC**  
**ITA501 Michelangelo Carravagio ( Emilie Romagne ). 2021** **12,31 €** **14,90 €**

Cépage : Malvasia di Candia Aromatica. Domaine Romagnoli près de Plaisance. Nez très aromatique qui s'ouvre sur des arômes de fleurs blanches et de fruits exotiques. Belle acidité, petite minéralité et une grande fraîcheur. Court passage en foudre de chêne français. Idéal sur les viandes blanches, poissons et fromages.

**75cl Rouge** \_\_\_\_\_ **Prix HTVA** **Prix TVAC**  
**ITA502 Nebbiolo d'Alba ( Piemont ). 2020** **12,31 €** **14,90 €**

Cépage : Nebbiolo. Domaine Umberto Fiori. Elevage de 12 mois en fût de chêne français et de 12 mois en bouteille au domaine. Un vin velouté avec un très bel équilibre entre l'acidité et la fraîcheur. Idéal sur les viandes rouges et fromages affinés. Belle alternative aux Barolo et Barbaresco.

**75cl Rouge** \_\_\_\_\_ **Prix HTVA** **Prix TVAC**  
**ITA503 Primitivo di Puglia ( Pouilles ). 2021** **10,33 €** **12,50 €**

Cépage : 100% Primitivo. Domaine Colle Petrito dans le nord des Pouilles près de Bari. Elevage en cuve inox. Un nez et un goût typique de prunes et figes confites avec une belle pointe d'épices. Vin équilibré, très harmonieux et onctueux, un plaisir pour les papilles !

**75cl Rouge** \_\_\_\_\_ **Prix HTVA** **Prix TVAC**  
**ITA504 Vizzo Rosso ( Emilie Romagne ). 2020** **11,16 €** **13,50 €**

Cépages : Barbera 60%. Merlot 40%. ( 12 mois fût de chêne ). Domaine Romagnoli près de Plaisance. 20% de Barbera en vendange tardive et élevage en fût de chêne, fût neuf pour les 20% pendant 12 mois. Cela permet d'obtenir un vin onctueux, avec un nez explosif de parfums et d'arômes. Idéal sur les charcuteries, pâtes et viandes rouges.

**75cl Blanc** \_\_\_\_\_ **Prix HTVA** **Prix TVAC**  
**COR301 Sauvignon « Le Clandestin » 2022 - 2023** **7,93 €** **9,60 €**

100% Sauvignon Blanc. Ce vin présente une belle robe jaune pâle, aux reflets verts, typique du cépage. Le nez est très intense et caractéristique, mêlant les notes minérales aux parfums de pamplemousse et de bourgeon de cassis. La bouche est très vive, mais sans aucune agressivité tannique. Peu alcooleux, le vin présente néanmoins un caractère charnu témoignant d'un parfait équilibre entre concentration et fraîcheur.

**75cl Blanc** \_\_\_\_\_ **Prix HTVA** **Prix TVAC**  
**COR303 Milo blanc 2021** **15,62 €** **18,90 €**

95% Roussanne, 5% Grenache blanc située à 400m d'Altitude. AOP Corbières  
 Accords: Ce vin révèle un nez intense de fruits blancs (pêche, abricot), auxquels s'ajoutent de fines notes boisées de vanille et crème de marron. La bouche est puissante dès l'attaque, parfaitement équilibrée entre volume et acidité. Les arômes fruités et floraux sont très persistants en bouche. « En nous promenant dans l'Alaric, nous avons trouvé une vigne de vieille roussanne en coteaux qui tenait tête fièrement au terroir de l'Alaric, il y a des moments comme ça où on est sûr de nous, où on imagine de suite le potentiel d'une vigne. Un vrai coup de foudre ! »



Languedoc

Corbières

3

Bordeaux

Grands crus classés

40

**Domaine Ste Marie des Crozes  
Bernard Alias**

**75cl** Blanc \_\_\_\_\_ Prix HTVA \_\_\_\_\_ Prix TVAC \_\_\_\_\_

**cor302 AOC Corbières « Premiers pas sur la lune » 2023 10,66 € 12,90 €**

80% Roussanne 20% Grenache Blanc. La robe est brillante, d'un beau jaune pâle. Le nez présente une remarquable intensité aromatique, largement dominée par les fruits exotiques (mangue, passion), auxquels viennent s'ajouter de fines notes florales. L'attaque en bouche est vive, toute en fraîcheur et élégance, et d'une excellente longueur aromatique. « Nous avons toujours rêvé de vinifier un vin blanc, ce fut un vrai challenge, nous avons dû planter des vignes, nous armer en cave pour lutter contre l'oxygène, nous étions proches de la conquête de l'espace et à force de patience, nous avons fait nos Premiers pas sur la lune. »

**75cl** Rouge \_\_\_\_\_ Prix HTVA \_\_\_\_\_ Prix TVAC \_\_\_\_\_

**cor304 AOC Corbières « Hector et Juliette » 2020 12,56 € 15,20 €**

85% Syrah 15% Grenache. Belle robe cerise, très soutenue aux reflets pourpres. Le Nez, très intense et complexe, présente des notes de fruits confiturés, auxquelles viennent se mêler des parfums de cacao et de torréfaction, parfaitement intégrées. La bouche est puissante et chaleureuse, avec à la fois beaucoup de gras et de volume. Les tanins sont très présents, dès l'attaque et la finesse de leur grain laisse présager d'une très bonne évolution en bouteille. Garde : Jusqu'à 10 ans.

**Présent dans les guides Hachette, B&D, RVF**

**Médaille d'Or au concours Corbières 2013**

**Noté 89/100 par le guide PARKER**

**1,5l** Rouge \_\_\_\_\_ Prix HTVA \_\_\_\_\_ Prix TVAC \_\_\_\_\_

**cor309 Magnum AOC Corbières « Hector & Juliette » 1,5 l 2019 26,45 € 32,00 €**

**3l** Rouge \_\_\_\_\_ Prix HTVA \_\_\_\_\_ Prix TVAC \_\_\_\_\_

**cor311 Jéroboam AOC Corbières « Hector & Juliette » 3 l 2019 67,77 € 82,00 €**

**75cl** Rouge \_\_\_\_\_ Prix HTVA \_\_\_\_\_ Prix TVAC \_\_\_\_\_

**Saint-Julien Château GRUAUD LAROSE 2020 76,86 € 93,00 €**

**Deuxième Grand Cru Classé BIO**

Apogée 2030 - 2045

**Noté 96/100 chez Bettane et Desseauve 2024.**

**75cl** Rouge \_\_\_\_\_ Prix HTVA \_\_\_\_\_ Prix TVAC \_\_\_\_\_

**Saint-Julien • Château Léoville Las Cases 264,46 € 320,00 €**

**Deuxième Grand Cru Classé 2020**

81% Cabernet Sauvignon, 11% Cabernet Franc, 8% Merlot.

**98/100 RVF, 98-99 James Suckling, 96-98 Wine Advocate.**

Conservation 35 ans.



**Domaine Pascal Prunier-Bonheur (Meursault)**

Issu de la cinquième génération d'une famille vigneronne, Pascal Prunier-Bonheur prend les rênes du domaine en 1983 ; il exploite aujourd'hui 6 hectares de vignes répartis de Saint-Romain à Beaune en passant par Auxey-Duresses, Monthelie, Meursault et Pommard.

<b>75cl</b>	Blanc	Prix HTVA	Prix TVAC
BOU500	Côteaux Bourguignons "Le P'tit Bonheur" 2021	<b>16,53 €</b>	<b>20,00 €</b>
<b>75cl</b>	Blanc	Prix HTVA	Prix TVAC
BOU506	Saint-Romain "La Combe Bazin" 2022	<b>29,34 €</b>	<b>35,50 €</b>
<b>75cl</b>	Blanc	Prix HTVA	Prix TVAC
BOU507	Meursault "Les Clous" 2021	<b>57,85 €</b>	<b>70,00 €</b>
<b>75cl</b>	Rouge	Prix HTVA	Prix TVAC
BOU509	Côteaux Bourguignon "Le P'tit Bonheur" 2022	<b>16,53 €</b>	<b>20,00 €</b>
<b>75cl</b>	Rouge	Prix HTVA	Prix TVAC
BOU508	Saint-Romain "Sous le Château" 2021	<b>29,34 €</b>	<b>35,50 €</b>

**Domaine Ste Marie des Crozes  
Bernard Alias**

<b>75cl</b>	Rouge	Prix HTVA	Prix TVAC
COR305	« L'Outsider » 2020	<b>7,93 €</b>	<b>9,60 €</b>

Vinification courte de 6 jours à froid, pigeages quotidiens pour extraire les arômes de petits fruits rouges puis élevage en barriques pendant 4 mois.

<b>75cl</b>	Rouge	Prix HTVA	Prix TVAC
COR306	Corbières St Marie des Crozes "les mains sur les hanches" 2022	<b>11,24 €</b>	<b>13,60 €</b>

<b>1,5l</b>	Rouge	Prix HTVA	Prix TVAC
COR306	Magnum "les mains sur les hanches" 2020	<b>24,79 €</b>	<b>30,00 €</b>

90% Grenache 10% Syrah. Servir à 14°. Accords mets & vins : très polyvalent, il ira avec des tapas, des viandes ou bien un gâteau au chocolat. Belle robe rubis, intense et brillante. Le nez est puissant et atypique, d'abord dominé par des notes de cacao, puis évoluant vers des parfums de muscade et de châtaigne. La bouche, dense et charnue, en attaque est pourvue d'une belle sucrosité, et dominée par des tanins très présents mais d'une grande finesse. Une belle acidité vient parachever le remarquable équilibre de ce vin à la fois long en bouche et élégant.

<b>75cl</b>	Rouge	Prix HTVA	Prix TVAC
COR307	Timéo Rouge 2019 - 2021	<b>15,62 €</b>	<b>18,90 €</b>

Cépages : Syrah, grenache, Carignan. Sélection de grappes cueillies à la main et mises en fermentation dans des fûts neufs ouverts pendant un mois puis élevage dans des fûts fermés pendant un an. La robe est profronde, pourpre, aux reflets violacés. Le nez se révèle d'une grande finesse et complexité, mêlant les arômes de petits fruits rouges et d'épices, à des notes plus notes plus évoluées de truffe et de tabac. La bouche est parfaitement équilibrée. L'attaque est dense et suave, les tanins très fins et veloutés et une bonne acidité confère à cette cuvée une excellente longueur en bouche.

**Médaille d'argent au concours internationale de Bourg.**

<b>75cl</b>	Rouge	Prix HTVA	Prix TVAC
COR310	« Les Pipelettes rouge » 2022	<b>8,10 €</b>	<b>9,80 €</b>

40% Cinsault, 40% Syrah, 20% Grenache

## Saint-Chinian

Domaine Clos Bagatelle  
Christine et Luc Simon

BIO

Au Clos Bagatelle, l'amour de la vigne se perpétue depuis 1623. Dans les années 60, il a motivé Marie-Françoise et Henry Simon pour replanter le vignoble et moderniser la cave avec les résultats que l'on déguste aujourd'hui. Christine et Luc Simon ont pris la suite avec la même passion.

