

— CATALOGUE 2025 —

Vins & Champagnes





Chers clients, chères clientes,

UDIVEL est une entreprise historique, rayonnant sur la Haute-Loire et les départements limitrophes, avec des valeurs de proximité et de service qui lui ont permis de se développer dans l'univers de la distribution de boissons pour les Cafés, Hôtels et Restaurants.

Notre objectif est plus que jamais d'être à votre écoute et de vous accompagner dans la pérennisation et la dynamisation de votre établissement.

Après le succès de notre première édition, nous avons le plaisir de vous présenter cette nouvelle version de notre « Catalogue Vins & Champagnes ». Toujours animés par la passion du vin, nous avons enrichi et mis à jour notre sélection grâce à de nouvelles références soigneusement sélectionnées et des cuvées inédites.

À travers cette nouvelle édition, vous découvrirez une gamme variée de vins, issus de terroirs nationaux, régionaux et locaux. Chaque cuvée reflète l'identité de son cépage et le savoir-faire de vignerons engagés dans une démarche toujours plus respectueuse de l'environnement.

Sommaire

Préambule p 05

- La classification des vins produits en France p 06
- Carte du vignoble de France p 07
- Qu'est-ce que la dégustation de vin ? p 08
- Les labels environnementaux p 10

Nos vins français p 12

- Alsace p 12
- Ardèche p 14
- Auvergne p 20
- Beaujolais p 23
- Bordeaux p 24
- Bourgogne p 28
- Forez & Roannais p 35
- Jura & Savoie p 39
- Languedoc & Roussillon p 40
- Provence & Corse p 52
- Sud-Ouest p 57
- Val de Loire p 62
- Vallée du Rhône Septentrionale p 66
- Vallée du Rhône Méridionale p 82
- Vins doux naturels p 94
- Vins sans alcool p 95

Nos vins étrangers p 96

- Italie p 97
- Espagne p 102

Nos vins en bib p 106

- Ardèche p 106
- Languedoc p 106
- Vallée du Rhône p 107
- Provence p 107
- Bourgogne p 107
- Val de Loire p 107
- Sud-Ouest p 107
- Communauté Européenne p 107
- Autres Bibs p 107

Nos bulles p 108

- Champagnes p 109
- Effervescents p 114

Les articles présentés dans ce catalogue sont disponibles dans la limite des stocks et dans le cadre des conditions générales de vente. Les articles proposés ont été commandés en quantité suffisante pour répondre à la demande. Si l'un d'eux venait à manquer, le produit similaire sera fourni dans les meilleurs délais. Les descriptifs produits ne sont donnés qu'à titre indicatif. Visuels non contractuels. Tous droits réservés pour tous pays.

A close-up photograph of several wine bottle corks, showing their textured, light-brown surface. The corks are arranged in a circular pattern, with one in the center and others around it. The background is dark and blurred, emphasizing the corks. A semi-transparent grey circle is overlaid on the image, containing the word "Vins" in white serif font.

Vins

La classification des vins produits en France

Il convient de respecter la classification européenne suivante dans l'élaboration de vos tarifs, de vos cartes ou autres supports pour vos clients.

Vins AOP

AOP signifie "**Appellation d'Origine Protégée**". Cette classification apporte la garantie de vins entièrement produits dans la région concernée. C'est la catégorie la plus stricte, devant répondre au plus grand nombre d'exigences. La plus grande précision est de rigueur : la combinaison du terroir naturel, du sol et du climat ; les traditions locales comme les cépages, les rendements autorisés et les moyens de production ; les compétences des personnes impliquées dans la production... L'acronyme AOC - "*Appellation d'Origine Contrôlée*" - est l'ancien terme utilisé pour désigner les actuels "AOP".

Vins IGP

IGP signifie "**Indication Géographique Protégée**". Comme ce nom le suggère, les vins de cette catégorie affichent toujours une origine géographique, généralement plus vaste que dans le cas des vins AOP. Les réglementations sont également plus flexibles : par exemple, les cépages choisis peuvent être différents ou des raisins provenant d'un autre domaine peuvent parfois être utilisés. Mais le processus de production reste traditionnel et ces vins sont de toute manière produits dans une région bien spécifique.

Vins de France

L'expression "Vins de Table" n'existe plus et tous les vins qui étaient classés dans cette catégorie sont maintenant présentés sous l'appellation "Vin Sans Indication Géographique" (VSI). Les réglementations en vigueur pour cette catégorie sont les moins strictes des trois. Les producteurs de ces vins ont, par exemple, le droit d'utiliser des raisins provenant de différentes régions. La catégorie "**Vin de France**", sans indication géographique, a été lancée pour donner aux producteurs plus de flexibilité pendant les processus de production, d'assemblage, et leur permettre ainsi de faire face à la concurrence des autres producteurs à l'échelle mondiale.



Carte du vignoble de France



- | | |
|------------------------|------------------------------------|
| VIGNOBLE D'ALSACE | VIGNOBLE DU FOREZ & ROANNAIS |
| VIGNOBLE D'Auvergne | VIGNOBLE DU JURA |
| VIGNOBLE DU BEAUJOLAIS | VIGNOBLE DU LANGUEDOC & ROUSSILLON |
| VIGNOBLE DE BORDEAUX | VIGNOBLE DE PROVENCE |
| VIGNOBLE DE BOURGOGNE | VIGNOBLE DE SAVOIE |
| VIGNOBLE DE CHAMPAGNE | VIGNOBLE DU SUD-OUEST |
| VIGNOBLE DE CHARENTE | VIGNOBLE DU VAL DE LOIRE |
| VIGNOBLE DE CORSE | VIGNOBLE DE LA VALLÉE DU RHÔNE |

Qu'est-ce que la dégustation de vin ?

La dégustation de vin s'effectue en trois grandes étapes :

L'appréciation VISUELLE :

La robe



Il s'agit d'analyser l'aspect visuel selon quatre critères.

La limpidité : cette étape consiste à vérifier que le vin n'est ni voilé, ni trouble.

La brillance du vin : représente sa capacité à renvoyer la lumière. On observe l'éclat du vin, en particulier les vins blancs qui doivent présenter un éclat parfait.

Les couleurs et nuances : analyser la couleur du vin permet d'identifier le vin et d'estimer son âge. La robe du vin change de nuance suivant son âge. L'observation de la robe s'effectue au-dessus du verre, sur fond blanc, en inclinant le verre. On regarde également l'intensité.

Les larmes sont les gouttes qui coulent le long des parois du verre, elles sont un indicateur de la concentration d'alcool présente dans le vin. Plus les larmes sont abondantes, épaisses et lentes, plus le vin est riche en alcool.

L'appréciation OLFACTIVE :

Le nez



L'appréciation olfactive s'effectue en deux temps : un premier nez permet d'identifier les arômes les plus volatils du vin ; puis on fait tourner le vin dans le verre et on procède à un deuxième nez, pour affiner l'analyse des arômes.

Un dernier nez peut s'effectuer au repos pour apprécier les arômes les moins volatils du vin. Ces arômes, très divers, sont classés en plusieurs familles : fruités, floraux, minéraux, boisés, épicés, animaux, etc.

Trois types d'arômes sont à distinguer :

- les arômes primaires liés au cépage,
- les arômes secondaires liés à la fermentation,
- les arômes tertiaires liés au vieillissement.

