



Tarifs octobre 2018

Alsace.....	2
Beaujolais.....	3
Bordelais.....	4
Bourgogne.....	6
Champagne.....	7
Languedoc-Roussillon.....	9
Loire.....	10
Provence.....	13
Rhône.....	14
Savoie.....	15
Sud-Ouest.....	16
Bières.....	19
Cidres & poiré.....	20
Alcools & apéritifs.....	21
Jus & softs.....	22
Conditions générales de vente.....	24

Livraison possible dans un rayon de 30km autour de St martin du Bec pour une quantité minimum d'un carton de 6 bouteilles de vin ou de jus de fruits ou 12 de bière. **Prix de la livraison : 9,00 € TTC par carton.**








 AB <small>AGRICULTURE BIODYNAMIQUE</small> Viticulture Bio ou biodynamique	 Viticulture raisonnée	 Viticulture Haute Valeur Environnementale	 vegan Compatible avec un régime Végan	BiB Existe en Bag in Box 5 litres ou 10 litres
---	--	--	--	--








L'abus d'alcool est dangereux
 pour la santé.
 A consommer avec modération


Alsace

Domaine Koenig

AOC Alsace Sylvaner 75 cl Le sylvaner est un vin léger frais avec une touche de vivacité. Il accompagne avec légèreté et délicatesse les salades, huîtres, moules, les jambons et charcuteries d'Alsace, ou peut tout simplement étancher la soif. En cela il a d'ailleurs toute sa place parmi les vins de l'été. Mélangé avec du kir, il sera parfait en apéritif.		8,00 €
AOC Alsace Riesling 75 cl Vin sec, racé, délicatement fruité, il offre un bouquet d'une grande finesse avec des nuances parfois d'agrumes mais aussi des notes florales ou minérales. Ce vin gastronomique par excellence est incomparable avec les poissons, les crustacés, les fruits de mer, la blanquette de veau, le coq au vin, le fromage de chèvre ou de brebis et bien sûr la choucroute !		9,50 €
AOC Alsace Pinot Gris 75 cl Il développe une opulence et une saveur caractéristiques. Charpenté, rond et long en bouche, il présente des arômes complexes de sous-bois, parfois légèrement fumés et de fruits secs. Il est excellent avec le foie gras, le gibier, les viandes blanches, les rôtis et les fromages tel que du Comté, du Beaufort ou du Gruyère.		11,50 €
AOC Alsace Gewurztraminer 75 cl Le Gewurztraminer offre une véritable palette aromatique ! Corsé, charpenté, il développe de riches arômes de fruits (litchis, fruit de la passion, ananas...), de fleurs (la rose notamment) ou d'épices. Puissant et séducteur, parfois légèrement moelleux, il est parfait en apéritif, avec les cuisines exotiques, tous les plats parfumés et relevés, les fromages corsés dont le fameux Munster, ou encore les desserts modérément sucrés.		12,00 €
AOC Alsace Pinot noir 75 cl Vin rouge léger, sec et frais, délicatement fruité aux arômes de cerise, de framboise et de mûre et aux tanins fondus. Il déploie toute son originalité avec les viandes rouges, grillades, charcuteries, fromages. Il est également très apprécié autour des buffets campagnards et des pique-nique		10,00 €
AOC Muscat d'Alsace 75 cl Vin léger au caractère à la fois sec et aromatique, d'un fruité inimitable, il distille un bouquet de raisins frais et donne réellement l'impression de croquer le raisin. La fraîcheur et la pointe de fine amertume contribuent à la spontanéité et à l'harmonie du vin. Il agrémente avec talent apéritifs, desserts mais aussi les asperges.		9,70 €
AOC Crémant d'Alsace 75 cl Vin effervescent, délicat, ses fines bulles et son caractère fin et intense agrémentent les apéritifs, cocktails et desserts.		12,00 €





Domaine Dirler-Cadé

AOC Pinot Gris Grand Cru Kessler 2014 (moelleux) 75 cl Dégustation : Figaro Vins par Bernard Burtschy 17/20 «Sur un pur terroir de grès, le vin est ample et généreux, mais bien structuré. Un vin de garde». Accord Mets & Vins : magret de canard au balsamique et ses petits légumes.		24,00 €
AOC Riesling Grand Cru Saering 2014 (sec) 75 cl Dégustation : avec une salinité omniprésente et la fraîcheur alerte du Saering, pur, sec, saillant et juteux, entre notes minérales et zestes d'agrumes. Belle bouteille dédiée aux vertus gastronomiques. Accord Mets & Vins : filet de Saint Pierre et petits artichauts confits.		28,00 €
AOC Muscat Grand Cru Spiegel 2015 (sec) 75 cl Dégustation : RVF «Grande Réussite, ce vin impose une belle classe en bouche, avec une minéralité du sol bien exprimée. Le fruit est très préservé. Touche de menthe poivrée en finales ». Accord Mets & Vins : apéritif, asperges blanches.		18,50 €
AOC Gewurztraminer Grand Cru Saering 2016 (moelleux) 75 cl Dégustation : vin élégant et très équilibré qui le positionne bien à table, sur des plats épicés, des currys doux. Accord Mets & Vins : tajines, couscous, vieux parmesan.		25,50 €
AOC Gewurztraminer Grand Cru Kessler Vendanges Tardives 2014 (doux) 75 cl Le nez évolue dans un registre pâtissier avec des notes de fruits confits et d'épices - la bouche est fluide, avec du volume et de la fraîcheur - vin racé, à la fois dense et aérien - 58 g/l sucres résiduels - foie gras d'oie et sa gelée au Gewurztraminer		31,00 €


<p>AOC Gewurztraminer Grand Cru Kessler Grains Nobles 2011 (doux) 75 cl Dégustation : Gault&Millau 17/20 «Complexité et gourmandise autour de notes de mangue rôtie, d’ananas Victoria et d’orangette. Le nez est une ode à lui tout seul. Le palais le complète harmonieusement, sans tomber dans un excès de sucrosité, l’amertume équilibrant l’ensemble de la plus noble des manières. Finale aux accents de verveine. Luxueux». Accord Mets & Vins : comme un digestif.</p>		57,50 €
---	--	----------------

Beaujolais

Château de Belleverne






<p>« La Madone » 2016 AOC Saint-Amour 75 cl Le Saint-Amour du Château de Belleverne est composé à 100% de Gamay. Les raisins sont ramassés manuellement et la vinification est classique. Il a été vieilli dans des cuves en acier pour faire ressortir les arômes fruités de fruits rouges. Fruité avec des notes de fruits rouges, légèrement floral. Convient à tous les types de charcuteries ou un jarret de porc accompagné d'une purée de panais.</p>		10,50 €
<p>« Les Seignaux » 2016 AOC Moulin à Vent 75 cl Un Moulin à Vent floral, aux arômes épicés et un bon goût de fruits rouges. A servir sur un gigot d'agneau et des légumes grillés !</p>		10,50 €
<p>« Le Bois de Chat » 2016 AOC Juliéna 75 cl Ce Juliéna est composé à 100% du cépage Gamay. Le fait qu'il soit issu de vieilles vignes donne à ce vin une forte concentration. Les raisins sont cueillis à la main et la vinification est faite de manière classique. Il a été vieilli dans des cuves en acier ce qui laisse développer les arômes fruités de fruits rouges. Très fruité avec des notes florales et épicées. Convient à tous les types de charcuteries ou de repas plutôt légers ou froids.</p>		10,50 €
<p>« Les Gays » 2016 AOC Chénas 75 cl Serein comme son terroir de granit, élégant comme la forêt de chênes qu'il a remplacé, on dit du Chénas qu'il sait réveiller les palais de saveurs épicées. Louis XIII en avait fait son favori. Très courtisé, le plus «rare» des crus du Beaujolais s'affirme comme un vin de garde généreux. Tendre en bouche, il se distingue par sa robe rubis teintée de grenat, un corps charpenté.</p>		10,50 €
<p>« Le Clos » 2016 AOC Beaujolais-Village 75 cl Représentatif des Beaujolais Village, ce vin à partager entre copains pour profiter pleinement de sa gourmandise arbore une belle robe couleur cerise et des arômes de petits fruits, tels le cassis et la fraise. C'est un vin harmonieux et suave en bouche.</p>		8,00 €
<p>AOC Beaujolais rosé 2017 75 cl Une de mes belles découvertes ! Le plaisir, le charme et la gourmandise définissent assez bien les rosés de Beaujolais. Le château de Belleverne nous offre ici un des meilleurs produits de l'AOC.</p>		8,00 €
<p>AOC Beaujolais blanc 2016 75 cl Un beau jaune lumineux. D'agréables arômes floraux. Ce vin est aromatique et floral en bouche avec un bon équilibre des acidités. Le goût du fruit est respecté car il n'y a pas d'élevage en fûts de chêne. Il peut se déguster en apéritif ou avec des fruits de mer.</p>		9,00 €
<p>AOC Beaujolais-Village Nouveau 2018 75 cl A découvrir en novembre !</p>		8,00 €

Domaine Charly Thévenet



<p>« Grain & Granit » 2017 AOC Régnié 75 cl Très belle robe rubis brillante, limpide. Nez expressif et frais sur des notes de fruits rouges acides, groseille et fraise des bois, puis, à l'ouverture, apparaît un registre minéral. La bouche d'un équilibre parfait, dotée d'une acidité dynamique révèle des notes de fruits des bois.</p>		18,00 €
---	---	----------------

Bordelais



Château Haut-d'Arzac

AOC Bordeaux rouge 2015 75 cl Un de mes coups de cœur ! Robe rubis moyennement soutenu. Nez fruité très mûr avec un arrière-plan végétal et boisé, un style épanoui. En bouche un bordeaux extrêmement fondu, peu corpulent qui vaut par son fruit et sa fraîcheur préservée.		7,00 € BiB 5l 24,00 €
AOC Entre-deux-Mers 2016 ou 2017 75 cl 80% Sauvignon, 20% Muscadelle. La robe jaune pâle brillante, le nez aux arômes élégants de fleurs blanches. L'amplitude et la rondeur en bouche, les notes fruitées délicieuses, la finale persistante avec son agréable fraîcheur.		7,00 € BiB 5l 24,00 €
AOC Bordeaux Supérieur rouge 2010 75 cl Les notes vanillées et grillées dominent en effet l'expression des arômes de fruits rouges tant au nez qu'au palais. Toutefois, la chair ronde, d'une persistance satisfaisante, s'appuie sur des tanins soyeux qui rendent la dégustation agréable dès aujourd'hui à ceux qui n'auront pas la patience d'attendre deux ans.		8,00 €
« Cuvée des Anges » 2014 AOC Bordeaux Supérieur rouge 75 cl Jolie couleur pourpre et soutenue, nez intense de fruits mûrs, cassis, pruneaux, réglisse, vanille. En bouche ce vin est ample, il a une bonne attaque, c'est un vin savoureux et équilibré avec une finale en bouche un peu boisée.		9,00 €
AOC Bordeaux rosé 2017 75 cl "Un 100 % cabernet-sauvignon, issu pour 80 % de saignée et pour 20 % de pressurage. La robe est vive et limpide, le nez intense et franc, sur la cerise et l'amylique, le palais vineux et rond sans manquer ni vivacité ni de fruit. Bordeaux rosé à l'œil, plutôt claret en bouche." Guide Hachette 2015		7,00 € BiB 5l 24,00 €


