



# TARIF

FÉV. 2026



COMMANDEZ SUR NOTRE E-SHOP

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

Sebastien Petrovcic

Route d'Eupen 82 · 4837 Baelen · 0496 04 80 96 · [linstantdivin@gmail.com](mailto:linstantdivin@gmail.com)

# Minervois la Livinière

## 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.

<b>75cl</b>	<b>Blanc</b>		<b>Prix HTVA</b>	<b>Prix TVAC</b>
MI200	<b>Château Ste Eulalie « Blanc d'Eulalie » 2024</b>		<b>7,94 €</b>	<b>9,60 €</b>
100% Sauvignon				

<b>75cl</b>	<b>Rouge</b>		<b>Prix HTVA</b>	<b>Prix TVAC</b>
MI201	<b>AOC Minervois « Plaisir d'Eulalie » 2023 - 2024</b>		<b>8,10 €</b>	<b>9,80 €</b>

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.

<b>75cl</b>	<b>Rouge</b>		<b>Prix HTVA</b>	<b>Prix TVAC</b>
MI202	<b>AOC Minervois Buona Pulcella 2022</b>		<b>10,66 €</b>	<b>12,90 €</b>

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.

<b>75cl</b>	<b>Rouge</b>		<b>Prix HTVA</b>	<b>Prix TVAC</b>
MI203	<b>AOC Minervois La Livinière « La Cantilène »</b>		<b>14,01 €</b>	<b>16,95 €</b>

55% Syrah, 20% Grenache, 25% Carignan. Vinification : cuvaison 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.**

<b>75cl</b>	<b>Rosé</b>		<b>Prix HTVA</b>	<b>Prix TVAC</b>
MI204	<b>AOC Minervois Le printemps d'Eulalie 2024</b>		<b>8,10 €</b>	<b>9,80 €</b>

Cépages: Syrah & Grenache.

<b>75cl</b>	<b>Rouge</b>		<b>Prix HTVA</b>	<b>Prix TVAC</b>
MI205	<b>BELLEZOUR Anita 2023</b>		<b>22,31 €</b>	<b>27,00 €</b>

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

**Wine Advocate 92/100**

<b>1,5l</b>	<b>Rouge</b>		<b>Prix HTVA</b>	<b>Prix TVAC</b>
MI206	<b>Cantilène Magnum 1,5L 2022</b>		<b>31,40 €</b>	<b>38,00 €</b>



# Corbières

## 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
COR301	<b>Sauvignon « Le Clandestin » 2023</b>	<b>8,10 €</b>	<b>9,80 €</b>

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 alcooléux, le vin présente néanmoins un caractère charnu témoignant d'un parfait équilibre entre concentration et fraîcheur.

75cl	Blanc	Prix HTVA	Prix TVAC
COR303	<b>Milo blanc 2023</b>	<b>16,45 €</b>	<b>19,90 €</b>

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 ! »

75cl	Rosé	Prix HTVA	Prix TVAC
COR314	<b>« Pipelettes rosé » 2023 - 2024</b>	<b>7,02 €</b>	<b>8,50 €</b>

90% Grenache, 10% Cinsault.  
Le vin s'annonce par une belle robe « pétale de rose » pâle et brillante.  
Le nez d'une grande finesse, de prime abord sur des notes minérales s'ouvre à l'aération sur des parfums d'arômes et de fruits exotiques.  
La bouche est ronde et charnue en attaque, mais pourvue d'une belle acidité lui conférant une excellente fraîcheur et longueur en bouche.

75cl	Blanc	Prix HTVA	Prix TVAC
COR316	<b>IGP Pays d'Oc « Le Touriste »</b>	<b>10,41 €</b>	<b>12,60 €</b>

100% Albarino  
Le nez très intense sur les fruits à chair blanche, des notes exotiques, très parfumé.  
La bouche commence sur le fruit pour finir par une belle salinité en bouche, beaucoup de fraîcheur et de tension.



bio-dynamic™

## Corbières

### Domaine Ste Marie des Crozes Bernard Alias

75cl	Blanc	Prix HTVA	Prix TVAC
COR302	<b>AOC Corbières « Premiers pas sur la lune » 2025</b>	<b>10,66 €</b>	<b>12,90 €</b>

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	<b>AOC Corbières « Hector et Juliette » 2022</b>	<b>13,14 €</b>	<b>15,90 €</b>

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	<b>Magnum AOC Corbières « Hector &amp; Juliette » 1,5 l 2020</b>	<b>27,27 €</b>	<b>33,00 €</b>

3l	Rouge	Prix HTVA	Prix TVAC
COR311	<b>Jéroboam AOC Corbières « Hector &amp; Juliette » 3 l 2021</b>	<b>73,55 €</b>	<b>89,00 €</b>

75cl	Rouge	Prix HTVA	Prix TVAC
COR313	<b>« Oisca' rignan » 2022</b>	<b>9,34 €</b>	<b>11,30 €</b>

100% Carignan. 30 hl/ha

Un vrai petit bébé, épicié, grognon mais à croquer !

*Corbières***Domaine Ste Marie des Crozes  
Bernard Alias**

<b>75cl</b>	<b>Rouge</b>	<b>Prix HTVA</b>	<b>Prix TVAC</b>
COR305	« L'Outsider » 2022	<b>8,18 €</b>	<b>9,90 €</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>	<b>Rouge</b>	<b>Prix HTVA</b>	<b>Prix TVAC</b>
COR306	Corbières St Marie des Crozes „les mains sur les hanches“ 2023	<b>11,53 €</b>	<b>13,95 €</b>

<b>1,5l</b>	<b>Rouge</b>	<b>Prix HTVA</b>	<b>Prix TVAC</b>
COR312	Magnum „les mains sur les hanches“ 2022	<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>	<b>Rouge</b>	<b>Prix HTVA</b>	<b>Prix TVAC</b>
COR307	Timéo Rouge 2022	<b>16,45 €</b>	<b>19,90 €</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 profonde, 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>	<b>Rouge</b>	<b>Prix HTVA</b>	<b>Prix TVAC</b>
COR310	« Les Pipelettes rouge » 2022-2023	<b>8,18 €</b>	<b>9,90 €</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	<b>Vin de Pays de l'Hérault « Aux quatre vents » 2024</b>	<b>6,86 €</b>	<b>8,30 €</b>

Cépages : 15% Sauvignon, 30% Vermentino, 20% Roussane, 15% Viognier, 15% Grenache, 5 % Muscat sec.

75cl	Blanc	Prix HTVA	Prix TVAC
SCH402	<b>Clos bagatelle 2025</b>	<b>10,83 €</b>	<b>13,10 €</b>

60% Rousanne, 15% Grenache blanc, 20% Carignan blanc, 5% Vermentino.