L'appréciation GUSTATIVE :

La bouche

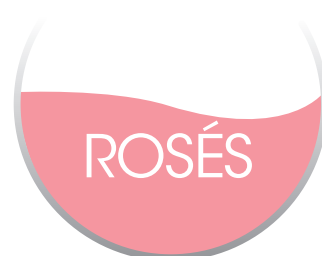
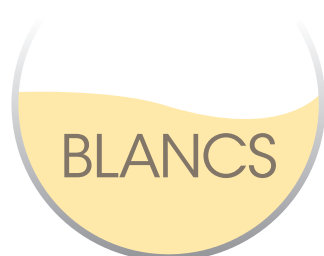


Quatre indicateurs gustatifs sont pris en compte : le sucré, le salé, l'acide et l'amer. L'astringence est également analysée et correspond à la sensation de sécheresse au fond de la langue. Ces indicateurs déterminent l'équilibre du vin, grâce à trois étapes :

L'attaque : il s'agit de prendre une première gorgée-test, en aspirant une petite quantité d'air pour faire ressortir toutes les saveurs du vin.

Le milieu de bouche : on fait ensuite circuler le vin dans la bouche pour stimuler les différentes papilles gustatives et déceler toutes les saveurs du vin. Ceci permet d'évaluer l'acidité et l'astringence du vin.

La fin de bouche ou finale : la dernière étape de l'appréciation gustative consiste à analyser la persistance du vin, c'est-à-dire la durée pendant laquelle les arômes sont présents dans la bouche, après avoir avalé ou recraché le vin.



VIOLACÉ :

- Très jeune
- Bonne teinte pour les primeurs (beaujolais notamment)

ROUGE PUR (CERISE) :

- Ni jeune ni évolué
- L'apogée pour les vins qui ne sont ni primeur ni de garde (2 à 3 ans)

ROUGE À FRANC ORANGÉ :

- Maturité du vin de petite garde ou début de vieillissement pour les autres

ROUGE BRUN À BRUN :

- Uniquement pour les grands vins

PRESQUE INCOLORE :

- Très jeune
- Très protégé de l'oxydation et vinification moderne en cuve

JAUNE TRÈS CLAIR ET REFLETS VERTS :

- Jeune à très jeune

JAUNE PAILLE D'OR :

- Maturité
- Peut être élevé sous bois

OR-CUIVRE-BRONZE :

- Déjà vieux

AMBRÉ À NOIR :

- Oxydé, trop vieux

BLANC TACHÉ, OEIL-DE-PERDRIX, REFLETS ROSÉS :

- Rosé de pressurage
- Vin gris jeune

ROSÉ SAUMON À ROUGE TRÈS CLAIR, FRANC :

- Rosé jeune et fruité

ROSÉ À NUANCE JAUNE :

- Commence à être trop vieux

Conseils pratiques

- Choisissez un verre à vin et vérifiez sa propreté avant la dégustation : en effet, la forme du verre et sa propreté peuvent modifier les arômes perçus dans l'analyse du nez. Lors d'une dégustation à l'aveugle, choisissez un verre noir.
- Remplissez le verre au tiers de sa contenance, la dégustation sera plus pratique.



Les labels environnementaux

La consommation responsable est un nouveau critère de consommation. Progressivement, les clients se tournent vers des vins plus respectueux de l'environnement et de leur santé. De nombreux labels environnementaux existent aujourd'hui.

Ces labels vous apportent une reconnaissance et vous garantissent les actions entreprises par les vignerons en matière de développement durable. L'objectif commun est l'amélioration de l'empreinte écologique, la préservation de la biodiversité et la production de vins de qualité.

Ci-dessous les six labels environnementaux les plus répandus, que vous retrouverez tout au long de ce catalogue.



Le vin biologique existe officiellement depuis très peu de temps (2012). Avant, il ne prenait en compte que la viticulture et non la vinification.

Cette démarche oblige dorénavant à n'ajouter **aucun insecticide ni traitement synthétique** dans les vignes et, depuis peu, propose de réduire (très légèrement) les intrants lors de la vinification. En revanche, elle autorise l'acidification, la désacidification, le traitement thermique, l'ajout de tanins, l'ajout de copeaux de bois, de soufre, les levures industrielles...

La viticulture bio est un mode de production qui **respecte l'homme et l'environnement** et se caractérise par la non-utilisation de produits de traitement et de fertilisants chimiques ainsi que d'organismes génétiquement modifiés. Priorité à la vigne : c'est de sa qualité dont dépend celle du vin.



La Haute Valeur Environnementale créée en 2012 correspond au niveau le plus élevé de la certification environnementale des exploitations agricoles. Cette certification d'exploitation est une démarche volontaire construite autour de quatre thématiques environnementales :

- la **protection de la biodiversité**,
- la **stratégie phytosanitaire**,
- la **gestion de la fertilisation**,
- la **gestion de la ressource en eau**.



L'association **Vignerons Engagés Développement Durable** réunit des vignerons investis dans une démarche RSE de la vigne au verre. Son label **Vignerons Engagés** est le premier label RSE et durable dédié au monde du vin en France. Il regroupe aujourd'hui 6 000 vignerons et salariés partout en France.

Son cahier des charges est audité et évalué par l'AFNOR, et s'appuie sur la norme ISO 26 000, référence internationale reconnue par plus de 100 pays pour le développement durable et la RSE.

Les 4 piliers fondamentaux de l'association sont :

- **agir pour l'environnement**,
- **garantir une qualité de la vigne au verre**,
- **soutenir le territoire et le patrimoine local**,
- **offrir le juste prix pour le consommateur et le producteur**.

Les labels environnementaux



Démarche née en 1998 dans le Beaujolais, elle réunit au sein de la Fédération nationale Terra Vitis, 6 associations régionales : Alsace, Beaujolais-Bourgogne, Bordeaux, Loire, Rhône-Méditerranée et vignoble champenois.

Terra Vitis engage les vignerons dans une démarche globale pour l'exploitation et les hommes qui y travaillent. Cela repose sur un ensemble d'engagements :

- **promouvoir une viticulture durable**, respectueuse de l'environnement et soutenir la multifonctionnalité de l'agriculture,
- **favoriser un environnement sain** pour protéger la santé des producteurs, de leurs salariés et des citoyens en général,
- **assurer la production de raisins sains** et obtenir de grands vins en réduisant le taux de résidus au maximum,
- **accroître la diversité biologique** dans les parcelles et leurs alentours,
- **améliorer la qualité de l'eau, de l'air et du sol viticole.**



En se basant sur l'approche des vins biologiques, **la biodynamie va plus loin**. La démarche développée est **l'intensification de la vie du sol** via l'utilisation du calendrier lunaire et des préparations notamment à base de plantes.

Ces procédés ont pour but d'aider la vigne à se renforcer et à **mieux se développer en respectant son rythme naturel**.



Les vins méthode nature n'autorisent aucun intrant ni aucune technique visant à modifier le jus originel, excepté le soufre. Basé sur un cahier des charges clair et exigeant défini par le Syndicat de défense des vins naturels, ce label est réservé aux vins européens.

Le cahier des charges impose au vigneron les contraintes suivantes :

- **Une culture bio ou biodynamique de la vigne,**
- **Des vendanges manuelles,**
- **L'utilisation de levures indigènes** naturellement présentes sur le raisin pour la fermentation,
- Aucun intrant ni technique de « vinification brutale »,
- Adjonction de sulfites autorisée jusqu'à 30mg/l.

La dénomination est déclinée sous deux logos « vin méthode nature » : le premier sous-titré « sans sulfites ajoutés » (pour des concentrations de sulfites inférieures à 10 mg/l) et le deuxième « inférieur à 30 mg/l de sulfites ajoutés ».