Domaine Emile Grelier

AOC Bordeaux rouge 2015 75 cl Un nez tout en fruits rouges frais, légèrement réglissé. Ample et rond en attaque, le palais suit la même ligne fruitée, adossé à des tanins de qualité. Vin non collé, compatible avec le régime végétal.	 	11,50 €
---	--	---------


Château Coutet

AOC St Emilion Grand Cru Classé 2013 75 cl Les notes de fruits rouges sont très concentrées, derrières-elles se développent une large palette aromatique dont notamment la vanille et le cuir avec l'élevage en barrique. Vin compatible avec le régime végétal.	 	21,50 €
---	--	---------






Château Gombaude-Guillot

« Clos Plince » AOC Pomerol 2012 75 cl Nez séduisant et atypique qui dévoile des arômes intenses de mûres, de noisettes grillées, de cannelle et de cacao. La bouche est souple, veloutée et fruitée. Belle persistance aromatique à la finale délicieusement chocolatée.		34,50 €
---	---	---------



Château Meyre

« Gallen » 2015 AOC Margaux 75 cl Faisant partie des premiers Margaux Bio, « Gallen » est une production exclusive. Seulement 2 hectares produisent un vin capable de rivaliser avec certains grands crus classés. C'est avec une majorité inhabituelle de merlot que ce vin allie la rondeur des fruits frais et l'expression des grands terroirs.		31,00 €
---	---	---------







Château Simon



<p>AOC Graves rouge 2015 (Sud des Graves) 75 cl De couleur rubis, il a un nez fin et délicat. En bouche, le Château Simon Graves rouge a une bonne structure aromatique avec des tanins fins et soyeux.</p>		<p>8,50 €</p>
<p>« <i>Agapes de Rieufret</i> » 2016 AOC Graves rouge (Nord des Graves) 75 cl Sa robe est sombre et son nez intense avec des notes fumées. Souple et dense, ce vin révèle un milieu de bouche moelleux, et possède de la longueur dans une belle finale.</p>		<p>14,50 €</p>
<p>AOC Graves blanc 2017 75 cl De couleur jaune aux reflets verts, ce vin exprime des notes d'agrumes et de fleurs blanches. Il est très plaisant et bien équilibré.</p>		<p>8,50 €</p>
<p>« <i>Cuvée Classique</i> » AOC Sauternes-Barsac 2015 75 cl De belle couleur jaune doré, son nez est intense avec des notes fruités exotiques et d'agrumes. L'attaque est ronde et fruitée avec une évolution ample, liquoreuse riche et fraîche. A l'aération se développent des notes épicées (cannelle, vanille) et fraîches (menthe accompagnée de fruits exotiques et secs). La finale est légèrement boisée.</p>		<p>16,50 €</p>
<p>« <i>Cuvée Exceptionnelle</i> » AOC Sauternes-Barsac 2015 75 cl De belle couleur jaune or, son nez est élégant et expressif avec des notes fruités exotiques. En bouche, il est rond, fruité, riche et frais. Les arômes sont concentrés et complexe : pêche, abricot, agrumes, fruits secs. La finale est légèrement boisée (vanille).</p>		<p>24,00 €</p>

Château Moulin de Blanchon



<p>AOC Haut-Médoc rouge 2014 ou 2015 75 cl Très beau millésime. Un été très chaud a permis d'avoir des tanins puissants et élégants donnant des arômes de fruits rouges plein de promesse pour l'avenir.</p>		<p>12,00 €</p>
<p>« <i>Fleur de Liot</i> » AOC Saint Estéphe 2015 ou 2016 75 cl Belle robe intense et élégante. Il offre un bouquet généreux de cassis et de fruits rouges avant de révéler au palais sa solide charpente pour un bon potentiel de vieillissement.</p>		<p>18,00 €</p>

Château Pré la Lande

<p>« <i>Cuvée Diane</i> » 2015 AOC Sainte Foy Bordeaux rouge 75 cl La couleur de ce vin est d'un rouge sombre, le nez, après agitation est complexe avec des senteurs de fruits noirs, de réglisse et de vanille. L'attaque en bouche est franche, puissante mais sans aucune agressivité. Les tanins sont serrés mais très polis, et la finale est ample et sensuelle sur des notes de cacao et de vanille. Agréable dès aujourd'hui, ce vin pourra être conservé en cave une décennie sans problème.</p>	 	<p>13,50 €</p>
<p>« <i>Cuvée Terracotta</i> » 2016 AOC Sainte Foy Bordeaux rouge 75 cl La terre cuite fût utilisée pendant des siècles pour vinifier, élever et transporter les vins. Les barriques et foudres en chêne, puis les cuves en inox ou béton ont pris sa place car ces contenants peuvent être plus grands et surtout ils sont moins fragiles. Quelques vignerons, à la recherche de vins à la pureté aromatique sans pareil, ont expérimenté l'élevage puis la vinification dans des contenants en terre cuite. La Cuvée Terracotta a été élevée dans des amphores en terre cuite de Toscane de 320 à 450 litres. Le premier millésime issu de cette technique est le 2015 et révèle une fraîcheur et une pureté aromatique étonnante.</p>	 	<p>14,00 €</p>
<p>« <i>Cuvée des Fontnelles</i> » 2016 AOC Sainte Foy Bordeaux blanc sec 75 cl Beaucoup d'agrumes et de fleurs blanches au nez pour ce 2015 qui en bouche révèle une jolie vivacité et des arômes de fruits exotiques (mangue, ananas). Belle finale sur des notes soyeuses de pêches</p>	 	<p>13,50 €</p>


<p>« Cuvée des Fontelles » 2017 AOC Sainte Foy Bordeaux blanc liquoreux 75 cl Le nez est très expressif, il révèle des senteur d'ananas, de mangues et de fleurs blanches. La bouche est pleine, puissante et fraîche à la fois grâce à une belle acidité et des arômes d'agrumes confits et de confiture d'abricot. La finale confite adossée à une liqueur puissante mais élégante rappelle certains grands liquoreux. A boire frais mais pas glacé. Se gardera de nombreuses années mais offre d'or et déjà un grand plaisir à la dégustation.</p>	 	17,00 €
---	---	----------------

Château Falfas





<p>AOC Côtes de Bourg rouge 2013 75 cl 55% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc, 5% Malbec. Vendanges manuelles à maturité, égrappage 100% et léger foulage avant mise en cuve. Levures indigènes, élevage en barriques, vin non filtré. Corsé et plein avec des tanins vifs et une grande longueur...cette bouteille joue dans la cours des grands.</p>		17,00 €
<p>« Le Chevalier » 2012 AOC Côtes de bourg rouge 75 cl 65% Cabernet Sauvignon, 30% Merlot, 5% Cabernet Franc. Élevage de 18 mois en barriques neuves (chêne français) avec soutirages tous les 3 mois. C'est un vin de grande garde à la robe grenat profonde et dense, au bouquet intense et riche, un vin complexe et long en bouche.</p>		32,50 €

Bourgogne




Château de Belleverne

<p>AOC Bourgogne blanc 2016 75 cl Un vin aux couleurs jaune clair et nuances de verts. Un vin floral aux arômes de fruits blancs et presque un goût de pain frais. Un vin blanc de Bourgogne très harmonieux sans la lourdeur des fûts de chêne. A déguster en apéritif, ou au cours d'un repas avec des fruits de mer, un filet de cabillaud en sauce tomate et basilic.</p>		10,00 €
--	---	----------------



Domaine Bernard Defaix

<p>AOC Chablis 2017 75 cl Ce vin est élevé en cuves inox de manière à préserver la typicité de l'appellation. Ce Chablis se caractérise par sa fraîcheur, une attaque franche et une bonne persistance. Au niveau aromatique, les notes minérales dominent et sont parfois associées à de légères touches d'agrumes (citron, pamplemousse). A boire dans les 2 ans pour accompagner par exemple des fruits de mer ou des poissons.</p>	 Conv.	19,50 €
<p>AOC Bourgogne aligoté 2015 75 cl Vin blanc, gourmand et frais, il est préférable de le déguster dans sa jeunesse afin de préserver toute sa fraîcheur. Des notes acidulées et une jolie vivacité en font un parfait vin d'apéritif. Servir avec, par exemple, une assiette de charcuterie ou une salade de crudités.</p>		16,00 €
<p>AOC Chablis 1^{er} Cru Côte de Léchet 2017 75 cl Le sol caillouteux et ensoleillé des parcelles se reflète dans ce vin puissant et complexe. Il s'épanouit en vieillissant et exprime des arômes minéraux typiques de silex et de pierre à fusil. Le Côte de Léchet est en effet parmi les premiers crus du vignoble chablisien ayant le plus important potentiel de garde. Il se marie très bien avec des poissons au beurre blanc, blanquette, volaille à la crème.</p>	 Conv.	25,00 €
<p>AOC Chablis Grand Cru Bougros 2012 75 cl Ce grand cru est situé à l'extrémité ouest/sud-ouest des 7 grands crus chabliens. Cette cuvée de Bougros est issue d'une vigne localisée en haut de coteau ce qui lui permet de bénéficier d'un excellent ensoleillement. Flatteur et gouleyant avec des arômes de fleur, de chèvrefeuille notamment et des notes minérales, il est aussi plein en bouche avec une bonne longueur. Servir à 13° avec, par exemple, un turbot vapeur aux asperges.</p>		54,50 €

Domaine Louis Chenu Père & Filles






<p>AOC Bourgogne rouge 2016 75 cl Petite cuvée élaborée avec des raisins issus d'une vieille vigne au rendement faible. Le vin est toujours d'une jolie intensité, friand et agréable à boire rapidement.</p>		<p>19,00 €</p>
<p>« Aux Clous » AOC Savigny-les-Beaunes 1^{er} cru 2016 rouge 75 cl Ce cru est implanté à mi-coteau et comporte des terrains différents : des terres rouges et profondes sur la partie haute, un sol caillouteux sur les trois-quarts restants. L'orientation du coteau est ici parfaitement méridionale. Ce vin très plaisant, assez tendre et flatteur et qui possède une belle couleur développe un parfum de violette, ces caractéristiques lui donnant un caractère très féminin.</p>		<p>28,00 €</p>
<p>« Les Saucours » AOC Savigny-les-Beaunes 2016 blanc 75 cl Les vins blancs de Savigny proviennent des terres dites "blanches" qui sont en partie marneuses. Seules 5% du vignoble de Savigny est planté en cépage à vin blanc (principalement chardonnay). Les Savigny-les-Beaune blancs sont des vins bien structurés, secs, assez ronds et d'une belle couleur or-vert. Le chardonnay, principal cépage, apporte la rondeur, les arômes et la finesse. Le pinot blanc (environ 10 %) apporte une touche vineuse.</p>		<p>25,50 €</p>

Domaine Jaeger-Defaix







<p>« Cloux » AOC Rully 1^{er} cru 2016 blanc 75 cl L'appellation Cloux se situe au dessus du Chapitre sur des sols argilo calcaires de plus en plus clairs au fur et à mesure que l'on monte le long du coteau. Comme pour le Mont Palais, la fermentation et l'élevage se déroulent en fûts de chêne pendant 18 mois. Puis le vin est mis en bouteilles après une légère filtration. Ce vin fin et fruité présente aussi de légères notes minérales et une belle structure en bouche. Servir à 12° avec, par exemple, du Comté ou du fromage de chèvre.</p>		<p>25,00 €</p>
<p>« Rabourcé » AOC Rully 1^{er} cru 2016 blanc 75 cl L'appellation Rabourcé se trouve juste au dessus du Cloux sur la partie la plus pentue du coteau. Les sols sont ici constitués majoritairement d'argiles blanches. La forte réverbération favorise le processus de maturation et cette parcelle est toujours mûre la première. La fermentation et l'élevage se déroulent en fûts de chêne pendant 18 mois. Puis le vin est mis en bouteilles après une légère filtration. Le Rabourcé se caractérise par sa grande richesse en bouche et sa puissance qui lui donnent une belle longueur. Servir à 12° avec un apéritif ou de la charcuterie.</p>		<p>25,00 €</p>