**75cl** Blanc \_\_\_\_\_ Prix HTVA \_\_\_\_\_ Prix TVAC \_\_\_\_\_  
 SCH401 **Vin de Pays de l'Hérault « Aux quatre vents » 2023** 6,69 € 8,10 €  
 Cépages : 15% Sauvignon, 30% Vermentino, 20% Roussane, 15% Viognier, 15% Grenache, 5 % Muscat sec.

**75cl** Blanc \_\_\_\_\_ Prix HTVA \_\_\_\_\_ Prix TVAC \_\_\_\_\_  
 SCH402 **Clos bagatelle 2023** 10,58 € 12,80 €  
 60% Rousanne, 15% Grenache blanc, 20% Carignan blanc, 5% Vermentino.

**75cl** Blanc \_\_\_\_\_ Prix HTVA \_\_\_\_\_ Prix TVAC \_\_\_\_\_  
 SCH403 **Clos Bagatelle « Le Clos de ma Mère » 2021** 15,58 € 18,85 €  
 50% roussanne, 20% Carignan blanc, 10% Grenache bl, 8% Viognier, 8% Vermentino. Après assemblage de tous les cépages, vinification et élevage en fût neuf pendant 4 mois.

2\*\* Guide Hachette

**50cl** Blanc \_\_\_\_\_ Prix HTVA \_\_\_\_\_ Prix TVAC \_\_\_\_\_  
 SCH408 **Muscat vin doux naturel "grain de lumière" 2022** 9,88 € 11,95 €  
 100% Muscat

**75cl** Blanc \_\_\_\_\_ Prix HTVA \_\_\_\_\_ Prix TVAC \_\_\_\_\_  
 SCH416 **Lulu Carignan blanc 2023** 8,51 € 10,30 €  
 100% Carignan blanc

**75cl** Rosé \_\_\_\_\_ Prix HTVA \_\_\_\_\_ Prix TVAC \_\_\_\_\_  
 SCH410 **Bagatelle rosé à l'origine 2023** 7,77 € 9,40 €  
 Cépages: 50% Cinsault, 30% Grenache, 10% Carignan

**75cl** Rosé \_\_\_\_\_ Prix HTVA \_\_\_\_\_ Prix TVAC \_\_\_\_\_  
 SCH413 **Clos Bagatelle « Le Secret » 2022** 12,48 € 15,10 €  
 50% Mourvèdre, 40% Cinsault, 10% Grenache. Vinification et élevage de 5 mois en fût.

\*\* Guide Hachette + 91/100 Parker + 16.5/20 Jancis Robinson

**75cl** Rosé \_\_\_\_\_ Prix HTVA \_\_\_\_\_ Prix TVAC \_\_\_\_\_  
 SCH417 **« Aux 4 Vents » Rosé 2023** 6,45 € 7,80 €  
 80% Cinsault, 10% Carignan, 10% Cabernet Sauvignon



## Roaix

Domaine Pique-Basse



BIO

**75cl** Rouge \_\_\_\_\_ Prix HTVA \_\_\_\_\_ Prix TVAC \_\_\_\_\_  
 PIQ401 **La Brusquemille 2022** 9,59 € 11,60 €

La syrah 70% et le carignan 25% et le grenache 5%. Élevage d'une durée de 8 mois en cuve inox sur lie fine. Incroyable richesse aromatique de fruits noirs (mûre), de noix de muscade, avec des notes de badiane (anisé). A boire sur viande rouge de bœuf, magret de canard. Potentiel de garde de 4 à 5 ans.

**75cl** Rouge \_\_\_\_\_ Prix HTVA \_\_\_\_\_ Prix TVAC \_\_\_\_\_  
 PIQ403 **L'As du Pique 2022** 13,14 € 15,90 €

Grenache 75%, Syrah 25%  
 Élevage en cuve, notes de liqueur de cassis, d'écorce d'orange, de griottes et d'épices grillées. En bouche, fruits rouges, notes d'épices et de poivre.

**75cl** Rouge \_\_\_\_\_ Prix HTVA \_\_\_\_\_ Prix TVAC \_\_\_\_\_  
 PIQ402 **Rasteau 2020** 14,05 € 17,00 €

Grenache 80 %, mourvèdre 20%. Les rendements, 35 hl à l'hectare. La cuvaison en cuve ciment dure 28 jours. Dans le même temps, le cépage mourvèdre est vinifié en cuve tronconique en bois pour arrondir les tanins. Le vin assemblé est ensuite élevé en cuve ciment, sur lies fines pendant 12 mois. Accord : mets gouteux et généreux tels que canard, pigeon, faisán, lièvre... mettront en valeur ce vin.



Rhône

Roaix

37



BIO

Domaine Pique-Basse

L'histoire du Domaine Pique-Basse remonte aux grands-parents et arrière-grands-parents d'Olivier Tropet, qui cultivaient déjà vignes et arbres fruitiers au tout début du siècle. Le nom Pique-Basse, inspiré du lieu-dit « piquebas », signifierait „podium qui est bas“. Certaines parcelles situées autour de la cave sont en effet surélevées, tout en faisant partie de la plaine de Roaix. Le Domaine est composé d'une dizaine d'hectares de vignes situées autour de la propriété, puis principalement sur les coteaux de Roaix ainsi qu'à Rasteau. Les vins sont produits en appellation Roaix Côtes du Rhône Villages, en rouge, blanc et rosé et en Cru Rasteau rouge. Depuis 2009, les vignes sont conduites selon les principes de l'Agriculture Biologique.

Depuis le millésime 2022, le domaine est intégralement certifié par Demeter. Très jeune, Olivier s'est passionné pour le vin. Il est né en Franche-Comté. Après avoir obtenu une licence „Science de la Vie et de la Terre“, il a intégré l'université de Dijon pour obtenir son Diplôme National d'Œnologie. Dès 1998, il s'installe sur le domaine à l'âge de 25 ans. Il connaît bien Roaix et ses terres familiales car il y a travaillé avec son grand-père depuis l'enfance. Il a appris à connaître cet environnement et ce terroir au fil des années et aspirait à reprendre l'exploitation de ses grands-parents.

<b>75cl</b>	Blanc	Prix HTVA	Prix TVAC
PIQ400	<b>L'Atout du Pique 2021</b>	<b>14,79 €</b>	<b>17,90 €</b>

100% Grenache blanc. Vignes de 50 ans d'âges, rendement de 35 hl/ha. Elevage 50% en demi-muids et 50% en cuve inox.

<b>1,5l</b>	Blanc	Prix HTVA	Prix TVAC
PIQ404	<b>L'Atout du Pique 2021 MAGNUM</b>	<b>29,59 €</b>	<b>35,80 €</b>

100% Grenache blanc. Vignes de 50 ans d'âges, rendement de 35 hl/ha. Elevage 50% en demi-muids et 50% en cuve inox.



Languedoc

Saint-Chinian

6



BIO

Domaine Clos Bagatelle

<b>75cl</b>	Rouge	Prix HTVA	Prix TVAC
SCH412	<b>A l'Origine 2022</b>	<b>7,77 €</b>	<b>9,40 €</b>

Syrah 30 %, Carignan 30 %, Grenache 30 %, Mourvèdre 10 %.

<b>75cl</b>	Rouge	Prix HTVA	Prix TVAC
SCH404	<b>Vin de Pays l'Hérault "Aux 4 Vents" 2022</b>	<b>6,28 €</b>	<b>7,60 €</b>

50% Cabernet franc, 30 % Mourvèdre, 20 % Grenache.

<b>75cl</b>	Rouge	Prix HTVA	Prix TVAC
SCH405	<b>Sentiers de bagatelle « Donnadiou » 2021</b>	<b>10,91 €</b>	<b>13,20 €</b>

50% Syrah, 20% Mourvèdre, 15% Grenache, 15% Carignan. **\*Guide hachette.**

**Médailles d'argent au concours des grands vins du Languedoc.**

<b>75cl</b>	Rouge	Prix HTVA	Prix TVAC
SCH406	<b>Clos bagatelle « Au Fil de Soi » 2019</b>	<b>13,88 €</b>	<b>16,80 €</b>

<b>1,5l</b>	Rouge	Prix HTVA	Prix TVAC
SCH418	<b>Magnum Clos Bagatelle « Au Fil de Soi » 1,5l 2018</b>	<b>27,27 €</b>	<b>33,00 €</b>

30% Syrah, 30% Grenache, 30% Mourvèdre, 10% Carignan. Elevé pendant 12 mois en fût.

<b>75cl</b>	Rouge	Prix HTVA	Prix TVAC
SCH407	<b>Clos Bagatelle "Terre de mon Père" 2019</b>	<b>23,97 €</b>	<b>29,00 €</b>

SCH415	<b>Clos Bagatelle "Terre de mon Père" 1,5L MAGNUM 2018</b>	<b>52,89 €</b>	<b>64,00 €</b>
--------	--	----------------	----------------

Syrah, Mourvèdre, Grenache.

Cueillette manuelle avec tri à la vigne et égrappage de tous les cépages.

**Grande médaille d'or au concours des grands vins du Languedoc-Roussillon.**  
**Prix d'Excellence a ux Vinalies Nationales. 2 Etoiles au Guide Hachette.**

<b>75cl</b>	Rouge	Prix HTVA	Prix TVAC
SCH411	<b>Clos Bagatelle « Je me souviens » 2017</b>	<b>39,67 €</b>	<b>48,00 €</b>

Terroirs calcaire, grès et schistes, 97% mourvèdre, 3% syrah. Uniquement les grands millésimes de mourvèdre, élevage de 24 mois en fûts neufs.

<b>75cl</b>	Rouge	Prix HTVA	Prix TVAC
SCH418	<b>L'aventure 2017</b>	<b>74,38€</b>	<b>90,00€</b>

50% Mourvèdre, 50% Grenache Uniquement les meilleurs millésimes. 24 mois d'élevage en fûts neufs. Cuvée d'exception.

### Domaine de la Petite Marne ( Frères Noir )

Les frères Philippe et Jean-Yves Noir travaillent la vigne par passion. Installé aux abords de Poligny, le Domaine de la Petite Marne s'étend sur 11 hectares. Attachés et respectueux de leur terroir, ils mettent tous les jours un point d'honneur à conserver la qualité et la richesse des sols. Depuis 1991 nous pratiquons la protection raisonnées : une culture basée sur l'observation du sol et de la faune auxiliaire et du développement végétal. Elle permet ainsi d'ajuster les traitements sur la vigne au strict nécessaire.

75cl	Blanc	Prix HTVA	Prix TVAC
JU601	<b>Chardonnay floral 2019</b>	<b>14,05 €</b>	<b>17,00 €</b>

Vinifié directement en fût ce vin est élevé 6 mois sur lies fines qui sont remis en suspension par batonnage lui apportant ainsi du gras et une subtilité vanillée. Légèrement boisé ce vin sec et fruité présente des notes florales et minérales. A consommer jeune, frais, dès l'apéritif avec les entrées, les crustacés, les poissons ou les quiches.

75cl	Rouge	Prix HTVA	Prix TVAC
JU602	<b>Pinot Noir Vieilles vignes 2020</b>	<b>16,11 €</b>	<b>19,50 €</b>

Vinifié seul, notre Pinot donne un vin rouge élégant où le grain de tanin roule sous la langue comme du velours. Véritable régal, les arômes de petits fruits rouges ou noirs perçus au nez éclatent en une dégustation soyeuse, soutenue par de subtiles notes boisées. Les notes légères de cassis s'accompagnent en vieillissement d'arômes plus nuancés, telle que la griotte. C'est avec des viandes rouges ou rôties que ce vin sera le meilleur compagnon.