LES VINS FRANÇAIS

ALSACE



**AOP Alsace
Edelzwicker**
Cave Hunawihr



Jaune pâle intense aux fins reflets argentés.



Riche – notes de fruits exotiques, de fleurs blanches et de paille fraîche.



Ample & Élégante – longue et délicate, avec une belle persistance dominée par les fruits exotiques.



Fruits de mer, poisson et cuisine alsacienne.

Cépages : Muscat d'Alsace, Pinot blanc, Pinot Gris

Bouteille 100cl, bouchon à vis



**AOP Alsace
Gewurztraminer**
Cave Hunawihr



Jaune paille limpide et brillante aux fins reflets argentés.



Complexe – riche de belles notes de fruits exotiques comme le litchi et le fruit de la passion, mais surtout de rose.



Longue – l'acidité est fine, délicate et bien rafraichissante.



Fromage fort, cuisine exotique, dessert.

Cépage : Gewurztraminer

Bouteille 100cl, bouchon à vis



**AOP Alsace
Sylvaner**
Cave Hunawihr



Jaune très pâle et limpide avec de fins reflets argentés.



Frais – ouvert et typé avec d'élégants arômes de paille, poire fraîche et citron vert.



Équilibrée – franche, élégante et fraîche, on retrouve les arômes délicats du nez.



Apéritif, poisson et salade.

Cépage : Sylvaner



AOP Alsace Riesling Cave Hunawihr

- Jaune pâle aux fins reflets argentés.
- Complexe – notes de poire, de citron et de pamplemousse mûr.
- Ample & Vive – l'acidité très présente, on retrouve la poire et les agrumes. Une finale longue et persistante dominée par une note d'abricot frais.
- Poisson, viande blanche en sauce et cuisine alsacienne.

Cépage : Riesling



AOP Alsace Pinot Gris Cave Hunawihr

- Jaune pâle limpide avec des fins reflets argentés.
- Franc – complexe et élégant avec de fines notes de fleurs blanches et de pêche.
- Nette – belles notes de fruits à chair blanche et une pointe de fumé typique.
- Poisson en sauce et viande blanche.

Cépage : Pinot Gris



AOP Alsace Gewurztraminer Cave Hunawihr

- Jaune paille limpide et brillante aux fins reflets argentés.
- Complexe – riche de belles notes de fruits exotiques comme le litchi et le fruit de la passion, mais surtout un arôme de rose.
- Longue – l'acidité est fine et délicate et bien rafraichissante. On retrouve les fins arômes du nez, avec une dominante pour les fruits exotiques.
- Fromage fort, cuisine exotique et dessert.

Cépage : Gewurztraminer

Existe en 37.5cl



AOP Alsace Grand Cru Rosacker Pinot Gris Cave Hunawihr

- Jaune intense aux fins reflets dorés.
- Complexe – bien ouvert et dominé par des arômes d'abricot, de coing, de miel et de poire.
- Fraîche – une belle fraîcheur qui révèle bien la douceur de ce vin. On retrouve les arômes d'abricot, de coing, de miel et de poire avec une belle persistance.
- Foie gras, apéritif et brioche.

Cépage : Pinot Gris



AOP Alsace Grand Cru Osterberg Gewurztraminer Cave Hunawihr

- Jaune paille limpide aux fins reflets dorés.
- Complexe – notes d'ananas, de pamplemousse, d'abricot et de poivre.
- Ample – l'attaque est souple, avec une élégante sucosité bien équilibrée par l'acidité.
- Fromage fort, dessert glacé et foie gras.

Cépage : Gewurztraminer



AOP Alsace Vendanges Tardives Gewurztraminer Cave Hunawihr

- Jaune doré avec des reflets brillants et très profonds.
- Gourmand – arômes de pain d'épices, de cannelle, de rose, des fruits exotiques ainsi que de belles notes d'abricot sec.
- Fraîche – ample et généreuse, riche des beaux arômes du nez, avec des notes de miel et d'abricot confit.
- Munster au cumin, foie gras et apéritif.

Cépage : Gewurztraminer

ARDÈCHE



IGP Ardèche Modestine - Gamay Vignerons Ardéchois



Rouge cerise.



Fruité – notes de fruits rouges, de fruits frais, de bonbon anglais et de groseille.



Souple & Fruitée.



Charcuterie, buffet froid, pizza et salade composée.

Cépage : Gamay



IGP Ardèche Orélie Vignerons Ardéchois



Rouge rubis brillant.



Fruité – notes de fruits rouges avec une touche de vanille et de coco.



Ronde – avec des tanins fondus.



Apéritif, viande blanche et cuisine asiatique.

Cépages : Gamay, Merlot, Syrah

Existe en Primeur



IGP Ardèche Les Terrasses Vignerons Ardéchois



Vive et brillante.



Fruité – arômes de fruits rouges (cassis).



Rond & Souple – une bonne structure.



Viande rouge et charcuterie.

Cépages : Merlot, Syrah

Existe en 37.5cl

Bouchon à vis



IGP Ardèche Ardèche Par Nature Vignerons Ardéchois



- Rouge rubis, limpide et brillante.
- Aromatique – notes de fruits rouges, de menthe et d'eucalyptus.
- Fraîche & Minérale.
- Plat estival, pizza et volaille rôtie.

Cépages : Merlot, Syrah, Grenache Noir



IGP Ardèche Promenade en Ardèche Château Les Amoureuses



- Rubis brillant.
- Frais – notes de fruits rouges et d'épices douces.
- Fruitée & Florale – une bouche subtilement fumée aux tanins soyeux.
- Charcuterie, fromage et plat légèrement épicé.

Cépages : Syrah, Mourvèdre, Tannat, Malbec, Marselan, Tempranillo



AOP Côtes du Vivarais Grand Aven Vignerons Ardéchois



- Rubis brillant.
- Complexe – arômes fruités de cassis, de mûres et de griottes, relevés par une note épicée de poivre.
- Ample & Puissante – tanins bien présents mais soyeux, il présente un très bon potentiel de vieillissement.
- Carré de porc sauté, tajine d'agneau et fromage de caractère.

Cépages : Grenache, Syrah



IGP Ardèche Terre de Chêne Vignerons Ardéchois



- Rubis, brillante et limpide.
- Fruité – arômes de fruits noirs avec une dominante de cassis et une touche légèrement boisée.
- Rond & Souple – on commence par le fruit puis arrive la puissance avec une belle élégance.
- Viande en sauce, cuisine épicée et fromage.

Cépages : Cabernet, Syrah, Merlot



IGP Ardèche Terre de Frigoule - Syrah Vignerons Ardéchois



- Grenat foncé aux reflets violets.
- Fruité – arômes de fruits rouges et noirs, de cerise, de poivre et de poivron rouge.
- Riche & Dense – avec de la matière et des tanins bien présents.
- Gibier, viande rôtie et fromage de caractère.

Cépage : Syrah



IGP Ardèche Terre de Murier - Merlot Vignerons Ardéchois



- Rouge profond.
- Complexe – notes d'épices, de réglisse, de vanille, de fruits cuits et de cassis.
- Ample – tanins soyeux et belle matière.
- Viande en sauce, viande rouge et fromage.

Cépage : Merlot



IGP Ardèche Terre de Châtaignier - Chatus Vignerons Ardéchois



- Brillante d'un rouge profond.
- Complexe – notes de poivron, d'herbes séchées et de balsamique. On retrouve également des senteurs d'eucalyptus en arrière-plan.
- Structurée – charpentée avec une grande vivacité.
- Viande rouge, fromage de chèvre et chocolat noir.