Champagne





Champagne Maurice Grumier. Vallée de la Marne

<p>« Blanc de Noirs », Brut 75 cl L'expérience de 4 générations de vigneron chez les Grumier ont donné naissance à ce Champagne. Le Blanc de noirs est l'expression parfaite du terroir familiale. Cet assemblage à dominante Pinot Meunier associé au Pinot Noir donne un champagne très gourmand au fruit croquant.</p>		<p>20,00 €</p>
<p>"Les Blancs de Venteuil" Blanc de Blanc, Brut 75 cl Ce Champagne mono-cépage est issu des plus belles vignes de Venteuil. Les chardonnays qui composent cette cuvée sont nés sur des sols calcaires et argilo-calcaire.</p>		<p>25,50 €</p>
<p>"Coeur de Rosé", Brut 75 cl Un Champagne Rosé qui se veut racé, vif et riche en arômes. Sa robe délicate et son fruit croquant témoigne de sa noble origine : Le Pinot Noir de Venteuil et le Pinot Meunier de Festigny. Une petite proportion de Chardonnay lui apporte une fraîcheur subtile.</p>		<p>23,50 €</p>
<p>"Instant Nature", Extra Brut 75 cl Ce grand Champagne est ici présenté dans toute sa pureté et sa minéralité. C'est un champagne non dosé, composé des 3 cépages en part égale afin de révéler tout ce que le vignoble peut produire de meilleur.</p>		<p>26,50 €</p>
<p>"Les Pierres Plates 2008", Extra Brut 75 cl Seules les plus grandes années sont millésimées. Cette volonté de garder en collection les caractéristiques et l'esprit d'un grand millésime a guidé chaque instant dans la production de ce Champagne. Un long vieillissement en cave lui confère une large palette aromatique pour de longues années.</p>		<p>33,00 €</p>

Champagne Dom Caudron. Vallée de la Marne





<p>« Prédiction » Blanc de noirs, Brut 75 cl 100 % meunier, cette cuvée est la première création du champagne Dom Caudron. Ses notes d'agrumes et de miel en sont les attributs typiques. Finale aérienne et minérale offrant une belle fraîcheur autour de fruits tropicaux, de fruits rouges et d'agrumes. Ce vin s'accorde à tous les instants mais est parfait avec un pavé de saumon en sauce et, pourquoi pas, avec une tarte au citron meringuée.</p>		21,00 €
<p>« Prédiction » Blanc de noirs, Extra brut 75 cl 100 % meunier. Au premier nez se dévoilent des arômes de cerise, de poire et de fruits de la passion. Ensuite se révèlent la rose et le jasmin. La bouche est riche et fraîche avec une effervescence crémeuse et fondue. Une matière fûtée et pulpeuse et des notes de coing enrobent une belle sensation iodée soutenue par une acidité rappelant celle de l'orange. La finale est souple, gourmande et élancée. Ce vin se sert à l'apéritif mais aussi avec des plats iodés relevés d'épices douces, des plats où se mélangent terre et mer ou encore des fromages souples et crémeux.</p>		22,50 €
<p>« Epicurienne » Blanc de noirs, Brut 75 cl 100 % meunier. Cuvée de prestige issue de vignes de plus de 50 ans. En bouche, une effervescence crémeuse et fondue nous gratifie d'arômes de réduction de fruits autour de la pêche de vigne, de la pomme caramélisée et de l'abricot. La finale est riche et fraîche sur une acidité droite et tendue. Parfait avec un plateau de fruits de mer, il vous surprendra avec un ananas grillé ou des bananes flambées.</p>		24,50 €
<p>« Fascinante » Rosé Brut 75 cl 80 % meunier vinifié en blanc, 10 % meunier vinifié en rouge, 10 % chardonnay. Au nez se distinguent des arômes de fraises, de framboise, de groseille et de cerise. En bouche, le vin se développe de manière charnue sur une densité de fruits rouges bien mûrs. La finale, très sensuelle et légèrement saline est aussi marquée par le retour aromatique de la fraise et de la menthe poivrée sur des accents iodés. Ce rosé vous charmera à l'apéritif, au cours d'un repas ou lors de soirées festives. Découvrez son harmonie avec un clafoutis ou un crumble aux fraises.</p>		26,00 €
<p>« Cornalyne » Blanc de noirs, Brut 75 cl 100 % meunier vinifié pour moitié en fût de chêne. Au nez, une palette d'odeurs expressives telles la pomme d'une tarte tatin, la rhubarbe, le citron confit marque une la richesse de ce champagne. L'aération fait apparaître des notes de pistache, de mandarine, de cerise et de poivre. En bouche, on remarque un bel équilibre autour d'arômes rappelant la mirabelle et l'abricot. La finale est gourmande, fraîche, saline et iodée. Cornalyne est à savourer autour d'une poularde aux morilles ou d'une noisette de chevreuil sauce au poivre. Vous pouvez la marier avec un vieux parmesan ou un morbier fermier ?</p>		32,50 €
<p>« Sublimité 50/50 » millésime 2009 Blanc de noirs, Brut 75 cl 50 % meunier, 50 % Chardonnay. Vieilli en fûts de chardonnay. Le premier nez évoque des odeurs de pêches, de pain grillé, d'amande douce et de fraise. L'aération offre des notes de miel, de figue et de fruits blancs macérés. En bouche, le champagne développe une matière fruitée généreuse et pulpeuse, rafraîchie par une acidité citronnée et orangée. La finale est tendre, gourmande révélant un fruité opulent, concentré et fondant. Un champagne élevé 7 ans sur lattes : unique et raffiné. C'est un vin profond et précis à déguster à l'apéritif ou autour d'un repas.</p>		37,50 €

Champagne Vincent Couche. Côte de Bar



<p>« Élégance » Brut 75 cl <i>« On aime l'effervescence gracieuse, l'ampleur aromatique du millésime (2012 en majorité), les parfums de prune (reine-claude cuite), teintés légèrement de bois brûlé (élevage). En bouche, la structure est tempérée par une acidité volubile. Une cuvée franche ».</i> Gault et Millau</p>		29,00 €
<p>« Réserve Intemporelle » Blanc de noirs, Brut 75 cl <i>« Cette cuvée de réserve est une belle réussite : notes de fruits confits (coing, rhubarbe, framboise, abricot) de boisé noble et d'agrumes ciselés (pamplemousse), pour une finale minérale et mentholée. Superbe tension longiligne et persistante. On apprécie sa pureté de ligne et sa fraîcheur. »</i> Gault et Millau</p>		35,50 €
<p>« Chardonnay de Montgueux » Blanc de blancs, Brut 75 cl Couleur jaune, bulles fines, reflets or. Nez féminin, léger, subtils arômes de fleurs blanches, légers arômes d'agrumes, subtils arômes de poire. Bouche fine.</p>	 Conv.	37,50 €
<p>« Millésimé 2004 », Brut Rosé 75 cl <i>« Robe orangée. Nez épanoui s'ouvrant sur des notes de fraises, de cerise bien mûres ... En bouche un style vineux, structuré, associant fermeté et fraîcheur... Un rosé gastronomique. " Guide Gilbert et Gaillard 2013 - 89/100.</i></p>	 Conv.	38,50 €

Languedoc-Roussillon







Domaine d'Eriane

<p>« <i>Les Bermudes</i> » 2015 AOC Languedoc rouge 75 cl Assemblage de Grenache, Syrah, Cinsault. Nez de fruits rouges, de tabac blond et d'épices, la bouche est veloutée et équilibrée. Compatible avec le régime végétarien.</p>	 	<p>10,00 €</p>
<p>« <i>Les Bermudes</i> » AOC Languedoc rosé 75 cl Majorité de Cinsault de vieilles vignes en gobelets avec une pointe de grenache. Acidulé et frais, ce vin sera parfait en apéritif et se mariera à merveille avec vos salades et vos barbecues estivaux. Compatible avec le régime végétarien.</p>	 	<p>Epuisé</p>

Mas des Caprices

<p>« <i>Ze Fitou</i> » 2015 AOC Fitou 75 cl Ce Fitou Maritime issu de la falaise calcaire de Leucate balayée par les vents, aux notes à la fois de fruits frais et mûres sera à déguster sur des grillades, BBQ, planche de viandes ou poissons grillés et selon votre convenance. Mais surtout, étonnez-vous et étonnez vos convives !</p>		<p>15,50 €</p>
<p>« <i>Retour aux Sources</i> » 2015 AOC Fitou 75 cl Le nez est intense, fruits frais, épices, notes chocolatées voire sanguines. Vinification dans le respect du raisin et de son terroir pour le plaisir de l'Homme ! Vin de plaisir structuré, sa vinification sans soufre lui confère un joli naturel marqué. En bouche s'expriment les tannins souples et suaves, sur la mûre et la réglisse...</p>		<p>17,50 €</p>

Domaine du Traginer



<p>AOC Collioure blanc 2017 75 cl Belle robe jaune aux reflets verts. Nez intense de feuilles sèches de tilleul, d'épices douces et de résine. Vin légèrement boisé, gras, puissant, généreux avec une belle matière et un final très agréable. Vin à consommer frais avec les poissons, poisson grillé, poisson en sauce, plats au curry.</p>		<p>22,00 €</p>
<p>AOC Collioure rouge 2017 75 cl Robe grenat profond. Nez intense aux senteurs mêlées de pruneau, de réglisse et de fruits rouges surmûris. En bouche, se retrouvent les fruits surmûris accompagnés d'un tannin présent au grain soyeux. Une pointe de truffe soutient un final élégant. Vin puissant à consommer frais sur les viandes rouges, gibier ainsi que sur les fromages, paëlla, coucous, cassoulet.</p>		<p>17,00 €</p>
<p>AOC Banyuls Rimage 2017 75 cl Vin charnu et fruité, à consommer frais sur des fromages de chèvre, les figues fraîches. Il s'accorde parfaitement avec des desserts au chocolat et aux fruits rouges.</p>		<p>25,00 €</p>
<p>AOC Banyuls Grand Cru 2008 50 cl En fût de chêne 6 ans, les tanins s'arrondissent et les arômes gagnent en complexité. Naturellement clarifié, sans collage ni filtration. Compatible régime végétarien. "Robe ambrée, superbe. Nez très riche (caramel, tabac, cacao, fruit à l'eau-de-vie...). Bouche droite, et fraîche qui tempère la puissance. Les parfums d'une grande amplitude sont mis en avant avec une dominante chocolatée plaisante. Une réussite." Commentaire du Guide Gilbert & Gaillard 2012.</p>	 	<p>24,00 €</p>
<p>AOC Banyuls ambré 50 cl Son profil aromatique est riche, mélangé de fruits cuits, d'agrumes confits, pâte de coing et de miel. Déguster à une température de 12-14°C de l'apéritif au dessert en passant par des foies gras, une tarte tatin ou des fromages à pâte douce.</p>		<p>29,50 €</p>