**Médaille d'or au concours des grands vins de France à Macon de 2014**

75cl	Crémant	Prix HTVA	Prix TVAC
JU603	<b>Crémant du Jura. Brut.</b>	<b>14,46 €</b>	<b>17,50 €</b>

100% Chardonnay, ce crémant de grande finesse aux bulles légères vivifiantes enchantera vos palais. Sensation festive garantie, renforcée par les arômes fruités qui apportent un équilibre jovial.

**Médaille d'or au 23ième Concours National des Crémants de France.**



### Château de Lignane



**BIO**

75cl	Blanc	Prix HTVA	Prix TVAC
LIGN300	<b>« Les Dimanches de Lignane » Côtes du Rhône 2022</b>	<b>8,68 €</b>	<b>10,50 €</b>

Grenache blanc 70%, Roussanne 15%, Viognier 15%. Robe cristalline aux reflets argentés. Beaucoup d'éclat, sur des notes de fruits blancs, d'écorces d'agrumes, de badiane. Bouche charmante, à la fois ronde et fraîche.

75cl	Blanc	Prix HTVA	Prix TVAC
LIGN301	<b>« Cuvée Hélène » Côtes du Rhône village 2023</b>	<b>14,01 €</b>	<b>16,95 €</b>

Grenache blanc 60%, Viognier 40%. Vinifié et élevé en demi-muid sélection grain fin pour un boisé élégant. Robe brillante, or blanc. Registre aromatique riche de pâte d'amandes, de calisson d'Aix, de citron confit. Boisé fondu. Bouche intense et longue. Finale salin

75cl	Rouge	Prix HTVA	Prix TVAC
LIGN302	<b>« Les Dimanches de Lignane » Côtes du Rhône 2022</b>	<b>8,68 €</b>	<b>10,50 €</b>

Cinsault 40%, Syrah 40%, Grenache noir 20%. Une robe légère, fuchsia, un superbe nez fruité et réglissé. Une bouche ronde et juteuse.

75cl	Rouge	Prix HTVA	Prix TVAC
LIGN303	<b>« Cuvée Jean » AOC Côtes du Rhône village Rochegeude 2016</b>	<b>13,18 €</b>	<b>15,95 €</b>

Syrah 60%, Mourvèdre 5%, Grenache noir 35%. Terrasses anciennes à galets roulés, argile rouge, sables et graviers sablonneux. Robe rubis, lumineuse aux reflets grenats Nez complexe avec cerise confite, pain toasté et des notes de moka Bouche très nette, puissante et soyeuse avec une belle longueur Saveurs de fruits confiturés, de zan avec des tanins d'une souplesse rare.

75cl	Rouge	Prix HTVA	Prix TVAC
LIGN304	<b>"Les Longues de Lignane" AOC Côtes du Rhône Villages Rochegeude 2020</b>	<b>15,30 €</b>	<b>18,50 €</b>

Syrah 50%, Grenache noir 45%, Mourvèdre 5%. Rendement: 30 hL/ha âge moyen des vignes: 60 ans. L'aération révèle des notes d'olives noires de Nyons, de garrigue, de mûre de ronce, de poivre noir, de moka. Bouche ample, pleine, veloutée.

75cl	Rosé	Prix HTVA	Prix TVAC
LIGN306	<b>"Les Dimanche de Lignane" Côtes du Rhône rosé 2023</b>	<b>7,77 €</b>	<b>9,40 €</b>

Grenache noir 60%, Mourvèdre 40%. Un nez expressif et élégant associant des notes de fruits rouges et d'agrumes, pour un ensemble très équilibré et frais à souhait !

## Domaine des Estanilles

BIO



<b>75cl</b> Rouge	Prix HTVA	Prix TVAC
EST203 <b>Sous les Rocs rouge 2019</b>	<b>15,54 €</b>	<b>18,80 €</b>

40% Syrah 30% ; Grenache 30% ; Mourvedre 30%. Elevage 100 % en foudres, demi-muids et barriques pendant 18 mois. Cépages vinifiés séparément, cuvaison adaptée à chaque cépage. Minéralité, équilibre, tannins serrés et suaves, superbe longueur en bouche qui se prolonge sur des notes de cacao, café, réglisse et de fruits rouges caractérisent cette cuvée. Vin de garde, plus de 15 ans.

<b>75cl</b> Rouge	Prix HTVA	Prix TVAC
EST204 <b>Clos du Fou 2019</b>	<b>23,88 €</b>	<b>28,90 €</b>

Très majoritairement Syrah. Sélection parcellaire des Syrah du domaine. Elevage 100 % barriques, un tiers neuves, un tiers 2 vins et un tiers 3 vins pendant 18 mois. Les parcelles sont vinifiées et élevées séparément. La bouche déroule sa grande complexité et son remarquable équilibre dans une délicate structure tannique. L'influence du schiste sur la syrah procure un vin structuré et équilibré, minéral qui en font une cuvée unique. Des notes de cacao, de réglisse et de café amplifient le bouquet final. Vin de garde, plus de 15 ans.

<b>75cl</b> Rouge	Prix HTVA	Prix TVAC
EST205 <b>Fontanille 2019</b>	<b>30,50 €</b>	<b>36,90 €</b>

80% Syrah (50 ans d'âge), 20% Grenache (90 ans d'âge)  
Elevage 100% Barrique neuves pour le Syrah et demi-muids d'un vin pour le Grenache pendant 18 mois.

<b>75cl</b> Rosé	Prix HTVA	Prix TVAC
EST206 <b>Vallongue Rosé 2023</b>	<b>11,53 €</b>	<b>13,95 €</b>

50% grenache, 30% mourvèdre, 20% syrah

Domaine de la Petite Marne  
( Frères Noir )

<b>75cl</b> Blanc	Prix HTVA	Prix TVAC
JU604 <b>Cuvée Tradition 2017</b>	<b>14,30 €</b>	<b>17,30 €</b>

Après un élevage de plusieurs mois en fût de chêne, Chardonnay et Savagnin sont assemblés dans cette cuvée et offrent ainsi un compromis de finesse et de typicité. Son bouquet révèle des parfums de noix fraîches, de noisettes, de pommes vertes et de notes beurrées. Il se mariera avec bonheur avec vos plats au fromage (fondue, gratin, soufflé, tartiflette et raclette...) mais aussi avec une crémeuse poêlée d'escargots, des écrevisses, une coquille St-Jacques ou un poisson de rivière.

<b>75cl</b> Blanc	Prix HTVA	Prix TVAC
JU605 <b>Les Creux de l'Enfer 2020</b>	<b>15,29 €</b>	<b>18,50 €</b>

Cette cuvée est ouillée et bâtonnée et élevée 14 mois en fût. Cette cuvée 100% Savagnin est ouillée, bâtonnée et élevée pendant 14 mois en fût.

<b>75cl</b> Blanc	Prix HTVA	Prix TVAC
JU606 <b>Vin Jaune 2014</b>	<b>32,89 €</b>	<b>39,80 €</b>

Après un élevage de plus de 6 années en fût, ce vin s'exprime à travers une démonstration d'arômes exceptionnelle au palais.

<b>75cl</b> ROUGE	Prix HTVA	Prix TVAC
JU608 <b>Poulsard 2018</b>	<b>11,57 €</b>	<b>14,00 €</b>

Léger et de couleur rubis , il est caractérisé par ses arômes de petits fruits rouges aux douces saveurs épicées.

<b>75cl</b> ROUGE	Prix HTVA	Prix TVAC
JU607 <b>Trousseau 2018</b>	<b>15,29 €</b>	<b>18,50 €</b>

100% Trousseau élevé en fût de chêne.

Vin rouge fin à la robe lumineuses, à la fois rond et charpenté. On y trouve des notes de fruits rouges soulignées par un léger accent boisé et poivré.

<b>75cl</b> Blanc	Prix HTVA	Prix TVAC
JU609 <b>Vin de Paille 2015</b>	<b>25,62 €</b>	<b>31,00 €</b>

*Pic-Saint-Loup*

Domaine de Villeneuve  
Anne-Lise Fraisse.

**BIO**

Le Domaine de Villeneuve est un mas typiquement Languedocien. Entouré de ses vignes implantées dans un cirque naturel formé par le Causse de l'Hortus. Situé à 30 kms au Nord de Montpellier, à la sortie du Hameau Les Embruscalles à Claret, ce domaine a des origines très anciennes, celles des lambrusques. Le vignoble, d'une quarantaine d'hectares, situés dans un cirque naturel de coteaux argilo-calcaires exposé sud/sud-est bénéficie d'une exposition exceptionnelle. Les travaux aux vignes (démarche de conduite raisonnée, labour, maîtrise de la vigueur de la vigne, palissage) et à la cave de vinification ( macération plus longue, pigeage.. ) sont réalisés avec soins pour obtenir des vins de qualité optimale dans le respect de la typicité propre du terroir PIC SAINT Loup. Vinification Les meilleures conditions sanitaires sont requises pour concevoir le meilleur des vins : contrôle des maturités, trié de la vendange manuellement. La cave est constituée d'une partie ancienne avec les cuves de fermentation en béton partiellement enterrée et d'une autre partie avec les cuves de stockage en béton ainsi que des cuves à chapeau flottant. Tous les éléments nobles de la peau du raisin sont extraits avec des cuvaisons longues et une parfaite maîtrise des températures pour obtenir un vin à la belle couleur rouge avec des tanins d'une grande souplesse.

75cl	Blanc	Prix HTVA	Prix TVAC
PIC616	<b>Bee Happy Sweet blanc IGP Saint-Guilhem le Désert 2022</b>	<b>7,52 €</b>	<b>9,10 €</b>

Cépages: Chenin et Grenache blanc. Un vin blanc légèrement sucré aux arômes de fruits exotiques.

75cl	Blanc	Prix HTVA	Prix TVAC
PIC601	<b>Happy culteur 2021</b>	<b>10,74 €</b>	<b>13,00 €</b>

Roussanne, Grenache, Chenin, Viognier. Anne-Lise Fraisse a créé ce vin en clin d'oeil à son mari apiculteur. Explosion d'arômes de miel et de pêche blanche.

75cl	Blanc	Prix HTVA	Prix TVAC
PIC602	<b>La Sorbière « Chenin » 2018</b>	<b>13,80 €</b>	<b>16,70 €</b>

Grenache - Chenin. Terroir: Coteaux argilo-calcaires. Vinification: En fût de chêne. Elevage : En fût de chêne neuf pendant 24 mois. Ce vin blanc sec se distingue par un élevage long en barrique qui lui confère des arômes de fruits secs avec des notes finement grillées.

*Faugères*

Domaine des Estanilles

**BIO**

Le Château Estanilles produit des vins d'une qualité remarquable, parmi les plus reconnus du Languedoc et de l'appellation Faugères, dont le domaine est un des fers de lance mythique et pionnier de l'appellation. Il est ancré sur des sols parmi les plus anciens du monde, qui ont subi des phénomènes extrêmes de compression à l'ère primaire il y a plus de 500 millions d'années. Situé sur la commune de Cabrerolles et plus précisément sur le lieu-dit Lenthéric, dans la partie collineuse de l'appellation Faugères, le domaine s'étend sur 40 hectares divisé en 35 parcelles singulières.

