



S O M M A I R E

3 LA PROVENCE

14 LA BOURGOGNE

23 LE RHÔNE

30 LE BORDELAIS

35 LA SAVOIE

36 LA LOIRE

41 LE BEAUJOLAIS

44 LE JURA

45 L'ALSACE

48 LE LANGUEDOC

52 CÔTE DE GASCOGNE

55 VIN DE France

56 LES BIBS

57 L'ITALIE

74 LE MONDE

77 LE SANS-ALCOOL

79 LES BULLES

82 LES CHAMPAGNES

A scenic landscape of Provence, France. The foreground is filled with rows of blooming purple lavender. In the middle ground, there's a dry, golden-brown field with several green trees. In the background, a hillside is covered with more trees and a small village with stone buildings and a church spire. The sky is blue with large white clouds.

**L A
P R O
V E N
C E**

LA PRO VEN CE

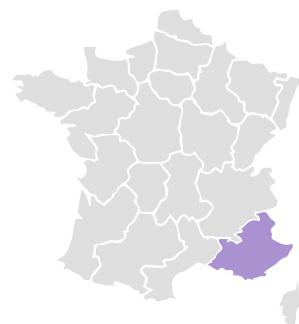


UN VIGNOBLE HÉTÉROGÈNE

Le vignoble de Provence s'étend du sud d'Avignon jusqu'à Nice, sur la majeure partie de la Provence. Ce vignoble est marqué par une très grande hétérogénéité de situation tant pédo-géologique que climatique avec, bien évidemment, une dominance du climat méditerranéen (de type tempéré) mais également de zones plus froides où l'influence du vent est déterminante.

Au sein de ce vignoble ont été reconnues les Appellations d'Origine Contrôlées (AOP) suivantes : Côtes-de-Provence, Coteaux-d'Aix-en-Provence, Coteaux-des-Baux-de-Provence, Coteaux-Varois-en-Provence, Pierrevet, Bandol, Bellet, Cassis et Palette.

-  Coteaux d'Aix-en-Provence
-  Coteaux Côtes de Provence
-  Palette
-  IGP Var
-  Cassis
-  Bandol
-  Bellet





MIRATI

IGP MÉDITERRANÉE

- **GRENACHE, CABERNET, MERLOT, SYRAH, CARIGNAN**
- **CARIGNAN, GRENACHE, CINSULT**
- **VIOGNIER, CHARDONNAY, VERMENTINO, UGNI BLANC**

- Belle robe rubis. Le nez est expressif, gourmand avec des notes de fruits rouges.
- Une robe saumon clair. Le nez est délicat aux notes de fruits rouges. Bouche équilibrée alliant finesse, générosité et fraîcheur.
- Une robe aux reflets or. Nez aromatique, aux notes exotiques. Une bouche toute en rondeur qui dévoile une belle fraîcheur légèrement citronnée.



DIVINES RESTANQUES

IGP VAR

- **MERLOT, SYRAH ET CARIGNAN**
- **CINSULT, GRENACHE ET CARIGNAN**
- **ROLLE ET UGNI BLANC**

- Une robe rubis. Nez fruits noirs et épices. Bouche souple, belle persistance sur des arômes de réglisse.
- Une robe rose pâle. Un nez aux notes de fruits rouges. Bouche franche, ronde, avec un final persistant.
- Une robe pâle avec reflets verts. Bouche marquée par les fruits blancs et agrumes. Vin intense, complexe ayant équilibre sur la fraîcheur et de la rondeur en finale.



PETITES GÂTERIES DE M.ANTOINETTE

IGP TERRES DU MIDI

- **GRENACHE, SYRAH, MERLOT**
- **GRENACHE, CINSULT, CARIGNAN**
- **CHARDONNAY, CLAIRETTE**

- D'une belle couleur grenat, aux senteurs puissants de fruits rouges et d'épices. Une bouche toute en rondeur et harmonieuse.
- La robe est tendre, couleur de pétales de rose, aux notes d'agrumes et petits fruits rouges. Un vin tout en fraîcheur.
- Une robe or pâle, un nez fruité aux notes d'agrumes et fleurs blanches. Une bouche intensément fruitée.



PERLE DE ROSELINE

IGP MÉDITERRANÉE

- **SYRAH ET CARIGNAN**
- **GRENACHE ET CINSULT**
- **ROLLE, UGNI BLANC ET CARIGNAN**

- Nez de fruits rouges et d'épices. Bouche ronde et ample.
- Vin frais, gourmand aux notes d'agrumes et petits fruits rouges.
- Notes d'agrumes et fruits exotiques. Vin d'apéritif.



CHÂTEAU PARADIS ESSENTIEL

AOP COTEAUX D'AIX EN PROVENCE

- **CABERNET SAUVIGNON, SYRAH**
- **GRENACHE NOIR, CABERNET SAUVIGNON, CARIGNAN, SYRAH**
- **SAUVIGNON BLANC, GRANCHE BLANC, ROLLE, CLAIRETTE**

- Une robe rubis. Une structure intense sur des fruits noirs et des arômes torrifiés. En bouche des tanins soyeux et fruités. Une finale épicée.
- Robe aux reflets saumon. Notes de fruits légèrement fleuri. Bouche fraîche et ample.
- Une robe jaune clair, dégageant des arômes de jasmin. Bouche rafraichissante se terminant sur une note de fleur d'oranger.



L'AMOUREUSE DOMAINE CLOS GAUTIER

AOP CÔTES DE PROVENCE



- Belle robe rouge opaque aux reflets violine. Un nez intense et élégant avec une bouche ample et structurée.
- Robe pétale de rose. Un nez fin et délicat, de fruits rouges pour une bouche ample et délicate. Un vin gourmand, équilibré et délicat.
- Robe pâle aux reflets or. Un nez expressif aux arômes de fruits blancs. Bien équilibré en bouche avec une finale fraîche et acidulée.



TASQUIER

AOP CÔTES DE PROVENCE



- Syrah, Cinsault et Carignan
- Grenache, Cinsault, Syrah, et Carignan
- Rolle
- Nez aux notes de fruits rouges. Une bouche équilibrée entre puissance et légèreté.
- Nez fruité, puissant. Rondeur et longueur en bouche.
- Nez complexe de poire et agrumes. Bouche pleine, bonne persistance aromatique.



ROCHES D'ESTEL

AOP CÔTES DE PROVENCE



- Le nez dévoile des notes de fruits noirs et fruits à l'eau de vie. La bouche est ample et se caractérise par des notes vanillées et subtilement chocolatées.
- Dominée au nez par des notes florales. D'une belle complexité, ce rosé se révèle particulièrement élégant avec aussi des notes légèrement exotiques.
- Le nez, particulièrement aromatique, dévoile des notes exotiques de mangue et de fruits blancs. La bouche est complexe. Ce vin typique de la Provence présente une jolie rondeur en bouche.

CHARME DES DEMOISELLES

AOP CÔTES DE PROVENCE



- Une robe rouge, noire intense. Des notes de garrigue et une vinification manifestant les fruits rouges. Une attaque souple exprimant les fruits rouges.
- Une robe claire et limpide. Un nez composé de notes de fruits rouges et d'épices. Une bouche à la fois vive est structurée.
- Une robe d'un jaune fleuri. Un nez d'arômes d'agrumes et d'abricots. Une bouche harmonieuse avec une finale acidulée.





CHÂTEAU DES Demoiselles

Autrefois propriété des Grimaldi de Monaco, le Château des Demoiselles est situé à la Motte dans le Var au cœur de la vallée des Esclans.

La famille d'Aurélié Bertin, actuelle propriétaire du Château des Demoiselles, possédait déjà, entre 1956 et 1978, ce domaine qui à l'époque portait le nom de « Domaine Saint-Michel d'Esclans ». En 2005, la famille parvient à opérer un retour aux sources en reprenant possession de la bastide et son vignoble, qui furent rebaptisés « Château des Demoiselles ».

Ce nouveau nom est un hommage, d'une part aux Demoiselles de Provence, filles du dernier Comte de Provence et de Toulouse, qui toutes connurent un destin de reine, et d'autre part à Aurélié Bertin, qui prend officiellement les rênes du domaine en 2007.

Depuis, elle y insuffle son dynamisme, sa vision moderne et oenotouristique du métier pourtant traditionnel et artisanal de vigneron, et inscrit force et féminité dans l'ADN du domaine.

Depuis treize ans, Aurélié Bertin, est ainsi à la tête des deux propriétés familiales, le Château Sainte Roseline et le Château des Demoiselles. Sportive et perfectionniste, Aurélié, maman de trois filles, véritable passionnée de vin, mise avant tout sur la qualité, et recherche, avec exigence, une personnalité différente et authentique pour chacun des vins des deux Châteaux.



ROSELINE PRESTIGE

AOP CÔTES DE PROVENCE

● 75cl 50cl ● **CABERNET SAUVIGNON, SYRAH**
● **CINSAULT, GRENACHE, SYRAH**
● **ROLLE**

- Une robe rouge profonde aux reflets grenat. Un nez puissant révélant des arômes de griottes et violette.
- Une robe claire, limpide et brillante. Un nez intense en mariant des notes de fruits rouges et bonbons anglais.
- Une robe claire, limpide et brillante. Un nez tout en finesse mêlant des arômes d'agrumes et de fleurs blanches. Une bouche particulièrement complexe.



M DE MINUTY

AOP CÔTES DE PROVENCE

● 1,5L 75cl 50cl ● **SYRAH, MOURVÈDRE, GRENACHE**
● **GRENACHE, CINSAULT ET SYRAH**
● **SÉMILLON, ROLLE, UGNI-BLANC**

- De belle intensité aux reflets rubis. Un nez expressif de petits fruits rouges relevé d'une touche réglissée. Une bouche souple et ronde.
- Une robe légère et brillante. Un nez très intense d'arômes d'écorces d'orange et de groseille. Une robe souple avec une belle fraîcheur acidulée.
- Une robe claire et limpide. Un nez minéral aux nuances de fruits blancs. Une bouche souple et soyeuse, vivifiée par des arômes persistants de fruits à chair blanche.



CHÂTEAU SAINTE ROSELINE LAMPE DE MÉDUSE

AOP CÔTES DE PROVENCE CRU CLASSÉ (AB)

● 15L 6L 3L 75cl 50cl ● **CINSAULT, GRENACHE, TIBOUREN, MOURVEDRE ET SYRAH**
● **SYRAH, MOURVEDRE, CARIGAN ET CABERNET SAUVIGNON**
● **ROLLE ET SÉMILLON**

- Nez aux notes de griottes et agrumes. Une bouche fraîche et complexe.
- Nez riche aux notes de chocolat et fruits des bois. Bouche vive, généreuse et vanillée.
- Nez de poire et fleurs blanches. Une bouche fraîche et élégante.



DOMAINE DE LA GARENNE CUVÉE M

AOP BANDOL

● 75cl ● **MOURVEDRE, GRENACHE, CINSAULT**

Très longue tenue en bouche, tannins puissants. Couleur soutenue. Nez puissant en agrumes. Très belle complexité en fin de bouche.



DOMAINE DE LA FERME BLANCHE

AOP CASSIS (AB)

● 75cl ● **BOURBOULENC, CLAIRETTE, MARSANNE**
SAUVIGNON, UGNI BLANC

Drapé d'une élégante robe jaune pâle, ce vin laisse échapper de subtils parfums d'agrumes, noisette et tilleul. Une attaque franche et tonique donnant un beau volume.



MINUTY PRESTIGE

AOP CÔTES DE PROVENCE

● 3L 1,5L 75cl 50cl ● **GRENACHE, TIBOUREN, CINSAULT**
● **SYRAH, GRENACHE ET MOURVEDRE**
● **ROLLE ET CLAIRETTE**

- Une robe pourpre. Un nez gourmand de fruits confits et épices. Une bouche à l'allonge aromatique.
- Une robe aux reflets pomelos. Un nez aux notes de fleurs et melons. Une bouche aux arômes d'agrumes et fruits rouge.
- Une robe aux reflets verts. Un nez floral légèrement anisé. Une bouche vive et citronnée.



CHÂTEAU RASQUE FAMILLE BIANCONE

AOP CÔTES DE PROVENCE



- « **Pièce Noble** » : Robe grenat.
Une bouche en finesse et au tanin souple.
- « **Cuvée Alexandra** » : arômes de pêches et brugnons.
En bouche une finale élégante et fruitée.
- « **Blanc de Blanc** » : Robe jaune doré.
Une bouche aux saveurs de fruits frais.



MIRAVAL

AOP CÔTES DE PROVENCE



- Une robe d'un rosé limpide très pale aux reflets pastel. Un nez au bouquet aromatique dominé par les agrumes, souligné par de délicates notes florales de rose et de pivoine. En bouche des notes de zeste de pamplemousse apportent une pointe d'amertume.
- Une robe jaune pâle limpide aux reflets or vert. Nez aromatique dominé par des fleurs blanches. La bouche dévoile des arômes de poire, coing et pêche blanche. Une finale d'une grande fraîcheur.



WHISPERING ANGEL CAVES D'ESCLANS

AOP CÔTES DE PROVENCE



Sa robe claire et plaisante.
Le nez est net et précis.
En bouche, il est sec avec une finale souple.



CHÂTEAU MINUTY OR

CÔTES DE PROVENCE AOP



- Une robe dense aux reflets pourpres. Un nez aux notes d'épices, fleurs et cassis. Une bouche aux tanins enrobés.
- Une robe aux reflets cristallins. Un nez d'agrumes et fleurs blanches. Une bouche fraîche aux notes de pamplemousse et pêche blanche.
- Une robe aux reflets dorés. Un nez intense de fruits de la passion. Une bouche élégante, avec une belle expression aromatique.



DOMAINE OTT

AOP CÔTES DE PROVENCE



- « **Château de Selle** » : robe rouge intense. Des arômes de fruits rouges évoluent sur des notes de chocolat chaud. Cette rondeur s'achève sur une finale soyeuse
- « **Château de Selle** » : sa robe rose pâle aux reflets dorés dévoile des parfums d'agrumes et fleurs blanches.
- « **Clos Mireille** » : Un jaune pâle traversé de reflets verts. Un nez très expressif de fruits mûrs et exotiques. En bouche, fraîcheur acidulée et vitalité.

Domaine Saint Jean Bellet



LES ETOILES ROUGE

FOLLE NOIRE, GRENACHE

La vendange est manuelle. La fermentation en cuve inox, après macération pré-fermentaire et pigeage quotidien, est suivie d'un élevage de 12 mois en foudre de chêne autrichien. Le mariage entre la Folle Noire et le Grenache révèle des notes compotées de fruits des bois et d'épices. Les tanins des cépages se confondent avec les chauffeuses maîtrisées et légères des tanins des chênes autrichiens.



LES ETOILES BLANC

ROLLE

La vendange est manuelle, la vinification s'effectue en cuve inox thermorégulée. La macération pelliculaire et la fermentation à basse température (14 °C) donnent un nez fruité, élégant et harmonieux. Les notes d'agrumes et de pêche blanche sont rehaussées par une finale fleurie de bergamote et de pamplemousse. La finale, avec un amer assumé, est très persistante et met en évidence la minéralité du terroir niçois.



LES ETOILES ROSE

BRAQUET, GRENACHE

Le nez est fleuri, de rose et de violette. La bouche élégante et harmonieuse livre d'entrée le toucher subtil et fin du Braquet. Le fond s'imprègne de notes florales douces, de réglisse, de fraise des bois. La finale est savoureuse, longue, avec une impression saline, minérale, qui fait saliver.

Clos Real



REAL 

AOP CÔTES DE PROVENCE

- 50cl 75cl
- 1,5L
- GRENACHE, SYRAH, CARNIGAN, CINSULT
- GRENACHE, SYRAH, CINSULT, TIBOUREN, CABERNET
- VERMENTINO, TREBBIANO, UGNI B

- Rubis aux reflets grenat. Un nez puissant, poivré et boisé aux notes de fruits rouges. Une bouche franche dotée d'une belle longueur avec une belle buvabilité. Frais, fruité aux parfums de garrigue
- Melon à grise très claire. Net d'agrumes, fruits exotiques avec une finale florale. Fraiche et franche, donnant un ensemble gourmand et juteux
- Dorée aux reflets verts. Nez complexe d'agrumes frais pour finir sur des fruits blancs. Charnue avec de beaux amers, saline qui porte les arômes d'agrumes et fruits.