Domaine de Besombes






<p>"Esprit", AOC Côtes du Roussillon rouge 75 cl Esprit SINGLA fit l'acquisition du Mas Saint Michel en 1868. Née sur cette "terra rosa" d'une syrah et d'un grenache noir conduits en bio. A l'œil le grenat est soutenu. Au nez, le grillé de la torréfaction joue avec la réglisse et la violette, le cassis et la cerise. Un joli mariage entre vinosité et boisé.</p>		<p>11,50 €</p>
<p>"Les Fontenilles" AOC Côtes du Roussillon rouge 75 cl Robe rouge assez soutenu, reflets rubis. Nez développant des arômes de fruits rouges cassis. En bouche le fruit s'exprime largement, un style ample dont les tanins ronds laissent une sensation de justesse. Recommandé par la revue "Terre de Vins"</p>		<p>16,50 €</p>
<p>"Roc Nègre" AOC Côtes du Roussillon Village rouge 75 cl Il provient des terres rouges du Mas Saint Michel. Composé d'une majorité de Grenache noir, il développe des arômes de fruits rouges mûrs avec une dimension minérale. Un style dont les tanins légers laissent une sensation de souplesse.</p>		<p>13,50 €</p>
<p>"L'Archange" AOC Côtes du Roussillon-Village rouge 75 cl Robe rouge soutenu, reflets grenat. Nez aux arômes de fruits rouges. En bouche le fruit s'exprime largement, un style ample dont les tanins laissent une sensation de force tranquille. Cette cuvée est dédiée à l'Archange Saint Michel protecteur du vignoble du Mas qui porte son nom.</p>		<p>28,00 €</p>
<p>"Valarino" IGP Côtes Catalanes rouge, Merlot 75 cl Belle robe rubis, le nez s'exprime sur des notes de fruits frais. Sa rondeur, sa fraîcheur et ses tanins fondus se marient à la perfection avec des plats méditerranéens.</p>		<p>8,00 € BiB 5l 24,00 €</p>
<p>"Magda" IGP Côtes Catalanes blanc, Muscat sec 75 cl Robe jaune clair. Nez expressif développant un joli bouquet floral et des notes de fruits exotiques. Bouche tendre à l'attaque souple. Les arômes floraux s'expriment avec intensité, netteté et longueur. Un vin très typé muscat à déguster dès l'apéritif.</p>	 BiB	<p>8,00 € BiB 5l 24,00 €</p>
<p>"Lenaë" IGP Côtes Catalanes rosé 75 cl Ce rosé composé de Grenache noir est issu de l'association de deux terroirs. Son nez de petits fruits rouges frais et l'onctuosité de sa bouche égayera vos tables ou vos apéritifs.</p>		<p>8,00 € BiB 5l 24,00€</p>
<p>"Justin" AOC Côtes du Roussillon rosé 75 cl Cuvée séduction avec sa robe rose bonbon, son nez friand et gourmand de petits fruits rouges mûrs. Un palais ample, équilibré, plein de fraîcheur ...</p>		<p>12,00 €</p>
<p>"Tiburce" IGP Côtes Catalanes rouge, Syrah 75 cl Très sombre, velouté dès l'œil, il découle cassis et cuir, fait saliver dès son attaque fraîche et savoureuse, puis s'exprime avec richesse et délicatesse.</p>		<p>8,00 €</p>
<p>"Léonie 1868" AOC Côtes du Roussillon blanc 75 cl Léonie Singla, l'épouse d'Esprit, participa elle aussi à l'acquisition du Mas Saint Michel en 1868. Cette cuvée lui rend hommage. Robe jaune clair. Nez expressif développant un joli bouquet de fleurs blanches sauvages et des notes de figues avec une pointe d'épices. Bouche tendre à l'attaque souple. Un style onctueux et équilibré.</p>		<p>14,50 €</p>
<p>« Mas San Miquel » AOC Muscat de Rivesaltes 75 cl Sa robe est d'or, finesse et élégance caractérise son nez aromatique. On percevra des notes de litchis et la douceur des fruits exotiques. Parfait à l'apéritif ou avec un foie gras, il sublimera aussi la puissance d'un bon roquefort.</p>		<p>12,50 € BiB 5l 45,00 €</p>
<p>"Le Grenat" AOC Rivesaltes 75 cl Tout jeune, tout fruit, le Rivesaltes Grenat, séduit par son côté flamboyant et ses arômes de fruits. Cerise, cassis, framboise, mûre forment une palette aromatique unique dont les notes jouent une symphonie parfaite avec le cacao...</p>		<p>16,50 €</p>
<p>"MSM" AOC Côtes du Roussillon blanc 75 cl Robe jaune clair. Nez expressif développant un joli bouquet de fleurs blanches sauvages et des notes de figues avec une pointe d'épices. Bouche tendre à l'attaque souple. Un style onctueux et équilibré</p>		<p>9,50 €</p>

Loire




Domaine Bonnet-Huteau



"Les Dabinières »" 2017 AOC Muscadet de Sèvre & Maine sur Lie 75 cl Cette cuvée est l'expression naturelle d'un terroir de micashistes et de gneiss. Sols de graviers et sables avec peu d'argile. Finesse et minéralité caractérisent cet excellent muscadet		12,50 €
"Les Laures" 2016 AOC Muscadet de Sèvre & Maine sur Lie 75 cl Le granite de Vallet imprime une forte personnalité à cette cuvée, produite sur un sol superficiel et caillouteux. Ce muscadet exprime des arômes d'agrumes et de fruits mûrs.		14,00 €

Château de Plaisance




"Le Clos" AOC Savenières 75 cl Une belle nuance jaune aux reflets or, intensité concentrée, suave. Il dénoue en bouche des parfums de fruits mûrs et de fines impressions végétales et minérales. Fruité et parfumé, il s'appréciera à l'apéritif, accompagnera les coquillages St-Jacques, les poissons nobles, les vol-aux-vents, et pourquoi pas les viandes blanches et bien-sûr les fromages de chèvre.		16,50 €
"A la Folie" AOC Coteaux du Layon 75 cl Une belle nuance jaune aux reflets d'or, intensité concentré, suave, nez enjôleur de mangue, ananas et vanille, ainsi que d'agrumes. En finale, on retrouve le caractère minéral du terroir. A déguster à l'apéritif, avec le foie gras, avec des fromages à pâte persillée, une soupe de fraises, le melon, la tarte Tatin.		13,50 €
"Entre Copains" AOC Anjou rouge 75 cl Très belle robe, nez de fruits rouges mûrs, vin rond élégant, agréable à déguster. Offrant en bouche une attaque veloutée, cet Anjou rouge séduit tant par son caractère souple et rond que par sa finesse et ses tanins soyeux. L'Anjou Rouge "Entre copains" porte bien son nom ! Il accompagne joyeusement les moments d'amitiés, les pizzas, les viandes rouges, la charcuterie, barbecues, cuisines épicées, asiatique...		11,50 €
"Clos de l'Étang" AOC Anjou-Village rouge 75 cl Très belle robe rouge, nez de fruits sauvages mûrs, vin avec une grande amplitude en bouche, c'est un vin de garde (5 à 10 ans). Ce vin est très puissant, il est donc nécessaire de le carafé au moins 1h avant le repas avant de le déguster. Parfait avec les viandes rouges, les petits gibiers, la cuisine épicée... et pourquoi pas, un gâteau au chocolat amer.		13,50 €
AOC Quarts de Chaume Grand cru 50 cl Robe profonde, de couleur jaune or aux reflets verts, évoluant sur le vieil or aux reflets ambrés. Nez intense et complexe de miel d'acacia associé aux arômes floraux de la citronnelle et des fruits confits (ananas, abricot, coing). Bouche ronde et pleine, parfois onctueuse mais toujours équilibrée par une vivacité franche et rafraîchissante.		31,50 €

Les Pierres d'Aurèle




"Aeras" AOC Crémant de Loire rosé 75 cl <i>Aeras</i> est un vin rosé effervescent élaboré, selon la méthode traditionnelle champenoise, uniquement à partir de vieilles vignes de cépage Grolleau. Son nez fruité, aux arômes intenses de framboises et de cassis, est délicatement soutenu, en bouche, par une bulle fine et élégante. Sa finale, longue et gourmande, réglera les papilles amatrices de vin expressif et fruité.		10,50 €
"Petra" 2016 AOC Touraine rosé 75 cl Assemblage de vieilles vignes de 50 à 105 ans, <i>Petra</i> est le mariage des épices délicatement poivrées du Pineau d'Aunis, des fruits rouges intenses du Gamay et de la rondeur du Grolleau. Ce vin rosé, fruité, s'ouvre sur des arômes de framboise, de pierre à fusil et de menthe poivrée. Sa bouche, à la fois fraîche et gourmande, se termine toute en finesse sur des notes de pêche et aussi de groseille		8,50 €
"Phillo" 2014 AOC Touraine-Chenonceaux blanc 75 cl Expression d'un terroir argilo-siliceux appelé "Perruches", <i>Phillo</i> est un vin blanc riche, souple et fruité. Vous apprécierez ses notes mûres et intenses d' agrume, de pêche, d'ananas et de fruits de la passion. Sa bouche charnue laissera place à une finale fraîche, aromatique et gourmande		10,50 €

<p>"Pyros" 2015 AOC Touraine rouge 75 cl Produit sur des terroirs d'argiles à silex, chauds et caillouteux, appelés Perruches, <i>Pyros</i> est un vin rouge gourmand et fruité. <i>Pyros</i> 2016 est un millésime à part, résultat d'une année de production très faible suite au gel. Très expressif au nez, il révèle des arômes concentrés de fruits noirs légèrement confiturés, ainsi que de jolies notes poivrées. La bouche est concentrée, ample et charnue. On y retrouve de subtiles notes de mûres, de myrtilles et de violette avec une intense finale épicée. Ses tanins soyeux se marieront à merveille avec vos viandes ou vos fromages.</p>		<p>10,00 €</p>
<p>"Aurèle" AOC Touraine rouge 75 cl <i>Les Pierres d'Aurèle</i> rouge 2014 est un vin rouge de caractère issu du cépage Côt, appelé ailleurs Malbec. Au nez, son bouquet s'éveille sur des notes mûres et épanouies de cassis et de menthol. En bouche, on découvre un subtil mariage d'épices et de fruits rouges soutenus par une jolie structure tannique. Ce vin se déguste à 18°C, après une garde de 6 mois à 5 ans.</p>		<p>13,00 €</p>



Domaine de l'R










<p>« Canal des Grandes Pièces » 2017 AOC Chinon rouge 75 cl Teinte rouge foncé, violacée, sombre. Nez puissant aux arômes de jolis fruits (framboise, cerise). Bouche ronde, séduisante et gourmande.</p>		<p>13,50 €</p>
<p>« Les Folies du Noyer Vert » 2015 AOC Chinon rouge 75 cl Teinte rouge intense, nez puissant aux arômes de beaux fruits rouges, légèrement toasté. Bouche ronde, fuitée conduite par une belle acidité aux tanins fondus.</p>		<p>18,00 €</p>
<p>« Les Mains Sales » 2015 AOC Chinon rouge 75 cl Robe intense. Nez puissant aux arômes de fruits rouges, toastés... Bouche: pulpeuse, fruitée, ça pinote à mort !... Belle matière.</p>		<p>26,00 €</p>