75cl	Blanc	Prix HTVA	Prix TVAC
EST200	<b>Vallongues blancs 2022</b>	<b>11,53 €</b>	<b>13,95 €</b>

45% Marsanne, 35% Roussanne, 20% Vermentino. Vendanges manuelles, triés et pressurés en grappes entières. Fermentation en cuve inox et élevage sur lies fines bâtonnées pendant 6 mois. Belle intensité aromatique florale et de fruits à chair blanche et de fruits exotiques. Équilibré et minéral, note de pierre à fusil et de silex sublimé par une légère note floral de verveine et de tilleul portées par des touches de fruits exotiques et d'agrumes.

75cl	Blanc	Prix HTVA	Prix TVAC
EST201	<b>Sous les Rocs blancs 2022</b>	<b>15,54 €</b>	<b>18,80 €</b>

Sous les rocs évoque le dessous des parcelles d'où proviennent les raisins de cette cuvée. Vendanges manuelles, raisins cueillis à maturité optimale, triés et pressurage directe en grappe entière. Elevage 100 % en ½ muid neuf pendant 8 mois. Équilibré et minéral, note de pierre à fusil et de silex sublimé par l'expression de son terroir, portées par des touches de fruits exotiques et d'agrumes. Vin élégant et d'une grande complexité aromatique.

75cl	Rouge	Prix HTVA	Prix TVAC
EST202	<b>Vallongues rouge 2021</b>	<b>11,53 €</b>	<b>13,95 €</b>

45% Syrah ; 35% Grenache ; 15% Carignan ; 5% Mourvèdre. Elevage 50% foudre et 50% en cuve pendant 18 mois. Cépages vinifiés et élevés séparément, cuvaison adaptée à chaque cépage. Nez expressif et tendre de fruits rouges et d'épices légèrement poivrée, minéral, franc avec une élégante trame tannique qui renforce la sensation de fraîcheur de complexité et d'équilibre.

## Grès de Montpellier

Mas de Novi

BIO



<b>75cl</b> Blanc	Prix HTVA	Prix TVAC
NOV305 "Lou Blanc" 2023	11,32 €	13,70 €

100% Chardonnay élevé en cuve inox. La parure or et lumineuse de ce grand vin nous guide vers un tourbillon de petits fruits mûrs, d'amande, de fleurs de genêt. Laissez-vous charmer par un palais large, ouvert et gastronomique dont le fruit constitue la clef de voûte. Mariez-le à un poisson aux herbes ou à des asperges. Incontournable.

<b>75cl</b> Blanc	Prix HTVA	Prix TVAC
NOV300 Chardonnay fût 2021	16,03 €	19,40 €

100 % Chardonnay. 12 mois de barrique et demi-muids, 30hl/ha. Nez plaisant sur un boisé vanillé, fruits blancs, fruits secs. Bouche ample, riche, puissante où les armes du nez se libèrent rapidement. Matière veloutée, équilibrée. Finale finement boisée. Une cuvée très élégante.

<b>75cl</b> Rouge	Prix HTVA	Prix TVAC
NOV301 Chemin de Novi 2018	10,70 €	12,95 €

60% Syrah, 40% Grenache. Nez chaleureux, fruits rouges et mûrs, fond épicé. Bouche souple, très fraîche, riche, généreuse. Le fruit friand est présent. Un style équilibré, net. Une cuvée à découvrir sur une côte de bœuf.

<b>75cl</b> Rouge	Prix HTVA	Prix TVAC
NOV302 Prestigi 2019	13,55 €	16,40 €

85% Syrah, 12% Grenache, 3% Mourvèdre. 35 hl/ha. Elevage de 12 mois en barriques. La cuvée emblématique du domaine laisse exploser la fougue de la syrah, le fruité du grenache et le mourvèdre comme le poivre et le sel souligne le tout. Sur la violette et les fruits noirs, la bouche se révèle ronde, friande et équilibrée, adossée à une structure souple et soyeuse.

<b>75cl</b> Rouge	Prix HTVA	Prix TVAC
NOV303 Novi 2016	19,00 €	23,00 €

85% Syrah, 12% Grenache, Mourvèdre 3%. 25hl/ha élevage de 15 mois en barrique et demi-muids. Le nez élégant révèle des notes de violette, de réglisse et un léger boisé. Des parfums qui reflètent une vendange réalisée au moment idéal.

<b>75cl</b> Rouge	Prix HTV	Prix TVAC
NOV304 Mas de Novi « N de Novi » 2015	48,76 €	59,00 €

## Pic-Saint-Loup

Domaine de Villeneuve  
Anne-Lise Fraisse.

BIO



<b>75cl</b> Blanc	Prix HTVA	Prix TVAC
PIC603 Chant des Roches 2018	18,76 €	22,70 €

100% viognier – du surmesure mais que d'ampleur dans sa palette aromatique : fruits blonds dorés, rondeur et gras en bouche. Un Nectar !

<b>75cl</b> Rosé	Prix HTVA	Prix TVAC
PIC611 Happy Culteur rosé 2022	9,05 €	10,95 €

Mourvèdre et Syrah, rosé de saignée.

<b>75cl</b> Rouge	Prix HTVA	Prix TVAC
PIC614 Bee Happy Carignan IGP Saint-Guilhem le Désert 2021	7,52 €	9,10 €

100 % Carignan

<b>75cl</b> Rouge	Prix HTVA	Prix TVAC
PIC620 Bee Happy "Cabernet Sauvignon" IGP Saint-Guilhem le Désert 2022	6,78 €	8,20 €

Un rouge rond aux notes de fruits noirs, soutenu par des notes poivrées, très fruité et aux tannins doux et poudrés.

<b>75cl</b> Rouge	Prix HTVA	Prix TVAC
PIC618 Bee Happy Cinsault IGP Saint-Guilhem le Désert 2021	6,78 €	8,20 €

100% Cinsault (Vieilles vignes).

Un rouge tout en finesse et fruité, en bouche il révèle une grande fraîcheur. A rafraichir.

<b>75cl</b> Rouge	Prix HTVA	Prix TVAC
PIC612 Happy Culteur 2021	11,53 €	13,95 €

Grenache 60% / Mourvèdre 10% / Syrah 30% Aromatique, généreuse, ample, notes de fruits rouges et de garrigue.

<b>75cl</b> Rouge	Prix HTVA	Prix TVAC
PIC604 La Sorbière 2019	15,70 €	19,00 €

<b>75cl</b> Rouge	Prix HTVA	Prix TVAC
PIC615 Dom Villeneuve « Grand Vin » 2019	17,60 €	21,30 €

Syrah, Grenache, Mourvèdre. Macération longue. Elevé en cuve puis en barriques de chêne français de 300 et 400 L pendant 12 mois. Potentiel de garde long. Nez : Expressif, sur des arômes de garrigues. Bouche : Bel équilibre et belle finesse, des notes de fruits rouges et des tanins souples finement torréfiés, la finale sur les épices douces.

**Pic-Saint-Loup**Domaine de Villeneuve  
Anne-Lise Fraisse.**BIO**

<b>1,5l</b>	Rouge	Prix HTVA	Prix TVAC
PIC609	<b>La Sorbière 2019 Magnum 1,5l</b>	<b>35,12 €</b>	<b>42,50 €</b>

Grenache-Syrah-Mourvèdre Terroir. Vin de garde d'une grande finesse aromatique, dont l'âge de maturité peut être obtenu dès la quatrième année et peut aussi avoir une garde d'au moins 10 ans. Terroir : Coteaux argilo-calcaires Vinification : Macération longue, Contrôle des températures Elevage : Cuve puis en barriques de 225 litres pendant 24 mois.

<b>75cl</b>	Rouge	Prix HTVA	Prix TVAC
PIC605	<b>Chant Des Roches 2019</b>	<b>19,01 €</b>	<b>23,00 €</b>

<b>1,5l</b>	Rouge	Prix HTVA	Prix TVAC
PIC608	<b>Chant des Roches 2020 Magnum 1,5l</b>	<b>38,10 €</b>	<b>46,10 €</b>

<b>3l</b>	Rouge	Prix HTVA	Prix TVAC
PIC619	<b>Chant des Roches 2020 Jéroboam 3l</b>	<b>74,38 €</b>	<b>90,00 €</b>

Le Chant des Roches, 24 mois d'élevage en barrique neuve, est le fleuron de Villeneuve grâce à une sélection des plus vieilles vignes de syrah, de mourvèdre et de grenache. Puissant et racé, il emplit notre bouche de fruits noirs.

**2\*\* Guide Hachette**

<b>75cl</b>	Rouge	Prix HTVA	Prix TVAC
PIC613	<b>Dom Villeneuve Trésor d'Eole 2020</b>	<b>27,19 €</b>	<b>32,90 €</b>

Syrah et Mourvèdre. Elevage cuve et puis barrique de chêne français pendant 12 mois. Nez épicés, garrigue, muscade, cannelle, en bouche ferme et structuré, dense et longue. Min 10 ans de garde.

<b>75cl</b>	Rouge	Prix HTVA	Prix TVAC
PIC606	<b>Fol'Envie 2018</b>	<b>32,81 €</b>	<b>39,70 €</b>

Cuvée d'excellence. Du sur mesure pour ce vin issu majoritairement des plus vieilles vignes de syrah produisant un petit rendement. Fol'Envie est l'aboutissement d'un rêve un peu fou de créer ce vin comme un grand couturier crée un nouveau modèle.

**2\*\* Guide Hachette**

<b>1,5l</b>	Rouge	Prix HTVA	Prix TVAC
PIC607	<b>Fol'Envie MAGNUM 2018</b>	<b>67,77 €</b>	<b>82,00 €</b>

<b>75cl</b>	Rouge	Prix HTVA	Prix TVAC
PIC610	<b>Diamant rouge 2014</b>	<b>47,52 €</b>	<b>57,50 €</b>

Syrah et Carignan vendange manuelle vinifiée en macération carbonique (grappes entières) pour le cépage carignan.

**Saumur Champigny**

Domaine Nerleux

**BIO**

<b>75cl</b>	Brut	Prix HTVA	Prix TVAC
NER207	<b>Crémant de Loire „ l'Art des Loups“ 2019</b>	<b>18,10 €</b>	<b>21,90 €</b>

Cépages: Chardonnay et Chenin.

Arômes de fruits blancs et jaunes mûrs avec des notes boisées et vanillées, bouche très fine et complexe. Idéal à l'apéritif, sur un carpaccio ou tartare de poissons ou sur les desserts.

<b>75cl</b>	Rouge	Prix HTVA	Prix TVAC
NER202	<b>Saumur Champigny « Cuvée de Printemps »2023</b>	<b>11,24 €</b>	<b>13,60 €</b>

100% Cabernet franc élevage en cuve inox. C'est un festival aromatique de fraises, de framboises et de cerises, sans oublier les fleurs printanières qui apportent une fraîcheur vivifiante. La fraîcheur se poursuit en bouche par la présence des arômes printaniers mais aussi par la délicatesse des tannins et le velouté de la structure.