CLOS REAL  

AOP CÔTES DE PROVENCE

- 75cl
- GRENACHE, SYRAH, CARNIGAN
- GRENACHE, SYRAH, CARNIGAN, CINSULT
- VERMENTINO, UGNI B, CLAIRETTE

- Rubis foncé, sombre mais brillante. Nez franc aux notes herbacées et poivrées évoluant sur du réglisse. Équilibré en bouche avec une finale longue soulignant des arômes de baies, fruits noirs, épices...
- Belle robe litchi, claire et brillante. Nez intense de fruits pulpeux et épices fines. Une bouche charnue et fraîche à la finale longue et saline
- Robe dorée aux reflets verts, claire et brillante. Franc, net et fruité en évoluant sur des nuances plus douces de viennoiserie, herbes aromatiques. Belle attaque en bouche, aux arômes vanillées, avec une finale saline, typique.



CLOS REAL
LES HEDONISTES « ROUGE NATURE »  

AOP CÔTES DE PROVENCE

- 75cl
- GRENACHE, SYRAH

- Une robe rubis clair et dense. Des arômes de fruits rouges qui éclatent au nez, complexe dimension florale de fleurs séchées équilibré par une structure pleine de fraîcheur. Tout en fruit, baies rouges et cerises, la bouche est portée par de beaux épices floraux. L'équilibre amené par sa fraîcheur particulièrement mentholée lui confère élégance et gourmandise.



CLOS REAL
LES PARCELAIRES  

AOP CÔTES DE PROVENCE

- 75cl
- GRENACHE, SYRAH,
- CLAIRETTE BLANCHE,

- « **Sur Farnoux** » : Robe rubis intense et brillante. Nez complexe et typé aux notes boisées torréfiées et poivrées. En bouche belle structure serrée, gourmand et aromatique
- « **Les Davids** » : Jaune or aux reflets verts. Nez mêlant agrumes frais, fruits jaunes à chair. Bouche fraîche avec des arômes rappelant le nez le tout avec une légère amertume minérale.

LA PROVENCE

UN DOMAINE VITICOLE À PIERREFEU-DU-VAR.

Installé dans une petite vallée varoise, à l'Ouest du massif des Maures, le Clos Réal étale ses quelques 15 hectares de vignes (22 en marque Réal) sur des parcelles bien orientées aux profils variés. Les sols à la structure feuilletée, qualifiés de « schisteux », sont majoritaires. Labellisé Biodyvin depuis 1997, le Clos Réal applique sur ses vignes les méthodes dites biodynamiques.



LA CORSE



DOMAINE CASANOVA

IGP VIN DE CORSE

● SYRAH, NIELLUCCIU
 ● SCIACCARELLU ET CINSULT
 ● CHARDONNAY, VERMENTINU

- Robe pourpre. Des arômes de baies sauvages, épices et fruits noirs. Une attaque ronde et vanillée, avec une finale épicée.
- Robe brillante d'un gris pâle. Des notes florales de chèvre-feuille tout en finesse. Une bouche vive et équilibrée avec un finale aromatique.
- Robe jaune pâle aux reflets dorés. Un nez expressif et complexe de fleurs blanches, fruits exotiques et pains d'épices.



DOMAINE FIUMICICOLI

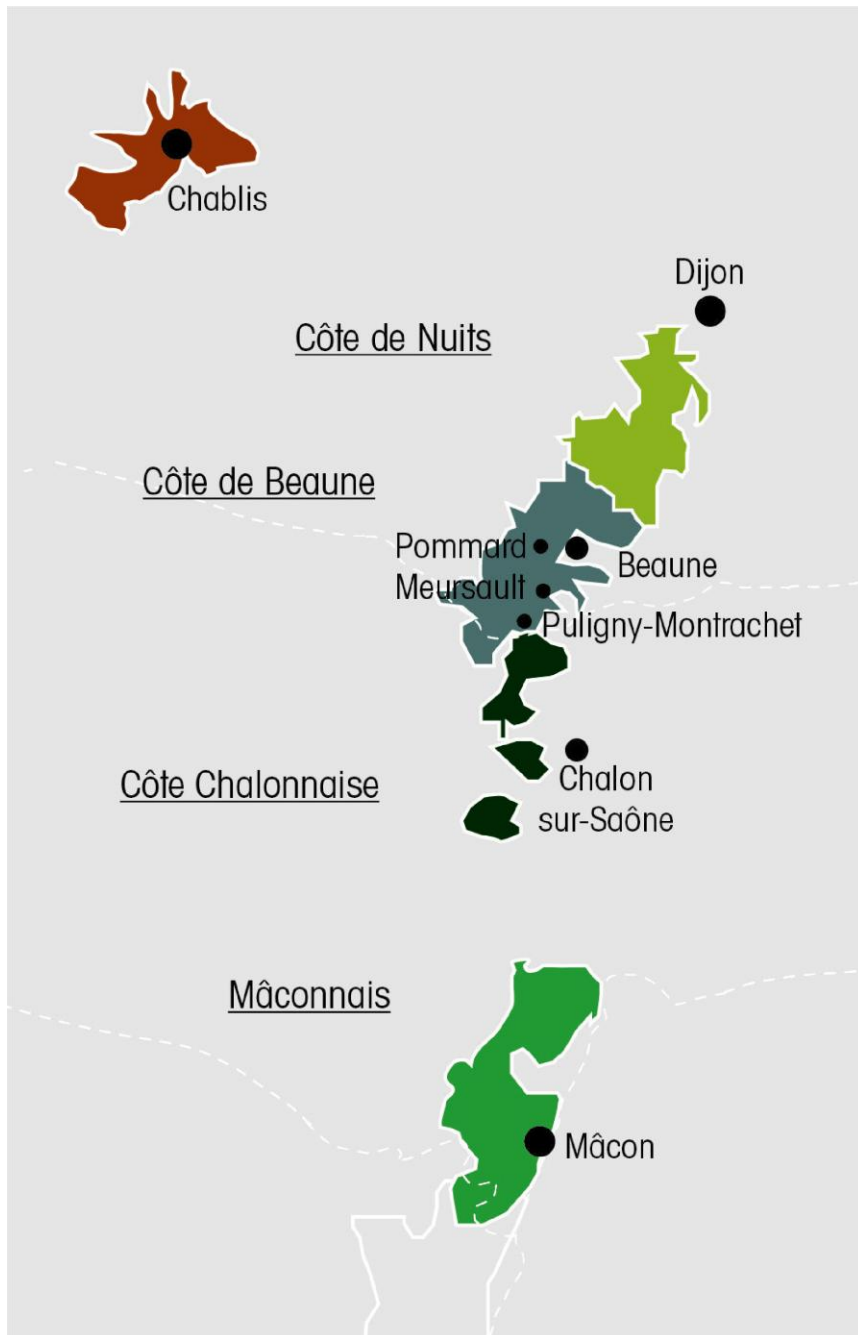
AOP CORSE SARTÈNE

● NIELLUCCU, SCIACCARELLU ET SYRAH
 ● SCIACCARELLU ET CINSULT
 ● VERMENTINU

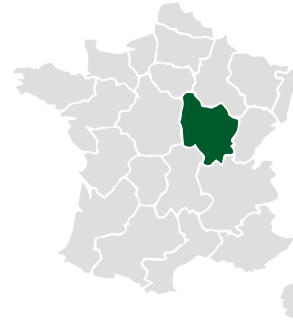
- Robe rubis. Nez expressif aux notes de fruits rouges et noirs confits. Bouche fraîche et aromatique.
- Robe aux reflets saumonés. Nez marqué par la minéralité typique du cépage avec une touche de mangue.
- Robe jaune clair aux reflets verts. Nez mixte aux notes de fleurs blanches et d'agrumes. Bouche équilibrée avec une puissance aromatique.



L A
B O U
R G O
••• G N E



L A B O U R G O G N E



- Chablis
- Gevrey Chambertin - Nuit Saint Georges - Hautes Côtes de Nuit - Pinot Noir
- Hautes Côtes de Beaune - Meursault - Pommard - Puligny Montrachet
- Côte Chalonnaise - Mercurey
- Mâcon - Pouilly Fuissé

UN TERROIR EXTRÊMEMENT RICHE

Le vignoble de Bourgogne est un vignoble français situé en Bourgogne sur les départements de l'Yonne, de la Côte d'Or et de la Saône-et-Loire. Il s'étend sur 250 km de longueur du nord de Chablis au sud du Mâconnais.

Le vignoble bourguignon comprend 84 appellations d'origine contrôlée (AOP) : 9 appellations « régionales », 41 appellations communales ou « villages » (avec 562 appellations « premiers crus » sur ces appellations « village ») et 34 appellations « grands crus ».

La région Bourgogne produit des vins rouges, à base des cépages Pinot noir et Gamay, et des vins blancs, à base de cépages Chardonnay et Aligoté.



OLIVIER TRICON

AOP PETIT CHABLIS



Une robe or clair, brillante, avec des reflets verts.
Le nez est frais et expressif, avec des notes d'agrumes (pamplemousse, citron), de pêche et de fleurs blanches (acacia, aubépine).
A la fois vive et légère, la bouche séduit par une acidité équilibrée. Elle révèle un profil croquant et fruité, soutenu par une minéralité typique des terroirs calcaires. A déguster jeune pour apprécier toute sa fraîcheur.



ROPITEAU

AOP CHABLIS



Une robe or pâle, limpide avec une belle brillance.

Un nez fin où les arômes de fruits frais dominant.

Gras, équilibré, confirmation de la pomme reinette et du miel.



DOMAINE DES HÉRITIÈRES – OLIVIER TRICON

AOP CHABLIS



Une robe or pâle et lumineuse.

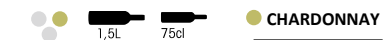
Un nez au bouquet complexe et chaleureux.

Une bouche aux arômes de pin et de pamplemousse.



OLIVIER TRICON PROPRIÉTAIRE

AOP CHABLIS 1^{ER} CRU MONTMAINS



Une robe or jaune.

Aux arômes légers de fruits secs et mûrs.

Une bouche élégante soulignée par sa longueur.



JEAN-CLAUDE BOISSET

AOP HAUTES COTES DE NUITS 

  **PINOT NOIR**

Une robe pourpre brillant.

Un nez aux arômes de groseille et cassis légèrement épicés.

Une bouche soyeuse tout en gardant une belle fraîcheur en fin de bouche.



LES COLOMBIERS MAISON MARIGNY

AOP BOURGOGNE PINOT NOIR

  **PINOT NOIR**

Robe de couleur profonde cerise noire.
Nez intense et complexe sur les fruits (cerise, cassis), et les épices.
Bouche suave et veloutée sur les fruits mûrs, la vanille, la réglisse.
Grande persistance en bouche.



LES CHARBONNIÈRES JEAN-CLAUDE BOISSET

AOP NUIT SAINT-GEORGES

  **PINOT NOIR**

Une robe rubis foncé.

Un nez expressif de cassis et fruits noirs

Une bouche intense sur un fond fruité.



JEAN CLAUDE BOISSET

AOP GEVREY CHAMBERTIN

  **PINOT NOIR**

Une robe grenat soutenue.

Un nez boisé aux arômes de mûres.

Une bouche puissante aux tanins soyeux.



ROPITEAU

AOP MEURSAULT



CHARDONNAY

Robe jaune pâle.

Nez floral et fruité, bouche veloutée, riche, avec du gras, de la fraîcheur.

Puissance évolutive maîtrisée, un pur bonheur !



CHÂTEAU DE MERCEY "ANTONIN RODET"

AOP HAUTES CÔTES DE BEAUNE



PINOT NOIR

Beau rouge grenat, limpide.

Sur les fruits rouges bien mûrs et les épices toastées.

Un vin riche, fruité et frais tenu par des tanins bien fondus.



LE TRÉZIN "LA CORVÉE DES VIGNES" JEAN-CLAUDE BOISSET

AOP PULIGNY-MONTRACHET



CHARDONNAY

Une robe dorée brillante.

Un nez intense de fruits mûrs et amandes grillées.

Une bouche concentrée sur le fruit avec un final acidulé.



ROPITEAU

AOP PULIGNY-MONTRACHET



CHARDONNAY

Une robe couleur or blanc.

Un nez aux arômes de citron et fleurs blanches

Une bouche, un vin opulent et gras



MILLEBUIIS

AOP CÔTE CHALONNAISE



Ce vin à la robe pourpre soutenue révèle des arômes de griotte et de groseille. Ample, la bouche est bien équilibrée avec des tannins soyeux. Une expression gourmande du Pinot Noir.



DOMAINE DE LA BRESSANDE

AOP MERCUREY 1^{ER} CRU



Une robe brillante, d'un rouge rubis. Un nez aux notes marquées de cassis. Une bouche tout en fruit et portée par des tanins fins et longs.



LES COLOMBIERS BY MAISON MARIGNY

AOP RULLY



Ce vin présente une robe or pâle à dorée, parfois avec des reflets verts dans sa jeunesse. Le nez est fin et s'ouvre sur des arômes de fruits blancs (pêche, poire), d'agrumes (citron), et de fleurs blanches (acacia, chèvrefeuille). En bouche, il est vif, rond et élégant, avec une belle fraîcheur et une minéralité typique, offrant une finale persistante.



MILLEBUIIS « LES COERES »

AOP MONTAGNY 1^{ER} CRU



Ce vin à la robe lumineuse révèle un nez complexe de fruits et de fleurs. Mêlant des arômes de coing confit et d'amande, la bouche est franche et structurée. Une expression très pure du chardonnay.

JEAN-CLAUDE BOISSET

AOP ST VERAN LES POMMARDS



La robe est jaune pâle. Le nez vous séduira avec ses arômes intenses de fleurs, d'agrumes associés à des notes miellées ainsi que quelques notes fumées.

Au palais, le vin est très ample tout en gardant une belle fraîcheur et un boisé très fondu.

JAFFELIN

AOP POUILLY FUISSÉ



Une Robe or, brillante et limpide,

Nez élégant avec des touches florales,

La bouche est riche, savoureuse et onctueuse.

LA CÔTE BLANCHE

AOP MÂCON-LUGNY



Une robe aux nuances dorées.

Au nez, des arômes floraux et fruités mêlés (noisettes, miel d'acacia et d'agrumes)

Un vin fruité issu de l'assemblage des différents terroirs qui composent les vignobles de la Cave de Lugny. Vin blanc sec..



OLIVIER DEPARDON

AOP BOURGOGNE CHARDONNAY



Une robe jaune clair aux reflets dorés. Le nez est fin et expressif, dévoilant des arômes de fruits à chair blanche accompagnés de notes d'agrumes, de fleurs blanches et d'une légère touche beurrée.

La bouche est fraîche, élégante et équilibrée. Un Chardonnay de style bourguignon, précis et raffiné, alliant gourmandise et élégance.



THÉODORE DE VAUCHARMES OLIVIER TRICON

AOP BOURGOGNE CHARDONNAY



Une robe or blanc aux reflets verts.

Un nez légèrement vanillé.

Une bouche au fini aromatique agréable.



JEAN-CLAUDE BOISSET

AOP BOURGOGNE ALIGOTÉ (AB)



Une robe jaune pâle.

Un nez aux notes de fleurs blanches, légèrement beurrées.

Une bouche souple, riche avec une belle vivacité en finale.



LA PHILOSOPHIE

Homme discret et exigeant, Olivier Tricon s'entoure d'une équipe d'une vingtaine de personnes à qui il aime transmettre son amour de la terre. Sa femme Valérie, petite fille de vignerons, seconde son mari au sein de la Maison. Olivier Tricon parcourt le monde pour commercialiser ses vins. Avec un faible pour le pays du soleil levant, il exporte ses vins à travers le monde : Russie, Allemagne, Pays scandinaves, Japon, Chine... Les grands salons internationaux figurent aussi sur son carnet de route. Ces voyages sont toujours l'objet de découvertes, de moments à partager avec sa clientèle.