Domaine Fouassier

<p>"Sur le Fort" 2016 AOC Sancerre blanc 75 cl Nez exotique, sur de notes de mangue, de miel et d'épices. Bouche ample, presque moelleuse, équilibrée sur le fil du rasoir par un léger perlant qui apporte du peps à l'ensemble. Finale en souplesse et épicée .</p>		<p>16,50 €</p>
<p>"Domaine Fouassier" 2015 AOC Sancerre rouge 75 cl Robe grenat intense. Nez typé, évoquant les fruits noirs cuits et l'humus. En bouche, un vin qui présente de la concentration, du fruit, au sein d'une structure présente. L'ensemble est assez harmonieux. Une cuvée à la fois élégante et de caractère.</p>		<p>18,50 €</p>
<p>« Domaine des Cassiers » 2016 AOC Pouilly-Fumé blanc 75 cl Ce vin s'exprime pleinement avec les produits de la mer. Il s'apprécie également pour l'apéritif accompagné de diverses mises-en-bouche.</p>		<p>16,50 €</p>

Plou & Fils




<p>"Le Champs Martin" AOC Touraine rouge, Gamay 75 cl Léger, souple, rond, aux arômes de fruits rouges fraîchement cueillis, voici un vin d'amis, un vin de Bien Vivants ! S'il peut se boire de suite, il se conservera encore 5 années.</p>		<p>7,00 € BiB 5l 24,00 €</p>
<p>"Cuvée François 1er" AOC Touraine-Amboise 75 cl Ce vin représente la typicité des vins d'Amboise et des vins de Loire. C'est un vin léger et frais qui présente une robe rubis et des arômes de fruits rouges. 3 cépages sont utilisés pour l'élaboration de de cette cuvée : le gamay, le cabernet et le malbec. Cet assemblage permet d'obtenir un vin très équilibré et aromatiquement très complexe. Vous pourrez l'apprécier dans sa jeunesse mais un vieillissement de 6 à 8 ans lui apportera des notes plus épicées.</p>		<p>7,50 € BiB 5l 24,00 €</p>

<p>"Les Ménigottes" AOC Touraine-Amboise rouge, Cabernet franc 75 cl Le cabernet franc, cépage unique de cette cuvée, exprime ici tout son caractère avec la complicité du chêne pour exprimer un magnifique bouquet aromatique. Avec ses arômes de violette et de poivre, ce vin trouve toute son harmonie grâce à un vieillissement en barriques qui lui apporte un boisé fondu aux subtiles notes de pain d'épices. Ce vin de bonne garde conservera sa plénitude pendant encore 8 ans.</p>		<p>8,00 € BiB 5l 24,00 €</p>
<p>"Les cailloux Blancs" AOC Touraine-Amboise rouge 75 cl Un sol couvert de cailloux blancs sur 40 cm de profondeur apporte structure et minéralité à ce vin. L'assemblage cabernet et malbec donne un vin étonnant oubliant les caractéristiques typiques de ces deux cépages pour faire place à une minéralité plus marquée aux notes de "pierre à fusil". C'est un vin de bonne garde qui se conservera jusqu'à 10 ans mais pour une dégustation "à point, vous devrez patienter encore 3 ans. Il accompagnera gibiers, viandes en sauce et fromages.</p>		
<p>"Elixir" AOC Touraine-Amboise rouge 75 cl Le côté plus connu sous le nom de "malbec" exprime ici tout son caractère, sa richesse et sa complexité. C'est raisin exigeant et capricieux mais qui, lorsqu'il est dompté, donne ce qu'il a de mieux : puissance, souplesse, rondeur, tannicité, et une très grande richesse aromatique associant prune, tabac, réglisse et griotte. Vin des grandes tables, il sublimerait vos gibiers et vos viandes en sauce. N'hésitez pas à oublier une bouteille 10 ou 15 ans au fond de votre cave !</p>		
<p>AOC Touraine-Amboise rosé sec 75 cl Le gamay et le cabernet s'associent avec justesse pour donner un rosé sec aux arômes de fraises et de bonbon anglais. C'est un vin gourmand qui se savoure dès les beaux jours pour accompagner apéritifs et barbecues. A boire jeune et très frais, il pourra encore se conserver 5 ans.</p>		
<p>"Milady" AOC Touraine-Amboise rosé, demi-sec 75 cl Elaboré à partir des cépages gamay et cabernet, ce rosé est vendangé un peu plus tardivement que le rosé sec afin de se gorger de plus de sucre. Voici donc un rosé demi-sec aux parfums de fraise et de bonbon avec une bouche douce et friande aux fines notes de fruits cuits. A boire jeune, il pourra cependant se garder 5 ans.</p>		
<p>"Les Hauts d'Artigny" AOC Touraine blanc, Chenin 75 cl Le chenin est le cépage des grands vins blancs de la Loire. La minéralité est de faveur avec des petites nuances de de coing ou de fleur d'acacia. La dégustation est riche, beaucoup de matière, de volume et de gras. Sa viscosité promet une belle longueur en bouche dominée par des arômes d'agrumes et de fruits exotiques. Nous le dégusterons accompagné de poisson grillés ou cuits à la vapeur, les turbots et les soles étant les plus appropriés.</p>		
<p>"La Croix du Pin" AOC Touraine blanc 75 cl Le sauvignon est l'ambassadeur des vins blancs du Val de Loire. Ouvrez la bouteille, versez quelques centilitres dans un verre puis humez.... C'est une exaltation aromatique qui vous envahit : Fraîcheur d'abord puis vient la pêche. Les années ensoleillées apporteront une touche de fruits de la passion ou de litchi, buis et bourgeons de cassis pour les plus humides. En bouche, toujours de la fraîcheur puis l'explosion des saveurs ne fait pas attendre. Ce vin se conservera 5 ans mais il est préférable de le boire dès maintenant. avec des produits de la mer crus ou froids.</p>		
<p>"Authenticus" IGP Val de Loire blanc 75 cl Le chardonnay est le cépage le plus répandu dans le monde mais c'est le terroir qui lui donne ici des arômes de brioche toastée, de banane auxquels s'ajoutent des touches d'amande, de noisette et d'abricot. Ce vin pourra se garder encore 10 ans mais peut se consommer dès maintenant sur des coquilles Saint-jacques, des poissons en sauce mais aussi sur des charcuteries et des fromages de chèvre.</p>		
<p>"MDVIII" Crémant de Loire, Brut 75 cl Le chardonnay exprime ici pleinement des arômes de brioche, de noisette et d'amande. Sa bouche ample et ronde et son pétillant sauront animer vos papilles. Rivalisant sans complexes avec certains champagnes, ce crémant sera servi très frais à l'apéritif mais aussi au dessert.</p>		



<p>"Le Paradis" AOC Touraine blanc demi-sec 75 cl En sec, le Chenin affiche sa notoriété par sa minéralité, mais lorsque ce cépage est vendangé plus tardivement, que la couleur des grains devient or, que la concentration en sucre augmente et que les arômes se transforment, le vin devient alors plus doux, avec davantage de rondeur et de matière. Il prend aussi un aspect plus huileux, une couleur or et des arômes de fruit de la passion, de miel et d'acacia. En bouche, les arômes seront toujours aussi présents, la sucrosité donnant de la longueur et de l'ampleur, une note d'acidité amènera une fraîcheur afin de parfaire l'équilibre gustatif. Serviez le en apéritif dînatoire pour une cuisine moderne, sur des mélanges sucré-salé, ou des fromages de montagne. La teneur en sucre améliorant le vieillissement, vous pourrez le garder 10 à 15 ans.</p>		<p>7,50 €</p>
---	--	----------------------

Provence



Domaine Turenne


<p>"Cuvée Bastien" 2017 AOC Côtes de Provence rouge 75 cl Mourvèdre (25 ans) 50% et vieux Carignan (60 ans) 30%, Syrah 20%. Robe grenat. Nez fruité (macération semi-carbonique), petits fruits noirs, épicé, poivré, genièvre. En bouche, complexité allant vers des notes de torrification (cacao, café) et de gibier (ventre de lièvre) en vieillissant.</p>		<p>12,50 €</p>
<p>"Cuvée Camille" 2017 AOC Côtes de Provence rosé 75 cl Syrah 10%, Cinsault 80%, Grenache 10% Robe rose pâle. Arômes de fruits à chair blanche pêche, abricot et de fleurs blanches. Acidulé, fin et léger en bouche.</p>		<p>12,50 €</p>
<p>"Cuvée Antoine" 2017 AOC Côtes de Provence blanc 75 cl Petite Clairette du Var, vieilles vignes et Vermentino (Rolle). Robe jaune pâle à reflets verts. Nez de pamplemousse, de citron vert, de poire, de fruits à l'eau de vie, de thé, de fruits de la passion, miel et fleur d'acacia, verveine que l'on retrouve en bouche avec une jolie longueur.</p>		<p>12,50 €</p>

Clos Cibonne

<p>"Tradition Rosé" 2015 AOC Cru Classé des Côtes de Provence rosé 75 cl Tibouren 90 % et grenache 10 %. La robe affiche une teinte saumonée ornagée. Le nez est envoûtant, chaleureux et évolue sur des arômes suaves d'épices. Bouche vineuse, fondue et minérale. Ce vin de gastronomie pourra accompagner des petits rougets de Méditerranée ou un curry d'agneau</p>		<p>16,00 €</p>
<p>"Tradition Rouge" 2017 Cru Classé des Côtes de Provence rouge 75 cl Tibouren 90 % et grenache 10 %. La robe est rubis éclatant. Nez généreux de fruits rouges et d'épices. Palais soyeux, élégant et fin. A déguster sur un rôti de veau aux chanterelles.</p>		<p>17,00 €</p>



Domaine de Frégate

<p>AOC Bandol rouge 2014 75 cl Belle robe grenat intense aux reflets violacés, brillante et limpide. Le nez très expressif révèle avec intensité toute la complexité du terroir de Bandol. Les notes de fruits noirs très murs, de réglisse se marient aux notes iodées du mourvèdre cultivé sur un sol calcaire. La bouche est ample et complexe laissant s'exprimer des tanins soyeux et veloutés présents mais sans être agressifs. Un joli vin équilibré qui fera sans aucun doute preuve d'une belle capacité de vieillissement en cave. Un vin de belle expression à déguster sur une côte de bœuf cuite sur une braise de sarments de vigne. Il faudra patienter pour les apprécier avec la daube aux olives, le lapin rôti en tapenade noire, le Saint-Nectaire fermier ou encore une belle marinade de sanglier.</p>		<p>16,50 €</p>
<p>AOC Bandol rosé 2017 75 cl Derrière la robe saumon pâle, le nez discret évoque les fruits à chair jaune avec une pointe de zeste de citron vert. La bouche est grasse, marquée par la cerise et les agrumes, elle laisse paraître son élégance grâce à son équilibre harmonieux entre matière, vivacité et chaleur. Idéal à l'apéritif, le rosé du domaine de Frégate accompagnera merveilleusement bouillabaisse, poissons, viandes grillés, les spécialités provençales et cuisine asiatique.</p>		<p>16,50 €</p>



<p>AOC Bandol blanc 2017 75 cl Composé à 60% de clairette ce vin blanc n'attend pas pour dévoiler sa complexités dans un bouquet exotique et floral qui lui offre un nez flatteur et harmonieux. La bouche est soyeuse et onctueuse et possède une vivacité et une fraîcheur étonnante. Sa gourmandise enveloppe la bouche et contrebalance parfaitement une cuisine de la mer. Servir à 12-13°C, en apéritif, avec un poisson grillé à chair blanche, ou des coquillages.</p>		<p>16,50 €</p>
---	--	-----------------------