Cépage : Chatus



IGP Ardèche Le Liby Château Les Amoureuses



- Intense, rouge cerise aux reflets rubis.
- Élégant & Complexe – notes de fruits rouges, de fleurs et d'épices douces.
- Souple & Onctueuse – belle complexité sur des notes de fruits rouges frais, de fleurs, de cannelle et de subtiles notes de vanille.
- Viande grillée, coq au vin et fromage.

Cépages : Syrah, Merlot, Grenache, Mourvèdre, Tempranillo



IGP Ardèche Terra Helvorum - Syrah Vignerons Ardéchois



- Rouge profond aux reflets violines.
- Balsamique – accents de pin et d'eucalyptus, en second apparaissent des notes d'épices.
- Ample & Complexe – des tanins présents et structurés.
- Charcuterie, viande en sauce et gibier.

Cépage : Syrah



Vin de France Touriga Château Les Amoureuses



- Grenat, intense et profonde.
- Complexe – un bouquet unique sur des notes de rose séchée, de porto, de cassis, de cacao ou encore d'eucalyptus.
- Fine & Élégante – les tanins sont soyeux et frais, la palette aromatique est abondante entre fruits noirs, épices douces, torréfaction et fleurs.
- Viande rouge, gibier et lièvre à la royale.

Cépage : Touriga



IGP Ardèche Sublime Château Les Amoureuses



- Soutenue, rubis intense.
- Intense – notes chocolatées et florales de violette.
- Suave & Profonde – la palette aromatique se veut complexe et riche alliant les fleurs séchées, la violette, les notes torréfiées et le cacao.
- Viande rouge et dessert au chocolat-fruites rouges.

Cépages : Syrah, Tannat, Malbec, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon



IGP Ardèche Allure Château Les Amoureuses



- Pourpre sombre.
- Puissant & Aromatique – notes d'épices, de poivre et de subtils arômes de cacao.
- Complexe & Structurée – un panel d'arômes entre la réglisse, les épices, le cuir, la cannelle et les fruits noirs.
- Plat en sauce, gibier et gigot d'agneau.

Cépages : Tannat, Petit Verdot, Syrah, Malbec, Cabernet Sauvignon,



IGP Ardèche Les Terrasses Vignerons Ardéchois



- Jaune verte.
- Aromatique – appétissants de fleurs et de fruits.
- Fraîche & Fruitée – nuances minérales et une légère pointe d'agrumes.
- Apéritif, poisson d'eau douce et crustacé.
- Cépages : Sauvignon, Grenache
- Existe en 37.5cl
- Bouchon à vis



IGP Ardèche Promenade en Ardèche Château les Amoureuses



- Jaune brillante.
- Nuancé & Minéral – notes de poire, de mandarine et de fleurs blanches.
- Fraîche & Tendre – arômes intenses de poire et de pêche blanche. La finale est saline et ample sur des notes d'agrumes.
- Cuisine provençale, méditerranéenne ou asiatique.
- Cépages : Sauvignon Blanc, Roussanne



IGP Ardèche Orélie Vignerons Ardéchois



- Jaune aux reflets verts, brillante et limpide.
- Fruité – notes subtiles de fleurs blanches et d'agrumes.
- Equilibrée – mélange de légèreté et de souplesse.
- Apéritif, poisson et fruits de mer.
- Cépages: Sauvignon Blanc, Chardonnay
- Existe en Primeur



IGP Ardèche Orélie dix degrés Vignerons Ardéchois

- Jaune aux reflets verts.
- Fruité – notes de fleurs blanches, d'agrumes (pamplemousse, citron) et de fruits exotiques (ananas).
- Fraîche – tout en légèreté avec une finale agréable et délicate.
- Apéritif, poisson et fruits de mer.
- Cépages: Sauvignon Blanc, Chardonnay



IGP Ardèche Grès du Trias - Viognier Vignerons Ardéchois



- Or ambré.
- Frais – arômes floraux (violette), fruités (abricot, pêche, litchi) et des notes de pâtisserie.
- Ample & Généreuse – une finale fraîche et minérale.
- Apéritif, poisson, gratin d'écrevisses et pourlarde.
- Cépage : Viognier



AOP Côtes du Vivarais Grand Aven Vignerons Ardéchois



- Or pâle.
- Aromatique – arômes de fruits secs et de noisette.
- Fraîche – un vin croquant avec une très belle palette aromatique.
- Poisson et volaille.
- Cépages : Grenache Blanc, Marsanne



IGP Ardèche Terre d'Amandier – Chardonnay Vignerons Ardéchois

-  Or avec des reflets verts, brillante et limpide.
-  Expressif – notes de menthe et de vanille avec des notes de torréfaction et de beurre.
-  Ample & Grasse – finit sur une belle fraîcheur.
-  Apéritif, volaille, poisson et fromage de chèvre.

Cépage : Chardonnay



IGP Ardèche Terre d'Eglantier – Viognier Vignerons Ardéchois

-  Or clair à reflets argentés.
-  Intense – arômes floraux (fleurs blanches) et fruités (abricot, mangue, pêche, poire).
-  Ample – belle matière et une finale fraîche et mentholée.
-  Apéritif et viande blanche.

Cépage : Viognier



IGP Ardèche Le Liby Château Les Amoureuses

-  Jaune claire brillante.
-  Epicé & Miellé – notes de fruits du verger, la poire et la pêche blanche.
-  Onctueuse & Suave – on y retrouve le miel, les épices douces, la noix de cajou grillée et les fruits blancs.
-  Volaille sauce paulette, pâtes aux asperges et tajine.

Cépages : Viognier, Roussanne, Sauvignon Blanc, Marsanne



IGP Ardèche Vendanges d'Octobre – Viognier Vignerons Ardéchois

-  Jaune foncé aux jolis reflets.
-  Floral – notes d'ananas, d'abricot et d'écorce d'orange.
-  Surprenante – équilibre entre douceur et vivacité.
-  Foie gras, fromage bleu et dessert au chocolat.

Cépage : Viognier



IGP Ardèche Les Terrasses Vignerons Ardéchois



-  Couleur pêche, limpide et brillante.
-  Fruité – très expressif avec des arômes de pamplemousse.
-  Fine, Légère & Fruitée.
-  Salade composée et entrée froide ou chaude.
- Cépages : Grenache, Cinsault, Syrah
- Existe en 37.5cl
- Bouchon à vis



IGP Ardèche Orélie Vignerons Ardéchois



-  Brillante rose pâle.
-  Expressif – arômes de petits fruits rouges croquants.
-  Gourmande – notes gourmandes réhaussées par une belle fraîcheur. C'est un vin ample et fruité.
-  Apéritif, tapas, tarte et poisson grillé.
- Cépages : Cabernet Sauvignon, Grenache, Gamay, Syrah



IGP Ardèche Ardèche Par Nature Vignerons Ardéchois



-  Rose pâle.
-  Expressif – arômes très fruités, frais, intenses et harmonieux.
-  Fraîche – une minéralité qui s'exprime pour notre plus grand plaisir.
-  Grillade et carpaccio de tomates.
- Cépage : Caladoc



IGP Ardèche Gris d'Ardèche Vignerons Ardéchois



-  Couleur melon.
-  Élégant – arômes d'agrumes (pamplemousse), d'anis et de fruits (pêche).
-  Fruitée – le fruit s'exprime et est sublimé par un très bel équilibre entre vivacité et douceur.
-  Apéritif et repas d'été.
- Cépage : Grenache
- Existe en 150cl



IGP Ardèche Terre de Figuier - Syrah Vignerons Ardéchois



-  Rouge cerise.
-  Fruité – arômes de mirabelle, de fraise et de framboise mais aussi de vanille et de réglisse.
-  Complète – ample, chaleureuse et charnue.
-  Apéritif et repas d'été.
- Cépage : Syrah

Auvergne



Vin de France 8,5% Léger Comme une Plume Desprat Saint VERNY



Cerise intense.