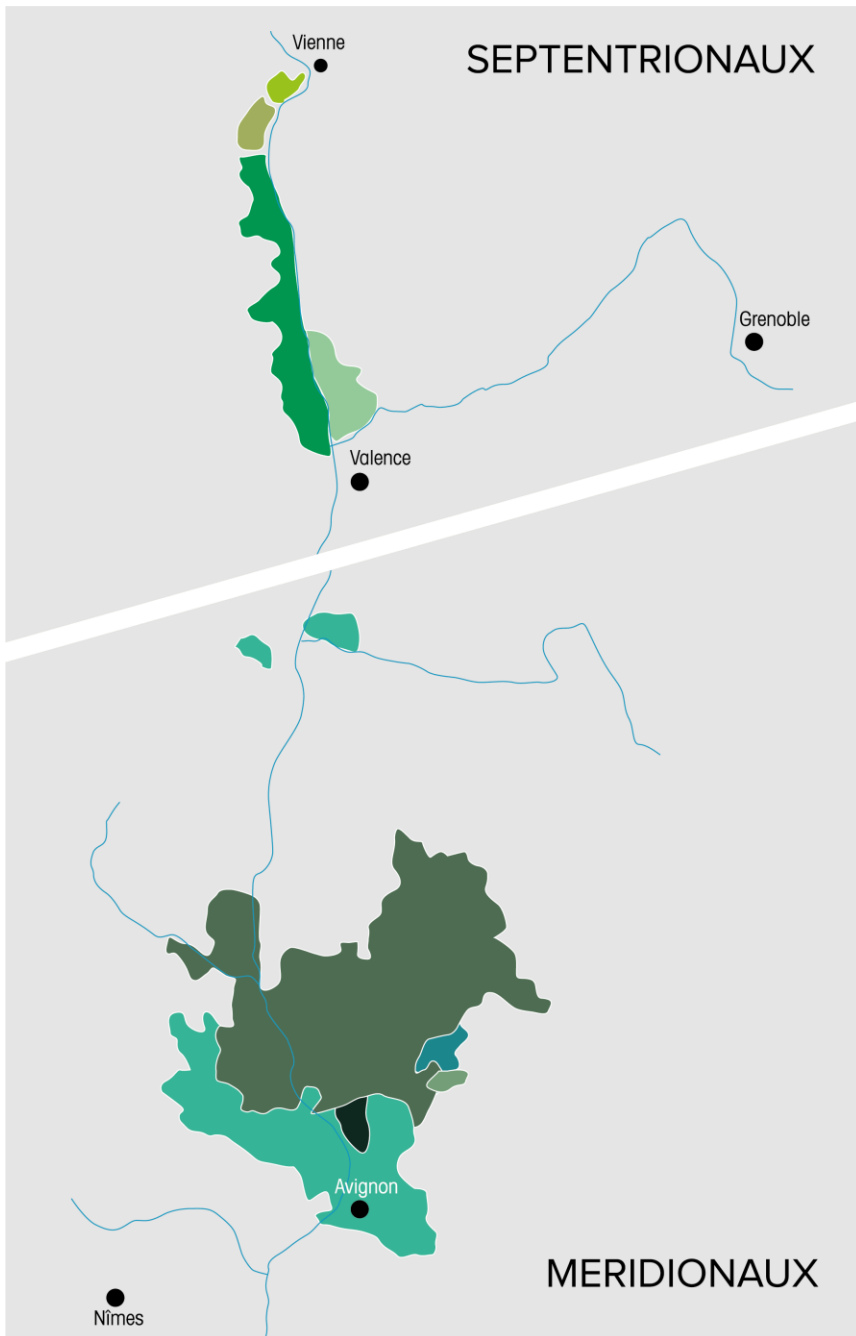
LE PERSONNAGE

Toujours bercé par le monde agricole et viticole, j'ai travaillé dans différentes régions françaises, puis en tant que maître de chai au domaine familial. Parallèlement, j'ai exercé une activité de courtier qui m'amène rapidement à fonder mon propre négoce. En 1998, je rachète le Domaine de Vauroux, tout en développant mon activité de négoce vinificateur. L'opportunité de pouvoir travailler à 4 km de Chablis m'a permis de préserver mon identité et le recul nécessaire pour œuvrer en totale indépendance. Une fois que mon vin est en bouteille, je n'ai plus grand chose à raconter, je préfère le laisser parler et vous le faire partager.



L E
R H Ô
N E





LE RHÔNE



SEPTENTRIONAL

- AOP Saint Joseph
- AOP Crozes l'Hermitage
- AOP Condrieu

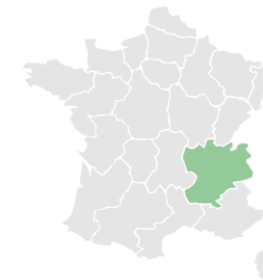
MERIDIONAL

- Côtes du Rhône
- Côtes du Rhône Villages
- Gigondas
- Vacqueyras
- Châteauneuf du Pape

UNE GRANDE VARIÉTÉ D'AOP

Le vignoble de la vallée du Rhône est un vignoble français s'étendant de part et d'autre du Rhône, de Vienne au nord jusqu'à Avignon au sud. C'est le deuxième vignoble en France en termes de volume de production de vins d'appellation d'origine contrôlée, après le Bordelais. Il s'étend sur six départements : Rhône, Loire, Ardèche et Gard, sur la rive droite du Rhône, Drôme et Vaucluse, sur la rive gauche.

Ces départements font partie des régions Rhône-Alpes, Languedoc-Roussillon et Provence-Alpes-Côte d'Azur.





THOMAS BASSOT LA SARCELLIERE

AOP CÔTES DU RHÔNE



GRENACHE ET SYRAH

Une robe rouge rubis.
Un nez aux fruits mûrs écrasés.
Bouche veloutée aux arômes de fruits.



CHÂTEAU DE DOMAZAN

AOP CÔTES DU RHÔNE



**GRENACHE, SYRAH
ET MOURVÈDRE**

Une robe rubis intense.
Un nez mélangé de fruits et de fleurs.
Bouche harmonieuse fruitée et puissante.



VIEUX TRUFFIERS JEAN ASTIER

AOP CÔTES DU RHÔNE



**GRENACHE, SYRAH, CINSULT
ET CARIGNAN**

Une robe rouge rubis.
Un nez de fruits rouges et d'épices.
Bouche aux tanins souples avec des notes de mûres et groseilles.



PARALLELE 45

AOP LUBERON



**GRENACHE, SYRAH, CARIGNAN
ET MOURVEDRE**

Robe rouge grenat. Nez expressif et gourmand : groseille, fraise, framboise, pointe épicée. Bouche ample et fraîche, belle longueur en finale.



CUVEE PERRIN LES CRUS

AOP CÔTES DU RHÔNE



GRENACHE, MOURVEDRE, SYRAH

GRENACHE BLANC, MARSANNE, VIOGNIER

- Le Côtes-du-Rhône par excellence. Fruité et charnu, avec de beaux tanins. C'est le grand vin du quotidien.
- Nez discret de fleurs blanches, chèvrefeuille et sauge. Rond et souple en bouche, il révèle une belle fraîcheur pour finir sur une légère amertume.



CHÂTEAU CHAPELLE SAINT PIERRE

AOP CÔTES DU RHÔNE VILLAGES



SYRAH ET GRENACHE

Une sélection et un assemblage rigoureux des cépages Syrah et Grenache pour une saveur associant authenticité et plaisir du palais.



CHÂTEAU VAL JOANIS

AOP LUBERON



SYRAH, GRENACHE, MARSELAN

A robe est rubis profond, le nez est plein sur des notes fruits rouges frais, de violette. La Matière est harmonieuse avec des tanins soyeux sur une finale aux notes de garrigue.



LES JALETS

AOP CROZES HERMITAGE (AB)

75cl SYRAH

Robe rubis. Nez intense de fruits noirs mûrs (cerise, mûre), notes épicées et légèrement toastées. Bouche pleine et généreuse, finale grillée.



LES DOMANIALES

AOP CROZES – HERMITAGE

75cl 37,5cl SYRAH

Une robe pourpre soutenue. Un nez au bouquet de cuir et d'épices. Bouche vive et gracieuse.



DOMAINE MICHELAS ST JEMMS « FLEUR DE SYRAHNE »

AOP CROZES HERMITAGE (AB)

75cl SYRAH

Belle robe rouge grenat aux reflets violets. Ce vin révèle un très beau bouquet aromatique aux notes de cassis et de groseille. Gourmande et tout en fruits, la bouche prolonge ces gouleyants arômes de fruits rouges, soulignés d'une belle fraîcheur. Un Crozes-Hermitage fruité, qui demande à être légèrement frais.



DOMAINE MURINAIS LES AIGRETTES – LUC FARDY

AOP CROZES HERMITAGE (AB)

75cl SYRAH

Au nez des notes de fruits noirs, de mûre, de cassis, ainsi que des notes réglissées. La bouche dévoile une attaque ronde et souple, le vin est frais et digeste. En finale, les tanins sont très enrobés, ils sont fins et élégants.



LES ALEXANDRINS

AOP CROZES – HERMITAGE

75cl 37,5cl MARSANNE BLANCHE ET ROUSSANE

Une belle robe soutenue.
Un nez au bouquet de petites notes fumées et de pain grillé.
Bouche équilibrée et gracieuse.



THALABERT

AOP CROZES HERMITAGE (AB)

75cl SYRAH

Robe rubis profond. Arômes de mûre et myrtille à l'aération. Bouche ample et généreuse, tanins enrobés, finale douce et harmonieuse, notes boisées.



LE TAUROBOLE

AOP HERMITAGE (AB)

75cl SYRAH

Robe rubis. Nez d'intensité aromatique marqué par des fruits noirs mûrs, notes de poivre et cannelle. Bouche élégante, tanins soyeux, longue finale fruitée et épicée.

LE RHÔNE



OGIER LES VERTIGES DE L'OR

AOP CONDRIEU



La robe des vins est jaune clair avec des reflets dorés. Le nez se caractérise par des arômes de fleurs des champs et d'abricot. A la fois délicats et puissamment parfumés, le Condrieu se boit plutôt sur sa jeunesse, même si certaines parcelles donnent des vins capables de vieillir admirablement.



DOMAINE COURBIS - L'ÎLE ROCHE

AOP ST JOSEPH



Un nez très épicé avec des notes poivrées, réglissées. Et fèves de cacao.

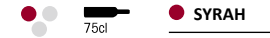
Bouche équilibrée avec des tanins assez présents, sur un profil plutôt rustique.

Notes de fruits noirs et de mûres.



LE GRAND POMPEE

AOP ST JOSEPH



Robe rouge grenat. Nez floral s'ouvrant sur des fruits rouges frais. Bouche délicate et fruitée : fraise des bois, groseille, poivre. Finale épicée persistante.



LAURUS

AOP CÔTE ROTIE



Une robe rubis, une superbe fruitée (framboise et kirsch) complétée de notes florales légèrement épicées que l'on retrouve en bouche. Un profil dense et rond à la texture homogène et aux tanins ultrafins qui se fondent en une belle finale.



OGIER LA SERINE

AOP CÔTE ROTIE



De la robe rouge profond se dégagent des arômes de framboise mêlés d'épices, la bouche est sur la truffe et fruits secs, le cuir et le cacao. C'est l'appellation la plus au nord de la vallée.



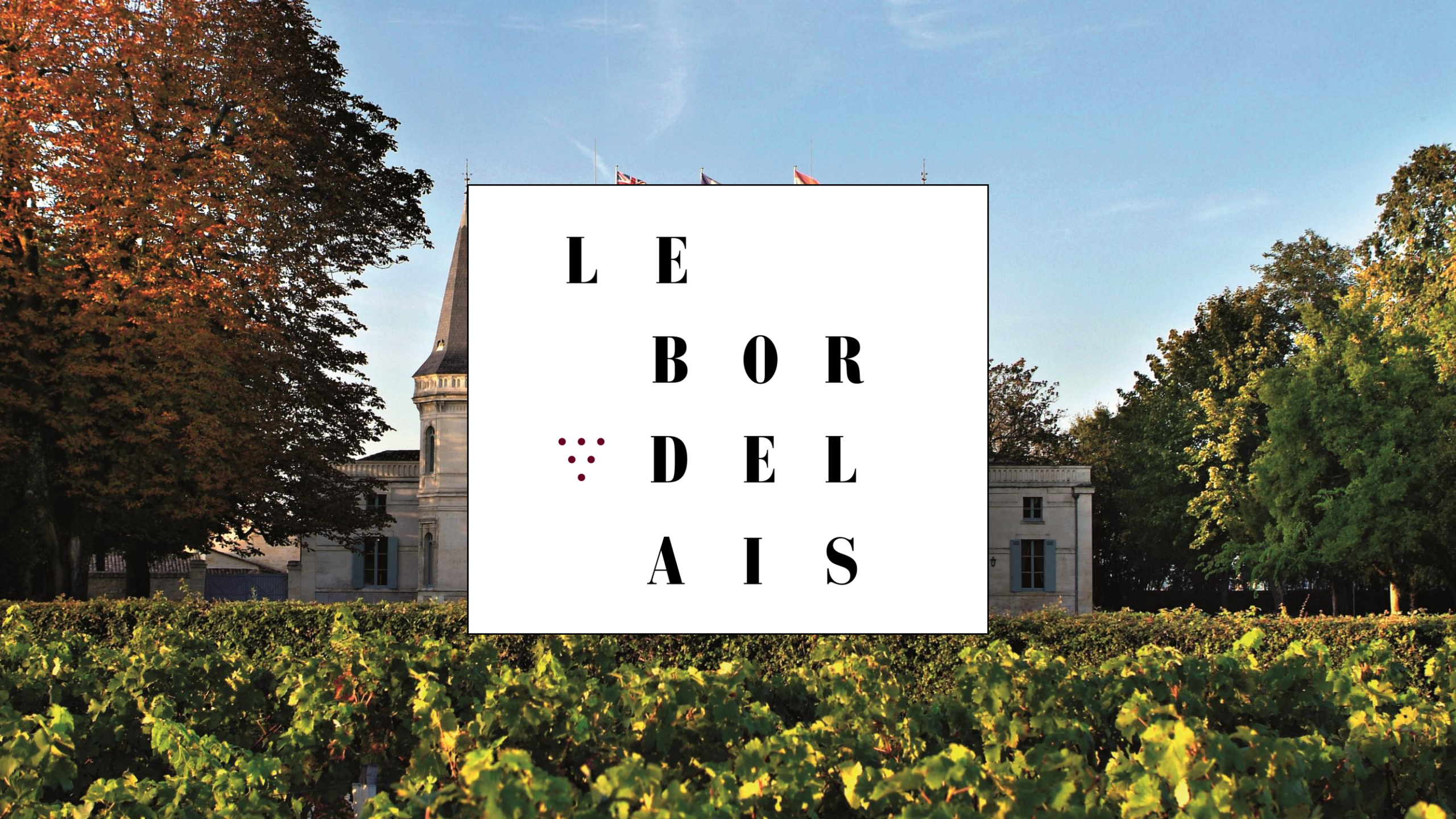
"Les frères Courbis" sont revenus sur le domaine familial au début des années 90. Dominique a parcouru les vignobles outre-Atlantique, Laurent s'est forgé un savoir-faire de terrain, en France. Si les deux frères respectent l'héritage séculaire, cela ne les empêche pas de diversifier la production et d'élargir leur terrain de jeu à de nouvelles AOC et IGP.

Sur les 35 ha que comptent aujourd'hui le domaine, la Syrah reine de la Vallée du Rhône côtoie Roussanne, Marsanne et Viognier. Le cœur de la production reste bien sûr Saint-Joseph et Cornas, les appellations historiques.

Mais Dominique et Laurent produisent désormais en AOC Saint-Péray et Crozes-Hermitage et en IGP Ardèche et Collines Rhodaniennes. Ils continuent de planter, comme ces 0.7 ha de Marsanne qui s'enracinent depuis 2018 sur les parcelles d'altitude (250m) du domaine.

La collection des vins Courbis est aujourd'hui constituée de 14 cuvées réparties en trois gammes distinctes. Les cuvées de cépage, les cuvées « Domaine » et les cuvées parcelaires. On y retrouve 5 AOC Saint-Joseph en blanc et en rouge dont 3 cuvées parcelaires. 3 Cornas parcelaires. Un Saint Péray, un Crozes-Hermitage et 4 IGP (collines rhodaniennes et vin pays de l'Ardèche).