<b>75cl</b>	Rouge	Prix HTVA	Prix TVAC
NER203	<b>Saumur Champigny « Les Loups Noirs » 2020</b>	<b>18,18 €</b>	<b>22,00 €</b>

100% Cabernet franc rendement de 30hl/ha. 18 mois en barriques (dont 15% neuves) Assemblage final avec une partie du même vin élevé en cuve. La bouche est souple, ronde, veloutée et suave à la fois. Le Cabernet franc parfaitement mûr possède un équilibre gustatif frais et rond !

<b>75cl</b>	Rouge	Prix HTVA	Prix TVAC
NER205	<b>Saumur Champigny « Chatains » 2020</b>	<b>12,56 €</b>	<b>15,20 €</b>

100% Cabernet franc. Vieilles vignes de plus de 60 ans. Rendement de 40hl/ha. Élevage de 15 mois en cuve. L'attaque en bouche est franche, ample et suave. La structure est généreuse et veloutée, les tanins sont soyeux.

## Saumur Champigny

Domaine Nerleux

BIO



Le Domaine de Nerleux est un domaine familial de la Vallée de la Loire. Les Nerleux, "Loups Noirs" en vieux français, ont laissé place depuis longtemps à la vigne et c'est Amélie Neau, 9ème génération de vigneron qui est à la tête depuis 2010. Au total, ce sont neuf générations de vigneron qui se sont succédé, avant de laisser la place à Amélie, première femme de cette descendance. Un héritage marqué par le partage, la convivialité, l'engagement collectif, ainsi que la passion de toujours se surpasser et sublimer les appellations des Vins de Saumur. Amélie a mis sa patte sur le Domaine de Nerleux. C'est elle qui a impulsé la conversion des vignes en bio, entraînant avec elle toute l'équipe de l'exploitation viticole. Ce changement s'est opéré petit à petit, avec l'introduction du travail du sol notamment. Hectare par hectare, les désherbages chimiques ont laissé place aux désherbages mécaniques voire manuels pour certaines parcelles.

75cl	Blanc	Prix HTVA	Prix TVAC
NER200	<b>AOC Saumur blanc 2022</b>	<b>10,33 €</b>	<b>12,50 €</b>

100% Chenin Elevage court en cuve puis filtration avant la mise en bouteille. L'attaque en bouche est veloutée et équilibrée, suave et tonique.

75cl	Blanc	Prix HTVA	Prix TVAC
NER201	<b>Les Loups Blancs AOC Saumur 2022</b>	<b>18,10 €</b>	<b>21,90 €</b>

100% Chenin. Rendement de 30hl/ha. Elevage 100% en barriques (dont 15% de neuves) avec remise en suspension des lies pendant plusieurs mois. Les fruits blancs et les agrumes explosent en attaque renforçant ainsi la fraîcheur de fin de bouche. Vin avec un grand potentiel de garde.

75cl	Brut	Prix HTVA	Prix TVAC
NER204	<b>Crémant de Loire "La Folie des Loups"</b>	<b>12,81 €</b>	<b>15,50 €</b>

Cépages: Chenin, Chardonnay, Cabernet Franc.

Fines bulles, arômes de fruits blancs, notes briochées. Élégance et fraîcheur en bouche.

75cl	Brut	Prix HTVA	Prix TVAC
NER206	<b>Crémant de Loire Rosé "La Folie des Loups"</b>	<b>12,81 €</b>	<b>15,50 €</b>

Cépages: 85% Cabernet Franc, 15% Chenin. Le nez est tenace, les fruits rouges et noirs (framboise, fraise, cassis) apportent une très belle fraîcheur fruitée. En bouche, l'impression est veloutée, voire onctueuse. Les arômes vifs et subtils de la rose, du romarin, des cerises et du résineux confortent cette intéressante vivacité adoucie de la vanille.

## Crozes Hermitage

Domaine de la Ville Rouge  
Sébastien Girard

Domaine familial situé sur la commune de Mercuro ( Drôme ) dans la plaine des chassis, la cave a été créée en 2006.

Le vignoble s'étend sur 18 Ha en agriculture biologique.

75cl	Blanc	Prix HTVA	Prix TVAC
CRH101	<b>Drome "A l'orée du bois" 2023</b>	<b>13,14 €</b>	<b>15,90 €</b>

60 % Chardonnay 40% Viogner,

Pressurage des vendanges entières, élevage en cuve inox pendant 4 mois.

75cl	Rouge	Prix HTVA	Prix TVAC
CRH102	<b>Drome « Au pied de la source » 2021 - 2022</b>	<b>12,31 €</b>	<b>14,90 €</b>

25% Merlot, 25% Marsellan, 25% Pinot noir, 25% Syrah.

Elevage court en cuve inox.

75cl	Blanc	Prix HTVA	Prix TVAC
CRH103	<b>Crozes Hermitage Cuvée Nathan 2021</b>	<b>19,34 €</b>	<b>23,40 €</b>

90% marsanne, 10% roussanne. Sol : Alluvions caillouteuses du quaternaire. Vinification: Pressurage vendange entière ( pour un meilleur drainage des jus). Mise à froid pour 24 heures puis débourbage. Entonnage des moûts en fûts pour fermentation et élevage avec bâtonnage pour donner du « gras » au vin, élevage de 6 mois. **Dégustation: 16/20 Bettane & Dessauve. « Une bombe ! Magnifique arôme de miel de bruyère, correspondant au doré de la robe, léger fumé de type roussanne, merveilleux glissant, long, savoureux, hautement recommandé. »**

75cl	Rouge	Prix HTVA	Prix TVAC
CRH104	<b>Crozes Hermitage Rouge Cuvée Terre d'éclat 2018</b>	<b>18,18 €</b>	<b>22,00 €</b>

100% Syrah. Sol: Alluvions caillouteuses du quaternaire. Vinification: Pré-fermentation à froid pendant 3-4 jours, puis départ en fermentation en levure indigène. Vinification traditionnelle ( remontage et quelques pigeages ) puis macération sur marc de plus d'une semaine et entonnage à chaud des vins en barriques pour une durée d'un an. Dégustation : Couleur intense, nez complexe de fruits rouges, vins magnifiquement rond avec de la matière et une finale très structurée

75cl	Rouge	Prix HTVA	Prix TVAC
CRH105	<b>Saint-Joseph Cuvée du Potier 2018</b>	<b>23,97 €</b>	<b>29,00 €</b>

100% Syrah Parcelle située à Tournon en forte pente, terroir de granit. Vin puissant aux arômes d'épices poivrées.



## Domaine de La Tête Noire

Les vignes des 12 parcelles sur les terroirs de Gigondas, Vacqueyras et Cairanne sont menées, par passion et conviction, en Agriculture Biologique. Le Domaine a une taille « humaine » de 18,5 hectares. Le raisin est vendangé à la main et vinifié, avec savoir et précision, en guidant « la nature » pour obtenir des vins de vigneron ! Fruit de la vigne et du travail de chacun.

75cl	Rouge	Prix HTVA	Prix TVAC
G1901	<b>AOC Côtes du Rhône Village « Soif de ... » 2019</b>	<b>8,68 €</b>	<b>10,50 €</b>

70% Grenache, 20% Syrah, 10% Carignan. Vin de Soif, vin de plaisir, il accompagnera vos repas familiaux et vos soirées terrasse. A boire dans les 5 ans.

75cl	Rouge	Prix HTVA	Prix TVAC
G1902	<b>Cairanne 2016</b>	<b>11,32 €</b>	<b>13,70 €</b>

A Cairanne, 2,90 hectares du vignoble du Domaine donnent cette cuvée épicée, poivrée, à la robe foncée. Un assemblage de grenache, syrah et carignan. Le rendement est volontairement limité : une trentaine d'hectolitres à l'hectare, qualité rimant rarement avec quantité !

75cl	Rouge	Prix HTVA	Prix TVAC
G1903	<b>Vacqueyras „La Clapière“ 2017</b>	<b>14,79 €</b>	<b>17,90 €</b>

La cuvée 'Vacqueyras' est un assemblage de grenache et de syrah vendangés dans les parcelles situées dans le bas du village. Fraicheur et belle jeunesse : un vin de caractère !

75cl	Rouge	Prix HTVA	Prix TVAC
G1904	<b>Gigondas 2020</b>	<b>17,19 €</b>	<b>20,80 €</b>

Joyau du Domaine : cuvée issue d'une parcelle de 1,6 hectare située dans les dentelles de Montmirail. Terroirs structurés et uniques produisent un vin complexe puissant avec des senteurs de fruits rouges, fruits noirs et des notes épicées. Assemblage de grenache et syrah. Vin de garde.

75cl	Rosé	Prix HTVA	Prix TVAC
G1905	<b>Vacqueyras rosé 2022</b>	<b>11,40 €</b>	<b>13,80 €</b>

Grenache, Syrah, Cinsault. Raffiné et équilibré, belle longueur et jolie fraîcheur.



## Domaine Seguin-Manuel

75cl	Rouge	Prix HTVA	Prix TVAC
MAN105	<b>Savigny Les Beaune « Godeaux » 2018</b>	<b>27,27 €</b>	<b>33,00 €</b>

Contigus au premiers crus de l'appellation. Surface exploitée : 1,6 ha. Après fermentation, le vin a poursuivi son élevage en fûts de chêne pendant 14 mois.

75cl	Rouge	Prix HTVA	Prix TVAC
MAN106	<b>Beaune 1er Cru « Champimonts » 2018</b>	<b>47,93 €</b>	<b>58,00 €</b>

Vieilles Vignes de plus de 45 ans. Après fermentation, le vin a poursuivi son élevage en fûts de chêne pendant 14 mois. L'attaque franche confirme la pureté aromatique du fruit que la minéralité du terroir complète parfaitement. L'ensemble solide et puissant montre un bel équilibre général, gage de grande longévité.

75cl	Rouge	Prix HTVA	Prix TVAC
MAN109	<b>Gevrey-Chambertin 2019</b>	<b>52,89€</b>	<b>64,00€</b>

Après fermentation en cuve, le vin a poursuivi son élevage en fûts de chêne (25% fûts neufs) pendant 14 mois. Il laisse s'exprimer au nez des arômes frais de petits fruits noirs que viennent compléter des notes animales et de réglisse. Doté d'un bel équilibre, il joue sur le registre de la puissance. Ses tannins présents mais fondus lui donnent de la prestance. Il finit élégamment sur une touche animale

75cl	Rouge	Prix HTVA	Prix TVAC
MAN107	<b>Vosne Romanée « Aux Communes » 2019</b>	<b>57,85 €</b>	<b>70,00 €</b>

Situé sur la Côte de Nuits à proximité des crus les plus fameux de Bourgogne dont La Tâche et la Romanée-Conti. Après fermentation, le vin a poursuivi son élevage en fûts de chêne (dont 30% de fûts neufs) pendant 16 mois. L'équilibre de la bouche avec des tannins de belle facture porte la trame aromatique de ce vin jusqu'en fin de bouche. Force et subtilité dans un même vin ! Optimum dans les 7-10 ans. Bien au delà dans les grands millésimes.