Fruité – notes de petits fruits rouges, léger et friand.



Équilibrée – attaque souple sur le fruit, gouleyant tout en souplesse et en rondeur.



Apéritif, viande et fromage frais.

Cépage : Gamay



Vin de France Syrah 43.5 Desprat Saint VERNY



Rouge pourpre soutenu.



Franc & Épicé – notes de petites baies rouges.



Franche & Fruitée – belle structure, vin puissant et rond avec des arômes de fruits rouges, de cassis et de poivre.



Viande rouge, plat épicé ou dessert chocolaté.

Cépage : Syrah

20



AOP Côtes d'Auvergne Les Volcans Desprat Saint VERNY

Les Volcans Rouge :
Cépages Gamay et
Pinot Noir

Les Volcans Blanc :
Cépage Chardonnay

Les Volcans Rosé :
Cépages Gamay et
Pinot Noir

Existe en 37.5cl
uniquement en rouge



AOP Côtes d'Auvergne L'Impromptu Desprat Saint VERNY



Rubis intense et brillant.



Fruité – arômes de fruits rouges, de mûre confite accompagnés d'une pointe de cannelle.



Enveloppante – très équilibrée, l'expression même du Gamay.



Spaghetti bolognaise, veau et tarte aux figues.

Cépage : Gamay



AOP Côtes d'Auvergne Pépérîte Desprat Saint VERNY

-  Rouge intense.
-  Expressif – notes de fruits rouges et de poivre.
-  Gourmande & Légère.
-  Viande blanche, tapas, grillades et fromage.

Cépage : Gamay



AOP Côtes d'Auvergne Magma Domaine Pierre Deshors

-  Rubis rouge pourpre.
-  Fruité – notes de fruits rouges mûrs, de framboises confiturerées, de réglisse et de cacao.
-  Fraîche & Suave – attaque franche et poivrée évoluant vers l'acidulé avec une finale structurée et équilibrée.
-  Viande blanche et rouge, petit gibier et fromage.

Cépage : Gamay



AOP Côtes d'Auvergne Cru Châteaugay Domaine Benoît Montel

-  Sombre.
-  Fruité – notes gourmandes de fruits rouges et fruits noirs.
-  Légère – on retrouve les arômes de fruits, de poivre et des tanins légers.
-  Plateau de charcuterie et viande grillée.

Cépage : Gamay



AOP Côtes d'Auvergne Cru Madargue Domaine Benoît Montel

-  Rouge violacé.
-  Fruité – s'ouvre sur la cerise et sur le cassis, puis les fruits confits et les épices prennent le relais.
-  Complète – l'attaque est franche, les tanins apparaissent fougueux et la finale est marquée par une légère astringence.
-  Rumsteck et foie de veau.

Cépage : Gamay



AOP Côtes d'Auvergne Cru Chanturgue Domaine Benoît Montel

-  Grenat intense.
-  Ouvert – parfum fruité et légèrement fumé.
-  Fumée & Grillée.
-  Viande rouge, gibier et fromage.

Cépage : Gamay



AOP Saint-Pourçain Terre et Fusion Desprat Saint VERNY

-  Rouge cerise.
-  Fruité – notes de griotte, de cassis, une pointe de poivre et de la coriandre.
-  Souple – belle persistance aromatique de fruits rouges et noirs.
-  Apéritif, charcuterie, viande blanche et dessert.

Cépées : Gamay, Pinot Noir

Existe en version Blanc



AOP Côtes d'Auvergne Cru Boudes Volcanik Domaine David Pélissier

-  Grenat soutenu.
 -  Fruité – repose sur son fruité très présent, arômes de framboises et de petits fruits rouges.
 -  Structurée – équilibrée avec des tanins de grande qualité. Sa finale est poivrée et épicée.
 -  Viande rouge, côte de boeuf et gibier.
- Cépage : Gamay



AOP Côtes d'Auvergne La Légendaire Desprat Saint VERNY

-  Pourpre profond.
 -  Complexe – notes d'épices douces, d'humus, de bois, de griotte, de chocolat et de fruits rouges des bois.
 -  Energique & Savoureuse – tout en finesse et en élégance.
 -  Grillade au bœuf, hachis parmentier et fromage.
- Cépages : Gamay, Pinot Noir
- Existe en version Blanc



IGP Puy de Dôme Les Coutayres 4.4 – Pinot Gris Desprat Saint VERNY

-  Jaune aux reflets dorés.
 -  Floral – légères notes d'abricot et de fruits jaunes.
 -  Généreuse – la même aromatique qu'au nez et une belle longueur.
 -  Poularde aux champignons, plat asiatique et sushis.
- Cépage : Pinot Gris



AOP Côtes d'Auvergne Chardonnay 809 Desprat Saint VERNY

-  Jaune clair aux reflets vert anis.
 -  Frais & Fruité – arômes de fruit de la passion et d'ananas.
 -  Riche & Florale – notes typiques du muscat sec.
 -  Apéritif, plat asiatique et fromage à pâte persillée.
- Cépage : Chardonnay



AOP Côtes d'Auvergne 7ème Ciel Desprat Saint VERNY

-  Rose pâle aux reflets de framboise.
 -  Fin & Délicat – arômes intenses de groseille et d'agrumes.
 -  Gourmande & Acidulée – une finale fraîche et minérale.
 -  Jambon du pays, grillade et cantal jeune.
- Cépage : Gamay



AOP Côtes d'Auvergne Cru Corent Le Puy de Corent Desprat Saint VERNY

-  Beau rose pâle aux reflets de marbre rosé.
 -  Frais – arômes de pamplemousse et de bonbon anglais.
 -  Ample & Fruitée.
 -  Apéritif, couscous, salade estivale et poisson à la plancha.
- Cépages : Gamay, Pinot Noir



BEAUJOLAIS



AOP Morgon
Les Tonneaux d'Arnaud

-  Rubis, brillante et soutenue, aux reflets grenat.
 -  Fruité – un véritable bouquet de fruits rouges, marqué par des notes épicées et des effluves floraux.
 -  Friande – une densité présente et des notes de mûre, de fraise, de cerise et d'épices.
 -  Charcuterie, abats et viande blanche.
- Cépage : Gamay**



AOP Côte de Brouilly
Cuvée Mathilde
Château des Ravatys

-  Beau rouge rubis soutenu.
 -  Expressif – notes gourmandes et complexes de fruits.
 -  Ample & Structurée – présente une belle finesse.
 -  Viande rôtie et grillée.
- Cépage : Gamay



AOP Brouilly
Château de Briante

-  Grenat foncé.
 -  Fruité – arômes de petits fruits rouges très marqués (cerise et framboise).
 -  Ronde – structurée, nerveuse et fruitée.
 -  Entrée, charcuterie et gibier à plumes.
- Cépages : Gamay



AOP Moulin-à-Vent
Domaine de Champ de Cour

-  Rouge grenat foncé avec des reflets violets.
 -  Puissant – senteurs de type floral et fruits rouges avec des arômes de cassis, mûre, violette et cannelle.
 -  Gourmande – bonne structure en bouche, gourmande et onctueuse.
 -  Viande rouge et fromage corsé.
- Cépage : Gamay

BORDEAUX



AOP Bordeaux Puits Saint Martin La Table des Sommeliers



Rouge cerise.