Rhône



Domaine Jolivet

<p>"L'Instinct" 2016 AOC Saint Joseph rouge 75 cl Un premier nez sur les épices et la violette, des tanins fins et soyeux sur une belle structure tannique avec un bel équilibre Plats conseillés : Viande rouge, sauté de veau Garde : Entre 5 et 10 ans</p>		<p>22,00 €</p>
<p>"La Clef de Sol" 2017 AOC Saint Joseph blanc 75 cl Belle couleur jaune brillant à reflet vert, à l'aération nez de fleur blanche et de fruit sec type amande, très beau volume en bouche avec une finale longue et complexe tout en équilibre. Plats conseillés : Ris de veau, viandes blanches. A déguster les 3 premières années sur les arômes primaires de fleurs blanches et par la suite sur les arômes tertiaire et le coté mielleux des vieilles Marsanne de la vallée du Rhône Nord</p>		<p>23,50 €</p>


Domaine Les 4 Vents









<p>"Les 4 Vents" 2016 AOC Crozes-Hermitage rouge 75 cl Robe intense avec des reflets violines. Au nez : fruits rouges et notes épicées. En bouche : fruits rouges confiturés sur une structure tannique intense et fondue. S'accorde très bien avec des viandes grillées ou du fromage.</p>		<p>19,00 €</p>
<p>"Les Pitchounettes" AOC Crozes-Hermitage blanc 75 cl Belle robe jaune doré avec des reflets verts. Au nez, des notes minérales et d'agrumes avec des arômes grillés sur les fruits secs. En bouche, fraîcheur, notes florales et une finale subtile sur les fruits secs. S'accorde parfaitement avec des poissons en sauce ou des viandes accompagnées d'une sauce blanche.</p>		<p>17,00 €</p>

Domaine du Joncier


<p>« L'O de Joncier » 2017 AOC Côtes du Rhône rouge 75 cl Robe rubis, nez intense et flatteur de fruits rouges et notes grillées. En bouche, bel équilibre et fraîcheur, vin soyeux de caractère fruité et friand. Vin de plaisir, élégant et équilibré avec une belle fraîcheur .</p>		<p>12,50 €</p>
<p>« Le Classique » 2014 AOC Lirac rouge 75 cl Vin intense, couleur rubis foncé violet. Il est velouté, équilibré et expressif, très élégant, avec une bonne longueur aromatique. Il se caractérise par une belle matière, beaucoup d'intensité et d'élégance grâce à sa minéralité et sa fraîcheur.</p>		<p>16,00 €</p>

Château de la Selve

<p>« Beaulieu » 2015 IGP Côteaux de l'Ardèche rouge 75 cl Robe rubis, pourpre foncé. Nez expressif et riche alliant fruits rouges, épices et garrigue. En bouche : fraîcheur, générosité avec des tanins fins et finale sur le fruit avec une belle longueur. Vin de grande garde 15-20 ans</p>		<p>15,00 €</p>
--	---	-----------------------





<p>« <i>Serre de Berty</i> » 2014 IGP Côteaux de l'Ardèche rouge 75 cl Robe cerise foncée d'une brillance exceptionnelle. Nez très complexe et distingué sur des arômes de cassis, épices, cuir et sous-bois. En bouche : belle structure avec des tanins soyeux et une grande longueur. Vin de grande garde 15-20 ans</p>	 	16,00 €
<p>« <i>Saint Régis</i> » 2016 IGP Côteaux de l'Ardèche blanc 75 cl Robe jaune citron clair de belle brillance. Nez aromatique et minéral aux arômes de pêche, agrumes et note mentholée. En bouche : bel équilibre, de la fraîcheur et du fruit</p>		13,00 €
<p>« <i>Madame de</i> » 2016 IGP Côteaux de l'Ardèche blanc 75 cl Robe jaune dorée pâle à reflet vert. Nez complexe et expressif de pêche, abricot, citron, aux notes grillées. En bouche : de la rondeur et du gras, de la finesse, de la minéralité ; finale longue sur les arômes du nez</p>	 	23,50 €
<p>« <i>Maguelone</i> » 2017 IGP Côteaux de l'Ardèche rosé 75 cl Robe rose pâle saumonée de belle brillance. Nez fin, aromatique, fruité avec des arômes de fruits rouge et blanc et une note florale. Bouche minérale d'une belle fraîcheur et d'une belle finesse</p>		12,00 €
<p>« <i>L'Audacieuse</i> » 2017 IGP Côteaux de l'Ardèche rosé 75 cl Robe d'un rose clair et d'une brillance cristalline. Nez intense et gourmand de fruits rouges et agrumes. En bouche : de la finesse, de la fraîcheur ; de grande persistance sur le fruit</p>	 	16,50 €




Domaine Mouriessse Vinum

<p>« <i>Tour d'Ambre</i> » 2015 AOC Châteauneuf du Pape rouge 75 cl Issue de la parcelle de Valori, elle exprime la pureté du fruit, la finesse, le caractère chaleureux et la profondeur que l'on peut obtenir sur ce type de terroir singulier. Une cuvée à placer en « grande réserve » quelques années.</p>		39,50 €
---	---	---------

Savoie







Domaine Giachino

<p>AOC Vins de Savoie Apremont 75 cl Nez minéral, expressif et fruité. La bouche d'abord explosive et citronnée, annonce une matière intense, ample et longue avec des nuances de bergamote, d'ananas et de sureau.</p>		12,00 €
<p>"<i>Monfarina</i>" AOC Vins de Savoie 75 cl De couleur jaune pâle, il séduit par l'intensité de ses arômes (des senteurs exotiques rappelant le fruit de la passion et le litchi ainsi qu'une minéralité amenant les agrumes et le cassis) comme par sa rondeur et sa persistance</p>		10,50 €
<p>"<i>Altesse</i>" AOC Vins de Savoie Roussette 75 cl Après une vinification longue sur lies, elle atteint son apogée. Elle laisse échapper des effluves florales riches d'arômes de coings, d'ananas et d'amandes douces. La bouche tout aussi agréable donne une impression d'opulence grâce aux notes de poires beurrées avec des fragrances d'agrumes qui lui confère un final frais et exotique.</p>		13,00 €
<p>"<i>Gamay</i>" AOC Vins de Savoie 75 cl Senteurs de fruits noirs très murs, presque confiturés. Bouche généreuse et persistante Accord mets/vins : Viandes grillées, plats en sauce, fromages. Idée recette : Saucisson brioché et salade de roquettes, assaisonnée d'une pointe de vinaigre balsamique</p>		11,00 €



<p>AOC Vins de Savoie Mondeuse 75 cl Vin authentique et à forte personnalité. Robe rubis aux reflets violacés. Arômes de groseille et de griotte. La saveur est persistante en bouche avec des notes épicées et torréfiées. Accord mets/vins : Viandes grillées, plats en sauce, gibier, fromages. Conservation : 10 ans</p>		<p>13,50 €</p>
<p>AOC Vins de Savoie Persan 75 cl le Persan est un ancien cépage local, originaire de la vallée de la Maurienne. Robe dense et grenat. Nez gourmand avec des notes de cerise et de kirsch accompagnées de fruits noirs. Une bouche harmonieuse avec des fruits confiturés qui repose sur une trame concentrée de tanins fins, qui annonce un beau potentiel de garde. Accord mets/vins : Magret de canard, gibier. Conservation : 10 ans et plus</p>		<p>16,50 €</p>
<p>"Ma Douce" AOC Vins de Savoie 75 cl Robe dense, profonde, le nez complexe et intense (épices douces, fleurs, fruits noirs, cerise écrasée). La bouche ronde, souple et persistante est portée par une belle fraîcheur. Accord mets/vins : Gibier, agneau, civet Conservation : 10 ans</p>		<p>18,00 €</p>



Sud-Ouest

Villa Dria





<p>« Côte Sauvage » IGP Côtes de Gascogne blanc 75 cl Un blanc rafraîchissant et généreux. Un palais gorgé de saveurs d'agrumes avec une pointe minéralité. La finale est soutenue. Apéritif, fruits de mer, sushis.</p>		<p>5,50 €</p>
<p>"Fleur des Fées" IGP Côtes de Gascogne rosé 75 cl Un rosé frais et gourmand. Un bel équilibre entre la fraîcheur des agrumes et le croquant des petits fruits rouges acidulés. Apéritif, tapas, grillades, charcuterie.</p>		<p>5,50 €</p>
<p>"Jardin Secret" IGP Côtes de Gascogne blanc moelleux 75 cl Un moelleux enchanteur. Une cascade de plaisir mêlant fraîcheur et saveurs gourmandes de fruits des îles, d'abricot et d'épices. Apéritif, foie gras, cuisine épicée ou sucrée-salée.</p>		<p>7,00 €</p>
<p>"Terre de Feu" IGP Côtes de Gascogne blanc 75 cl Un blanc élégant et lumineux. Des papilles exaltées par des notes de fleurs blanches, d'agrumes et de fruits exotiques dans un tourbillon aérien et désaltérant. Apéritif, viandes blanches, poissons, fromages.</p>		<p>6,50 €</p>
<p>« Clef du Sol » IGP Côtes de Gascogne rouge 75 cl Un rouge rond et plaisant. Une trame souple et charnue finement nuancée par des notes d'épices et de réglisse. Entrecôte, magret de canard</p>		<p>6,50 €</p>
<p>"Lune de Miel" IGP Côtes de Gascogne blanc moelleux 75 cl Un moelleux d'une douceur exquise. Une symphonie qui accorde joyeusement fruits exotiques, agrumes confits, notes truffées et miel sur un fond de belle fraîcheur. Foie gras, dessert aux fruits.</p>		<p>8,50 €</p>

Château Plaisance





<p>"Plaisance" 2016 AOC Fronton rouge 75 cl Le 2016 est un vrai vin de plaisir. Un superbe équilibre porté par un fruité intense. Belle acidité. Médaille d'or 2018 à Paris au Concours International Amphore des Vins Biologiques.</p>	 	<p>8,50 €</p>
--	--	----------------------

<p>"Plaisance" 2016 AOC Fronton rosé 75 cl Un magnifique rosé à la couleur pâle. Un nez intense, subtil et floral. La bouche est ample et finement équilibrée. Un rosé à consommer entre amis et très facile à boire.</p>	 	8,50 €
--	---	---------------


Domaine Larredya



<p>"La Part Davant" 2017 AOC Jurançon sec, 75 cl Œil or pâle, reflets verts - Nez exotique, frais, ananas et agrumes - Attaque en bouche ronde et fruitée, agrumes, finale tendue et saline. Accords mets/vins : Apéritif, Jambon sec, Carpaccio de St. Jacques ou St. Jacques poêlées, Langouste marinée au citron, Fromages de chèvre Température de service : 10°C. Carafage : recommandé. Garde : 10 ans</p>		16,50 €
<p>"La Virada" 2017 AOC Jurançon sec, 75 cl Œil : or pâle, reflets verts - Nez complexe, pêche, agrumes (mandarine), épice - Bouche ample, exotique, riche mais tendue, minérale et saline. Accords mets/vins : Homard Thermidor, Lotte au jambon cru, Poulet aux écrevisses, fromages de chèvre secs... Température de service : 10°C. Carafage : oui. Garde : 15 ans</p>		24,00 €
<p>"Les Grains des Copains" 2016 AOC Jurançon moelleux, 75 cl Œil jaune doré, brillant - Nez : ananas, mangue, mandarine - Bouche gourmande, facile, ronde et fraîche, fruitée et équilibrée. Accords mets/vins : Apéritif, Foie gras, Volaille rôtie aux raisins, Roquefort, Brebis basque, Tarte aux prunes... Température de service : 10°C Garde : 6 ans</p>		14,50 €
<p>"Au Capcéu" 2016 AOC Jurançon moelleux, 75 cl Œil jaune ambré, brillant - Nez complexe, ananas, mangue, abricot, miel, safran - Bouche pure, ample et fraîche, équilibrée et minérale, sapide et persistante. Accords mets/vins : Foie gras, Poulet Tikka, Roquefort, Nougat glacé, Tarte tiède aux abricots et amandes... Température de service : 10°C Carafage : oui Garde : 50 ans</p>		25,00 €