DOMAINE
COURBIS
LAURENT & DOMINIQUE



**L E
B O R
D E L
A I S**



RIVE GAUCHE MEDOC

-  Médoc
-  Haut Médoc
-  Saint Estèphe
-  Margaux

RIVE GAUCHE GRAVES

- Graves
- Sauternes
- Pessac Leognan

RIVE GAUCHE ENTRE DEUX-MERS

-  Sainte Croix du Mont

RIVE DROITE LIBOURNAIS

- Bordeaux / Bordeaux sup.
- Lalande de Pomerol
- Montagne Saint-Emilion
- Saint-Emilion / Saint-Emilion Grand Cru

L	E		
	B	O	R
	D	E	L
	A	I	S



UNE BELLE DIVERSITÉ

Le vignoble de Bordeaux est un vignoble circonscrit aux limites culturelles de la vigne dans le département de la Gironde.

Il représente une palette de multiples nuances gustatives dues aux cépages cultivés, aux terroirs, aux pratiques de culture et de vinification, à l'ensoleillement, ainsi qu'à la nature variée des terres. Le vignoble de Bordeaux produit 80 % de vins rouges et 20 % de vins blancs secs ou liquoreux, des rosés et des vins mousseux.

Les terroirs du vignoble de Bordeaux se distinguent par leur situation géographique vis-à-vis de la Garonne et de la Gironde.

Sur la rive gauche de la Garonne et le long de l'estuaire de la Gironde, les alluvions dominent le vignoble sur plus de 150 kilomètres. Mais pas n'importe lesquels. Ce sont essentiellement des graves : galets et graviers roulés en provenance des Pyrénées, où le fleuve prend sa source 600 km en amont. Ces graves sur sable constituent des terrasses bien drainées, chaudes et parfaites pour la vigne et le Cabernet Sauvignon en particulier. De l'autre côté du fleuve, les terroirs ont une origine différente, avec des côtes et des collines argilo-calcaires et des sols plus profonds, parfaits pour le Merlot, par exemple.



CHÂTEAU LA GRANDE CHAPELLE

AOP BORDEAUX – *RIVE DROITE* (A8)



MERLOT

Robe rubis intense, un nez de fruits rouges avec des notes boisées et épicées. Une attaque fraîche aux tanins fins. Belle évolution en bouche.



CHÂTEAU DUFILHOT

AOP BORDEAUX – *RIVE DROITE*



75cl

MERLOT, CABERNET FRANC,
CABERNET SAUVIGNON

Robe d'un pourpre profond, un nez fin et magnifiquement parfumé de fruits noirs et de violettes.

Bouche ample, réglissée et délicatement boisée. Belle maturité et bonne longueur aromatique.



AGNEAU ROUGE

AOP BORDEAUX – *RIVE DROITE*



75cl

MERLOT, CABERNET SAUVIGNON ET
CABERNET FRANC

Une robe pourpre brillant.

Un nez au mélange de fruits rouges et noirs, le tout légèrement muscadet.

Une attaque franche et fruitée, pour finir sur une grande fraîcheur.



CHÂTEAU PICARD

AOP SAINT-ESTEPHE CRU BOURGEOIS –
RIVE DROITE



75cl

MERLOT ET CABERNET SAUVIGNON

Au nez des notes fumées et épicées, riche en fruits noirs. La bouche est harmonieuse entre les fruits et le tanin.



CHEVAL NOIR

AOP SAINT-EMILION – *RIVE DROITE*

75cl

● **MERLOT ET CABERNET FRANC**

Au nez, un bouquet élégant épicé qui se caractérise en bouche par une texture fruitées avec des tanins intenses.



CHÂTEAU LAVIGNERE

AOP SAINT-EMILION – *RIVE DROITE*

75cl

MERLOT

Robe intense et profonde, typique d'un grand cru bordelais. Au nez, des fruits très mûrs se marient à un boisé toasté et réglissé qui se révèle à l'aération. En bouche, de belles rondeurs soutenues par une agréable fraîcheur, des tanins imposants mais bien intégrés, et une finale sur un retour fruité.



CHÂTEAU LA COURONNE

AOP SAINT-EMILION GRAND CRU – *RIVE DROITE*

75

- **MERLOT, CABERNET SAUVIGNON ET CABERNET FRANC**

Parfaitement équilibré, issu de longues macérations, ce vin sur le fruit est élégant.



CHÂTEAU FARGUET

AOP MONTAGNE ST EMILION – *RIVE DROITE*

75cl

- **MERLOT, CABERNET SAUVIGNON ET BOUCHET**

Une robe grenat profonde.

Nez épicé, de cuir et de myrtilles, d'une belle complexité.

En bouche des tanins gras et harmonieux,
avec des notes de fruits noirs fondues en
final



CALHAVERA GRAVES

AOP GRAVES – **RIVE GAUCHE**



Une robe rubis aux reflets violets, au nez de cassis, violette et épices fines.

La bouche est soyeuse, corsée, finale persistante avec des tanins fondus.



CHÂTEAU DE CASSANA

AOP HAUT-MEDOC – **RIVE GAUCHE**

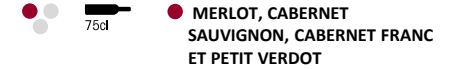


Des arômes au nez de fruits rouges et noirs, épicés, il offre une texture veloutée en bouche avec des tanins bien intégrés.



HERITAGE DE CHASSE-SPLEEN

AOP HAUT-MEDOC – **RIVE GAUCHE**



Une robe brillante, grenat, une attaque franche, fruité légèrement poivré au nez. Le corps est aromatique.

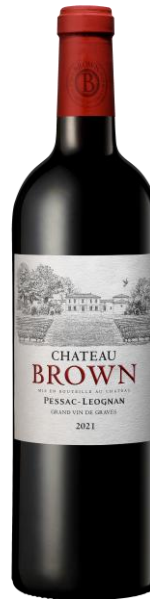


CHÂTEAU LE BRULLEAU

AOP PESSAC-LEOGNAN – **RIVE GAUCHE**



Couleur rubis, nez avec des notes de fruits rouges légèrement vanillées. Bouche souple et harmonieuse avec des tanins discrets et fins. Agréable, s'appréciera particulièrement sur les grillades.



CHÂTEAU BROWN

AOP PESSAC-LEOGNAN – **RIVE GAUCHE**



La couleur est intense avec une jolie brillance. Le nez donne le ton sur la gourmandise de ce vin. En bouche, l'attaque est douce, guidée par le fruit qui continue de dominer.



CLOS MARGALINE

AOC MARGAUX – **RIVE GAUCHE**



Ce vin est produit à partir des plus jeunes vignes, situées dans la cour du Château à Margaux. Son assemblage avec une composition plus élevée en Merlot, séduit par sa finesse et son élégance.



CARMES DE RIEUSSAC

AOP SAUTERNES – *RIVE GAUCHE*

75cl
SEMILLON, SAUVIGNON BLANC,
MUSCADELLE

Nez délicat aux notes de rhubarbe, de pêche et de fleurs blanches.

La bouche est légère et voluptueuse. L'attaque est fraîche, avec des notes de rhubarbe.

La finale, tout en douceur, se distingue par des notes beurrées et une subtile touche de muscat.



CALHAVERA GRAVES

AOP GRAVES – *RIVE GAUCHE*

75cl
SEMILLON
MERLOT

Jaune pâle aux reflets verts, un nez fruits à chair blanche (pêche), notes florales (acacia, tilleul). Une bouche complexe, équilibre entre fleurs et boisé, finale fraîche.



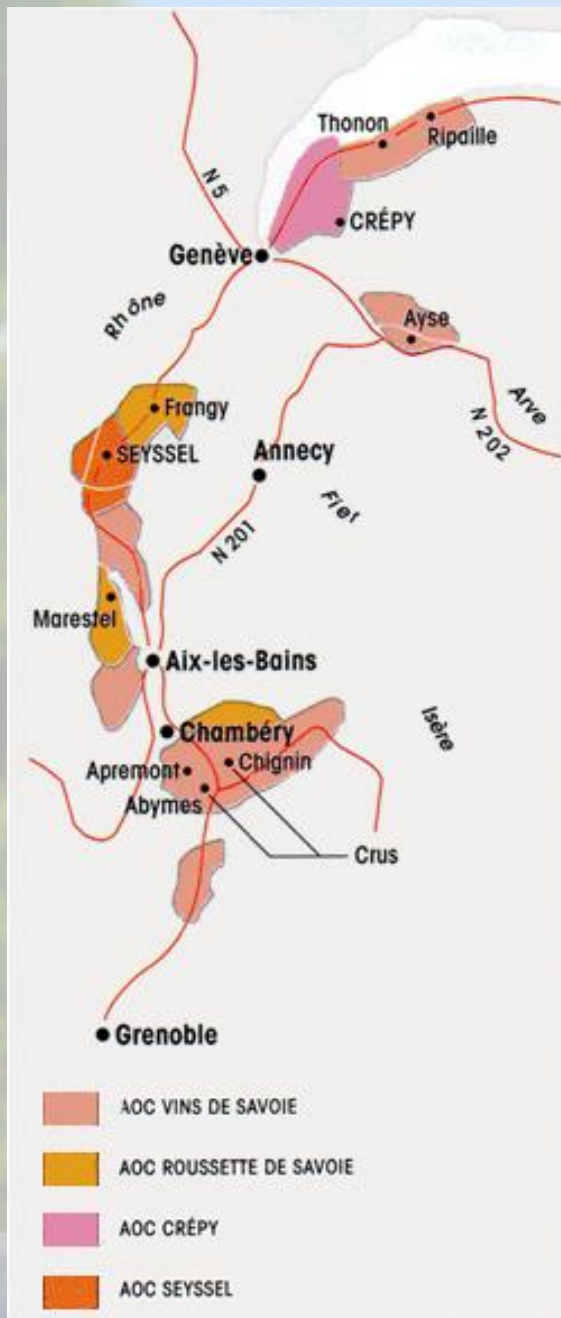
CHÂTEAU PONTENEY

AOP BORDEAUX – *RIVE GAUCHE*

75cl
SAUVIGNON

Belle couleur d'un jaune très clair. Nez expressif d'agrumes, de fruits blanc (pêche). L'attaque est vive avec une belle puissance aromatique accompagnée d'un très bel équilibre apporté par l'élevage sur les lies fines. La finale ample, généreuse, est dotée d'une belle expression des arômes.

LA SAVOIE



APREMONT

AOP VIN DE SAVOIE

75cl JACQUERE

Vin sec avec une robe lumineuse aux reflets d'or, légèrement perlant. Bouquet frais et minéral avec des arômes floraux.

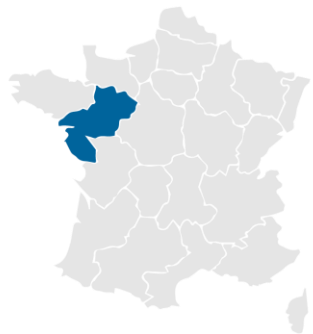


L A
L O I
R E





- Muscadet
- Saumur-Champigny
- Sancerre
- Pouilly Fumé



LA LOIRE RE



UNE VASTE RÉGION VITICOLE

Le vignoble de la vallée de la Loire (appelé aussi vignoble du Val de Loire ou vignoble ligurien) est une vaste zone de production de vin en France qui regroupe plusieurs régions viticoles. Ces régions produisent des vins blancs secs, demi-secs, moelleux, voire liquoreux, mais aussi des vins rouges, le plus souvent légers, et des vins rosés. On y trouve également de nombreux vins effervescents.

Toutes ces régions sont situées au bord de la Loire et de ses affluents.

Les cépages utilisés dans la vallée de la Loire sont, pour les vins rouges et rosés : le Cabernet franc, le Cabernet Sauvignon, le Grolleau, le Gamay, le Pineau d'Aunis, le Pinot noir... Pour les vins blancs : le Chenin blanc, le Sauvignon, le Melon, le Chardonnay...



CHÂTEAU DE L'HYVERNIERE

AOC MUSCADET SEVRE ET MAINE SUR LIE

75cl 37,5cl MELON DE BOURGOGNE

Une robe jaune pâle aux reflets verts.
Un nez aromatique aux notes de fruits blancs et jaunes, subtilement fleuri.
Bouche avec du volume, du gras et une belle minéralité.



CHENIN FLORIAN MOLLET

IGP VAL DE LOIRE

75cl CHENIN

Une robe claire.
Nette, franc, rafraichissant sur l'acidité et la gourmandise.



DOMAINE DU BOURG NEUF

AOP SAUMUR CHAMPIGNY

75cl CABERNET FRANC

Un nez de mûres et myrtilles avec une pointe de réglisse.
Une robe pure et contrastée.
Une bouche veloutée aux tanins soyeux.



DOMAINE DE MALTAVERNE

AOP POUILLY FUMÉ

75cl SAUVIGNON

Une robe dorée.
Un nez fleuri et de fruits blancs.
En bouche une belle minéralité.



DOMAINE PAUL CORNEAU

AOP POUILLY-FUME

75cl SAUVIGNON BLANC

Un nez attractif aux notes d'agrumes.
La bouche est soyeuse à l'équilibre subtil d'arômes de fruits frais (pêche, citron, cassis).
La finale est « fumée » typique des vins de Pouilly-Fumé..



PAUL VATAN

AOP SANCERRE



Un vin minéral, affirmé dans son aromatique de buis.

Une bouche franche, ciselée, cristalline.



DOMAINE DURAND

AOP SANCERRE



- Une robe grenat.
Un vin fruité et élégant.
- Une robe or pâle.
Un nez fin et élégant.
Une bouche au final d'aneth.



DOMAINE OLIVIER

AOP SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL



Le nez fruité révèle des arômes de framboise, de groseille, de bonbon associé à des notes végétales élégantes.

La bouche est ronde, équilibré, fruité accompagnée d'une belle vivacité.

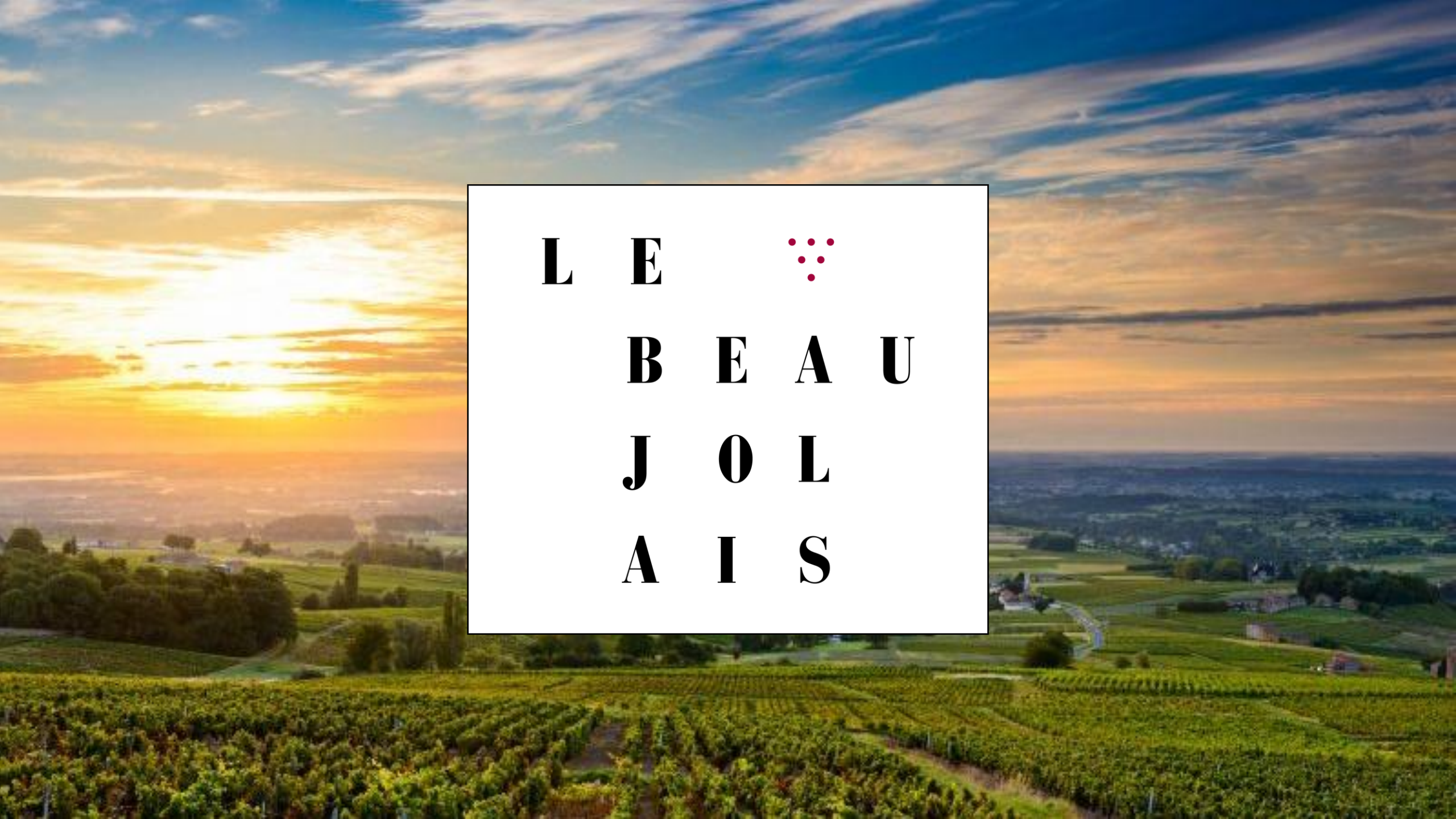


Le Domaine du Clos du Roc est situé au cœur de Saint-Satur, commune viticole historique du vignoble Sancerrois. Saint-Satur était le nom du compagnon de Félicité et Perpétue, des Saintes martyrisées à Carthage en 203. La commune prend le nom de Saint-Satur en 846 lorsque l'Archevêque de Bourges dépose les reliques de Saint-Satur dans l'église du village. En 1034, la Comtesse Mathilde fonde l'Abbaye de Saint-Satur, en lieu et place de l'ancienne église, pour y accueillir des chanoines réguliers de Saint-Augustin. Les moines développent la vigne et cultivent déjà le Clos du Roc ! Aujourd'hui, Saint-Satur est célèbre pour son ancienne Abbaye et ses collines de terroir Silex bordant la Loire.