Fruité – notes de petits fruits noirs et de réglisse.



Souple & Soyeuse – le merlot domine cette cuvée, donnant une jolie rondeur. Une finale sur la fraîcheur et sur le fruit.



Viande rouge.

Cépages : Merlot, Cabernet Sauvignon



AOP Bordeaux Seigneur de Paludate La Table des Sommeliers



Sombre rouge bigarreau.



Floral – tonalités fleuries.



Longue – des tanins souples et des notes gourmandes de prune et de réglisse se développent.



Viande grillée.

Cépages : Malbec, Petit Verdot



AOP Côtes de Blaye Château Chamaille

-  Rubis soutenu et brillant, aux reflets cerise.
 -  Ouvert – notes de viande fumée, de chocolat, de cerise et une pointe de réglisse.
 -  Ronde – arômes de cerise, de mûre aux accents de cachou et de violette.
 -  Steak à cheval et fondue de légumes d'été.
- Cépage : Merlot



AOP Graves Château Chanteloiseau

-  Framboise soutenu à la frange pourpre.
 -  Fruité & Floral – mêlant fraise, groseille et fleur de cassis à une note de chocolat noir.
 -  Charnue – notes de fraise fraîche, de framboise, de cacao et de poivre blanc.
 -  Volaille grillée et escapole de veau.
- Cépages : Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc.



AOP Médoc Cru Bourgeois Château Du Périer

-  Rubis intense et brillant à la frange pourpre.
 -  Élégant – notes de prune, de cacao fumé, de cranberry et de pivoine.
 -  Fruitée – arômes de fruits sauvages frais et croquant, de griotte et de prune des bois.
 -  Jarret de veau grillé, faisan rôti, filet d'agneau et viande rouge grillée.
- Cépages : Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot



AOP Lussac Saint-Émilion Château La Rose Perruchon

-  Rubis profond.
 -  Gourmand – gâteau d'épices chaud et fruits rouges.
 -  Puissante – souple avec des arômes vanillés.
 -  Canard, agneau, gibier et fromage.
- Cépage : Merlot
Existe en 37.5cl



AOP Lalande de Pomerol Château Baraillots

-  Profonde, d'un pourpre profond.
 -  Fin & Fruité – évoquant le jus de baies noires, le feu de bois et une note de truffe.
 -  Dense – mêlant la fraîcheur des fruits noirs (cassis, mûre) à un fond solide et gras.
 -  Gibier rôti, aubergine grillée et gratiné de parmesan.
- Cépages : Merlot, Cabernet Sauvignon



AOP Saint-Émilion Château Vieux Cantenac

-  Rouge framboise soutenu et brillant.
 -  Fin – arômes de violette, de cachou, de griotte et de prune noire.
 -  Souple & Fruitée – notes de fruits rouges mûrs et réglissés.
 -  Lapin à la moutarde et fromage affiné.
- Cépages : Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon



AOP Puisseguin Saint-Émilion Château Pontet Bayard



- Grenat.
- Gourmand – un caractère affirmé qui exprime avec élégance la puissance du terroir.
- Ronde – dense qui équilibre avec des tanins fins et soyeux et une belle acidité.
- Viande rouge et fromage.

Cépages : Merlot, Cabernet Franc



AOP Saint-Émilion Grand Cru Château du Val d'Or

- Rubis soutenu et brillant.
- Fin & Discret – notes de mûre et de viande grillée qui se teintent d'un arôme léger de menthol.
- Équilibrée – le fruit noir répond au sous-bois, réhaussé par des notes torréfiées fondues.
- Viande rouge braisée et civet.

Cépages : Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon



AOP Saint Julien Château Moulin de la Bridane

- Rouge framboise soutenu, profond et brillant.
- Fruité – notes de fruits noirs (cerise, pruneau), d'épices douces et de torréfaction.
- Charnue & Ample – tanins bien présents, structurée et puissante.
- Charcuterie, viande rouge et fromage.

Cépages : Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Cabernet Franc



AOP Pessac Leognan Le Dauphin d'Olivier Château Olivier

- Rouge grenat.
- Ouvert – notes fruitées et boisées légèrement toastées.
- Structurée & Longue – une finale persistante et légèrement vanillée.
- Apéritif, crevette, volaille et poisson noble.

Cépages : Merlot, Cabernet Sauvignon



AOP Saint-Estèphe Château Saint-Corbian

- Rubis profond.
- Fruité & Riche.
- Ronde – des tanins soyeux, presque veloutés et un caractère bordelais bien marqué.
- Viande rouge et plateau de fromages.

Cépages : Merlot, Cabernet Sauvignon



AOP Margaux Château Le Coteau Domaine Eric Leglise

- Grenat sombre.
- Fruité – beaucoup de fruits et toute la finesse de son appellation.
- Puissante – des tanins qui annoncent un beau potentiel.
- Viande rouge, viande grillée et fromage de caractère.

Cépages : Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot



AOP Pauillac Fleur de Pédesclaux Château Pédesclaux

-  Grenat profond.
 -  Frais – notes de fruits mûrs révélant une belle fraîcheur.
 -  Gourmande – les fruits se révèlent accompagnés de légères notes boisées. L'attaque ronde et croquante sur le fruit dévoile des tanins élégants pour terminer sur une finale longue et fraîche.
 -  Viande grillée et fromage.
- Cépages : Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot



AOP Pomerol La Fleur des Ormes Château Grange-Neuve

-  Grenat.
 -  Fruité – arômes de fruits noirs et grenadines avec des notes de réglisse.
 -  Ample – généreuse avec une finale persistante.
 -  Viande, grillade et plat en sauce.
- Cépages : Merlot, Cabernet Franc



AOP Margaux Grand Cru Classé Château Giscours

-  Grenat intense et profond.
 -  Fin & Authentique – un éclat aromatique intense et puissant.
 -  Séduisante & Puissante – tanins fins et soyeux, c'est un vin de grand charme.
 -  Viande rouge en sauce, gibier et fromage fort.
- Cépages : Cabernet Sauvignon, Merlot



AOP Saint-Émilion Carillon d'Angélus Château Angélus

-  Brillante, la robe dévoile une belle profondeur.
 -  Complexe & Fruité – exhale des fragrances de fruits frais et d'épices, typiques du cabernet franc.
 -  Précise & Verticale – la bouche séduit par sa belle acidité ainsi que ses tanins fins.
 -  Cuisinie gastronomique.
- Cépages : Merlot, Cabernet Franc



AOP Graves Château Chanteloiseau

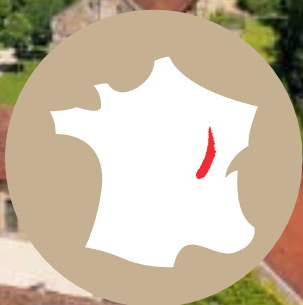
-  Pâle, jaune citron aux reflets dorés.
 -  Expressif – les agrumes compotés et le pain toasté prennent des nuances iodées et balsamiques.
 -  Fraîche & Grasse – une note de citron rôti avec une finale toastée et saline.
 -  Noix de St Jacques et fromage bleu.
- Cépages : Sémillon, Sauvignon, Muscadelle



AOP Sauternes Château du Levant

-  Or brillant.
 -  Fruité – arômes de fruits jaunes mûrs, une note d'amande et de miel.
 -  Fraîche – notes de fruits exotiques.
 -  Foie gras, plat épicé, roquefort et dessert.
- Cépages : Sémillon, Sauvignon, Muscadelle

BOURGOGNE



Vin de France Pinot Noir Domaine Doudet Naudin

-  Limpide aux nuances rubis.
-  Frais – arômes de fruits rouges et des notes florales. Vin de plaisir par excellence.
-  Persistante – arômes de fruits rouges et noirs. Très fruitée et ronde, toute en harmonie.
-  Viande rouge grillée et boeuf bourguignon.