75cl	Blanc	Prix HTVA	Prix TVAC
SCH403	<b>Clos Bagatelle « Le Clos de ma Mère » 2024</b>	<b>16,03 €</b>	<b>19,40 €</b>

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	<b>Muscat vin doux naturel „grain de lumière“ 2023</b>	<b>9,88 €</b>	<b>11,95 €</b>

100% Muscat

75cl	Blanc	Prix HTVA	Prix TVAC
SCH416	<b>Lulu Carignan blanc 2023</b>	<b>8,51 €</b>	<b>10,30 €</b>

100% Carignan blanc

75cl	Rosé	Prix HTVA	Prix TVAC
SCH410	<b>Bagatelle rosé à l'origine 2024</b>	<b>7,77 €</b>	<b>9,40 €</b>

Cépages: 50% Cinsault, 30% Grenache, 10% Carignan

75cl	Rosé	Prix HTVA	Prix TVAC
SCH413	<b>Clos Bagatelle « Le Secret » 2023</b>	<b>12,48 €</b>	<b>15,10 €</b>

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	<b>« Aux 4 Vents » Rosé 2024</b>	<b>6,53 €</b>	<b>7,90 €</b>

80% Cinsault, 10% Carignan, 10% Cabernet Sauvignon

# Saint-Chinian

## Domaine Clos Bagatelle


**BIO**

<b>75cl</b>	<b>Rouge</b>	Prix HTVA	Prix TVAC
SCH412	<b>A l'Origine 2024</b>	<b>7,77 €</b>	<b>9,40 €</b>
Syrah 30 %, Carignan 30 %, Grenache 30 %, Mourvèdre 10 %.			
<b>75cl</b>	<b>Rouge</b>	Prix HTVA	Prix TVAC
SCH404	<b>Vin de Pays l'Hérault „Aux 4 Vents“ 2023</b>	<b>6,53 €</b>	<b>7,90 €</b>
50% Cabernet franc, 30 % Mourvèdre, 20 % Grenache.			
<b>75cl</b>	<b>Rouge</b>	Prix HTVA	Prix TVAC
SCH405	<b>Sentiers de bagatelle « Donnadiou » 2021</b>	<b>11,49 €</b>	<b>13,90 €</b>
50% Syrah, 20% Mourvèdre, 15% Grenache, 15% Carignan. <b>*GUIDE HACHETTE. Médailles d'argent au concours des grands vins du Languedoc.</b>			
<b>75cl</b>	<b>Rouge</b>	Prix HTVA	Prix TVAC
SCH406	<b>Clos bagatelle « Au Fil de Soi » 2020</b>	<b>13,88 €</b>	<b>16,80 €</b>
<b>1,5l</b>	<b>Rouge</b>	Prix HTVA	Prix TVAC
SCH418	<b>Magnum Clos Bagatelle « Au Fil de Soi » 1,5l 2021</b>	<b>28,93 €</b>	<b>35,00 €</b>
30% Syrah, 30% Grenache, 30% Mourvèdre, 10% Carignan. Elevé pendant 12 mois en fût.			
<b>75cl</b>	<b>Rouge</b>	Prix HTVA	Prix TVAC
SCH407	<b>Clos Bagatelle „Terre de mon Père“ 2020</b>	<b>23,97 €</b>	<b>29,00 €</b>
SCH415	<b>Clos Bagatelle „Terre de mon Père“ 1,5L MAGNUM 2022</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. <b>Grande médaille d'or au concours des grands vins du Languedoc-Roussillon. Prix d'Excellence aux Vinalies Nationales. 2 Etoiles au Guide Hachette.</b>			
<b>75cl</b>	<b>Rouge</b>	Prix HTVA	Prix TVAC
SCH411	<b>Clos Bagatelle « Je me souviens » 2018</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>	<b>Rouge</b>	Prix HTVA	Prix TVAC
SCH419	<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.			

*Jura***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.

<b>75cl</b>	<b>Blanc</b>	<b>Prix HTVA</b>	<b>Prix TVAC</b>
JU601	<b>Chardonnay floral 2023</b>	<b>15,45 €</b>	<b>18,70 €</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.

<b>75cl</b>	<b>Rouge</b>	<b>Prix HTVA</b>	<b>Prix TVAC</b>
JU602	<b>Pinot Noir Vieilles vignes 2022</b>	<b>18,68 €</b>	<b>22,60 €</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**

<b>75cl</b>	<b>Crémant</b>	<b>Prix HTVA</b>	<b>Prix TVAC</b>
JU603	<b>Crémant du Jura. Brut.</b>	<b>15,29 €</b>	<b>18,50 €</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.**

# Jura

## Domaine de la Petite Marne ( Frères Noir )

<b>75cl</b>	<b>Blanc</b>	<b>Prix HTVA</b>	<b>Prix TVAC</b>
JU604	<b>Cuvée Tradition</b>	<b>19,01 €</b>	<b>23,00 €</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 crèmeuse poêlée d'escargots, des écrevisses, une coquille St-Jacques ou un poisson de rivière.

<b>75cl</b>	<b>Blanc</b>	<b>Prix HTVA</b>	<b>Prix TVAC</b>
JU605	<b>Les Creux de l'Enfer 2023</b>	<b>19,17 €</b>	<b>23,20 €</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>	<b>Blanc</b>	<b>Prix HTVA</b>	<b>Prix TVAC</b>
JU606	<b>Vin Jaune 2018</b>	<b>41,32 €</b>	<b>50,00 €</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>	<b>Rouge</b>	<b>Prix HTVA</b>	<b>Prix TVAC</b>
JU607	<b>Trousseau 2021</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>	<b>Blanc</b>	<b>Prix HTVA</b>	<b>Prix TVAC</b>
JU609	<b>Vin de Paille 2016</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 meilleurs 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 **Bee Happy Sweet blanc IGP Saint-Guilhem le Désert 2023** **7,52 €** **9,10 €**

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

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

PIC601 **Happy culteur 2023** **10,74 €** **13,00 €**

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 **La Sorbière « Chenin »** **15,62 €** **18,90 €**

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.

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

PIC603 **Chant des Roches 2023** **18,76 €** **22,70 €**

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

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

PIC611 **Happy Culteur rosé 2024** **9,34 €** **11,30 €**

Mourvèdre et Syrah, rosé de saignée.

# Pic-Saint-Loup

Domaine de Villeneuve  
Anne-Lise Fraisse



**BIO**

75cl	Rouge	Prix HTVA	Prix TVAC
PIC614	<b>Bee Happy Carignan IGP Saint-Guilhem le Désert 2024</b>	<b>7,52 €</b>	<b>9,10 €</b>

100 % Carignan

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

100% Cinsault (Vieilles vignes).

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

75cl	Rouge	Prix HTVA	Prix TVAC
PIC612	<b>Happy Culteur 2023</b>	<b>12,07 €</b>	<b>14,60 €</b>

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

75cl	Rouge	Prix HTVA	Prix TVAC
PIC604	<b>La Sorbière 2019-2020</b>	<b>15,70 €</b>	<b>19,00 €</b>

1,5l	Rouge	Prix HTVA	Prix TVAC
PIC609	<b>La Sorbière 2020 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.

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

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**

		Prix HTVA	Prix TVAC
<b>75cl</b>	Rouge _____		
PIC605	<b>Chant Des Roches 2021</b>	<b>19,01 €</b>	<b>23,00 €</b>
<b>1,5l</b>	Rouge _____		
PIC608	<b>Chant des Roches 2021 Magnum 1,5l</b>	<b>39,67 €</b>	<b>48,00 €</b>
<b>3l</b>	Rouge _____		
PIC619	<b>Chant des Roches 2021 Jéroboam 3l</b>	<b>80,16 €</b>	<b>97,00 €</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**

		Prix HTVA	Prix TVAC
<b>75cl</b>	Rouge _____		
PIC613	<b>Dom Villeneuve Trésor d'Eole 2022</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.