Domaine Labranche-Laffont




<p>"Tradition" 2015 AOC Madiran rouge 75 cl Cette cuvée est issue des cépages Tannat, Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc. Elle a bénéficié de toutes les attentions. Les travaux soignés à la vigne permettent d'obtenir des raisins concentrés et savoureux. Une vinification douce permet d'en extraire le meilleur. Ce Madiran présente un caractère affirmé et un fruité intense.</p>		9,50 €
<p>"Vieilles Vignes" 2015 AOC Madiran rouge 75 cl Cette cuvée est à 100% issue de vignes de Tannat âgées de plus de 60 ans. La vinification est douce. L'élevage est long et peu interventionniste. Ce Grand Vin de Madiran est ample, corsé, et présente un fruité, une finesse et une longueur remarquables.</p>		14,50 €
<p>« Pacherenc sec »2016 AOC Pacherenc du Vic Bihl Ce vin blanc sec est issu des deux cépages emblématiques de l'appellation, le Gros et le Petit Manseng. Les arômes de fruits exotiques et d'agrumes dominant. Cette cuvée à l'expression pure, offre une agréable fraîcheur, qui lui confère une personnalité à part.</p>		13,50 €
<p>« Pacherenc »2016 AOC Pacherenc du Vic Bihl Ce vin blanc moelleux est majoritairement issu de Petit Manseng complété de Gros Manseng. Il est récolté à l'automne par tries successives. Les raisins passerillés se concentrent et présentent un fruité intense aux notes d'ananas et de mangue. Ce vin doté d'une fraîcheur caractéristique, se distingue par son équilibre gourmand.</p>		14,50 €

Château Les Croisille





<p>« Croizillon » 2016 AOC Cahors rouge 75 cl Vin de copains, vinifié en grappe entière; c'est un vin de fruit à boire dans sa jeunesse.</p>		11,50 €
--	---	----------------

<p>« Silice » 2014 AOC Cahors rouge 75 cl Terroir d'argiles rouges sableuses et ferreuses. Une interprétation pure d'un malbec de terroir issu d'une longue macération et d'un élevage d'un an dans des vieux fûts. Le fruit et la fraîcheur d'un Cahors fin sapide et accessible.</p>		13,50
<p>« Calcaire » 2015 AOC Cahors rouge 75 cl Terroir calcaires et argilo-calcaires. Les beaux calcaires des causses façonnent la colonne vertébrale de ce vin droit, riche et fin, élevé 2 ans en vieux fûts.</p>		15,50

Domaine Mouthes-Le Bihan















<p>« L'Aimé Chai » 2014 AOC Côtes de Duras rouge 75 cl Jolie robe grenat soutenue, brillante. Nez fruité (fruits rouges mûrs), tendre et frais, pointe mentholée. Évoluant à l'air sur des odeurs de sous bois de pin et de garrigue. Attaque charnue, du grain, croquant. Beau volume, long et salivant. Un vin gourmand et vineux. Température de service 12-13°C sur : Épaule d'agneau de lait au four, Cassoulet de fèves, Navarin d'agneau, Daube de bœuf.</p>		8,00 €
<p>« Vieillefont Rouge » 2014 AOC Côtes de Duras rouge 75 cl Jolie robe rubis soutenue, teintée de notes grenat fauves. Nez fruités (fruits noirs), épicés, vanillé, floral (pivoine) avec des notes de cuir frais et des touches de bois exotiques (santal). En bouche, fruité, plein, de l'éclat, charnu avec un retour fruité. Un vin de repas, à boire aujourd'hui et d'ici 5 ans. Température de service 13-14°C sur : Magret de canard, Pigeons aux épices, Pot au Feu, Foie de veau à la vénitienne, Blanquette de veau, Tomme d'Auvergne ou Saint nectaire.</p>		13,50 €
<p>« Vieillefont Blanc » 2014 AOC Côtes de Duras blanc 75 cl Robe paille claire aux reflets dorés. Nez fruité. Fruits jaunes charnus biens mûrs: abricots. Charnu, fumé, minéral. Teinté de notes d'amandes et de noisettes fraîches. Un vin équilibré, dense, complexe, bien présent avec une finale tendue crayeuse. Température de service 7°C sur : Langoustines rôties, Sandre grillé, Brochet aux écrevisses, Queue de brochet sauce Nantua</p>		13,50 €

Domaine L'Ancienne Cure




<p>« Jour de Fruit » 2017 AOC Bergerac rouge 75 cl Couleur rubis profond. Nez de cerise avec du cassis, à l'agitation la fraise apparaît. Attaque ronde, avec de l'intensité relayée par une saveur tannique fondue et du fruit en finale révélant une excellente maturité du raisin.</p>		9,00 €
<p>« L'Abbaye » 2015 AOC Bergerac rouge 75 cl "Le nez charmeur et terreux suggère les trompettes de la mort. La texture, fine et précise, évolue en bouche sur des notes de myrtilles, de poivre noir. L'allonge s'exprime ensuite sur les fruits noirs, avec une sensation granuleuse qui provoque une intense salivation. Un vin très digeste." Coup de Coeur Guide Vert Revue du Vin de France 2019 - 16/20</p>		13,50 €
<p>« L'Abbaye » 2016 AOC Pécharmant rouge 75 cl Nez de fruits noirs, pruneaux, on sent de la chaleur. Bouche enrobée, fruits noirs, fruits cuits, un peu tannique. Belle matière, élégant. 15/20 Guide Vert la Revue du Vin de France 2019</p>		15,50 €
<p>« L'Abbaye » 2011 AOC Montbazillac 75 cl Commentaire Guide Hachette : « Une référence déjà cinq fois coup de cœur en Montbazillac. Que la robe de cette nouvelle cuvée de Christian Roche soit d'un jaune doré brillant ne surprendra donc personne. Que le nez soit complexe et intense sur les fruits confits, le miel et la vanille, non plus. Quant à la bouche, elle se distingue par son ampleur, sa douceur et ses longues notes miellées et confites en finale. Un liquoreux de classe que l'on conseillera d'attendre plusieurs années. »</p>	 Conv.	20,00 €

Bières de dégustation Normandes

Brasserie de Saint-Aignan

Eréib blonde, 33 cl Eréib blonde est une bière artisanale blonde de haute fermentation, au goût assez doux et généreux. Elle présente une légère amertume et des notes épicées. Prix comprenant consigne de 0,10 €	 	3,10 €
Eréib ambrée, 33 cl Bière artisanale à la robe dorée qui évoque la couleur chaude de l'ambre. L'Eréib ambrée possède un parfum légèrement épicé et malté. Son amertume est franche. Prix comprenant consigne de 0.10 €	 	3,10 €
Eréib blanche, 33 cl Légère, douce, peu amère, l'Eréib blanche est une bière artisanale rafraîchissante. Non filtrée, elle dégage des arômes de fleurs et d'agrumes frais. Le prix comprend une consigne de 0,10 €	 	3,10 €
Eréib rousse, 33 cl Bière de dégustation forte à la robe cuivrée. L'Eréib rousse présente une bonne rondeur en bouche et possède des notes caramélisées et fruitées. Prix comprenant une consigne de 0.10 €	 	3,10 €
Eréib brune, 33 cl Bière brune forte. Les malts torréfiés utilisés lors du brassage lui confère des arômes grillés rappelant ceux du café. Légèrement houblonnée, l'Eréib brune est une bière de dégustation par excellence. Prix comprenant une consigne de 0.10€	 	3,10 €
Bière de Noël, 33 cl Bière saisonnière mais que l'on peut déguster en toutes occasions toute l'année. L'Eréib de Noël est une bière à la robe ambrée foncé. Infusée au houblon et aux épices (cannelle, clou de girofle et écorce d'orange douce), elle développe des arômes chaleureux. Prix comprenant une consigne de 0.10 €	 	A venir
La BiBiNa, 33 cl La BiBiNA est une bière blonde de fermentation haute, non filtrée, non pasteurisée, et naturellement pétillante (bière vivante sur lie). Une bière bio à la robe dorée aux arômes maltés et houblonnés équilibrés avec des notes de miel et de fleurs .	 	3,10 €

Brasserie La Mouette



<p>« La Mouette qui Braille » blonde bitter ale 33 cl Robe dorée, légèrement cuivrée. Une amertume franche et des notes houblonnées font de ce type de bière l'une des favorites des pubs anglais.</p>		3,50 €
<p>« La Mouette qui Penche » blanche 33 cl Robe pâle et trouble. Une amertume franche et des notes d'agrumes. Une blanche rafraîchissante pleine de caractère.</p>		3,50 €
<p>« La Mouette qui Rôle » brune « stout » 33 cl C'est une bière de type « stout » à la robe ébène et aux arômes de café, de chocolat et de pain grillé. Une bière à la fois intense en arômes et désaltérante.</p>		3,50 €

Brasserie La Lie

<p>« Au Pré de ma Blonde », blonde 33 cl Au pré de ma blonde, qu'il fait bon, fait bon, fait bon... chanter et se désaltérer d'une blonde ronde et fleurie, concoctée avec amour dans notre brasserie la lie. Son doux charme malté, la finesse de sa bulle, ses houblons choisis et sa belle robe dorée vous combleront. Délicatesse et élégance, au pré de ma blonde est une bière fatale, qu'on se le dise !</p>		3,30 €
<p>« L'Ambrée du Hameau », ambrée 33 cl Quatre bons malts vigoureusement brassés, du plus blond au plus biscuité. Une belle rondeur de caramel en bouche. Un houblon unique, le Nugget, aux notes parfumées, boisées, végétales et puissantes. L'Ambrée du Hameau en a sous le capot ! Un clin d'œil au Hameau des Buis Ardéchois où nous avons concocté cette recette, notre petite part du colibri, fabriquer un bon produit bio original, régaler les papilles, sans concession. « Ambrée du Hameau, Ambrée ti amo ! »</p>		3,30 €
<p>« La Caenette », blanche 33 cl Sur la plage abandonnée, baies de coriandre concassées, écorces d'orange infusées et graines de cumin saupoudrées. Sur la côte de nacre, dorez-vous la peau et délectez-vous d'une Caenette, légère et désaltérante. L'été, les embruns, la fraîcheur, des coquillages ou crustacés, un dessert sucré, la Caenette se marie facilement aussi avec du chocolat et du citron. Bonne dégustation sous le soleil radieux de Normandie !</p>		3,30 €
<p>« Quai des Brunes », brune 33 cl Des notes grillées de café et de cacao amer, aux saveurs fraîches et épicées des houblons anglais Challenger et First Gold... Tout, dans ce Light Porter, vous évoque l'agitation et les sons étouffés des docks embrumés, les paroles gaillardes d'un chant marin au fond du pub, l'appel irrésistible et exaltant des longues traversées. Bon voyage !</p>		3,30 €
<p>« Triple à la Mode de Caen », blonde extra forte 33 cl Concasser soigneusement les grains d'orge, de seigle et d'épeautre, les brasser délicatement avec de l'eau chaude puis laisser infuser. Filtrer lentement en écoutant un bon disque. Porter à ébullition le moût. Plonger un bouquet garni de houblons aromatiques et maintenir la décoction à feu doux. Refroidir rapidement et ajouter une levure sélectionnée. Contempler. Mettre en bouteille le breuvage obtenu et sceller vigoureusement. Patienter. S'impatiser. Décapsuler joyeusement et servir avec précaution entre 8 et 10°C.</p>		3,50 €
<p>« Conte & Fleurette », bière rousse de printemps 33 cl</p>		A venir
<p>« Ça sent le Sapin », bière ambrée de Noël aux épices 33 cl</p>		A venir