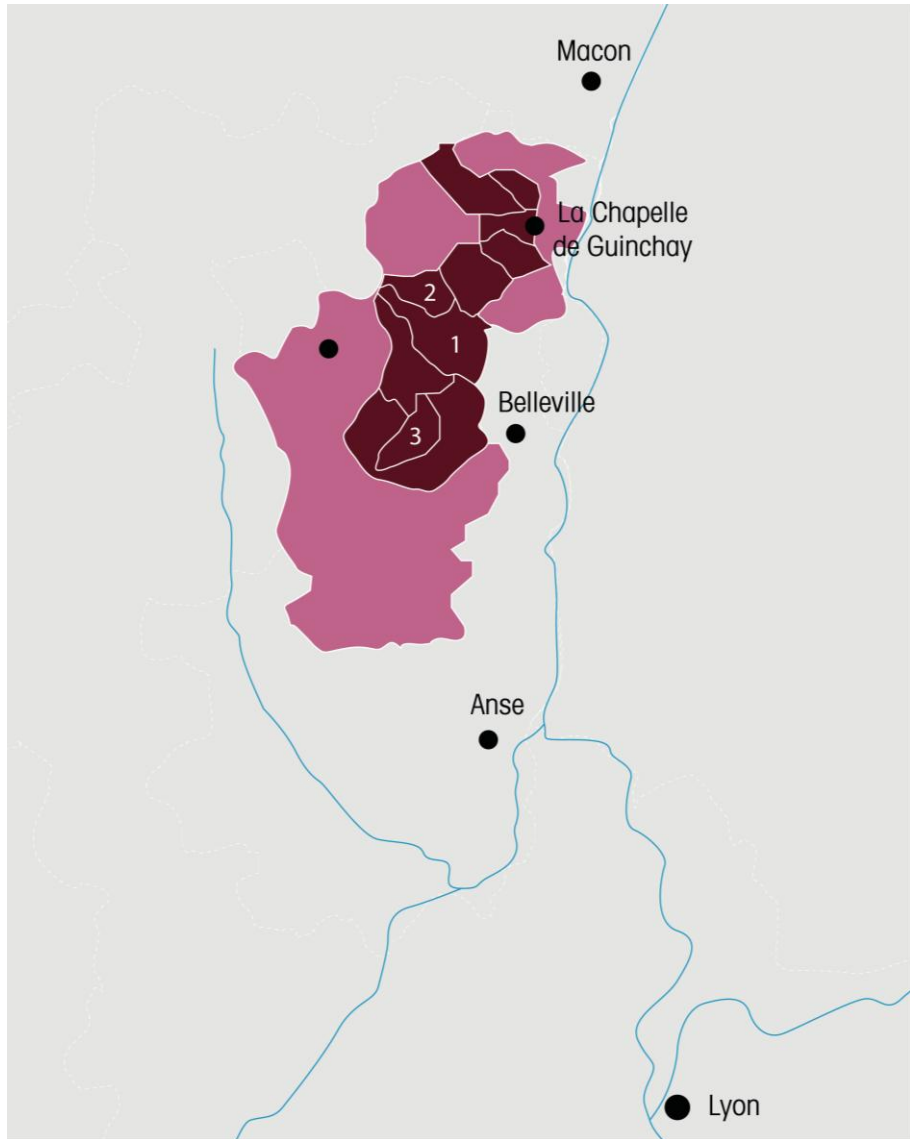
Le Domaine du Clos du Roc, géré par la famille Mollet, possède l'iconique parcelle du 'Clos du Roc' au pied du piton de Sancerre. Jean-Paul Mollet, le père ingénieur diplômé de Centrale Paris, fils de vigneron de Boisgibault (hameau vigneron de Pouilly Fumé), a toujours vinifié par passion les vins du petit domaine familial même lorsqu'il était aux 4 coins du monde pour Schlumberger.

Depuis 2000, Florian le fils, est revenu sur le Domaine. Jeune vigneron talentueux, il a construit un chai moderne au Clos du Roc et il a patiemment agrandi le domaine jusqu'à 17ha. Grâce à son savoir-faire acquit en France et à l'étranger (Australie, Afrique du Sud...) et à son expertise du terroir Silex, les vins de Florian sont devenus une référence pour tous les épicuriens à la recherche de vins frais, à la minéralité ciselée et portés par une aromatique gourmande.





L E 
B E A U
J O L
A I S



AOP Crus du Beaujolais

2 AOP Morgon

3 AOP Brouilly

LE BEAUJOLAIS

DU ROUGE ET DU NOUVEAU

Le vignoble du Beaujolais est un vignoble français situé dans le nord du département du Rhône et sur quelques communes de la Saône-et-Loire. L'aire de production correspond au piémont des monts du Beaujolais, entre Mâcon et Lyon.

Installé sur des terrains essentiellement granitiques, il produit très majoritairement du vin rouge à base du cépage Gamay. La variété des terroirs a créé deux appellations d'origine contrôlée régionales et dix communales. Même si c'est un vignoble très ancien, il est toujours présent dans l'actualité, notamment pour l'aura médiatique dont bénéficie le beaujolais nouveau.



LE BEAUJOLAIS



DOMAINE DE LA BÊCHE

AOP MORGON VIEILLES VIGNES



Un nez profond de cerise noire et de framboise fraîche, rehaussé de délicates notes épicées. La bouche est ample et structurée, portée par une belle matière et une trame tannique fine et élégante. Le fruit est généreux, équilibré par une fraîcheur maîtrisée qui apporte profondeur et longueur. Un Morgon de caractère, à la fois puissant et élégant, reflétant toute la richesse des Vieilles Vignes et le potentiel de garde de l'appellation



CHÂTEAU DES TOURS

AOP BROUILLY



Belle robe intense. Arômes expressifs de fruits confiturés rouges et noirs, de fleurs et d'épices. Le vin est structuré, solaire, mais à l'attaque fraîche, bien enrobé par une texture ronde et pleine.



MOMMESSIN GRANDES MISES

AOP SAINT - AMOUR



Robe rubis intense au reflets violacés.

Nez délicat d'où émanent des arômes dominants de fruits noirs très mûrs légèrement confiturés.

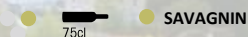
La bouche est épicée, Kirschée voire griotte à l'eau de vie avec une pointe de chocolat noir.

LE JURA

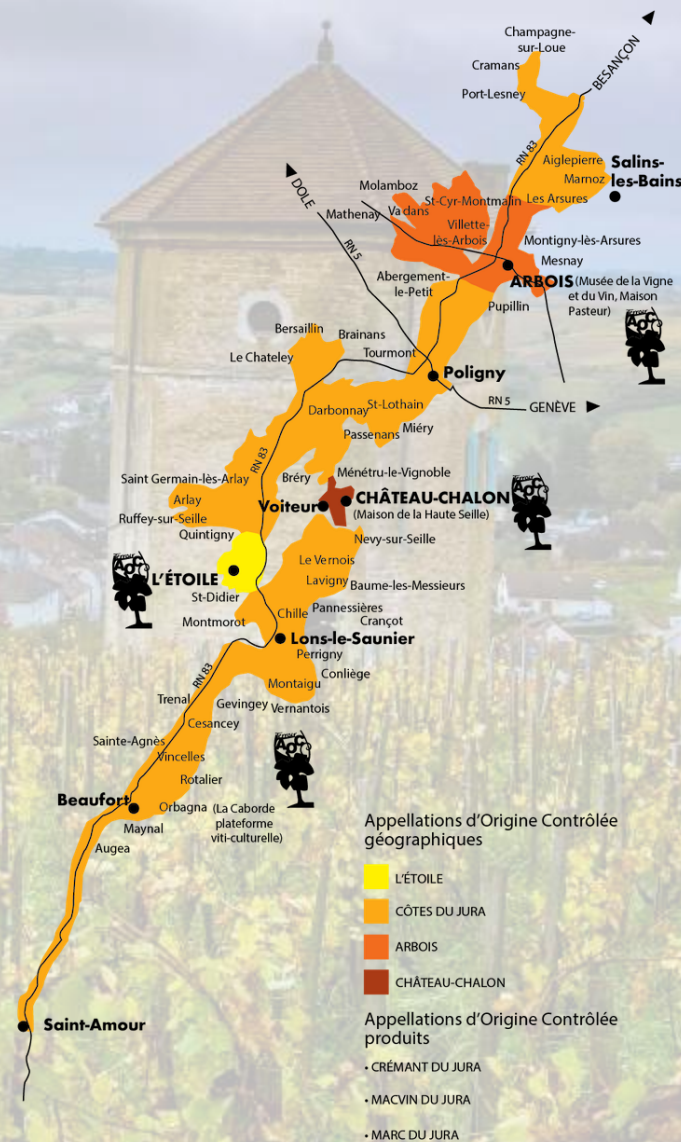


DOMAINE MAÏRE & FILS

AOP ARBOIS SAVAGNIN

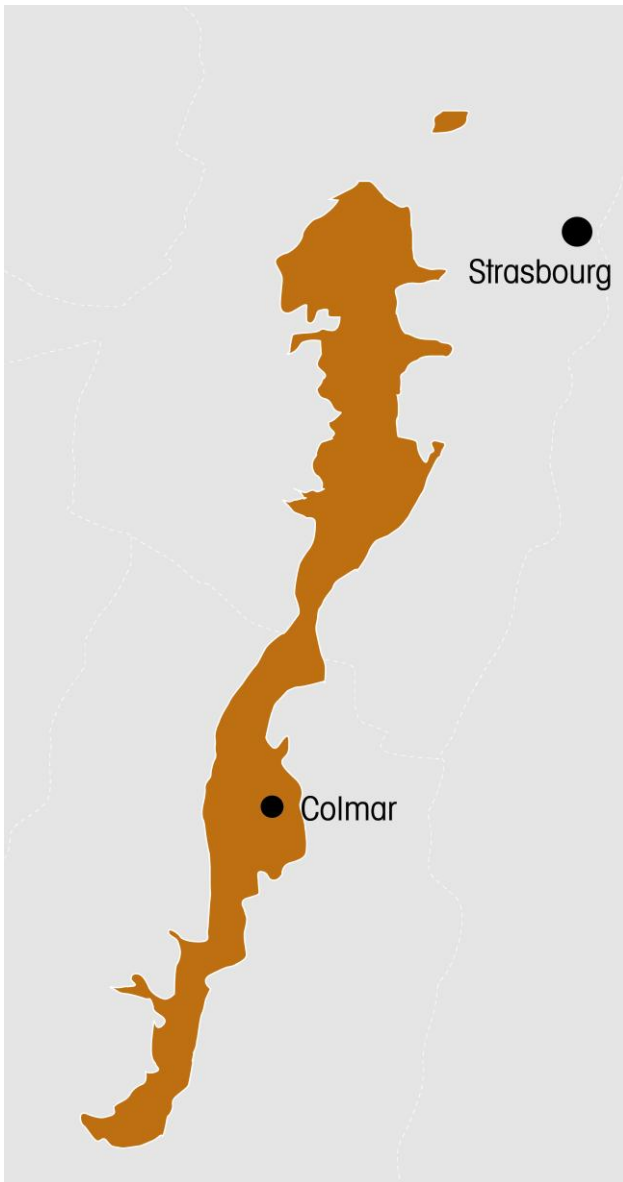


Typiquement jurassien, le Savagnin s'épanouit sur les marnes grises du Jura. Sa facette minérale mérite le détour, le Savagnin exprime des notes minérales de citron de fleurs blanches.





L '
 A L
 S A
 C E



TROIS CÉPAGES RENOMMÉS

Le vignoble d'Alsace s'étend sur toute l'Alsace, entre Strasbourg (département du Bas-Rhin), au nord et Mulhouse (département du Haut-Rhin), au sud. En général, la vinification se fait en blanc, en utilisant les méthodes traditionnelles. Les vins vieillissent entre six et douze mois dans de grands fûts de chêne.

Les principaux cépages Riesling, Gewurztraminer et Sylvaner sont aussi cultivés en Allemagne.

Le Riesling est le cépage le plus caractéristique d'Alsace.

À la différence de la variété allemande, il peut donner des vins franchement secs qui vieillissent bien, comme des demi-secs (moelleux) de vendanges tardives.

Le Sylvaner abonde dans les zones les moins prestigieuses de la région. Il donne des vins frais et simples.

Le Gewurztraminer a, quant à lui, un caractère très marqué, et peut, les bonnes années, donner des vins amples et généreux.

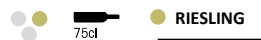


Riesling - Gewurztraminer - Sylvaner



BURGHART-SPETTEL

AOP RIESLING



Ce Riesling à une couleur brillante aux reflets verts, le bouquet est d'une grande finesse, florale, avec une nuance minérale.



BURGHART-SPETTEL

AOP GEWURZTRAMINER

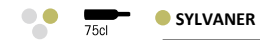


Corsé et charpenté, le Gewurztraminer (traduit par « traminer épicé » ou « Savagnin rosé épicé ») développe un fort caractère de fruit et de fleur. Rond et délicat, mettant en évidence une belle puissance aromatique. L'attaque est franche, laissant apparaître en bouche un bouquet d'arômes.