		Prix HTVA	Prix TVAC
<b>75cl</b>	Rouge _____		
PIC606	<b>Fol'Envie 2022</b>	<b>34,30 €</b>	<b>41,50 €</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**

		Prix HTVA	Prix TVAC
<b>1,5l</b>	Rouge _____		
PIC607	<b>Fol'Envie MAGNUM 2022</b>	<b>80,16 €</b>	<b>97,00 €</b>

		Prix HTVA	Prix TVAC
<b>75cl</b>	Rouge _____		
PIC621	<b>Fol'envie Mourvèdre</b>	<b>34,30 €</b>	<b>41,50 €</b>

		Prix HTVA	Prix TVAC
<b>75cl</b>	Rouge _____		
PIC610	<b>Diamant rouge 2018</b>	<b>47,52 €</b>	<b>57,50 €</b>

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



## Crozes Hermitage

### Domaine de la Ville Rouge Sébastien Girard

Domaine familial situé sur la commune de Mercuriol ( Drôme ) dans la plaine des chassiss, la cave a été créée en 2006. Le vignoble s'étend sur 18 Ha en agriculture biologique

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

CRH101 **Drome „A l'orée du bois“ 2023**      **13,14 €**      **15,90 €**

60 % Chardonnay 40% Viogner, Pressurage des vendanges entières, élevage en cuve inox pendant 4 mois.

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

CRH102 **Drome « Au pied de la source » 2023**      **12,31 €**      **14,90 €**

25% Merlot, 25% Marsellan, 25% Pinot noir, 25% Syrah. Elevage court en cuve inox.

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

CRH103 **Crozes Hermitage Cuvée Nathan 2021**      **19,34 €**      **23,40 €**

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 débouillage. 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 **Crozes Hermitage Rouge Cuvée Terre d'éclat 2022**      **18,18 €**      **22,00 €**

100% Syra h. 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 **Saint-Joseph Cuvée du Potier 2020**      **23,97 €**      **29,00 €**

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

## Gigondas



BIO

## 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
GI901	<b>AOC Côtes du Rhône Village « Harper » 2022</b>	<b>9,84 €</b>	<b>11,90 €</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
GI902	<b>Cairanne 2022</b>	<b>13,64 €</b>	<b>16,50 €</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
GI903	<b>Vacqueyras „La Clapière“ 2023</b>	<b>15,04 €</b>	<b>18,20 €</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
GI904	<b>Gigondas 2022</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.

## Barbonne-Fayel

### 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 entreprenants, 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.

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

<b>75cl</b>	<b>Brut</b>	_____	<b>Prix HTVA</b>	<b>Prix TVAC</b>
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 & Desseauve 2013.
- Prix des Vinalies 2012 ( médaille de bronze ) au concours des oenologues de France.

<b>75cl</b>	<b>Brut</b>	_____	<b>Prix HTVA</b>	<b>Prix TVAC</b>
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.

*Barbonne-Fayel***Champagne Pierre Launay**

75cl	Rosé	Prix HTVA	Prix TVAC
CHAMP803	<b>Champagne Rosé</b>	<b>26,78 €</b>	<b>32,40 €</b>

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	<b>Champagne Sélection</b>	<b>24,38 €</b>	<b>29,50 €</b>

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	<b>Champagne Louis de Chatet - Singulier</b>	<b>39,67 €</b>	<b>48,00 €</b>

100% Meunier - Millésime 2015

75cl	Blanc	Prix HTVA	Prix TVAC
CHAMP807	<b>Champagne Louis de Chatet - Émotion</b>	<b>40,49 €</b>	<b>49,00 €</b>

100% Chardonnay Millésime 2012 Blanc de blanc

## Cestayrols

**Domaine de Larroque  
Vin de Gaillac**



**BIO**

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 agréée 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.

<b>75cl</b>	<b>Blanc</b>	<b>Prix HTVA</b>	<b>Prix TVAC</b>
GAI101	<b>AOP Gaillac blanc sec tradition 2024</b>	<b>8,18 €</b>	<b>9,90 €</b>

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.

<b>75cl</b>	<b>Blanc</b>	<b>Prix HTVA</b>	<b>Prix TVAC</b>
GAI102	<b>AOP Gaillac Doux Mauzac 2024</b>	<b>10,33 €</b>	<b>12,50 €</b>

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.

<b>75cl</b>	<b>Rosé</b>	<b>Prix HTVA</b>	<b>Prix TVAC</b>
GAI106	<b>Gaillac Tradition 2024</b>	<b>8,18 €</b>	<b>9,90 €</b>

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.

## Cestayrols

**Domaine de Larroque  
Vin de Gaillac**



**BIO**

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 agréée 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.

<b>75cl</b>	<b>Rouge</b>	<b>Prix HTVA</b>	<b>Prix TVAC</b>
GAI103	<b>AOP Tradition 2022</b>	<b>8,10 €</b>	<b>9,80 €</b>

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°.

<b>75cl</b>	<b>Rouge</b>	<b>Prix HTVA</b>	<b>Prix TVAC</b>
GAI104	<b>AOP Les Seigneurines 2022</b>	<b>13,14 €</b>	<b>15,90 €</b>

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 COEUR AU GUIDE HACHETTE DES VINS 2017**

<b>75cl</b>	<b>Blanc</b>	<b>Prix HTVA</b>	<b>Prix TVAC</b>
GAI105	<b>Cuvée Lysa 2023</b>	<b>11,41 €</b>	<b>13,80 €</b>

40% Mauzac, 40% Ondenc, 20% Loin de L'oeil 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 carafier pour bien le mettre en valeur.

## Cabardès

### 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 Gianesini 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 » 2025	5,74 €	6,95 €

100% Chardonnay

75cl	Blanc	Prix HTVA	Prix TVAC
JOU100	Domaine Jouclary « Chardonnay » 2025	6,78 €	8,20 €

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 » 2025	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 » 2025	9,34 €	11,30 €

100% Grenache gris

# Cabardès

## Domaine Jouclary

75cl	Rouge	Prix HTVA	Prix TVAC
JOU102	<b>Domaine Jouclary IGP Nore 2024</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.

75cl	Rouge	Prix HTVA	Prix TVAC
JOU103	<b>Domaine Jouclary AOP Cabardès « Les Amandiers » 2022</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 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.

75cl	Rouge	Prix HTVA	Prix TVAC
JOU104	<b>AOP Cabardès Guillaume de Jouclary 2023</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. Génereux et puissant !

1,5l	Rouge	Prix HTVA	Prix TVAC
JOU109	<b>MAGNUM AOP Cabardès Guillaume de Jouclary 1,5L 2022</b>	<b>28,10 €</b>	<b>34,00 €</b>

75cl	Rosé	Prix HTVA	Prix TVAC
JOU107	<b>IGP Pays d'Oc „Nore“ rosé 2024</b>	<b>5,74 €</b>	<b>6,95 €</b>

100% Grenache

75cl	Rosé	Prix HTVA	Prix TVAC
JOU105	<b>Cabardès rosé 2023 – 2024</b>	<b>7,40 €</b>	<b>8,95 €</b>

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

75cl	Rosé	Prix HTVA	Prix TVAC
JOU108	<b>„J“ Cabernet franc, Cinsaut, Syrah, Grenache 2024</b>	<b>9,83 €</b>	<b>11,90 €</b>

75cl	Rosé	Prix HTVA	Prix TVAC
JOU108	<b>MAGNUM Cabernet franc, Cinsaut, Syrah, Grenache 2024</b>	<b>19,83 €</b>	<b>24,00 €</b>

# La Clape

Domaine Pech Redon



**BIO**

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

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>	<b>Rouge</b>	<b>Prix HTVA</b>	<b>Prix TVAC</b>
PECH404	<b>« Les Cades » 2024</b>	<b>12,07 €</b>	<b>14,60 €</b>

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>	<b>Rouge</b>	<b>Prix HTVA</b>	<b>Prix TVAC</b>
PECH402	<b>L'épervier rouge AOC La Clape 2022</b>	<b>16,03 €</b>	<b>19,40 €</b>

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 boeuf.