Cidres bouchés & poiré fermiers du Pays de Caux

Emmanuel Pasquier




Cidre bouché brut ou demi-sec, 75 cl		4,50 €
Poiré, 75 cl production en fonction des années		A venir

Alcools & apéritifs



Emmanuel Pasquier

« <i>Petit bonheur de Pomme</i> » 70 cl Assemblage de jus de pommes et d'eau de vie de cidre		14,50 €
Eau de Vie de Cidre 35 cl Élevée en fûts de Bordeaux		16,00 €
Eau de Vie de Cidre 70 cl Élevée en fûts de Bordeaux		29,50 €



Cognac Decroix

Cognac Vieille Réserve XO 70 cl Brillant, peu coloré (pas de rajout de sirop de bois pour remonter artificiellement la couleur). Nez assez fin, note vanillée, pâtisserie. Bouche fraîche et naturelle; assez ronde, fruitée; fine et légère		54,50 €
Cognac Vieille Réserve XO 50 cl		42,50 €
Gin Decroix 70 cl Du goût. De la finesse. Du sens. Une empreinte aromatique suffisamment marquée pour ne pas perdre sa personnalité en gin tonic ou en cocktails.		39,50 €

Distillerie Vivant

« <i>Gino</i> » Rhum brun paysan 70 cl Extrait artisanalement de cannes à sucre bio du Pérou, réduit au chaudron et cristallisé naturellement, un sucre complet d'une saveur exceptionnelle sert de base à ce rhum de pure source paysanne. Distillé en France, ambré naturellement en barriques de chêne, ce rhum ne contient aucun des additifs habituellement utilisés par l'industrie des spiritueux.		39,50 €
« <i>Silène</i> » Whisky single malt 70 cl Ce whisky d'origine 100 % française a été élaboré à partir d'orge malté bio cultivé en Charente et distillé dans un alambic traditionnel charentais. Issu d'une nature préservée, il révèle une pureté exceptionnelle et une personnalité rare.		41,50 €

Vincent Couche

« Ratafia Pinot Noir » rouge 50 cl Cet excellent apéritif est élaboré à partir de moûts de raisins (les jus de presse) provenant exclusivement du vignoble champenois. Ce jus est assemblé avec de l'eau de vie de champagne. Le Ratafia se déguste frais, à l'apéritif, mais il peut aussi accompagner un foie gras, un melon, un fromage à pâte persillée (Roquefort, Gorgonzola) ou encore un dessert.		22,50 €
« Ratafia Chardonnay » blanc 50 cl		25,50 €

Jus & softs élaborés en Normandie

Faso'Die

Jus de Bissap 100 cl Le jus de bissap est une boisson très populaire en Afrique de l'Ouest, notamment dans les pays du Sahel, du Sénégal au Niger en passant par le Burkina Faso. Il est obtenu à partir d'une infusion de fleurs séchées d'hibiscus. Boisson aux arômes de fruits rouges, le bissap est naturellement acidulé mais une adjonction de sucre permet de trouver le bon équilibre entre l'acidulé et le sucré. L'infusion de menthe fraîche et l'extrait naturel d'ananas lui confèrent respectivement un effet mentholé et une pointe fruitée qui en font une boisson désaltérante et riche de ces saveurs associées.		5,50 €
Jus de gingembre 100 cl Ce jus est élaboré à partir de l'extraction par broyage et pression de rhizomes frais de gingembre d'origine africaine. Ces variétés se caractérisent par une puissante saveur camphrée et poivrée, que l'on ne retrouve pas dans l'écotype asiatique aux saveurs plus citronnées. Associé au tamarin, à la menthe fraîche et à l'arôme naturel d'ananas (avec une adjonction de sucre pour équilibrer l'acidité), on obtient une boisson poivrée et tonique à savourer tranquillement ou à mélanger avec d'autres jus (agrumes, ananas, pomme...). Ce jus de gingembre peut également entrer dans la composition de cocktails à base de vodka, de rhum, de gin ou de tequila.		5,50 €
Jus de baobab 100 cl La pulpe blanche et farineuse, au goût acidulé, du fruit de baobab sert de base à la confection de cette boisson rafraîchissante et reconstituante traditionnellement appelée « Toydo » chez les Mossis du Burkina Faso. Le jus de baobab a la texture épaisse d'un jus de banane (lié à sa richesse en pulpe de fruit) et une saveur acidulée associée à des arômes de poire qui se marie, avec bonheur, aux arômes de la vanille de Madagascar auquel il est associé.		5,50 €
Jus de tamarin 100 cl Le Tamarin est le fruit d'un arbre appelé <i>Tamarinier (Tamarinus Indicus)</i> originaire d'Afrique de l'Est et présent de l'Inde au Sahel en passant par l'Océan indien. Le fruit du Tamarinier, additionnée à de l'eau et du sucre, permet de confectionner une boisson traditionnelle appelée <i>Pusskom</i> au Burkina Faso. Le jus de tamarin se caractérise par une saveur acidulée mêlée à des notes boisées qui se mêlent à ceux de la menthe fraîche et de l'extrait naturel d'ananas pour en faire une boisson très rafraîchissante et aux saveurs subtiles .		5,50 €
Bissap-Gingembre 100 cl Le jus de gingembre est ici équilibré avec du jus de bissap pour obtenir une boisson aux deux saveurs associées, le côté poivré du gingembre se mariant avec bonheur à la richesse aromatique du bissap.		5,50 €

Conditions générales de vente

Clause n° 1 : Objet

Les conditions générales de vente décrites ci-après détaillent les droits et obligations de l'entreprise « **Le Cellier des Bien Vivants** » et de son client dans le cadre de la vente des marchandises décrites dans le catalogue ci-dessus.

Toute prestation accomplie par l'entreprise « **Le Cellier des Bien Vivants** » implique donc l'adhésion sans réserve de l'acheteur aux présentes conditions générales de vente.

Clause n° 2 : Prix

Les prix des marchandises vendues sont ceux en vigueur au jour de la prise de commande. Ils sont libellés en euros et calculés TTC. .

L'entreprise « **Le Cellier des Bien Vivants** » s'accorde le droit de modifier ses tarifs à tout moment. Toutefois, elle s'engage à facturer les marchandises commandées aux prix indiqués lors de l'enregistrement de la commande.

Clause n° 3 : Rabais et ristournes

Les tarifs proposés comprennent les rabais et ristournes que l'entreprise « **Le Cellier des Bien Vivants** » serait amenée à octroyer compte tenu de ses résultats ou de la prise en charge par l'acheteur de certaines prestations.

Clause n° 4 : Escompte

Aucun escompte ne sera consenti en cas de paiement anticipé.

Clause n° 5 : Modalités de paiement

Le règlement des commandes s'effectue :

- soit par chèque
- soit par carte bancaire
- soit par virement bancaire
- soit en espèces
- soit en espèces en utilisant « **Le Grain, Monnaie Locale** » si l'acheteur s'engage à régler 50 % de la facture de cette manière.

Lors de l'enregistrement de la commande, l'acheteur devra verser un acompte de 30% du montant global de la facture, le solde devant être payé à réception des marchandises.

Clause n° 6 : Retard de paiement

En cas de défaut de paiement total ou partiel des marchandises livrées au jour de la réception, l'acheteur doit verser à la société « **Le Cellier des Bien Vivants** » une pénalité de retard égale à trois fois le taux de l'intérêt légal.

Le taux de l'intérêt légal retenu est celui en vigueur au jour de la livraison des marchandises

A compter du 1er janvier 2015, le taux d'intérêt légal sera révisé tous les 6 mois (Ordonnance n°2014-947 du 20 août 2014) Cette pénalité est calculée sur le montant TTC de la somme restant due et court à compter de la date d'échéance du prix sans qu'aucune mise en demeure préalable ne soit nécessaire

En sus des indemnités de retard, toute somme, y compris l'acompte, non payée à sa date d'exigibilité produira de plein droit le paiement d'une indemnité forfaitaire de 40 euros due au titre des frais de recouvrement. (Articles 441-6, 1 alinéa 12 et D. 441-5 du code de commerce.)

Clause n° 7 : Clause résolutoire

Si dans les quinze jours qui suivent la mise en œuvre de la clause " Retard de paiement ", l'acheteur ne s'est pas acquitté des sommes restant dues, la vente sera résolue de plein droit et pourra ouvrir droit à l'allocation de dommages et intérêts au profit de l'entreprise « **Le Cellier des Bien Vivants** ».

Clause n° 8 : Clause de réserve de propriété

L'entreprise « **Le Cellier des Bien Vivants** » conserve la propriété des biens vendus jusqu'au paiement intégral du prix, en principal et en accessoires. À ce titre, si l'acheteur fait l'objet d'un redressement ou d'une liquidation judiciaire, l'entreprise « **Le Cellier des Bien Vivants** » se réserve le droit de revendiquer, dans le cadre de la procédure collective, les marchandises vendues et restées impayées.

Clause n° 9 : Livraison

La livraison est effectuée :

- soit par la remise directe de la marchandise à l'acheteur ;
- soit par l'envoi d'un avis de mise à disposition à l'attention de l'acheteur ;
- soit au lieu indiqué par l'acheteur sur le bon de commande.

Le délai de livraison indiqué lors de l'enregistrement de la commande n'est donné qu'à titre indicatif et n'est aucunement garanti.

Par voie de conséquence, tout retard raisonnable dans la livraison des produits ne pourra pas donner lieu au profit de l'acheteur à :

- l'allocation de dommages et intérêts ;
- l'annulation de la commande.

Le risque du transport est supporté en totalité par l'acheteur.

En cas de marchandises manquantes ou détériorées lors du transport, l'acheteur devra formuler toutes les réserves nécessaires sur le bon de commande à réception desdites marchandises. Ces réserves devront être, en outre, confirmées par écrit dans les cinq jours suivant la livraison, par courrier recommandé AR.

Clause n° 10 : Force majeure

La responsabilité de l'entreprise « **Le Cellier des Bien Vivants** » ne pourra pas être mise en œuvre si la non-exécution ou le retard dans l'exécution de l'une de ses obligations décrites dans les présentes conditions générales de vente découle d'un cas de force majeure. À ce titre, la force majeure s'entend de tout événement extérieur, imprévisible et irrésistible au sens de l'article 1148 du Code civil.

Clause n° 11 : Tribunal compétent

Tout litige relatif à l'interprétation et à l'exécution des présentes conditions générales de vente est soumis au droit français.

À défaut de résolution amiable, le litige sera porté devant le Tribunal de commerce du Havre.