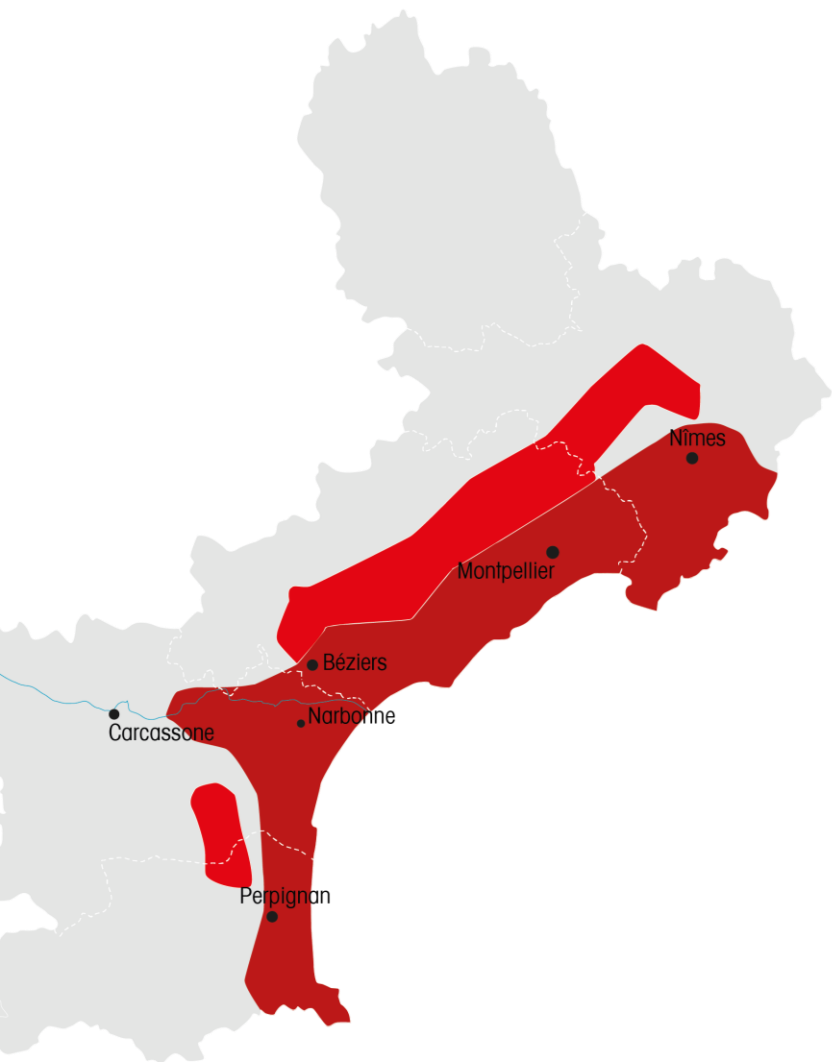
BURGHART-SPETTEL

AOP SYLVANER



La robe du Sylvaner jaune pâle avec des reflets verts, au nez fin et discret qui libère un bouquet subtilement floral avec une pointe d'agrumes. La bouche est franche, riche et tonique. On y trouve des saveurs d'agrumes et de fleurs blanches.

**L E
L A N
• • • G U E
D O C**



- Terroir de collines
- Terroir littoral

LE LANGUEDOC



L'AIRE VITICOLE FORTANT, DEUX TERROIRS DISTINCTS

Le terroir littoral est solaire et généreux, offrant des vins gourmands et explosifs, sur les agrumes, les fruits rouges et les fruits exotiques. En effet, ce terroir, avec ses sols récents et plutôt fertiles, combiné aux techniques viticoles et œnologiques modernes, est favorable à la révélation des arômes variétaux et fermentaires, notamment les Thiols, les Terpènes et les Esters.

Le terroir de colline est, lui, plus aride, marqué par le mistral et la tramontane, dans un paysage de garrigues. Ces vents frais et secs, balayant régulièrement et fortement les garrigues, sont en grande partie responsables de la concentration observée au niveau des baies de raisins sur ce terroir. La complexité des sols (3 ères géologiques) permet à beaucoup de cépages de s'y exprimer sur des parfums et saveurs de fruits mûrs, voire confits d'épices type garrigues et fleurs.



SAUVIGNON BAIE DU SOLEIL

IGP PAYS D'OC



SAUVIGNON

Un raisin alliant finesse aromatique et équilibre généreux. Un vin rafraîchissant qui se marie parfaitement bien avec le poisson.



MERLOT LA BAIE DU SOLEIL

IGP PAYS D'OC



MERLOT

Jolie couleur fraîche et soutenue, le nez est bien présent avec des notes de fruits rouges associés à une petite pointe de laurier. La bouche est ronde, pleine avec des tannins présents mais doux et souples.



CHARDONNAY LA BAIE DU SOLEIL

IGP PAYS D'OC



CHARDONNAY

Belle couleur jaune pâle.

Parfums floraux et fruités avec des notes de beurre frais et noisette.

Son bouquet explosif convient merveilleusement pour les apéritifs et petites réceptions.



PINOT NOIR DOMAINE DE BRESCOU

IGP PAYS D'OC



PINOT NOIR

Nez intense de petits fruits très murs, bouche expressive élégante et structurée, aux tanins fins et soyeux, pour un ensemble. Équilibré plein de fraîcheur légèrement mentholée.



CHARDONNAY DOMAINE DE BRESCOU

IGP PAYS D'OC



CHARDONNAY

Nez légèrement minéral avec des notes de fleur d'acacia et de pêche blanche, bouche bien équilibrée vive et fraîche, aux saveurs de poire.



VIOGNER DOMAINE DE BRESCOU

IGP PAYS D'OC



VIOGNER

Nez floral aux notes de jasmin et fruits exotiques. Bouche vive et pleine, avec une belle fraîcheur aux saveurs d'agrumes et d'abricots frais.



CHÂTEAU LANCYRE SILLAGE

AOP PIC ST LOUP



● SYRAH, GRENACHE, CARIGNAN

Robe rouge grenat, limpide, brillante. Au nez se mêlent des arômes intenses de cerise noire, de petits fruits rouges et des notes de cannelle. Au palais, l'attaque est fraîche, désaltérante. Les fruits rouges se marient au zan et au chocolat. Bouche soyeuse, pleine, onctueuse, suave et d'une grande finesse.



DOMAINE GRÉZAN

AOP FAUGERES



● GRENACHE, SYRAH, CARIGNAN

Une robe pourpre..

Un nez séducteur de petits fruits rouges frais (framboise et mûre).

Une bouche ronde, suave et charnue avec des tanins soyeux. Bel équilibre et belle longueur pour ce vin tout en fraîcheur avec une pointe de salinité.



C Ô T E

D E 

G A S C

O G N E



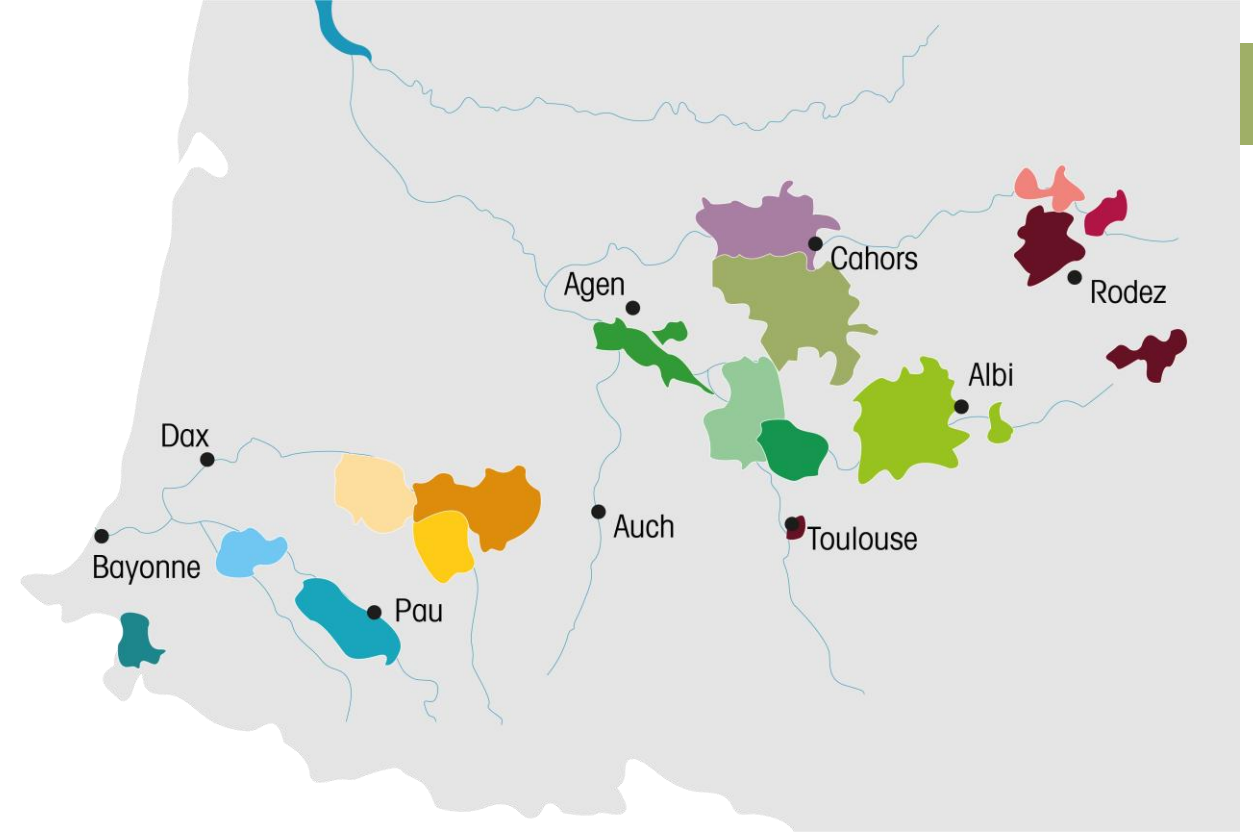
C Ô T E D E G A S C O G N E

FRAÎCHEMENT SUD-OUEST

Entre forêt des Landes, Garonne et Pyrénées, les coteaux de Gascogne couvrent le département du Gers et une partie des Landes et du Lot-et-Garonne.

Sous l'influence d'un climat océanique clément, il est assez arrosé à l'ouest, plus sec à l'est, notamment l'été. A l'ouest, le sous-sol de sables fauves est d'origine marine, recouverts de boubènes ; il fait place progressivement à l'est à de la molasse, roche issue de l'érosion des Pyrénées. Les sols sont soit caillouteux et calcaires (peyrusquets) soit argileux et profonds (terrefort), retenant bien l'eau.

Les principaux cépages cultivés sont des blancs : colombard et ugni blanc, les cépages de l'armagnac. En général associés, parfois complétés par le sauvignon et le chardonnay, ils donnent des blancs vifs au fruité exubérant.



- | | |
|---|---|
|  St-Mont |  Coteaux du Quercy |
|  Madiran & Pacherenc du Vic Bilh |  Marcillac - Côtes de Millau |
|  Tursan |  Estang |
|  St-Sardos - Lavilledieu |  Entraygues et Fel |
|  Fronton |  Béarn - Bellocq |
|  Côtes du Brulhons |  Jurançon |
|  Gaillac - VDP Côtes du Tarn |  Irouleguy |



ENJOY BY DOMAINE DE JOY

IGP CÔTES DE GASCogne (MOELLEUX LÉGER)



75cl



GROS MANSENG

Une belle robe jaune aux reflets dorés.

Un nez explosif sur des notes de fruits exotiques.

En bouche, l'équilibre sucre / acidité est parfait rendant ce vin frais, aérien et gourmand.



ENJOY ROSÉ BY DOMAINE DE JOY

IGP CÔTES DE GASCogne (ROSÉ FRUITÉ)



75cl



SYRAH/MERLOT
TANNAT ET CABERNET FRANC

Une belle robe jaune rose orangée.

Un nez plaisant sur un panier de fruits frais, gariguettes, framboise.

En bouche, l'attaque est souple, fraîche et très parfumée.

VINS

DE



FRANCE

NCE



UNO

VIN DE LA COMMUNAUTE EUROPEENNE



- Une jolie robe rubis jeune. Fruits rouges relativement discret. Un palais de caractère dans un registre de fruits mûrs.
- Une robe rosée orangée. Un nez aux agrumes sur fond de terre. Une bouche charnue affichant une belle fraîcheur.
- Une robe jaune clair reflets verts. Un nez discret aux accents fruités. Une bouche ample et bien équilibrée par une touche de fraîcheur.



LES PLANS NOBLES PINOT NOIR ROPITEAU

VIN DE FRANCE



● PINOT NOIR

D'une couleur rouge profond aux reflets rubis. Chaleureux, aux arômes de fruits rouges et pêches, grillé vanillé et noix de coco. Un palais ample à dominante de cerise et de cassis, réglisse.



LES PLANS NOBLES CHARDONNAY ROPITEAU

VIN DE FRANCE



● CHARDONNAY

Une couleur or pale aux reflets verts, brillante et limpide. Aux senteurs complexes aux notes d'agrumes et fruits exotiques où se mêlent des fruits secs grillés. Vin gras, frais avec de la sucrosité. Grande finesse en bouche.

Pour votre santé, attention à l'abus d'alcool - DAB Culture Vin

VINS DE FRANCE

LES BIBS



PETIT BISTROT

AOP CÔTES DU RHÔNE

● ● ● 10L ● SYRAH, GRENACHE

Une belle robe rouge rubis.

Nez de fruits mûrs écrasés (framboises & cassis)

Une bouche fine et ronde avec des arômes de fruits prononcés.



TERRES de TASQUIER

AOP CÔTES DE PROVENCES

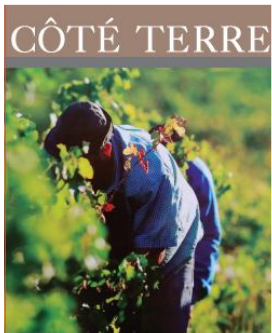
● ● ● 10L ● ● 5L

● En bouche un vin agréable et équilibré. Nez de fruits rouges et épicés avec une robe rouge grenat.

● Nez fruité et fin avec une robe rosé saumon.

● En bouche un vin vineux et équilibré. Nez fruité et floral avec une robe blanc lumineux.

COTE TERRE



IGP PAYS D'OC

● ● 10L

Chardonnay: Belle couleur jaune pâle. Parfums floraux et fruités (fruits à chair blanche: pomme, poire) avec des notes de beurre frais et de noisette.

Sauvignon: raison à la personnalité bien marquée, ce sauvignon offre un panel d'arômes citronnés lui conférant une belle fraîcheur. Ajoutez de belles notes de fleurs blanches et vous serez interpellé par son équilibre et sa générosité.



CÔTÉ MER

IGP MED

● ● ● 10L ● ●

● En bouche un vin agréable et équilibré. Nez de fruits rouges et épicés avec une robe rouge grenat.

● Nez fruité et fin avec une robe rosé saumon.

● En bouche un vin vineux et équilibré. Nez fruité et floral avec une robe blanc lumineux.



UNO

VIN DE LA COMMUNAUTE EUROPEENNE

● ● ● 10L

● Rouge profond avec un nez équilibré. L'attaque en bouche est ample où on retrouve une gamme de fruits rouges.

● Un nez puissant, presque gourmand, amylique, associant la fraise et la fleur blanche.

● Le nez est sur la fraîcheur, la minéralité et le fruit. En bouche, l'attaque est gourmande, sur le croquant du fruit.



L '
 I T
 A L
 I E



L ,

I T

A L

I E



PIEMONT *Barbera / Barbaresco / Barolo / Dolcetto Langhe / Nebbiolo*

VENETIE *Amarone / Soave / Valpolicella*

EMILIE-ROMAGNE *Lambrusco*

LES ABRUZZES *Montepulciano*

TOSCANE *Chianti*

POUILLES *Negroamaro / Primitivo*

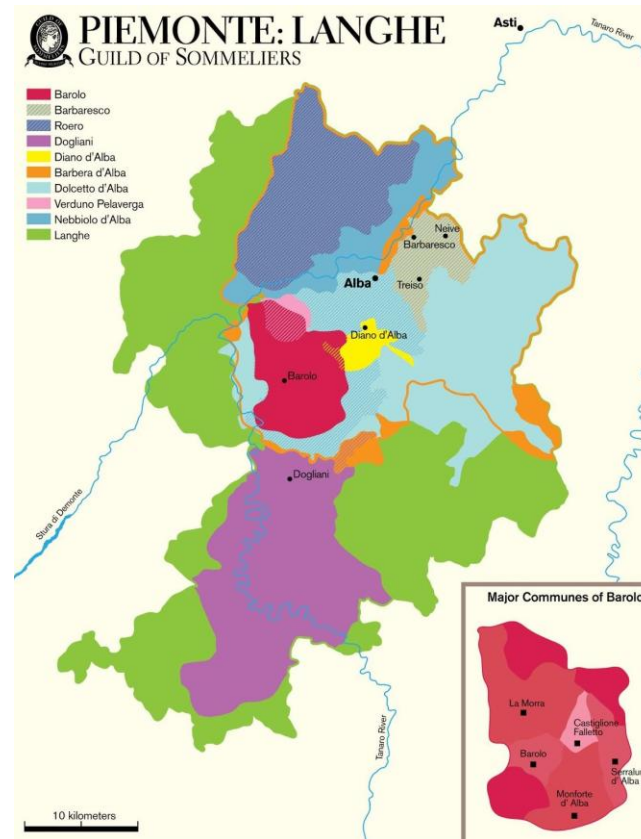
SICILE *Grillo / Nero d'Avola / Pinot Grigio*

PLURALITÉ ET QUALITÉ AU SEIN D'UN TERRITOIRE FÉCOND

Il n'y a pas un endroit où la vigne ne pousse pas en Italie. Le pays bénéficie en effet d'un climat méditerranéen idéal, très chaud et sec. Le vignoble s'étend dans toutes les régions de la Vénétie à la Sicile et les cépages sont nombreux et variés. Certains produisent des vins modestes, d'autres, bien adaptés à leur terroir, offrent de véritables grands crus. L'Italie possède un système d'appellation particulier : D.O.C. (Denominazione di Origine Controllata), qui pourrait être l'équivalent des A.O.C. français, et D.O.C.G. (Denominazione di Origine Controllata e Garantita) qui pose un cahier des charges de production et de conditionnement plus strict que la D.O.C. En 1992, une nouvelle loi a donné naissance à une nouvelle appellation : I.G.T. (Indicazioni Geografiche Tipiche) qui s'intercale entre les vins de table et les D.O.C. et correspond aux V.Q.P.R.D. français (Vin de Qualité Produit dans une Région Déterminée). Pour vous, nous avons opéré une sélection de choix...