## Domaine Seguin-Manuel

BIO



180 ans après sa fondation en 1824, la Maison Seguin-Manuel s'offre une cure de jouvence depuis sa reprise en 2004 par Thibaut Marion. Issu d'une famille de vignerons, travaillant la vigne et le vin depuis 10 générations en Bourgogne, il a fait ses armes pendant 7 ans au sein de la maison familiale Chanson Père & Fils. Il met aujourd'hui son expérience et son énergie au service des grands vins de Bourgogne.. Tout est mis en oeuvre chez Seguin-Manuel pour laisser s'exprimer l'équilibre des vins sans artifice. Chaque cuvée a pour vocation de traduire son climat d'origine avec naturel et panache. Nous exploitons aujourd'hui en direct plus de 8 hectares de vignes. Nos vignes sont cultivées selon les principes de l'agriculture biologique sans utilisation de produits chimiques avec une certification officielle obtenue à partir du millésime 2015.

75cl	Blanc	Prix HTVA	Prix TVAC
MAN100	<b>Macon Village 2022</b>	<b>18,02 €</b>	<b>21,80 €</b>

En bouche, l'attaque est franche sur un fruit d'une belle pureté aromatique. D'une belle structure, il porte en lui la richesse des vins du sud de la Bourgogne et se termine élégamment sur des notes rafraichissantes.

75cl	Blanc	Prix HTVA	Prix TVAC
MAN101	<b>Bourgogne Chardonnay 2022</b>	<b>18,92 €</b>	<b>22,90 €</b>

Parcelles essentiellement situées la commune de Meursault. Vinification et élevage de la majorité de la cuvée en fûts de chêne sur lies pendant 10 mois. fruité et racé, le tout complété par des notes vanillées et beurrées.

75cl	Blanc	Prix HTVA	Prix TVAC
MAN108	<b>Beaune 1ER Cru « Clos des Mouches » 2022</b>	<b>78,51 €</b>	<b>95,00 €</b>

75cl	Rouge	Prix HTVA	Prix TVAC
MAN103	<b>Bourgogne Pinot Noir 2020</b>	<b>16,53 €</b>	<b>20,00 €</b>

Issus de différentes parcelles sur plusieurs villages de la Côte de Beaune, le vin a été élevé en partie en fûts de chêne pendant 12 mois. Gouleyant, c'est un vin de plaisir dont l'équilibre général est déjà en place.

## Champagne Pierre Launay

Le Champagne Pierre Launay est implanté depuis 1973 à Barbonne-Fayel dans le Sézannais au sud de la Côte des Blancs. Le vignoble regroupe 14 hectares dont les 2/3 sont à Barbonne Fayel et à Broyes (Marne) tandis que le tiers restant se trouve à Loches sur Ource et Buxeuil dans la cote des Bar (Barséquanais). Les Launay sont animés d'une volonté de produire des vins de très haute qualité dans le respect de la nature du Terroir, de l'écologie, de son environnement. « Ne pas forcer la nature » pourrait être le slogan des frères Launay. Le bon sens et la confiance dictent leurs actes et gestes quotidiens. Les choix techniques découlent toujours d'une réflexion. Les Launay sont des vignerons entrepreneurs, visionnaires et progressistes. Dans le sillage de leur père, qui, il y a 30 ans, introduisait le premier broyeur de sarments dans la région, précurseur d'une méthode limitant les intrants en terme d'apport d'azote... ou la première rogneuse, le premier enjambeur dont les prestations développées par le Champagne Pierre Launay profitaient aux autres vignerons.

37,5cl	Brut	Prix HTVA	Prix TVAC
CHAMP804	<b>Tradition</b>	<b>13,97 €</b>	<b>16,90 €</b>

75cl	Brut	Prix HTVA	Prix TVAC
CHAMP801	<b>Tradition</b>	<b>22,81 €</b>	<b>27,60 €</b>

60% Chardonnay, 40% Pinot Noir. Vieillessement 2 ans. Or pâle. Nez sur le fruit blanc mûr (pêche, poire), notes de fruits secs ou confits générant une complexité olfactive. Texture franche et souple, tout en légèreté et longueur. La maturité du vin s'exprime franchement.

- Une étoile dans le Guide Hachette des vins 2013.
- Médaille de Bronze au Challenge Prix-Plaisir Bettane & Desseave 2013.
- Prix des Vinalies 2012 ( médaille de bronze ) au concours des œnologues de France.

75cl	Brut	Prix HTVA	Prix TVAC
CHAMP802	<b>Prestige</b>	<b>27,11 €</b>	<b>32,80 €</b>

30% Chardonnay, 70% Pinot Noir. Vieillessement 3 ans. Or jaune. Nez fin et complexe. Nez riche de fruits secs et confits, évoluant vers des notes grillées (noisette), de caramel au beurre salé, de nuances florales (aubépine). Texture harmonieuse autour de la minéralité du terroir (fraîcheur nourrie).

- Médaille d'Or à l'International Wine and Spirit Competition 2012 à Londres.
- Médaille d'Or au Concours mondial de Bruxelles 2012.

## Champagne Pierre Launay

**75cl Rosé** \_\_\_\_\_ **Prix HTVA** **Prix TVAC**

CHAMP803 **Champagne Rosé** **26,78 €** **32,40 €**

45% Chardonnay & 55% Pinot Noir. Robe rose pâle avec des reflets groseilles, un délice pour les yeux. L'effervescence est subtile et le cordon bien présent. Le nez est riche et gourmand sur les fruits noirs frais tels que la mûre et de fruits rouges cuits comme la fraise. La bouche est très souple, tout en subtilité.

**75cl Blanc** \_\_\_\_\_ **Prix HTVA** **Prix TVAC**

CHAMP805 **Champagne Sélection** **24,38 €** **29,50 €**

50% Chardonnay, 50% Pinot Noir

Teinte or pâle, nez fruité et floral avec une évolution comme le pain d'épices et brioche. L'attaque en bouche est franche. Braucoup de volume en bouche et une finale gourlante qui rappelle le nez.

1\* Guide Hachette

**75cl Blanc** \_\_\_\_\_ **Prix HTVA** **Prix TVAC**

CHAMP806 **Champagne Louis de Chatet - Singulier** **39,67 €** **48,00 €**

100% Meunier - Millésime 2015



## Domaine Chambeyron

Le Domaine Chambeyron est propriétaire de père en fils depuis Chambeyron Jean-Marie en 1895. En 1978, Christophe et son fils Maurice ont commencés à planter de la vigne en appellation Côtes du Rhône. En 1982 les premières vignes en Condrieu et Côte-Rôtie furent plantées par Bernard. Depuis 2010, Mathieu a rejoint le domaine familial en apportant sa touche personnelle sur les vinifications. La finesse, l'élégance et le respect du fruit sont recherchés dans le vin.

Le Domaine Chambeyron est propriétaire de 5 hectares de vigne répartis sur les différentes appellations suivantes :

- Côte-Rôtie sur la commune d'Ampuis.
- Condrieu, sur la commune de Condrieu.
- Côtes du Rhône, Vin de pays Viognier et Syrah sur les hauteurs d'Ampuis.

**75cl Rouge** \_\_\_\_\_ **Prix HTVA** **Prix TVAC**

CHAM402 **Côte-Rôtie « Chavarine » 2020** **36,36 €** **44,00 €**

100 % Syrah 35hl/ha 20 mois d'élevage en fût de chêne français (25% neuf).

Guide des Meilleurs Vin de France 2020 RVF : 1étoile. 17/20

Jeb Dunnuck : 92/100

**75cl Rouge** \_\_\_\_\_ **Prix HTVA** **Prix TVAC**

CHAM403 **Côte-Rôtie « Chavaroche » 2019** **48,76 €** **59,00 €**

100% Syrah 35hl/ha 20 mois d'élevage en fût de chêne français (30% neuf).

RVF Guides des meilleurs vins de France 2019 : 1 étoile. 18/20

Guide Bettane & Desseauve 2019 : 2 étoiles. 16/20



## Domaine Chambeyron

Le Domaine Chambeyron est propriétaire de père en fils depuis Chambeyron Jean-Marie en 1895. En 1978, Christophe et son fils Maurice ont commencés à planter de la vigne en appellation Côtes du Rhône. En 1982 les premières vignes en Condrieu et Côte-Rôtie furent plantées par Bernard. Depuis 2010, Mathieu a rejoint le domaine familial en apportant sa touche personnelle sur les vinifications. La finesse, l'élégance et le respect du fruit sont recherchés dans le vin.

Le Domaine Chambeyron est propriétaire de 5 hectares de vigne répartis sur les différentes appellations suivantes :

- Côte-Rôtie sur la commune d'Ampuis.
- Condrieu, sur la commune de Condrieu.
- Côtes du Rhône, Vin de pays Viognier et Syrah sur les hauteurs d'Ampuis.

**75cl Blanc** \_\_\_\_\_ **Prix HTVA** **Prix TVAC**  
**CHAM400 IGP Viognier 2021** **13,14 €** **15,90 €**

100 % Viognier Elevage en cuve.

**75cl Blanc** \_\_\_\_\_ **Prix HTVA** **Prix TVAC**  
**CHAM404 Condrieu Vernon 2021** **34,71 €** **41,00 €**

100% Viognier Elevage de 9 mois en fût dont 25% de fût neuf. A boire dans les 5 ans.  
 1\* RVF

**75cl Rouge** \_\_\_\_\_ **Prix HTVA** **Prix TVAC**  
**CHAM401 IGP Syrah 2021** **11,98 €** **14,50 €**

100% Syrah. Elevage en fût chêne français pendant 12 mois.  
 Vin pulpeux, sur des notes de fruits noirs, de violette et d'épices.  
 Rapport qualité/prix exceptionnel.

**Guides des meilleurs vins de France : 14/20**

**75cl Rouge** \_\_\_\_\_ **Prix HTVA** **Prix TVAC**  
**CHAM405 Côtes du Rhône 2021** **14,05 €** **17,00 €**

100% Syrah. Elevage en fût chêne français pendant 12 mois.



**BIO**

Domaine de Larroque  
Vin de Gaillac

Notre famille est installée à Larroque depuis plus de 50 ans et bien avant nous du vin s'y faisait, le père de Patrick à son tour vinifiait, et en 1995, nous avons décidé de démarrer la commercialisation en « bouteille » et de créer le Domaine de Larroque. Notre vignoble, composé en grande partie de cépages rouges Gaillacois, Braucol et Duras mais aussi de blanc: Len de Lel et Mauzac pour les cépages locaux, sera dès la récolte 2015 agréé en culture biologique. Depuis plusieurs années, nous conduisons nos vignes en lutte raisonnée : vignes enherbées, effeuillage... afin de produire des raisins de qualité, dans le respect de l'environnement.

**75cl Blanc** \_\_\_\_\_ **Prix HTVA** **Prix TVAC**  
**GAI101 AOP Gaillac blanc sec tradition 2021 - 2022** **7,93 €** **9,60 €**

Ondenc, Mauzac, Rosé, Len de l'El

Vendange égrappée, macération pelliculaire pendant 10-12h. Fermentation pendant 12 à 18 jours à une température de 16°C. Elevage sur lies. Jaune pâle brillant, aux arômes frais, avec dominance de fruits exotiques et d'agrumes. A servir frais avec fruits de mer et poissons. A consommer dans les 2-3 ans.

**75cl Blanc** \_\_\_\_\_ **Prix HTVA** **Prix TVAC**  
**GAI102 AOP Gaillac Doux Mauzac 2022** **10,33 €** **12,50 €**

Mauzac : 90 % • Len de Lel : 10 %

Vendange sur maturité, récoltée et triée manuellement. Fermentation très lente (plus d'un mois) à basse température. L'arrêt de la fermentation s'effectue par le froid, à un équilibre de 12° d'alcool et 70g/l de sucres résiduels. Vin doux à la robe dorée, jaune paille, nez fruits confits, des arômes très fins de pommes ou poires lorsqu'il est bu jeune, vers des notes de miel après quelques années. Idéal sur foie gras et roquefort. Accompagne à merveille les desserts modérément sucrés.