<b>75cl</b>	<b>Rouge</b>	<b>Prix HTVA</b>	<b>Prix TVAC</b>
PECH403	<b>La Centaurée rouge AOC La Clape 2022</b>	<b>24,63 €</b>	<b>29,80 €</b>

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>	<b>Blanc</b>	<b>Prix HTVA</b>	<b>Prix TVAC</b>
PECH406	<b>La Centaurée Blanc 2023</b>	<b>21,49 €</b>	<b>26,00 €</b>

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 le crustacés, poissons et fromages.

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

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

## Pouilly-sur-Loire

### Domaine Masson Blondelet

Michelle et Jean-Michel Masson ont créé le DOMAINE MASSON-BLONDELET en 1975. En 1980, ils construisent, au coeur 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 » 2023</b>	<b>19,83 €</b>	<b>24,00 €</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.

# Pouilly-sur-Loire

## Domaine Masson Blondelet

	<b>75cl</b>	Blanc _____	Prix HTVA	Prix TVAC
MASS201		<b>Dom Masson-Blondelet Pouilly-Fumé Villa Paulus 2023</b>	<b>18,92 €</b>	<b>22,90 €</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.

	<b>75cl</b>	Blanc _____	Prix HTVA	Prix TVAC
MASS202		<b>Dom Masson-Blondelet Pouilly-Fumé Tradition Cullus 2022</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.

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

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

## 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.

75cl	Blanc	Prix HTVA	Prix TVAC
MAR501	<b>Sauvignon de Touraine 2024</b>	<b>7,60 €</b>	<b>9,20 €</b>

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.

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

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.

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

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.

75cl	Rosé	Prix HTVA	Prix TVAC
MAR504	<b>Touraine Rosé 2024</b>	<b>7,19 €</b>	<b>8,70 €</b>

Cabernet et Côt

# Haut-Médoc

## 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>	<b>Rouge</b>	<b>Prix HTVA</b>	<b>Prix TVAC</b>
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>	<b>Rouge</b>	<b>Prix HTVA</b>	<b>Prix TVAC</b>
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>	<b>Rouge</b>	<b>Prix HTVA</b>	<b>Prix TVAC</b>
PEY303	<b>L'Extrait d'Haut-Peyrat Haut-Médoc 2009</b>	<b>90,90 €</b>	<b>110,00 €</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.

# Eguisheim

**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.

<b>75cl</b>	Blanc _____	Prix HTVA	Prix TVAC
HEB400	<b>Riesling 2024</b>	<b>12,81 €</b>	<b>15,50 €</b>
<b>75cl</b>	Blanc _____	Prix HTVA	Prix TVAC
HEB401	<b>Pinot Gris 2024</b>	<b>12,81 €</b>	<b>15,50 €</b>
<b>75cl</b>	Blanc _____	Prix HTVA	Prix TVAC
HEB402	<b>Pinot Gris Eguisheim 2021</b>	<b>14,46 €</b>	<b>17,50 €</b>
<b>75cl</b>	Rouge _____	Prix HTVA	Prix TVAC
HEB403	<b>Pinot Noir 2024</b>	<b>16,28 €</b>	<b>19,70 €</b>
<b>75cl</b>	Blanc _____	Prix HTVA	Prix TVAC
HEB404	<b>Riesling Grand Cru Hengst 2022</b>	<b>25,62 €</b>	<b>31,00 €</b>

# Châteauneuf du Pape


**BIO**

## Domaine Saint-Paul

Entre Orange et Avignon, au coeur 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	<b>Châteauneuf du Pape Dom Saint Paul Blanc 2023</b>	<b>36,36 €</b>	<b>44,00 €</b>

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
CHAT303	<b>AOC Côtes du Rhône 2023</b>	<b>14,05 €</b>	<b>17,00 €</b>

75% Grenache, 25% Syrah. ( Vignes de 45 ans d'âge ). Elevage en cuve inox. Concentration de petits fruits rouges, notes subtiles d'épices douces avec une belle fraîcheur.

75cl	Rouge	Prix HTVA	Prix TVAC
CHAT300	<b>Châteauneuf du Pape Dom Saint Paul Rouge 2017 – 2020</b>	<b>28,92 €</b>	<b>35,00 €</b>

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, épice, 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	<b>Châteauneuf du Pape « L'Insolite » 2019</b>	<b>38,02 €</b>	<b>46,00 €</b>

100% Syrag. Élevage de 12 mois en barrique.

### 1\* GUIDE HACHETTE

*Côte Rôtie***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.

<b>75cl</b>	<b>Blanc</b>	<b>Prix HTVA</b>	<b>Prix TVAC</b>
CHAM400	<b>IGP Viognier 2021</b>	<b>13,14 €</b>	<b>15,90 €</b>
100 % Viognier Elevage en cuve.			

<b>75cl</b>	<b>Blanc</b>	<b>Prix HTVA</b>	<b>Prix TVAC</b>
CHAM404	<b>Condrieu Vernon 2021</b>	<b>34,71 €</b>	<b>41,00 €</b>
100% Viognier Elevage de 9 mois en fût dont 25% de fût neuf. A boire dans les 5 ans. 1* RVF			

<b>75cl</b>	<b>Rouge</b>	<b>Prix HTVA</b>	<b>Prix TVAC</b>
CHAM401	<b>IGP Syrah 2021</b>	<b>11,98 €</b>	<b>14,50 €</b>
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**

<b>75cl</b>	<b>Rouge</b>	<b>Prix HTVA</b>	<b>Prix TVAC</b>
CHAM405	<b>Côtes du Rhône 2021</b>	<b>14,05 €</b>	<b>17,00 €</b>
100% Syrah. Elevage en fût chêne français pendant 12 mois.			

## Côte Rôtie

### 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 : 1 ÉTOILE. 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 & DESSEAUVÉ 2019 : 2 ÉTOILES. 16/20**

## Beaune



BIO

## Domaine Seguin-Manuel

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 artifices. 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 2023</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 2023</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
MAN110	<b>Bourgogne « Pouilly Vinzelles - Vieilles Vignes » 2023</b>	<b>26,45 €</b>	<b>32,00 €</b>

Situé dans le Maconnais, ce village jouxte celui de Pouilly-Fuissé. Fermenté et élevé pendant un an sur lies en fûts de chêne. En bouche, les fruits estivaux sont mis en valeur par une trame tendue et saline caractéristique de ce terroir. Le vin se termine sur des nuances grillées.

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

Issus d'une vendange manuelle, les raisins après pressurage direct ont fermenté en fûts. Le vin a poursuivi son élevage sur lies dans ces mêmes contenants pendant 14 mois. Doté d'une couleur or pâle, brillante, ce vin délivre au nez des arômes de fruit mûr ainsi que des notes minérales intenses. L'attaque est franche. La linéarité et l'élégance de ce vin sont remarquables en bouche.

75cl	Rouge	Prix HTVA	Prix TVAC
MAN103	<b>Bourgogne Pinot Noir 2023</b>	<b>18,92 €</b>	<b>22,90 €</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.