L'ITALIE

LE : PIEMONTE



L'ITALIE

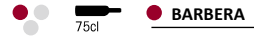
Le [piémont](#) (avec le Val d'Aoste) est la plus occidentale des régions d'Italie, aux frontières communes avec la France et la Suisse. Elle est bordée par les Alpes et les Apennins. C'est un important producteur de VPQRD (DO et DOCG), le deuxième après le Veneto. La région dispose du plus grand nombre de zones d'appellation DOC (Denominazione di origine controllata) et DOCG (Denominazione di origine controllata e garantita).

Région du [rouge](#), le Piémont est dominé par sa majesté le [Nebbiolo](#). Ce cépage noble de par son excellence, sa longévité, son grand caractère tannique mais dont la structure est gracieuse, offre d'incroyables sensations de confiture et d'eau-de-vie. Les mythiques appellations des Langhe en bénéficient, du [Barolo](#) (38 mois d'affinage minimum dont 18 en bois : grand fût pour les traditionnalistes, barriques pour les innovateurs !) au [Barbaresco](#), de Langhe à Alba, où les collines patrimoines de l'UNESCO sous le brouillard (nebbia en italien) donnent aux petites entreprises des sols magnifiquement antiques, marneux, argileux, calcaires. Parmi les rouges, la triade typique des cépages piémontais se complète avec le [Barbera](#) et [Dolcetto](#).



NAVIANTE BARBERA DOC

RÉGION DU PIEMONTE

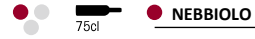


Une robe rubis base grenat.
Un bouquet intense, aérien typique
du cépage
En bouche, un corps sec, acide
légèrement tannique.



« BARONETTO » - CIABOT BARBARESCO DOCG

RÉGION DU PIEMONTE

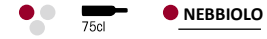


Une robe rouge grenat, fin et claire.
Un timbre floral de violette et rose
de chien
En bouche, un vin légèrement
tanique sec et chaud.



« DEL CONTE » - CIABOT BAROLO DOCG

RÉGION DU PIEMONTE



Belle robe brillante rouge cerise aux
reflets rubis.. Arômes de cerises et de
roses avec des notes de cuir, de tabac
et de clou de girofle. Caractère plein et
puissant qui affiche une finesse et un
équilibre remarquables.



364 - BRANCACCI DOLCETTO LANGHE DOC

RÉGION DU PIEMONTE

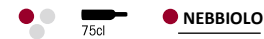


Une robe rouge rubis intense.
Un nez intense, avec une large gamme
d'arômes, comme la cerise et la prune.
Une bouche complexe et
harmonieuse.



NAVIANTE LANGHE DOC

RÉGION DU PIEMONTE



Une couleur rouge tendant vers le grenat
aux reflets orangés.
Un parfum aérien, avec des notes florales et
fruitées;
En bouche, un vin sec, corsé et légèrement
tanique..

LA VENETIE



Avec 14 DOCG et 28 DOC, la Vénétie, comme on l'appelle en italien, a une densité de qualité élevée à offrir. Protégée des intempéries au nord par les Alpes, la Vénétie offre des conditions climatiques maritimes ainsi que des hauts plateaux ensoleillés et des plaines fertiles. La variété des paysages fait de la Vénétie la région viticole italienne la plus diversifiée.

Sur les sols de tuf de Vérone, les cépages blancs Garganega, Trebbiano di Soave et Chardonnay pour le vin de Soave peuvent se développer de manière optimale. Entre les deux, il y a la région viticole de Valpolicella, où de grands vins rouges comme l'Amarone della Valpolicella et le Valpolicella Ripasso ont leur place.

Sur les pentes sud des montagnes de la petite province de Trévise, au nord de Venise, se trouvent les deux régions viticoles de Prosecco de qualité DOCG : Prosecco di Conegliano Valdobbiadene et Colli Asolani-Prosecco. La variété blanche Glera était elle-même connue sous le nom de Prosecco jusqu'en 2009. Avec l'introduction du Prosecco en tant qu'appellation d'origine protégée, il a ensuite été rebaptisé au nom historique de Glera.



ANTICAVIGNA AMARONE DELLA VALPOLICELLA DOCG

RÉGION DE LA VENETIE

75cl CORVINA, CORVINONE, RONDINELLA

De couleur riche, mais une structure ferme aux notes fraîches, c'est un vin de caractère et d'élégance. En bouche des notes typique de cassis et baies sauvages.



ANTICAVIGNA SOAVE DOC

RÉGION DE LA VENETIE

75cl GARGANEGA

Une robe d'un jaune paille, aux notes fraîche et douce, avec une belle acidité. Au palais de par ces arômes, un vin facile à boire.



ANTICAVIGNA VALPOLICELLA DOC

RÉGION DE LA VENETIE

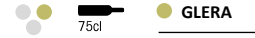
75cl CORVINA, CORVINONE, RONDINELLA

Un vin frais, honnête et élégant, une belle robe rouge rubis au reflets violets. The nez s'ouvre sur des notes de fruits, de cerise Morello et fleuries. Un palais déterminé avec une belle acidité.



SENSI

PROSECCO DOC



Un vin pétillant avec un perlage fin et très persistant.

Des notes de fruits frais complétées de touches florales.

Une bouche fraîche mais plus structurée que la moyenne des prosecco.



VILLA MIAZZI

PROSECCO DOC



Une belle couleur brillante et jaune pâle.

Le bouquet se caractérise par une odeur de pomme.

Une bouche fraîche et fruitée.



VILLA MIAZZI Rosé

PROSECCO ROSE DOC EXTRA DRY



Une belle robe rosé claire.

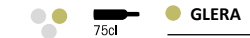
Un vin aux arômes floraux avec des notes de pêche et de fraise.

Le goût est agréables et équilibré.



MARTINI

PROSECCO DOC



Une belle robe claire.

Il dévoile des arômes subtils de pomme, de poire et de douces notes florales.

A déguster au naturel, très frais.

EMILIE ROMAGNE



L'Emilie-Romagne. Ce vignoble, situé sur deux régions historiques (l'Emilie et la Romagne) qui se rejoignent à Bologne, est considéré comme l'un des plus riches et fertiles d'Italie grâce à la vallée du Pô et à son climat océanique. Ce climat est caractérisé par des étés tempérés, relativement humides et des hivers adoucis par la Mer Adriatique.

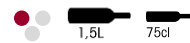
Les cépages les plus populaires pour la production des vins rouges sont le Sangiovese (le cépage préféré des Romagnols).

Le vin le plus typique et reconnu de l'Emilie-Romagne est le Lambrusco, produit dans les quatre zones du vignoble. Ce vin se marie parfaitement avec les plats de la cuisine régionale. Il est important de savoir qu'il existe une différence entre le Lambrusco local (plus sec) et celui exporté (plus doux).



LELLA

LAMBRUSCO ROSSO EMILIA IGT



● **LAMBRUSCO SALAMINO,
MARAMI ET MAESTRI**

Une robe rouge rubis brillant.

Un nez fruité et persistant.

Une bouche riche.

LES ABRUZZES



L'ITALIE

Province située entre les Marches au nord, le Latium à l'ouest et le Molise au sud, les Abruzzes sont essentiellement occupées par des montagnes et des collines qui jouissent de conditions naturelles extrêmement favorables pour la viticulture.

Les collines donnant sur l'Adriatique à l'est, au pied des hauts massifs montagneux de l'Apennin, sont couvertes de vignes jusqu'à 600 mètres d'altitude environ. Ces parcelles élevées, tout comme les vignes proches de l'Adriatique, bénéficient ainsi d'un climat très équilibré malgré leur basse latitude, ce qui favorise des vins riches sans lourdeur excessive.

Avec ses plus de 33'000 hectares de vignes, les Abruzzes consacrent la plus grande partie de leurs terrains agricoles à la viticulture. Bien que la région viticole soit l'une des moins connues d'Italie, elle produit un des vins rouges les populaires d'Italie, le Montepulciano d'Abruzzo.



FANTINI MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC

RÉGION DES ABRUZZES

● ● 75cl ● MONTEPULCIANO

- De couleur rouge rubis aux reflets grenade, aux parfums intenses fruités de baies sauvages. Un vin équilibré, légèrement tanique à la finalité fraîche.



GRAN SASSO PINOT GRIGIO TERRE D'ABRUZZO IGT

RÉGION DE SICILE

● ● 75cl ● PINOT GRIGIO

D'un jaune paille doré, au parfum complexe fruité et florale, légèrement fumé et vanillé.
En bouche, un vin moyennement corsé avec une finale longue épicée mais délicate.



En effet, si le vignoble toscan s'est fait connaître dans le monde entier grâce au Chianti, la région est également mondialement connue pour le Brunello di Montalcino ou le vino nobile di Montepulciano, sans oublier certains vins de légende comme le fameux Sassicaia ou le Tignanello qui comptent parmi les meilleurs vins d'Italie.



CALAPPIANO CHIANTI DOCG

RÉGION DE LA TOSCANE

● ● ● 75cl ● SANGIOVESE

- Robe rouge rubis limpide. Le bouquet est de fruits rouges, avec des sensations d'épices et de café torréfié. En bouche, il est juteux et vif, frais et sapide avec une agréable finale fruitée et balsamique.

LES POU ILLE S



La région des Pouilles, dans le talon de la botte italienne, est une longue bande de terre relativement plate où la production de vin italien est très importante. Autrefois, cette région a souvent surpassé en volume la Sicile et la Vénétie, mais aujourd'hui, l'ancien surnom de « cellier de l'Europe » que revendiquaient les Pouilles n'a plus de raison d'être. Les vignerons des Pouilles misent sur la qualité, tant concernant le marché des vins de table que celui des vins bénéficiant d'une DOC (Denominazione di origine controllata). Ils produisent de bons, et même d'excellents vins : des rouges secs et équilibrés, des blancs et des rosés, ainsi que des vins doux issus d'une large gamme de cépages, tant indigènes qu'importés. Le vignoble comprend 25 dénominations DOC, plus que toute autre région du sud de l'Italie.



L'ITALIE



I MURI NEGROAMARO PUGLIA IGP

RÉGION DES POUILLES

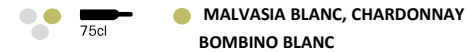


D'un rouge rubis aux reflets violet, et d'un parfum épicé aux notes de fruits noirs. Un vin équilibré entre la fraîcheur et des notes chaudes.



I MURI BIANCO PUGLIA IGP

RÉGION DES POUILLES



De couleur jaune paille, aux parfums intenses de bouquet de fleurs et de fruits murs. Un vin frais et harmonieux.



I MURI ROSATO PUGLIA IGP

RÉGION DES POUILLES



D'un rosé lumineux, aux parfums fruités. Une belle acidité en bouche, frais et équilibré.



I MURI PRIMITIVO PUGLIA IGP

RÉGION DES POUILLES



D'un rouge rubis intense au parfum intense de fruits rouges. Un vin harmonieux mêlant douceur et tanin.



LAMA DI PIETRA CHARDONNAY PUGLIA IGP

RÉGION DES POUILLES



Bouquet complexe, frais et fruité (fruits exotiques, banane et ananas); bouche intense avec une agréable acidité, persistante et élégante, avec un bel équilibre.

LA SICIL E



La Sicile détient l'un des plus anciens vignobles au monde et son dynamisme actuel est épatant. En superficie, la Sicile est l'une des plus grandes régions productrices de [vin italien](#).

Dans les années 70, sa production atteignait dix millions d'hectolitres ! Heureusement, l'île a rompu avec ce passé productiviste. Le célèbre domaine La Planeta, le premier, a prouvé la qualité des crus siciliens en vendant dans le monde entier des vins issus de chardonnay et merlot.

Depuis, les cépages autochtones, dont le nero d'avola en rouge, ont démontré leur valeur et se sont imposés. La géologie et le climat très variés donnent naissance à des vins typés.

En blanc, le marsala, un vin de liqueur issu du cépage grillo, voit le jour à l'ouest de Palerme. Vinifié en sec, le grillo donne aussi des blancs élégants.



LUMA GRILLO SICILIA DOP

RÉGION DE SICILE



D'un jaune paille lumineux, au parfum frais et minéral de fleurs, de pêche et d'agrumes.
Un vin qui a du corps et une finalité appréciable.



LUMA NERO D'AVOLA SICILIA DOP

RÉGION DE SICILE



D'un rouge rubis aux touches violette.
Un parfum intense de fruits rouges et balsamique. Long en bouche avec un arrière-goût de fleurs des bois.

L E
M O N
D E



L E M O N D E



QUELQUES INCONTOURNABLES

La France demeure un grand pays de vins, certes. Toutefois, la curiosité des grands amateurs a su s'étendre au-delà de nos frontières et des crus plus ou moins lointains accompagnent depuis bien longtemps nos agapes. Pour élargir votre carte, notre groupe a choisi de porter un intérêt tout particulier à d'autres pays et s'est arrêté sur l'Espagne, l'Amérique du Nord (la Californie) et l'Amérique du Sud (le Chili et l'Argentine). Ainsi, nous sommes heureux de vous présenter une sélection de vin de qualité en provenance d'Amérique du Sud.



MAPU

VIN DU CHILI



- Une robe brillante aux reflets violet.
Un nez fin et fruité.
Une attaque fraîche en bouche, puis des arômes de fruits noirs et notes épicées.
- Une robe jaune aux reflets vifs.
Un nez d'agrumes aux notes florales.
Une bouche fraîche et savoureuse.



ALTA YARI

VIN ARGENTINE



- De couleur rouge foncé avec des tons violets.
Des arômes intenses de fruits rouges et noirs, une bouche élégante fruitée, tout en rondeur.



THE LEGENDARY BADGE BUENA VISTA

VIN CALIFORNIE



Ouvert sur des arômes de moka et de caramel, de jasmin et de fruits noirs avec une savoureuse pointe de fumée. La bouche est chargée de fruits noirs et de saveurs de confiture de figues relevées de poivre blanc, de clou de girofle et de cannelle. Les tanins sont gras, mûrs et intégrés.



DE LOACH HERITAGE RESERVE

VIN CALIFORNIE



Le nez dévoile des arômes envoûtants de confiture de mûres gourmandes mêlées à des épices douces. En bouche se déploient des saveurs opulentes de prune veloutée, de framboise vibrante et de succulente cerise noire. Ce Zinfandel californien présente une acidité bien équilibrée, ajoutant une touche harmonieuse à l'expérience sensorielle. La finale est longue et somptueuse.





PINOT NOIR

VAL DE LOIRE



L'arôme est délicat mais enveloppant, avec des notes du Pinot Noir typiques du Val de Loire, allant des fruits rouges, groseille, fraise, cerise et cassis aux notes plus fraîches de génépi, menthe et feuille de tomate. La sensation olfactive est renforcée par les douces notes de caramel et de vanille. On retrouve les mêmes notes aromatiques en bouche, le vin a une structure moyenne, une acidité qui donne de la fraîcheur équilibrée par un tanin vif mais pas agressif.



SAUVIGNON BLANC

VAL DE LOIRE



Avec son œil jaune-vert, notre Sauvignon Blanc 0.0% séduit dès le premier regard. Le nez est aromatique, avec des notes de fruits blancs, d'agrumes et de fleurs blanches. La bouche est bien équilibrée, grâce à une acidité très agréable.