**75cl Rosé** \_\_\_\_\_ **Prix HTVA** **Prix TVAC**  
**GAI106 Gaillac Tradition 2022** **8,18 €** **9,90 €**

CÉPAGES Syrah : 50%, Duras : 30 % et Braucol : 20 % Issu de saignée.

DÉGUSTATION Robe brillante, rose saumon. En bouche l'attaque est vive et franche, vin acidulé avec de longues notes de fruits.



BIO

Domaine de Larroque  
Vin de Gaillac

Notre famille est installée à Larroque depuis plus de 50 ans et bien avant nous du vin s'y faisait, le père de Patrick à son tour vinifiait, et en 1995, nous avons décidé de démarrer la commercialisation en « bouteille » et de créer le Domaine de Larroque. Notre vignoble, composé en grande partie de cépages rouges Gaillacois, Braucol et Duras mais aussi de blanc: Len de Lel et Mauzac pour les cépages locaux, sera dès la récolte 2015 agréé en culture biologique. Depuis plusieurs années, nous conduisons nos vignes en lutte raisonnée : vignes enherbées, effeuillage... afin de produire des raisins de qualité, dans le respect de l'environnement.

**75cl Rouge** \_\_\_\_\_ **Prix HTVA** **Prix TVAC**

**GAI103 AOP Tradition 2021** **8,10 €** **9,80 €**

Braucol, Duras, Syrah : 80 % • Cabernet Sauvignon, Merlot : 20 %. Vendange égrappée, cuvaision de 14 à 16 jours en cuve avec contrôle des températures. Fermentation Malo Lactique terminée. Belle robe rubis, typé, épicé, avec des notes de fruits rouges, cassis. Cette cuvée dont les tanins sont souples est très harmonieuse et facile à boire. A servir avec viandes et fromages, température de service 16° à 18°.

**75cl Rouge** \_\_\_\_\_ **Prix HTVA** **Prix TVAC**

**GAI104 AOP Les Seigneurines 2017** **12,31 €** **14,90 €**

Fer Servadou et Syrah : 70% • Cabernet Sauvignon: 30%. Sélection des meilleures parcelles. Vendange égrappée, cuvaision de 21 à 28 jours en cuve avec contrôle des températures. Élevage en fûts de chêne pendant 12 mois. (20 à 25% en fûts neufs) Un élevage de deux hivers minimum en cave est effectué avant la commercialisation. Une belle robe soutenue, tannins fins, charpenté, notes grillées, vanillé, boisé à souhait... Bonne longueur en bouche. A servir avec gibiers, viandes rouges et fromages. Température de service 16° à 18°. Très bonne aptitude au vieillissement.

**Coup de Cœur au Guide Hachette des Vins 2017**

**75cl Blanc** \_\_\_\_\_ **Prix HTVA** **Prix TVAC**

**GAI105 Cuvée Lysa 2021** **10,91 €** **13,20 €**

40% Mauzac, 40% Ondenc, 20% Loin de L'œil vinifié et élevé pendant 12 mois en fût de 400 litres. La cuvée Lysa est un bel ensemble féminin où les notes de pêches blanches et de poires, côtoient une agréable sucrosité, apportée par un élevage long et délicat en fût de chêne. Sa suavité titillera vos viandes blanches, poissons en sauce et fromages. A carafer pour bien le mettre en valeur.



BIO

## Domaine Saint-Paul

Entre Orange et Avignon, au cœur de la vallée du Rhône, s'étend le vignoble de Châteauneuf du Pape. Sur une route bordée d'oliviers, de pins et d'amandiers, le Domaine de Saint Paul, propriété familiale, produit des cuvées de qualités exceptionnelles. La bâtisse, créée en 1934, est acquise par notre grand père Charles Establet en 1958. Situé au sud de l'appellation, le Domaine s'étend sur 14,5 hectares de Châteauneuf du Pape. L'ensoleillement unique, le Mistral et un terroir marqué par la présence de galets roulés, typicité de l'appellation, permettent de créer des vins à la fois subtils et puissants. La vinification est traditionnelle : pendant 18 à 28 jours, les cépages sont vinifiés séparément dans des cuves inox avec contrôle des températures. Selon le millésime, l'élevage des vins a une durée de 8 à 12 mois et se fait en foudres, barriques et demi-muids de chêne.

**75cl Blanc** \_\_\_\_\_ **Prix HTVA** **Prix TVAC**

**CHAT301 Châteauneuf du Pape Dom Saint Paul Blanc 2022** **33,02 €** **39,95 €**

60% Grenache blanc ; 40% Roussanne. Vignes de plus de 40 ans. Production très faible, élevé sur lies en barrique pendant 7 mois.

**17/20 Jancis Robinson**

**75cl Rouge** \_\_\_\_\_ **Prix HTVA** **Prix TVAC**

**CHAT300 Châteauneuf du Pape Dom Saint Paul Rouge 2017** **28,64 €** **34,65 €**

70% Grenache ; 30% Syrah. Vignes de plus de 45 ans. Les cépages sont vinifiés séparément. Le nez est boisé et toasté, notes de cacao et champignons. En bouche, cerises et fruits rouges, épicé, violette et poivre.

**91 Points Wine Advocate**

**16,50/20 Jancis Robinson**

**Médailles d'or au concours agricole de Paris**

**75cl Rouge** \_\_\_\_\_ **Prix HTVA** **Prix TVAC**

**CHAT302 Châteauneuf du Pape « L'Insolite » 2018** **37,19 €** **45,00 €**

100% Syrag. Élevage de 12 mois en barrique.

**1\* Guide Hachette**

**Domaine Hebinger**  
**Biodynamie**
**BIO**


Nous travaillons aujourd'hui 11,2 hectares de vigne. Notre famille produit environ 55000 bouteilles répartis en une quinzaine de cuvées. Notre gamme comprend des vins de fruits, gouleyants et conviviaux ainsi que des vins de terroirs. L'agronomie telle que nous la comprenons désire créer un système global dans lequel tous les facteurs interagissent de manière harmonieuse entre eux. Aussi considérons-nous les raisins comme le surplus d'un écosystème en bonne santé. Plus sa vitalité est grande, plus la récolte sera abondante et de qualité. Nous nous sommes tournés vers la Biodynamie en 2006. La biodynamie met à notre disposition des préparations, des outils de compréhension des plantes et des rythmes planétaires qui nous permettent d'exprimer la vérité du lieu, du fruit, du temps.

75cl Blanc	Prix HTVA	Prix TVAC
HEB400 Riesling 2020	11,07 €	13,40 €
HEB401 Pinot Gris 2020	11,07 €	13,40 €
HEB402 Pinot Gris Eguisheim 2018	14,46 €	17,50 €
HEB403 Pinot Noir 2021	15,12 €	18,30 €

**Domaine Jouclary**

En vue des tours de la cité médiévale de Carcassonne, sur les premiers contreforts de la Montagne Noire, le vignoble s'étend sur 60 hectares regroupés autour du Château. Respectueux de l'environnement, Pascal Giancesini travaille en culture raisonnée et utilise des pratiques proches de la culture biologique. Le vignoble situé à 10 Km au Nord de Carcassonne (direction Mazamet) bénéficie d'un climat de transition sous influence méditerranéenne et océanique, ce qui explique son originalité. Le climat de transition permet à chaque cépage, qu'ils soient atlantiques (Merlot) ou méditerranéens (Syrah, Grenache) d'exprimer pleinement leurs caractéristiques. Les terrasses très anciennes à forte pierrosité produisent les vins les plus concentrés et les plus denses en Cabardès. Les bas coteaux, aux sols plus profonds, amènent en vin de pays des cuvées aux caractères friands.

75cl Blanc	Prix HTVA	Prix TVAC
JOU110 Domaine Jouclary IGP NORE « Chardonnay » 2023	5,74 €	6,95 €

100% Chardonnay

75cl Blanc	Prix HTVA	Prix TVAC
JOU100 Domaine Jouclary « Chardonnay » 2023	6,57 €	7,95 €

100% Chardonnay Macération pelliculaire à froid 24 heures sous gaz inerte. Pressurage à basse pression, débouillage à froid, levurage et fermentation sous contrôle des températures, élevage sur lies fines. Dense et riche au nez, avec ses arômes de fruits à chair blanche (pêche de vigne) et exotiques (mangue) d'amande et noix fraîche. Son caractère variétal s'affirme en bouche avec une bonne harmonie entre ampleur et fraîcheur modérée.

75cl Blanc	Prix HTVA	Prix TVAC
JOU101 Domaine Jouclary « Viognier » 2022	9,34 €	11,30 €

100% Viognier Macération pelliculaire à froid 24 heures sous gaz inerte Pressurage à basse pression, débouillage à froid, levurage et fermentation sous contrôle des températures. Elevage sur lies fines, conservation en cuve. Les senteurs d'abricot et de fleurs d'agrumes se déploient autour d'une bouche fraîche et gourmande. Une invitation à l'apéritif mais aussi complice des crustacés, entrés et poissons grillés

75cl Blanc	Prix HTVA	Prix TVAC
JOU106 Domaine Jouclary « Grenache gris » 2022	9,34 €	11,30 €

100% Grenache gris



## Domaine Jouclary

<b>75cl</b> Rouge	Prix HTVA	Prix TVAC
JOU102 <b>Domaine Jouclary IGP Nore 2021</b>	<b>5,74 €</b>	<b>6,95 €</b>

100% Merlot. Macération pré-fermentaire à froid 2/3 jours, levurage et fermentation sous contrôle de température. Décuvage et pressurage au bout de 15/20 jours, conservation en cuve. Sa charpente douce et velouté lui confère une vraie personnalité savoureuse riche et gourmande. Un vin plaisir de tous les instants.

<b>75cl</b> Rouge	Prix HTVA	Prix TVAC
JOU103 <b>Domaine Jouclary AOP Cabardès « Les Amandiers » 2021</b>	<b>9,34 €</b>	<b>11,30 €</b>

Merlot 50%, Syrah 30%, Grenache 20%. Macération de 30 jours à température régulée avec délestage réguliers tous les 3 jours. Forte extraction de couleur et de structure, élevage en fût de chêne de deux vins et plus pendant 12 mois. Au nez, une dualité aromatique entre la série épicée poivre gris et fruitée, mirabelle, groseille. Douceur et élégance en bouche les tannins sont caressants. La persistance évolue sur chocolat noir, prune rouge, caramel, amandes grillées. Un plaisir immédiat, un vin à boire ou à garder.

<b>75cl</b> Rouge	Prix HTVA	Prix TVAC
JOU104 <b>AOP Cabardès Guillaume de Jouclary 2021</b>	<b>14,00 €</b>	<b>16,95 €</b>

Syrah, grenache, merlot, 1 an d'élevage en barrique neuve.  
De jolis arômes très purs et épanouis, cumin, poivre blanc, menthe, figue blanche, fruits secs abricots et raisin. Une matière bien enrobée sur un boisé discret qui assure une magnifique persistance. Généreux et puissant !