## Beaune



BIO

## 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.

# Saumur Champigny


**BIO**

## Domaine Nerleux

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 vignerons qui est à la tête depuis 2010. Au total, ce sont neuf générations de vignerons 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 2023-2024</b>	<b>10,66 €</b>	<b>12,90 €</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 2023</b>	<b>18,68 €</b>	<b>22,60 €</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>13,14 €</b>	<b>15,90 €</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>13,14 €</b>	<b>15,90 €</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.

# Saumur Champigny


**BIO**
**Domaine Nerleux**

<b>75cl</b>	<b>Brut</b>	<b>Prix HTVA</b>	<b>Prix TVAC</b>
NER207	<b>Crémant de Loire „ l'Art des Loups“ 2022</b>	<b>19,50 €</b>	<b>23,60 €</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>	<b>Rouge</b>	<b>Prix HTVA</b>	<b>Prix TVAC</b>
NER202	<b>Saumur Champigny « Cuvée de Printemps »2024</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>	<b>Rouge</b>	<b>Prix HTVA</b>	<b>Prix TVAC</b>
NER203	<b>Saumur Champigny « Les Loups Noirs » 2022</b>	<b>20,25 €</b>	<b>24,50 €</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>	<b>Rouge</b>	<b>Prix HTVA</b>	<b>Prix TVAC</b>
NER205	<b>Saumur Champigny « Chatains » 2021</b>	<b>12,89 €</b>	<b>15,60 €</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.

## Grès de Montpellier



BIO

## Mas de Novi

<b>75cl</b>	<b>Blanc</b>	<b>Prix HTVA</b>	<b>Prix TVAC</b>
NOV305	„Lou Blanc“ 2024	<b>11,32 €</b>	<b>13,70 €</b>

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>	<b>Blanc</b>	<b>Prix HTVA</b>	<b>Prix TVAC</b>
NOV300	<b>Chardonnay fût 2023</b>	<b>16,03 €</b>	<b>19,40 €</b>

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>	<b>Rouge</b>	<b>Prix HTVA</b>	<b>Prix TVAC</b>
NOV301	<b>Chemin de Novi 2019</b>	<b>10,70 €</b>	<b>12,95 €</b>

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

<b>75cl</b>	<b>Rouge</b>	<b>Prix HTVA</b>	<b>Prix TVAC</b>
NOV302	<b>Prestigi 2020</b>	<b>13,55 €</b>	<b>16,40 €</b>

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 soulignent 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>	<b>Rouge</b>	<b>Prix HTVA</b>	<b>Prix TVAC</b>
NOV303	<b>Novi 2017</b>	<b>19,00 €</b>	<b>23,00 €</b>

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>	<b>Rouge</b>	<b>Prix HTVA</b>	<b>Prix TVAC</b>
NOV304	<b>Mas de Novi « N de Novi » 2015 - 2026</b>	<b>48,76 €</b>	<b>59,00 €</b>

<b>75cl</b>	<b>Rouge</b>	<b>Prix HTVA</b>	<b>Prix TVAC</b>
NOV306	<b>Mas de Novi « N Black » 2019</b>	<b>78,51 €</b>	<b>95,00 €</b>

# Faugères


**BIO**

## Domaine des Estanilles

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 2023</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 silix 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 2023</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 direct en grappe entière. Elevage 100 % en ½ muid neuf pendant 8 mois. Équilibré et minéral, note de pierre à fusil et de silix 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 2023</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 poivré, minéral, franc avec une élégante trame tannique qui renforce la sensation de fraîcheur de complexité et d'équilibre.

## Faugères



BIO

## Domaine des Estanilles

<b>75cl</b>	<b>Rouge</b> _____	<b>Prix HTVA</b>	<b>Prix TVAC</b>
EST203	<b>Sous les Rocs rouge 2020</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>	<b>Rouge</b> _____	<b>Prix HTVA</b>	<b>Prix TVAC</b>
EST204	<b>Clos du Fou 2020-2021</b>	<b>21,49 €</b>	<b>26,00 €</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>	<b>Rouge</b> _____	<b>Prix HTVA</b>	<b>Prix TVAC</b>
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>	<b>Rosé</b> _____	<b>Prix HTVA</b>	<b>Prix TVAC</b>
EST206	<b>Vallongue Rosé 2025</b>	<b>11,53 €</b>	<b>13,95 €</b>

50% grenache, 30% mourvèdre, 20% syrah

# Suze-la-Rousse

## Château de Lignane


**BIO**

<b>75cl</b>	<b>Blanc</b>	<b>Prix HTVA</b>	<b>Prix TVAC</b>
LIGN300	« Les Dimanches de Lignane » Côtes du Rhône 2024	<b>9,01 €</b>	<b>10,90 €</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.

<b>75cl</b>	<b>Blanc</b>	<b>Prix HTVA</b>	<b>Prix TVAC</b>
LIGN301	« Cuvée Hélène » Côtes du Rhône village 2023	<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

<b>75cl</b>	<b>Rouge</b>	<b>Prix HTVA</b>	<b>Prix TVAC</b>
LIGN302	« Les Dimanches de Lignane » Côtes du Rhône 2024	<b>9,01 €</b>	<b>10,90 €</b>

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

<b>75cl</b>	<b>Rouge</b>	<b>Prix HTVA</b>	<b>Prix TVAC</b>
LIGN303	« Cuvée Jean » AOC Côtes du Rhône village Rochegude 2020	<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.

<b>75cl</b>	<b>Rouge</b>	<b>Prix HTVA</b>	<b>Prix TVAC</b>
LIGN304	„Les Longues de Lignane“ AOC Côtes du Rhône Villages Rochegude 2020	<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.

<b>75cl</b>	<b>Rosé</b>	<b>Prix HTVA</b>	<b>Prix TVAC</b>
LIGN306	„Les Dimanche de Lignane“ Côtes du Rhône rosé 2024	<b>9,01 €</b>	<b>10,90 €</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 !



bio-dynamic™

Roaix



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 « pique-bas », 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.

75cl	Blanc	Prix HTVA	Prix TVAC
PIQ405	<b>L'Atypique IGP Vaucluse 2025</b>	<b>9,34 €</b>	<b>11,30 €</b>

Cépages: Vermentino (25%), Sauvignon blanc (25%), Chenin (17%), Petit Manseng (17%), Grenache gris (16%). Chaque cépage est vinifié et élevé séparément en cuve inox. L'élevage est réalisé durant 4 mois sur lies fines juste avant la mise en bouteille.

75cl	Blanc	Prix HTVA	Prix TVAC
PIQ400	<b>L'Atout du Pique 2023</b>	<b>14,79 €</b>	<b>17,90 €</b>

100% Grenache blanc. Vignes de 50 ans d'âge, rendements de 35 hl/ha. Élevage de 50% en demi-muids et 50% en cuve inox.

1,5l	Blanc	Prix HTVA	Prix TVAC
PIQ404	<b>L'Atout du Pique MAGNUM 2022</b>	<b>29,59 €</b>	<b>35,80 €</b>

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



bio-dynamic™

RHÔNE

39

## Roaix

### Domaine Pique-Basse

75cl	Rouge	Prix HTVA	Prix TVAC
PIQ401	<b>La Brusquembille 2023-2024</b>	<b>9,59 €</b>	<b>11,60 €</b>

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 boeuf, magret de canard. Potentiel de garde de 4 à 5 ans.

75cl	Rouge	Prix HTVA	Prix TVAC
PIQ403	<b>L'As du Pique 2022</b>	<b>13,14 €</b>	<b>15,90 €</b>

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	<b>Rasteau 2022-2023</b>	<b>14,05 €</b>	<b>17,00 €</b>

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, faisan, lièvre... mettront en valeur ce vin.