ROSE

VAL DE LOIRE



Ce Rosé séduit par ses arômes intenses de fruits rouges, offrant des notes prononcées de mûre, de fraises des bois et une touche d'agrumes rafraîchissants. En bouche, l'expérience est vive, croquante, et d'une fraîcheur revitalisante.



SAINT CHARLES DU ROY SANS ALCOOL

VIN PETILLANT SANS ALCOOL



Mousse délicate, fines bulles, robe blanche cristalline. Arômes floraux, fruits blancs. Une attaque fraîche et équilibrée. La bouche est dominée par des impressions de fraîcheur et des arômes de pêche de vigne.

LE SANS ALCOOL



L E S

B U L

L E S





SAINT CHARLES DU ROY BRUT

VIN DE FRANCE



75cl

UGNI BLANC, COLOMBARD, CHARDONNAY

Belle couleur dorée.

Des notes de fruits frais complétées de touches florales.

Une bouche riche, ample et fraîche.



LA VIEILLE FERME RESERVE BRUT SPARKLING FAMILLE PERRIN

VIN PETILLANT



75cl

CHARDONNAY

Une robe rayonnante entre le jaune citron et le vert or.

Un nez floral donne place à une bouche aux arômes de fruit blanc (pêche de vigne) puis de brioche.



SPUMANTE SENSI

VINO SPUMANTE BRUT



75cl

Belle couleur jaune paille pâle.

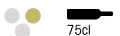
Aromatiquement fruité avec des notes d'agrumes, poire et fleurs à pétales blancs.

Très fruité, légèrement sec et frais au palais, c'est un vin équilibré qui combine une légère acidité.



MUSCAT FRIZZENTE OR CASANOVA

IGP ILE DE BEAUTÉ



75cl

MOSCATU

Une robe jaune claire aux reflets dorés associée à une bulle fine.

Un nez intense exaltant de notes de fleurs blanches et de fruits exotiques.

Une bouche suave et riche en arômes c'est une explosion aromatique.



GRANDIN BRUT

VIN DE FRANCE



75cl

Un nez de fruits secs avec une touche de tilleul.

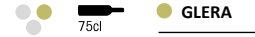
Une robe jaune paille brillant.

Une bouche à la finale ronde caractéristique Grandin.



SENSI

PROSECCO DOC



Un vin pétillant avec un perlage fin et très persistant.

Des notes de fruits frais complétées de touches florales.

Une bouche fraîche mais plus structurée que la moyenne des prosecco.



VILLA MIAZZI

PROSECCO DOC



Une belle couleur brillante et jaune pâle.

Le bouquet se caractérise par une odeur de pomme.

Une bouche fraîche et fruitée.



VILLA MIAZZI Rosé

PROSECCO ROSE DOC EXTRA DRY



Une belle robe rosé claire.

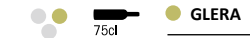
Un vin aux arômes floraux avec des notes de pêche et de fraise.

Le goût est agréables et équilibré.



MARTINI

PROSECCO DOC



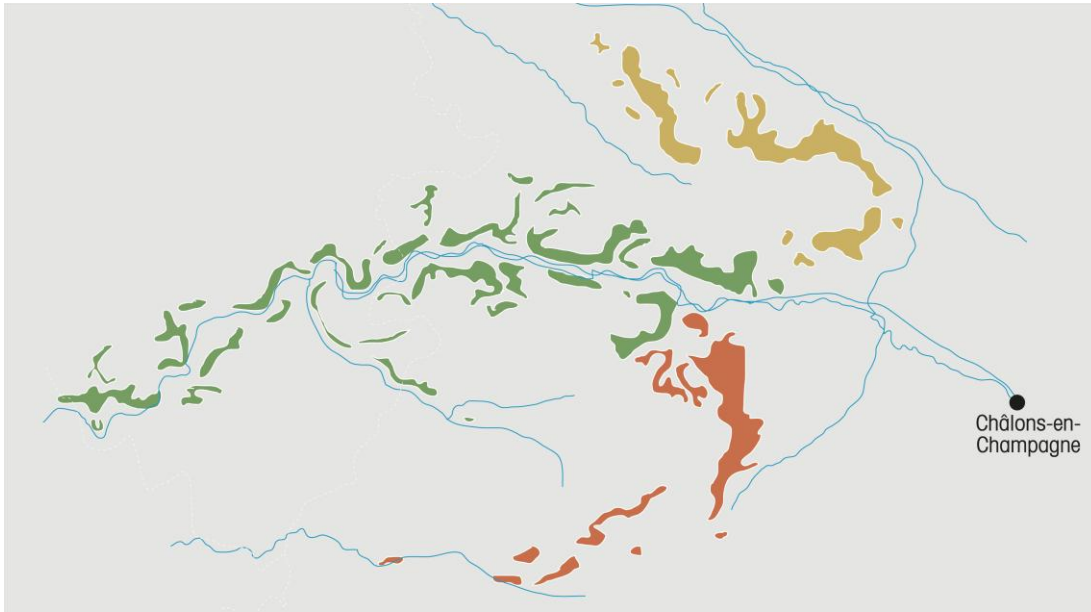
Une belle robe claire.

Il dévoile des arômes subtils de pomme, de poire et de douces notes florales.

A déguster au naturel, très frais.



L E 
C H A
M P A
G N E



- La Montagne de Reims
- La Vallée de la Marne
- La côte des Blancs

LES FLACONS

La Bouteille : 75 cl
 Le Magnum : 150 cl
 Le Jéroboam : 300 cl
 Le Mathusalem : 600 cl
 Le Salmanazar : 900 cl
 Le Balthazar : 1200 cl
 Le Nabuchodonosor : 1500 cl

L E
 C H A
 M P A
 G N E

UN VIN TRÈS PRISÉ

Le champagne, également appelé vin de Champagne, est un vin mousseux protégé par une appellation d'origine contrôlée dont la réglementation a nécessité plusieurs siècles de gestation. Son nom vient de la Champagne, une région du nord-est de la France.

Le champagne est élaboré essentiellement à partir de trois cépages : le Pinot noir, le Pinot meunier et le Chardonnay. Le vignoble de Champagne produit surtout des vins blancs mousseux, avec un large éventail de cuvées (spéciales ou non), de millésimes et de flaconnages variés.

Il existe quatre zones de production de raisins qui regroupent les 17 terroirs de champagne :

1. La montagne de Reims (département de la Marne). Majoritairement exposés au sud, les coteaux sont implantés sur des sols dont la craie est profondément enfouie. Le cépage dominant y est le Pinot noir.
2. La vallée de la Marne (Marne, Aisne et Seine-et-Marne). Les coteaux sont implantés à dominante argilo-calcaire, à tendance marneuse. Le cépage dominant est le Pinot meunier. Les champagnes de la vallée de la Marne, grâce à leur grande diversité, possèdent un séduisant bouquet, du fruité et une grande souplesse.
3. La côte des blancs (Marne). Ici, un cépage unique règne en maître : le Chardonnay. La craie affleurante y est partout, véritable réservoir d'eau et de chaleur des sous-sols. La Côte des blancs donne naissance à des champagnes prisés, aux arômes légers et délicats, symboles de finesse et d'élégance.
4. Le vignoble de l'Aube, sur la côte des Bars (Bar-sur-Aube et Bar-sur-Seine dans l'Aube). Les sous-sols à tendance marneuse y sont principalement plantés de Pinot noir. Les champagnes de la Côte des Bars sont des vins de caractère, à la belle rondeur et aux arômes complexes.

LES CHAMPAGNES



LORiot-PAGEL BRUT CARTE D'OR

FAMILLE LORiot



A l'œil, jaune clair, reflets dorés, collerette persistante.
Au nez, fruits blancs, fleurs blanches, finesse.
En bouche, fraîcheur, longueur.



LORiot-PAGEL ROSÉ

FAMILLE LORiot



A l'œil, rose tendre, reflets saumonés.
Au nez, fruits rouges à petites baies, griotte, fruits des bois.
En bouche, fruité, acidulé, structuré avec une pointe d'amertume en finale.



LOUIS DE RETZ



Le Champagne Louis de Retz Brut révèle une élégante fraîcheur soutenue par des notes fruitées et délicatement toastées. Une cuvée gourmande, marquée par sa finesse, parfaite pour chaque occasion de dégustation.



CHARLES MIGNON 1^{ER} CRU

M. ET MME MIGNON PROPRIÉTAIRE



Super équilibre entre puissance et finesse.

Notes de pêches et miel, fleurs blanches.

Une bouche fraîche tout en longueur.



CHARLES MIGNON ROSÉ

M. ET MME MIGNON PROPRIÉTAIRE

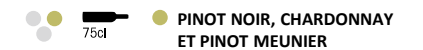


Un nez fruité aux notes de prune et fruits rouges.

Une bouche fraîche et puissante aux arômes de cerise et cassis, légèrement abricotés.



MERCIER BRUT



Une robe jaune paille.

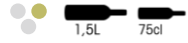
Un nez de fruits blancs à pépin mêlé au pain frais.

Une bouche fruitée aux arômes de pommes et poires compostées.

LES CHAMPAGNES



PIPER-HEIDSIECK BRUT



PINOT NOIR, CHARDONNAY & PINOT MEUNIER

Une robe à la teinte or clair.

Un nez de poire et pomme dominante avec une note d'agrumes.

Une bouche juteuse de poire et raisin.



PIPER-HEIDSIECK ESSENTIEL BLANC DE BLANC EXTRA BRUT



CHARDONNAY

Issu des plus beaux vignobles de Chardonnay en champagne, sa proportion importante de vins de réserve se mêle avec harmonie au vin de l'année.



POMMERY BRUT



Une robe jaune pâle.

Un nez aux notes d'agrumes.

Une bouche associant les fruits secs, le tabac blond et du biscuit.

Disponible en Cacher



POMMERY ROSÉ



Une robe pâle légèrement saumonée.

Un nez de petits fruits rouges.

Une bouche souple mais corsée.



MUMM BRUT



PINOT NOIR, CHARDONNAY & PINOT MEUNIER

Souple et très fruité, offre des arômes de fruits frais, d'abricots secs, de zestes d'agrumes et de brioche grillée.



MUMM ROSÉ



PINOT NOIR, CHARDONNAY ET PINOT MEUNIER

Une robe rosée aux bulles abondantes.

Une bouche expressive de fruits rouges.



MOËT ET CHANDON BRUT



PINOT NOIR, PINOT MEUNIER ET CHARDONNAY

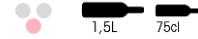
Une robe élégante dorée.

Un nez de fruits à chair blanche complété de nuances florales.

Une bouche au palais savoureux de brioche et noix fraîche.



MOËT ET CHANDON ROSÉ



PINOT NOIR ET PINOT MEUNIER

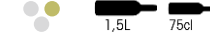
Une robe rose aux reflets cuivrés.

Un nez à dominante de fraise des bois légèrement poivrée.

Une bouche fruitée et souple.



MOËT ICE IMPÉRIAL



PINOT NOIR, CHARDONNAY ET PINOT MEUNIER

Une robe couleur or, nuancée d'ambre.

Un nez fruité intense et épicé.

Une bouche généreuse aux saveurs fruitées et une finale fraîche.



VEUVE CLICQUOT BRUT



PINOT MEUNIER ET CHARDONNAY

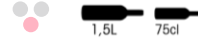
Une robe jaune aux reflets dorés.

Un nez fruité suivi de touche de vanille et brioche.

Une bouche dynamique et fruitée.



VEUVE CLICQUOT ROSÉ



PINOT NOIR, MEUNIER ET CHARDONNAY

Une robe orange cuivré.

Un nez expressif marqué par des arômes de fraise des bois très mûres.

Une bouche corpulente, structurée, vineuse qui reste fraîche.



LOUIS ROEDERER COLLECTION



PINOT NOIR, CHARDONNAY ET MEUNIER

Une robe dorée aux reflets verts.

Un nez aux notes de fruits jaunes épicés.

Une bouche citronnée et crémeuse.

H A M P A G N E S



PERRIER-JOUËT GRAND BRUT



Une robe d'une belle teinte dorée. Arômes de fleurs, notes de fruits frais et des touches de brioche au beurre et de vanille. Franc et léger au palais, associe une grande fraîcheur à des notes finales généreuses.



CHAMPAGNE PERRIER-JOUËT



PERRIER-JOUËT BLANC DE BLANCS



Champagne lumineux or pâle avec des touches de vert. Arômes de fleurs sauvages (sureau, acacia et chèvrefeuille) et d'agrumes acidulés. Une fraîcheur persistante laissant place à un final doux et velouté.



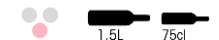
PERRIER-JOUËT BELLE EPOQUE



Une robe de couleur or pâle, claire et lumineuse. Arômes de fruits – pêche de vigne et poire pochée – de fleur de tilleul et d'aubépine. Des notes de pêche de vigne – notes de poire pochée et de rhubarbe acidulée.



PERRIER-JOUËT BLASON ROSE



Une robe d'un rose saumon d'une belle fraîcheur. Arômes intenses de fruits rouges et noirs mûrs et soupçon de grenade exotique. Rond et vif sur le palais, il offre un final persistant, complet et généreux.



LAURENT PERRIER BRUT



● CHARDONNAY, PINOT NOIR ET MEUNIER

Une robe or pâle.

Un nez délicat aux notes d'agrumes et fruits blancs.

Une bouche aux arômes fruités et de fines bulles.



LAURENT PERRIER ROSÉ



● PINOT NOIR

Une robe élégante saumonée.

Un nez frais à la palette de fruits rouges.

Une bouche à dominante fruitée franche et acidulée.



DOM PÉRIGNON



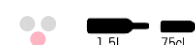
● CHARDONNAY ET PINOT NOIR

Un nez au mélange citronné et d'amande fraîche.

Une bouche dense et centrée sur le fruit.



DOM PÉRIGNON ROSÉ



● CHARDONNAY ET PINOT NOIR

Un nez dévoilant de la figue et fraise des bois.

Une bouche à la texture soyeuse basée sur des notes d'épices.



CRISTAL ROEDERER



● PINOT NOIR ET CHARDONNAY

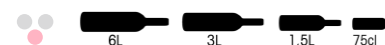
Une robe jaune aux reflets ambrés et mats.

Un nez parfumé de compote d'agrumes.

Une bouche fraîche et légèrement mentholée.



CRISTAL ROEDERER ROSÉ



● PINOT NOIR ET CHARDONNAY

Une robe rose, parée de jolis reflets dorés.

Un nez intense avec fraîcheur de fruits rouges.

Une bouche crémeuse, croquante et fruitée.



CHAMPAGNE LORiot-PAGEL

Jean-Philippe et Alice LORiot

Nourri d'une histoire familiale qui a débuté en 1838, je ne me suis jamais vu autrement que vigneron.

J'ai grandi au milieu des vignes, entre Festigny, berceau de la famille Lorient, et Avize, terroir maternel. J'ai toujours vu mon père et mon grand-père travailler leurs vignes et leurs vins avec passion et dévouement. Eux-mêmes ont hérité de l'amour des terroirs de leurs parents, grands-parents et arrière-grand-parent.

Cette passion et ce savoir-faire se transmettent ainsi depuis 6 générations.

Au-delà des connaissances techniques, nos ancêtres nous ont aussi et surtout appris à observer et prendre soin de notre terre. C'est elle qui nous offre la matière première, avec chaque année des typicités différentes. De cette matière, toute l'identité de nos Champagnes va découler.

Avant d'être vignerons, nous sommes avant tout paysans !

Joseph, mon père, m'a transmis pendant plus de 10 ans une aptitude à écouter la vigne et appréhender l'expression de nos vins. Il m'a longuement initié à l'assemblage des crus, un travail de composition guidé par la recherche d'équilibre et d'identité.

Au milieu de cet environnement, j'associe les pratiques ancestrales aux techniques contemporaines. Les gestes sont rigoureux, et méticuleux. Epaulé par ma sœur Alice, nous nous appliquons à élaborer des champagnes aux reflets de notre histoire et de nos valeurs.

LES CHAMPAGNES





CARROS – 3405 4^e AVENUE – 06 510

T. 04 92 02 33 40 – F. 04 92 02 07 65

sasdab@sasdab.fr

www.dab-boissons.fr • www.dab-culturevin.fr