Cépage : Pinot Noir



AOP Coteaux Bourguignons Buissonnier

-  Intense et brillante.
-  Croquant – dévoile des notes de petits fruits rouges.
-  Souple – palette aromatique pleine de richesse avec une fraîcheur remarquable.
-  Charcuterie, viande grillée, quiche, cake salé et fromage.

Cépages : Pinot Noir, Gamay

28



AOP Bourgogne Pinot Noir Buissonnier

-  Belle intensité aux nuances rubis.
-  Aromatique – offre une palette impressionnante d'arômes dominés par la griotte et les fruits rouges.
-  Equilibrée – un tanin bien fondu permettant de l'apprécier jeune tout en lui assurant un vieillissement aisé.
-  Viande rouge grillée, côte de boeuf et gigot d'agneau.

Cépage : Pinot Noir



AOP Givry Buissonnier

-  Pourpre brillant aux reflets violacés.
-  Aromatique – arômes typiques du pinot noir (cassis, griotte), de réglisse, d'épices et de cuir avec l'âge.
-  Complète – les tanins sont présents mais ne dominent pas.
-  Terrine, tourte à la viande, viande grillée et rôtie, gibier et fromage à pâte molle.

Cépage : Pinot Noir



AOP Hautes-Côtes de Nuits Nuits-Beaunoy

- Pourpre aux nuances rubis.
 - Fruité – arômes de framboise et de cassis, emprunts d'une minéralité affirmée et de légères notes épicées.
 - Fraîcheur – parfaite expression de son terroir.
 - Viande blanche et plat sucré/salé.
- Cépage : Pinot Noir



AOP Hautes-Côtes de Beaune Au Meix Genets Nuits-Beaunoy



- Pourpre intense.
 - Fruité – ouvert sur des arômes de cerise, de fraise, avec des notes vanillées.
 - Dense – structure tannique aboutie et une palette aromatique d'une très belle maturité.
 - Viande blanche, côte de boeuf grillée et en sauce.
- Cépage : Pinot Noir



AOP Mercurey Buissonnier

- Rouge profond aux reflets rubis.
 - Élégant – beaux arômes de petits fruits rouges soutenu par une structure tannique.
 - Puissante – notes de framboise, de fraise, de cerise, évoluant vers le sous-bois, les épices (tabac) et le cuir.
 - Viande, grillade, entrecôte et pièce de boeuf.
- Cépage : Pinot Noir



AOP Mercurey Mercurey Vieilles Vignes Domaine du Four Bassot

- Rouge grenat intense.
 - Ouvert – notes de fruits rouges et noirs.
 - Ample & Élégante – une très belle longueur.
 - Charcuterie, viande rouge grillée, volaille et fromage.
- Cépage : Pinot Noir



AOP Mercurey Premier Cru Les Champs Martins Domaine Michel Juillot

- Intense et profonde.
 - Boisé – notes de menthol, de terre ferreuse, de fruits noirs et marqué des arômes sauvages typiques des Mercurey qui donnent des saveurs riches et mûres.
 - Puissante – belle longueur qui ne peut que s'améliorer avec le temps.
 - Viande blanche et rognons de veau.
- Cépage : Pinot Noir



AOP Rully Domaine Doudet Naudin

- Rubis cerise au grenat sombre.
 - Fruité – bouquet de fruits noirs (mûre) et rouges, réglisse, lilas et gentiane.
 - Fraîche – les tanins fondus complètent une belle longueur.
 - Volaille rôtie, abats en sauce ou pôelé.
- Cépage : Pinot Noir



AOP Pernand-Vergelesses Premier Cru - Les Fichots Domaine Doudet Naudin

-  Rouge vermillon sombre, brillante et soutenue.
-  Fruité – les arômes exhalent les nuances de fruits noirs et rouges (kirsch, framboise et mûre) soutenus par des tanins fins et fondus.
-  Charnue & Tendre – complexe et élégante sur les tanins. Un bel équilibre, gage d'une bonne capacité de vieillissement. C'est un vin toujours élégant et équilibré.
-  Viande rôtie, gigot d'agneau, filet de boeuf et filet mignon.

Cépage : Pinot Noir



AOP Savigny-Lès-Beaune Premier Cru - Les Guettes Domaine Doudet Naudin

-  Rouge sombre profond aux reflets bruns.
-  Riche – marqué par des arômes de mûre, de prune, de cerises kirschées et de nuances sauvages.
-  Veloutée – concentrée et soyeuse laissant ensuite dévoiler des tanins fins, bien fondus et des petites épices.
-  Viande rouge, viande blanche et fromage.

Cépage : Pinot Noir



AOP Aloxe-Corton Premier Cru - Les Guerets Domaine Doudet Naudin

-  Sombre soutenue et brillante.
-  Frais – concentré et séducteur, il exprime immédiatement la pureté et la complexité de sa très belle origine.
-  Surprenante – il exhale des notes de kirsch, de mûre et de cassis avec une poussée animale épicée.
-  Cuisine traditionnelle et contemporaine.

Cépage : Pinot Noir



AOP Beaune Premier Cru - Cent Vignes Domaine Doudet Naudin

-  Pourpre et intense, qui dévoile une belle concentration.
-  Fruité – notes de cerises kirschées et sanguines accompagnées d'une légère torréfaction.
-  Élégante – notes de réglisse, de sous-bois, la finale étant légèrement épicée.
-  Gigot d'agneau, magret de canard, une pièce de bœuf ou un gibier à plumes.

Cépage : Pinot Noir



AOP Nuits-Saint-Georges Domaine Doudet Naudin

-  Pourpre et dense aux reflets sombres.
-  Expressif – arômes de petits fruits noirs de sous-bois (groseille cassis). Vin droit et franc.
-  Fine – sur le palais on remarque une profondeur et une longueur très typique des grands vins de la Côte de Nuits.
-  Canard rôti, magret de canard grillé et gigot de mouton.

Cépage : Pinot Noir



AOP Pommard Domaine Doudet Naudin

-  Brillante aux nuances grenat.
-  Fin & Frais – exprime la mûre et les fruits rouges macérés.
-  Droite – un fruit laissant apparaître quelques notes épicées, le tout dans un ensemble velouté et agréable sur le palais.
-  Viande forte et relevée, pâté de lièvre, faisan et confit de canard.

Cépage : Pinot Noir



AOP Gevrey-Chambertin Domaine Doudet Naudin

- Rubis soutenu aux nuances grenat.
- Aromatique – légèrement animal marqué par le sous-bois un peu sauvage. Il s'ouvre rapidement sur des tanins bien présents mais fondus.
- Fruitée – il s'ouvre rapidement sur des tanins bien présents mais fondus. Les fruits rouges et noirs mûrs appellent ensuite des nuances animales discrètes.
- Gigot de mouton, bœuf mariné ou en sauce, coq au vin, civet et fromage puissant.