75cl	Rouge	Prix HTVA	Prix TVAC
PIQ406	<b>Côtes du Rhône Village « Au Cœur du Ventraben » 2023</b>	<b>16,45 €</b>	<b>19,90€</b>

Cuvée issue d'une seule parcelle de Syrah plantée en 1975 sur les contreforts du massif du Ventraben à 320m d'altitude, les vendanges se font seulement début octobre. Élevage de 14 mois en demi-muid. Mise en bouteille sans collage ni filtration. Nez au notes de poivre noir et tabac blond. En bouche, toute en longueur épicée, s'accorde à merveille avec les tanins lisses et tendus.

*Meursault***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-Durresses, 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“ 2023	<b>30,58 €</b>	<b>37,00 €</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>

## Grands crus classés

75cl	Rouge _____	Prix HTVA	Prix TVAC
	Saint-Julien Château GRUAUD LAROSE 2020 Deuxième Grand Cru Classé BIO	76,86 €	93,00 €

Apogée 2030 - 2045

**NOTÉ 96/100 CHEZ BETTANE ET DESSEAUVE 2024.**

75cl	Rouge _____	Prix HTVA	Prix TVAC
	Saint-Julien • Château Léoville Las Cases Deuxième Grand Cru Classé 2020	264,46 €	320,00 €

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

**98/100 RVF, 98-99 JAMES SUCKLING, 96-98 WINE ADVOCATE.**

Conservation 35 ans.

## Vins Italiens

<b>75cl</b>	<b>Blanc</b>	<b>Prix HTVA</b>	<b>Prix TVAC</b>
ITA500	<b>Falanghina IGP di Puglia (Pouilles). 2023</b>	<b>10,33 €</b>	<b>12,50 €</b>

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 crus-tacés.

<b>75cl</b>	<b>Blanc</b>	<b>Prix HTVA</b>	<b>Prix TVAC</b>
ITA501	<b>Michelangelo Carravagio (Emilie Romagne). 2022</b>	<b>12,89 €</b>	<b>15,60 €</b>

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.

<b>75cl</b>	<b>Rouge</b>	<b>Prix HTVA</b>	<b>Prix TVAC</b>
ITA502	<b>Nebbiolo d'Alba (Piemont). 2021</b>	<b>12,89 €</b>	<b>15,60 €</b>

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.

<b>75cl</b>	<b>Rouge</b>	<b>Prix HTVA</b>	<b>Prix TVAC</b>
ITA503	<b>Primitivo di Puglia (Pouilles). 2022</b>	<b>11,49 €</b>	<b>13,90 €</b>

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 figues confites avec une belle pointe d'épices. Vin équilibré, très harmonieux et onctueux, un plaisir pour les papilles !

<b>75cl</b>	<b>Rouge</b>	<b>Prix HTVA</b>	<b>Prix TVAC</b>
ITA504	<b>Vizzo Rosso (Emilie Romagne). 2022</b>	<b>11,99 €</b>	<b>14,50 €</b>

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.

## Vins Italiens

75cl	Rouge	Prix HTVA	Prix TVAC
ITA505	<b>Valpolicella Classico Superiore ( Venetie ) 2020</b>	<b>15,29 €</b>	<b>18,50 €</b>

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	<b>Ripasso di Recioto Le Muraie 2018 ( Venetie ) 2019</b>	<b>19,83 €</b>	<b>24,00 €</b>

Cépages: 55% Corvina veronese, 25% Corvinone, 20% Rondinella.

Nez intense de mûre et de cannelle. Goût plein et velouté, harmonieux et rond. Maturation directement dans des cuves en acier à des températures contrôlées pendant 10 jours. Une seconde fermentation est effectuée entre les mois de février et mars sur le marc du Recioto pendant une vingtaine de jours. Vieillessement dans des cuves d'acier pendant 4 mois et transfert fréquents dans des fûts de chênes pendant 18 mois.

75cl	Rouge	Prix HTVA	Prix TVAC
ITA507	<b>Barbaresco ( Piemont ) 2019</b>	<b>22,48 €</b>	<b>27,20 €</b>

Nez arômes et notes de violette, de fruits, de bois et d'épices, en bouche, il est complet, tanique et très harmonieux avec une longue finale Vieillessement 24 mois en fût de chêne de 25 hectolitres ensuite pendant 12 mois en bouteille

Accompagnements: viandes rouges et gibiers, fromages affinés, entrées importantes

Commentaires: un vin puissant très bien équilibré, à l'image du roi des vins Italiens le Barolo.

75cl	Rouge	Prix HTVA	Prix TVAC
ITA508	<b>Sangiovese Riserva (Emilie-Romagne) 2018</b>	<b>13,84 €</b>	<b>16,75 €</b>

Cépages : Cépage 100 % Sangiovese d'Emilie Romagne

Nez intense aux arômes propres de baies sauvages, de fruits rouges mûrs et discrètement épicé. Goût structuré et rond, longue durée gustative grâce à la richesse dans les extraits du produit et un plaisir fourni par un dosage équilibré de bois. Vieillessement en cuves inox 3 x 3 mois et 12 mois en fût de chêne français "Allier"( 2ème et 3ème passage)

Vin puissant et rond, très agréable en bouche avec une touche épicée.

75cl	Rouge	Prix HTVA	Prix TVAC
ITA509	<b>Amarone Della Valpolicella</b>	<b>29,23 €</b>	<b>37,00 €</b>

Cépage 55%, Corvina veronese, 25% Corvinone, 20% Rondinella

Nez intense, fruité, épicé et de cerises au marasquin

Goût plein et velouté, harmonieux et rond, avec une belle balance entre douceur et acidité

Maturation passerillage jusqu'à réduction du volume de 35 à 40 %. Pressage en décembre et macération dans des cuves en acier à des températures contrôlées pendant 10 jours et ensuite fermentation de 15 à 20 jours. Affinement et vieillissement dans des cuves d'acier pendant 4 mois et transfert fréquents dans des fûts de chênes pendant 48 mois et ensuite 4 mois en bouteille.

# Roussillon

## Domaine Deveza

Le domaine familial se situe au cœur de la vallée de l'Agly, en Roussillon. Le vignoble s'étend sur 27 hectares de divers terroirs (schistes, argilo-calcaires et granite) et cépages (Blancs : Grenache gris, Muscat, Macabeu. Rouge : Carignan, Grenache noir, Syrah, Mourvèdre) sur le territoire de Montner, Latour-de-France, Tautavel, Maury et Estagel.

La Vallée de l'Agly est située au nord des Pyrénées-Orientales entre le massif des Corbières et les Pyrénées.

C'est une terre de contrastes alliant les couleurs ocres rouges des argiles, à la blancheur des calcaires et aux schistes noirs. Ces terroirs font la richesse et la diversité de nos vins. Fruit d'une sélection rigoureuse dans une exigence de qualité, ces vins forts en caractère éveilleront vos papilles et vos sens.

La totalité du vignoble, est conduit en agriculture biologique selon des techniques ancestrales et innovantes. Un contrôle parcellaire est régulièrement effectué par le vigneron afin de suivre rigoureusement le développement végétatif de la vigne.

Cette étape clé, associé aux différentes techniques et savoir-faire permet une meilleure lutte contre les maladies tout en préservant la qualité du raisin et de l'environnement.