<b>75cl</b> Rosé	Prix HTVA	Prix TVAC
JOU107 <b>IGP Pays d'Oc „Nore“ rosé 2023</b>	<b>5,74 €</b>	<b>6,95 €</b>

100% Grenache

<b>75cl</b> Rosé	Prix HTVA	Prix TVAC
JOU105 <b>Cabardès rosé 2023</b>	<b>7,40 €</b>	<b>8,95 €</b>

40% Cabernet franc, 40% Grenache, 10% Cinsault, 10% Syrah.  
Arômes de fruité de groseilles, pêche, d'agrumes et fruits exotiques. Vin de tous les instants, depuis l'apéritif jusqu'au repas.

<b>75cl</b> Rosé	Prix HTVA	Prix TVAC
JOU108 <b>„J“ Cabernet franc, Cinsaut, Syrah, Grenache 2023</b>	<b>9,83 €</b>	<b>11,90 €</b>

<b>1,5l</b> Rosé	Prix HTVA	Prix TVAC
JOU108 <b>MAGNUM Cabernet franc, Cinsaut, Syrah, Grenache 2023</b>	<b>19,00 €</b>	<b>23,00 €</b>

Château Peyrat-Fourthon  
Cru Bourgeois

Relais de chasse à la fin du XVIII s, planté au XIX s par le Maire de Saint-Laurent-Médoc, ce cru, proche des AOC communales Saint-Julien et Pauillac, a été acheté en 2004 par Pierre Narboni qui l'a agrandi. Aujourd'hui, 20 ha d'un seul tenant, sur des terrains argilo-calcaires. Domaine travaillant en respect avec son terroir.

<b>75cl</b> Rouge	Prix HTVA	Prix TVAC
PEY301 <b>Demoiselle d'Haut Peyrat 2019</b>	<b>13,72 €</b>	<b>16,60 €</b>

55% Merlot 42% Cabernet Sauvignon 3% Petit Verdot. Vignes de plus de 20 ans d'âges. Vendanges manuelles, élevé 12 mois en barrique 60% de barriques neuves.

<b>75cl</b> Rouge	Prix HTVA	Prix TVAC
PEY302 <b>Château Peyrat Fourthon 2016</b>	<b>24,96 €</b>	<b>30,20 €</b>

41% Merlot, 55% Cabernet Sauvignon, 4% Petit Verdot. 2 passages de 12 mois en barriques neuves. Une merveille !

• 4 médailles d'or - Concours 2019 challenge Int. vin + Lyon + Mundus + Paris

• 3 médailles d'argent - Concours 2019 bordeaux + Elle à table + Macon

• 16,5/20 - guide 2020 Bettane & Desseauve • 2\* - guide 2020 hachette

<b>75cl</b> Rouge	Prix HTVA	Prix TVAC
PEY303 <b>L'Extrait d'Haut-Peyrat Haut-Médoc 2009</b>	<b>90,90 €</b>	<b>110 €</b>

Cépages: 60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon. Il se présente en production très limitée et seulement certaines années. Bouquet complexe, arômes fruités, notes épicées, élevage de 24 à 36 mois en barriques neuves. Arômes de fruits rouges, figue, poivre noir, bois de cèdre, tabac et truffe noir. Très grand vin, grand potentiel de garde.



## Domaine de Marcé

Situé à côté du Château de Cheverny, à quelques minutes de Blois et à 30km du majestueux château de Chambord. Le Domaine de Marcé est situé à Oisly. Bien que situé dans l'aire d'appellation Touraine, cette petite région aux confins de la Sologne et de la Touraine est appelée « La Sologne Viticole ». Le domaine de Marcé existe maintenant depuis 6 générations et il s'est développé pour atteindre une superficie de 35 hectares de vignes. Le cépage roi est bien sûr le sauvignon, et le sol argilo-sableux, si particulier, permet de produire un vin très apprécié des connaisseurs.

<b>75cl</b> Blanc	Prix HTVA	Prix TVAC
MAR501 Sauvignon de Touraine 2023	7,60 €	9,20 €

Récolté sur des vignes d'une moyenne d'âge de 20 ans, vendangé à pleine maturité, il est vinifié à basse température dans des cuves thermo-régulées. Au nez, il est généreux et offre selon le millésime des arômes de bourgeons de cassis, d'acacias ou d'agrumes. Multiples récompenses au guide hachette dont \*\* et un coup de coeur.

<b>75cl</b> Blanc	Prix HTVA	Prix TVAC
MAR502 Méthode Traditionelle	10,66 €	12,90 €

Vin pétillant issu des cépages Chardonnay pour le blanc et Cabernet, Pineau d'Aunis pour le rosé, élaboré avec soins selon les méthodes traditionnelles. Sa pétillance fine et légère vous donne de l'esprit. Sa vivacité vous séduira.

<b>75cl</b> Blanc	Prix HTVA	Prix TVAC
MAR503 Sauvignon Oisly « Coulée Galante » 2022	9,83 €	11,90 €

100% Sauvignon. Ce vin blanc sec est une des plus belles expressions des Sauvignons de Loire, fruit d'un terroir singulier, la Sologne Viticole, et d'un savoir faire reconnu. Pour des amateurs curieux à la recherche de plaisirs rares et intense.

<b>75cl</b> Rosé	Prix HTVA	Prix TVAC
MAR504 Touraine Rosé 2023	7,19 €	8,70 €

Cabernet et Côt

## Domaine Pech Redon



BIO

<b>75cl</b> Blanc	Prix HTVA	Prix TVAC
PECH400 L'épervier blanc AOC La Clape 2022	15,21 €	18,40 €

Cépages : Grenache blanc, clairette, Picpoul, Bourboulenc, viognier, Roussanne, Marsanne. Vendanges manuelles, élevages sur lies pendant 4 mois. Typé, floral, iodé. Idéal sur les plats de poissons et les crustacés.

<b>75cl</b> Rouge	Prix HTVA	Prix TVAC
PECH404 « Les Cades » 2021	11,57 €	14,00 €

Cépages : Cinsault, Syrah, Grenache, Carignan.  
Elevage sur lies pendant 3 mois. Rouge fruité avec une bonne rondeur à boire en toute saison.

<b>75cl</b> Rouge	Prix HTVA	Prix TVAC
PECH402 L'épervier rouge AOC La Clape 2020	15,62 €	18,90 €

60% Syrah - 40% Grenache. Elevage de 18mois en cuve pour la Grenache en foudre pour la Syrah. Bouche richement construite. Ossature d'un grand vin, dense et mature. En harmonie avec le nez, on y retrouve fruits noirs et garrigue. Longueur axée sur l'amande, le noyau, le laurier et le thym. Finale minérale poivrée tout en fraîcheur. Accompagnent tout type de gibiers en sauce, canard et bœuf.

<b>75cl</b> Rouge	Prix HTVA	Prix TVAC
PECH403 La Centaurée rouge AOC La Clape 2017	23,47 €	28,40 €

70% Mourvèdre - 20% Grenache - 10% Syrah.  
Les trois cépages sont vinifiés ensemble avec une fermentation naturelle.  
Elevage de 2 ans en demi-muid. Arômes de garrigues, magnifique longueur, puissant et généreux.

<b>75cl</b> Blanc	Prix HTVA	Prix TVAC
PECH406 La Centaurée Blanc 2019	18,10 €	21,90 €

80% Bourboulenc, 20% Clairette. Vinification en fût de 500L. Fermentation naturelle. Très belle fraîcheur aromatique, côté floral et agrumes. Finale minérale et saline. Idéal sur les crustacés, poissons et fromages.

<b>75cl</b> Blanc	Prix HTVA	Prix TVAC
PECH405 Pech Redon rosé 2022	13,22 €	16,00 €

Syrah, Grenache, Cinsault. Rosé de saignée après macération de 14 h, pressurage direct pour la Cinsault.

## Domaine Masson Blondelet

Michelle et Jean-Michel Masson ont créé le DOMAINE MASSON-BLONDELET en 1975. En 1980, ils construisent, au cœur du village de Pouilly, une cave enterrée sur 3 niveaux pour travailler par gravité. En 2000, ils sont rejoints par leurs deux enfants, Mélanie et Pierre-François Masson, septième génération de vignerons au Domaine. Nos 21 Hectares de vignes AOC de SAUVIGNON BLANC et Pinot Noir sont plantés sur les meilleurs terroirs en coteaux orientés Sud/Sud Est et profitent d'un micro-climat créé par la Loire, classée en réserve naturelle à cet endroit.

Nous n'avons PAS utilisé D'ENGRAIS CHIMIQUE depuis plus de 40 ans, NI AUCUN DÉSHÉBANT, NI INSECTICIDE depuis 2002 ! Le travail de nos sols est déterminant puisqu'en binant régulièrement nos sols, nous favorisons depuis plus de trois décennies l'expression de chacun de nos trois Terroirs de Pouilly-Fumé.

MASSON-BLONDELET est aujourd'hui célèbre pour notre recherche permanente de la qualité et de la plus pure expression du Sauvignon blanc sur ce terroir ligérien unique et préservé.

Une Vinification selon les Sols...

Il existe 3 grands Terroirs sur l'AOC Pouilly-Fumé : Marnes Kimméridgiennes, Silex et Calcaires durs. Ayant planté des vignes sur ces trois sols différents, nous avons choisi (depuis près de 40 ans maintenant !) de vinifier séparément chacun d'eux.

75cl	Blanc	Prix HTVA	Prix TVAC
MASS200	<b>Dom Masson-Blondelet Sancerre blanc « Thauvenay » 2021</b>	<b>18,18 €</b>	<b>22,00 €</b>

100% Sauvignon. Récolté sur des calcaires durs et argiles à silex, ce vin se boit assez jeune. Sa vivacité, sa fraîcheur et sa grande minéralité en font l'allié des plateaux de fruits de mer et des crustacés. Excellent également sur les asperges et les poissons crus.

## Domaine Masson Blondelet

75cl	Blanc	Prix HTVA	Prix TVAC
MASS201	<b>Dom Masson-Blondelet Pouilly-Fumé Villa Paulus 2020</b>	<b>18,18 €</b>	<b>22,00 €</b>

100% Sauvignon. Vignes âgées de 25 à 45 ans, terroir de marnes Kimméridgiennes, accompagne les poissons dans sa jeunesse puis les viandes blanches après quelques années. Vinification en cuve inox sur lies très fines.

75cl	Blanc	Prix HTVA	Prix TVAC
MASS202	<b>Dom Masson-Blondelet Pouilly-Fumé Tradition Cullus 2020</b>	<b>27,27 €</b>	<b>33,00 €</b>

100% sauvignon. Vignes âgées de 45 à 80 ans, terroir de marnes Kimméridgiennes, seul le premier jus est retenu, les jus font leur fermentation alcoolique en demi-muids. Servir vers 12°C avec entrées, poissons en sauce et viandes blanches.

37,5cl	Blanc	Prix HTVA	Prix TVAC
MASS203	<b>Dom Masson-Blondelet Sancerre blanc « Thauvenay » 2019</b>	<b>10,33 €</b>	<b>12,50 €</b>

37,5cl	Blanc	Prix HTVA	Prix TVAC
MASS204	<b>Dom Masson-Blondelet Pouilly Fumé « Villa Paulus » 2018</b>	<b>10,33 €</b>	<b>12,50 €</b>