75cl	Blanc	Prix HTVA	Prix TVAC
DEV600	<b>IGP Côtes Catalanes Harmonie 2023</b>	<b>11,57 €</b>	<b>14,00 €</b>

100 % de Grenache gris. Vigne plantée en 1959 sur un sol argilo-calcaire, exposée plein nord. Élevage en fûts de chêne pendant six à neuf mois. Complexe au nez, les notes de grenaches se mêlent aux nuances de grillé et de vanille; le bois est fondu. Ample et généreux, le final est rehaussé par une petite pointe de fraîcheur.

75cl	Rouge	Prix HTVA	Prix TVAC
DEV601	<b>AOP Côtes du Roussillon Village « Symphonie » 2022</b>	<b>8,22 €</b>	<b>9,95 €</b>

50 % de Carignan vieilles vignes planté en 1905 sur un sol schisteux ( rocailleux ). Altitude : 200 mètres. Exposé plein nord.

25 % de Syrah plantée en 1999 sur un sol schisteux. Exposée plein sud.

25 % de Grenache noir planté en 1987 sur un sol de gneiss. Exposé plein sud.

Elevage en cuve sur une période de 12 mois. Intense au nez, fruits rouge et noir. En bouche le fruit est bien présent avec des notes de cassis. Ample et charnu, aromatique.

75cl	Rouge	Prix HTVA	Prix TVAC
DEV602	<b>IGP Côtes Catalanes « Carignan Vieilles Vignes » 2021</b>	<b>12,39 €</b>	<b>15,00 €</b>

100 % carignan vieilles vignes. Vigne plantée en 1905 sur un sol schisteux exposée plein nord. Elevage en cuve inox 12 mois. Nez d'une belle complexité, fruit mûrs, épices. Notes de cassis.

Bouche : Le fruit est bien présent. L'attaque est fraîche, ample. Les tanins sont enrobés avec une belle persistance.

# Roussillon

<b>75cl</b>	<b>Rouge</b>	<b>Prix HTVA</b>	<b>Prix TVAC</b>
DEV603	<b>AOP Côtes du Roussillon Tautavel « Château Péliissier » 2018</b>	<b>13,88 €</b>	<b>16,80 €</b>

40 % de carignan vieilles vignes. Vigne plantée en 1938 sur un sol argilo-calcaire. 30 % de syrah. Vigne plantée en 1995 sur un sol argilo-calcaire. 30 % de grenache noir. Vigne plantée en 1955 sur un sol argilo-calcaire.

Élevage en cuve 18 mois. Nez d'une grande complexité avec des notes de fruits noir, cassis, fruits confiturés, épicés suivie de nuances grillées. En bouche l'attaque est ronde ample et chaleureuse suivi d'une belle évolution sur des notes de fruits mur et d'épices douces. Les tanins sont enrobés. Ce vin présente un bel équilibre et une bonne persistance.

<b>75cl</b>	<b>Rouge (doux)</b>	<b>Prix HTVA</b>	<b>Prix TVAC</b>
DEV604	<b>AOP Maury Grenat 2021</b>	<b>13,88 €</b>	<b>16,80 €</b>

100 % de Grenache noir planté en 1950 sur un sol de schistes.

Cueillette manuelle, fermentation en cuve jusqu'au mutage à l'alcool. Puis, élevage 10 mois dans des barriques anciennes. Intense au nez, avec des arômes de cacao, de cerises confiturées. La bouche est puissante et charnue. Les notes de cacao, de cerises confiturées et de fruits noirs sont portés par des tanins moelleux. Le boisé est fondu. Ce vin accompagnera un Mille-feuille au chocolat framboise, une forêt noire ou encore, une tarte aux framboises.

<b>75cl</b>	<b>Blanc</b>	<b>Prix HTVA</b>	<b>Prix TVAC</b>
DEV605	<b>AOP Rivesaltes Ambré 2013</b>	<b>13,88 €</b>	<b>16,80 €</b>

100 % de Grenache gris planté en 1959 sur un sol argilo-calcaire.

Cueillette manuelle, fermentation en cuve jusqu'au mutage à l'alcool. Puis, élevage oxydatif 36 mois dans des barriques anciennes. Teinte ambré soutenue, avec des reflets dorés. Nez d'une belle complexité, écorces d'oranges confites, fruits secs grillés et note de miel. La bouche est puissante et équilibrée. Les notes de figues sèches, de pain d'épices et de noix sont portées par des tanins fins et légers. Ce vin accompagnera du Roquefort, des desserts, mais aussi des préparations à base de chocolat.

<b>75cl</b>	<b>Ambré</b>	<b>Prix HTVA</b>	<b>Prix TVAC</b>
DEV606	<b>Muscat de Rivesaltes élevé en barrique 2009</b>	<b>20,66 €</b>	<b>25,00 €</b>

70 % de Muscat petit grain. Vigne plantée en 2000 sur un sol schisteux (rocailleux) à 200 mètres d'altitude.

30 % de Muscat d'Alexandrie. Vigne plantée en 1955 sur un sol de schistes terreux. Fermentation à 18 degrés jusqu'au mutage. Élevage de 5 années en fûts de chêne.

Nez d'une belle complexité. Note de verveine fraîche, d'écorce d'orange et de pain d'épice. La bouche est gourmande, les notes de verveine et d'écorce d'orange sont bien équilibrées entre fraîcheur et liqueur. Vin exceptionnel qui accompagnera très bien un foie gras poêlé.



bio-dynamic™

## Régnié-Durette

### Domaine des Capréoles Cédric Lecareux

C'est en découvrant cette propriété sur la commune de Régnié-Durette que nous avons choisi de franchir le pas dans cette aventure familiale.

Le domaine chargé d'histoire depuis plus de 250 ans, nous a charmés par ses vieilles pierres, son cadre arboré, ses anciennes caves voûtées, son cuvage et ses vignes attenantes. Tout était là pour combiner notre projet viticole et notre vie de famille.

Le domaine Les Capréoles a ainsi vu le jour en Juillet 2014 avec ses 3 hectares de vigne implantés comme un jardin autour de la propriété, bénéficiant d'une vue exceptionnelle sur les deux clochers du village. A partir de 2016, le domaine s'étoffe avec deux hectares supplémentaires. Aujourd'hui, le domaine compte environ 7,5ha en production, tous certifiés en Agriculture Biologique et Biodynamie.

75cl	Blanc	Prix HTVA	Prix TVAC
CAP300	<b>Beaujolais Lantignié « Axiome » 2024</b>	<b>18,43 €</b>	<b>22,30 €</b>

100% Chardonnay. Depuis sa plantation en 2017, cette parcelle de Chardonnay n'a connu que l'agriculture Biodynamique. Elle a été récoltée pour la première fois en 2019 pour donner cette cuvée Axiome.

Après un long pressurage tout en douceur, le vin a été vinifié en fût en levures indigènes et élevé sur lies pendant 8 mois.

Ce Beaujolais Lantignié blanc, 100% chardonnay, combine concentration, rondeur et finesse.

75cl	Rouge	Prix HTVA	Prix TVAC
CAP301	<b>AOP Beaujolais Village « Amourgandise » 2024</b>	<b>13,14 €</b>	<b>15,90 €</b>

100% Gamay. Cette cuvée a été créée afin de révéler toute la gourmandise que pouvait procurer le Gamay. Issue des raisins récoltés sur le terroir de Lantignié, l'Amourgandise offre un fruit cristallin et pur enveloppé d'une finesse innocente puisque c'est encore notre fille Margot qui, du haut de ses 5 ans, nous a fait découvrir cet anagramme de circonstance.

Un vin qu'on aime partager juste pour le plaisir !

75cl	Rouge	Prix HTVA	Prix TVAC
CAP302	<b>Régnié « Chamodères » 2023</b>	<b>14,88 €</b>	<b>18,00 €</b>

100% Gamay. Tout en conservant les caractéristiques de la macération carbonique traditionnelle du Beaujolais allée à une part de vendange égrappée, ce Régnié fruité marque les papilles et les esprits par ses tanins soyeux et son impressionnant volume en bouche.

Un vin plaisir, gourmand à savourer... tout simplement.



bio-dynamic™

BEAUJOLAIS

47

## Régnié-Durette

**Domaine des Capréoles  
Cédric Lecareux**

75cl	Rouge	Prix HTVA	Prix TVAC
CAP303	<b>Brouilly « L'Hydrophobe » 2024</b>	<b>16,20 €</b>	<b>19,60 €</b>

100% Gamay.

Les raisins de ce millésime 2017 proviennent du terroir des pierres bleues de Brouilly (diorites). Le nez est fin et enchanteur, avec des nuances florales délicates et un boisé subtil. En bouche, il est souple et juteux, ses tanins veloutés glissent tout seuls sans accroche, et les pierres bleues lui amènent une finale fraîche et légèrement minérale qui laisse un goût de trop peu !

75cl	Rouge	Prix HTVA	Prix TVAC
CAP304	<b>Régnié « Diaclase » 2023</b>	<b>17,60 €</b>	<b>21,30 €</b>

100% Gamay.

Le développement de la vigne sur sols granitiques est étroitement lié à l'existence de diaclases. Ces fractures dans les blocs de la roche-mère permettent aux racines de la vigne de s'infiltrer pour puiser tous les minéraux qui font la typicité de nos vins. Nous avons donc choisi de leur rendre hommage au travers de la cuvée « Diaclase ».

Issue de nos plus vieilles parcelles et élevée en fût de chêne, cette cuvée offre une grande complexité aromatique portée par une structure ferme, mais très soyeuse. La bouche est pleine et d'une grande longueur avec une belle fraîcheur. C'est un grand Régnié qui peut se déguster dans l'immédiat sur le fruit, mais qui saura vous dévoiler bien d'autres facettes au cours d'une garde qu'on peut estimer à une vingtaine d'année.

# Limoux

## Domaine J.Laurens

À quelques kilomètres Cité de Carcassonne, le domaine J.Laurens s'étend sur plus de 50 hectares en bordure du petit village de la Digne d'Aval sur le vignoble de l'Appellation d'Origine Contrôlée de Limoux. Le domaine produit exclusivement des vins effervescents en AOC.

Dans les années 80, un Champenois imprégné de la grande tradition des vins effervescents comprend tout l'intérêt du terroir de Limoux en Appellation d'Origine Contrôlée depuis 1938 – une des plus vieilles de France – et décide de s'y installer. Michel Dervin achète quelques hectares de vignes pour produire la fameuse Blanquette de Limoux. En 2002, Jacques Calvel reprend le flambeau.

<b>75cl</b>	<b>Méthode Ancestrale</b>	<b>Prix HTVA</b>	<b>Prix TVAC</b>
JL500	<b>AOC Limoux Méthode Ancestrale « L'Ancestrale »</b>	<b>11,74 €</b>	<b>14,20 €</b>

100% Mauzac.

Arômes de fruits frais, de pomme verte avec une fin de bouche très nette. C'est un joli vin aérien issu d'une fermentation partielle où le sucre naturel n'achève pas sa transformation en alcool. Ce vin est léger avec seulement 6° à 7° et il est naturellement sucré. Nous ne rajoutons pas de dosage final donc aucun sucre extérieur à celui du fruit lui-même: le Mauzac va alors pouvoir dévoiler toute la pureté de ses arômes fruits du verger : pomme, poire subtilement miellés. La tradition voulait qu'on mette en bouteille à la vieille lune de mars qui correspondait au moment où les amandiers se couvraient de fleurs d'où cette étiquette florale.

A essayer sur une simple tarte aux pommes légèrement acidulée: tout simplement magique !

<b>75cl</b>	<b>Crémant blanc</b>	<b>Prix HTVA</b>	<b>Prix TVAC</b>
JL501	<b>AOP Crémant de Limoux « Graiménous »</b>	<b>12,73 €</b>	<b>15,40 €</b>

Cépages : 60% Chardonnay, 30% Chenin, 5% Mauzac, et 5% Pinot Noir.

Vin délicatement citronné et vif, il accompagnera parfaitement vos tapas et verrines à l'apéritif et surprendra agréablement avec un plateau de fruits de mer. Il est aussi le compagnon idéal de toutes les fêtes conviviales.

<b>75cl</b>	<b>Crémant</b>	<b>Prix HTVA</b>	<b>Prix TVAC</b>
JL502	<b>AOP Crémant de Limoux « Clos des Demoiselles »</b>	<b>14,79 €</b>	<b>17,90 €</b>

60% Chardonnay, 25% Chenin et 15% Pinot Noir.

Profond tout en restant délicat avec des arômes subtils de fleurs blanches et fruits exotiques. Sa bulle racée et vive, sa longueur en bouche vous permettent de le servir tout au long d'un repas sur des poissons, des viandes blanches, des desserts au chocolat. Sa bouteille originale (modèle original) fera de l'effet sur vos tables de réception.

# Huile d'Olive.

## du Moulin Paradis

Situé à Martignargues et à Saint Maximin, depuis 4 générations, le vieux moulin du Domaine de Portal, situé en pleine campagne, propose de découvrir une huile issue des différentes variétés d'olives gardoises.

Situé en pleine campagne, ce Moulin du XVIème siècle (1540) apparait au flan d'une colline bordée d'une rivière, la Droude, qui, jusqu'en 1998 permettait d'actionner la vieille meule et le pressoir.

Bâti de pierres sèches, il est jouté d'un Pigeonnier classé et d'un traditionnel Four à pain. C'est en 1950 que Auguste Paradis relance l'activité oléicole en modernisant les installations, facilitant ainsi l'extraction de l'huile et le dur travail du Moulinier.

75cl		Prix HTVA	Prix TVAC
HUI600	« Picholine » Huile d'Olive vierge extra (origine France)	22,55 €	23,90 €

Olive typique du Gard ! Très appréciée également en olive de table, la plus représentative de notre beau département, son huile est puissante, onctueuse et son amertume intense tout en préservant de beaux arômes fruités de pomme et d'artichaut plus ou moins marqués selon le millésime.

Elle se marie parfaitement avec les cuissons de légumes, les viandes rouges, les sauces et salades vertes.

75cl		Prix HTVA	Prix TVAC
HUI601	« À l'ancienne » Huile d'Olive vierge (origine France)	22,55 €	23,90 €

Assemblage historique du Moulin Paradis qui en est à l'origine.

Chaque année le maître Moulinier sélectionne certaines olives en fonction de leur maturité et de leur terroir pour composer une huile très fruitée, avec peu d'amertume.

Ses arômes rappellent ceux de la tapenade, des olives noires et du pruneau. Ils sauront parfaitement mettre en valeur les crudités, les marinades et les féculents.

Certains gourmands lui prêtent des arômes de cacao !





*Les samedis DIVIN*

**TOUS LES  
SAMEDI MATIN**  
DE 09H30 À 13H00

ROUTE DE DOLHAIN · BAELEN



L'INSTANT  
**DIVIN**

COMMANDEZ SUR NOTRE E-SHOP

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