Cépage : Pinot Noir



AOP Chambolle-Musigny Domaine Doudet Naudin

- Couleur sombre avec une belle intensité.
- Profond & Fin.
- Fraîche & Fruitée – le fruit (griotte, cassis, kirsch) est mis en valeur par des tanins élégants très légèrement torréfiés.
- Viande blanche et rouge, plat mijoté et fromage.

Cépage : Pinot Noir



AOP Clos de Vougeot Grand Cru 2020 Domaine Doudet Naudin

- Grenat sombre.
- Puissant – exhale des arômes complexes de fruits rouges et noirs mûrs avec quelques nuances sauvages.
- Fine & Riche – côtoie la complexité (fruits, épices, tanins bien intégrés) où les fruits rouges (kirsch, mûre, framboise) se mêlent à un boisé équilibré.
- Pièce de bœuf, lapin à la moutarde, civet de pintade et gigot d'agneau.

Cépage : Pinot Noir



Vin de France Chardonnay Domaine Doudet Naudin

- Dorée.
- Intense – arômes d'abricot, de noisette et de fleurs blanches.
- Équilibrée – entre fruité et acidité, sa fraîcheur et sa longue finale donnent à ce vin un côté très plaisant.
- Apéritif, charcuterie, chèvre frais et fromage à pâte molle.

Cépage : Chardonnay



AOP Bourgogne Aligoté Buissonnier

- Or pâle aux reflets brillants.
- Frais – s'ouvre sur des notes florales et de fruits frais.
- Aromatique – arômes de fleurs blanches et de noisettes.
- Apéritif, charcuterie, poisson en sauce et omelette.

Cépage : Aligoté



AOP Mâcon Les Fleurs Blanches Cave de Viré

- Or aux reflets verts.
- Délicat – des nuances de citron et de pamplemousse.
- Fraîcheur – superbe rétro-olfaction d'agrumes, une finale vive et ciselée.
- Apéritif, cuisine traditionnelle et cuisine exotique.

Cépage : Chardonnay



AOP Mâcon Chardonnay Grande Reserve Cave de Lugny

- Jaune pâle, brillante et limpide, aux reflets verts évoluant sur des nuances dorées.
- Fin – arômes floraux et fruités (notes d'agrumes, de pomme et de poire).
- Ronde & Élégante – alliant fraîcheur et longueur en bouche. Sa minéralité est caractéristique de son cépage.
- Feuilleté au fromage de chèvre et fromage.

Cépage : Chardonnay



AOP Bourgogne Chardonnay Buissonnier

- Jaune or clair.
- Floral – senteurs d'aubépine et d'acacia.
- Aromatique – l'attaque est vive et franche.
- Apéritif, tarte à l'oignon, quenelle et plat à base de poisson.

Cépage : Chardonnay



AOP Viré-Clessé Vézinet Cave de viré

- Jaune aux reflets dorés.
- Ouvert – notes citronnées révélant petit à petit des parfums de fleurs blanches (tilleul et acacia).
- Ample – retrouve toute la saveur des fruits à chair blanche (poire, pêche).
- Apéritif, plateau de fromages et jambon persillé.

Cépage : Chardonnay



AOP Saint-Véran Les Préludes Terres Secrètes

- Dorée, intense et délicate.
- Fruité – arômes de fruits (pêche, poire) et de fleurs blanches (acacia, chèvrefeuille).
- Équilibrée – le gras, l'onctuosité et une élégante fraîcheur s'équilibrent.
- Apéritif, viande blanche, poisson grillé et fromage de chèvre.

Cépage : Chardonnay



AOP Saint-Véran Cave des Grands Crus

- Jaune clair, brillante et cristalline.
- Élégant – notes de fleur d'acacia, de fruits exotiques, intense sur la minéralité, caractéristique de l'appellation.
- Opulente – fraîcheur confirmée par des arômes concentrés de pêche, d'agrumes citronnés et de pamplemousse.
- Fruits de mer, crustacé et poisson.

Cépage : Chardonnay



AOP Hautes Côtes de Beaune Au Meix Genets Nuiton-Beaunoy

- Cristalline or pâle.
- Intense – dominé par de fines notes grillées, soutenues par des nuances florales.
- Minérale – une grande fraîcheur avec une sensation saline en finale.
- Viande blanche, poisson grillé et fruits de mer.

Cépage : Chardonnay





AOP Pouilly-Vinzelles Vieilles Vignes Cave des Grands Crus

- Or pâle intense avec de nombreux reflets dorés.
- Intense – notes fruitées (agrumes, pêche, poire) et de fleurs blanches (acacia, tilleul).
- Puissante & Charnue – très bel équilibre entre finesse aromatique et rondeur.
- Poisson et crustacé.

Cépage : Chardonnay



AOP Pouilly-Fuissé Cave des Grands Crus

- Or pâle.
- Complet – différentes familles d'arômes composent le bouquet délicat et complexe où se mêlent le fruité (amande fraîche, abricot) et le floral (violettes).
- Puissante – elle dévoile des notes de tilleuls, de cannelle, de miel et présente une bonne persistance aromatique.
- Poisson en sauce, crustacé et foie gras cuit.

Cépage : Chardonnay

Existe en 37.5cl



AOP Pouilly-Fuissé Les Préludes Terres Secrètes

- Or brillant.
- Sec – arômes délicats de fleurs blanches et d'agrumes évoluant vers la noisette, l'amande, la vanille ou la pierre à fusil au cours du vieillissement.
- Finesse & Élégance – une bouche qui souligne son ampleur et sa générosité.
- Apéritif, poisson, crustacé et viande blanche.

Cépage : Chardonnay



AOP Chablis Saint Martin Domaine Laroche

- Jaune aux reflets dorés.
- Frais – on retrouve la fraîcheur du terroir de bourgogne.
- Caractère – un équilibre dans l'expression d'un fruit mûr aux arômes de fleurs blanches. La minéralité en fin de bouche lui donne une belle longueur.
- Apéritif, fruits de mer, petit crustacé et poisson.

Cépage : Chardonnay



AOP Chablis Gloire de Chablis J. Moreau & Fils

- Claire, or pâle légèrement vert.
- Frais – arômes intenses de fruits (à chair blanche ou agrumes), de fleurs (acacia), de beurre et d'épices.
- Finesse – une personnalité unique et facilement reconnaissable.
- Thon, volaille, cuisine exotique et fromage.

Cépage : Chardonnay

Existe en 37.5cl



AOP Montagny Premier Cru Buissonnier

- Or pâle.
- Complexe – des arômes fruités, floraux et minéraux se succèdent.
- Ample – il impressionne par la finesse et la délicatesse de ses arômes.
- Tartare de saumon et de thon, cabillaud aux épices et gambas caramélisées.

Cépage : Chardonnay



AOP Mercurey Le Crêt Domaine du Four Bassot

-  Or pâle.
 -  Intense – vin ouvert sur les agrumes.
 -  Ample & Longue – une complexité et une fraîcheur en final.
 -  Apéritif, crevette, volaille et poisson noble.
- Cépage : Chardonnay



AOP Maranges Premier Cru – La Fussière Domaine Doudet Naudin

-  Or jaune.
 -  Subtil & Délicat – notes dominantes de fleurs blanches (aubépine) complétées par des arômes de fruits (mangue, mirabelle).
 -  Complexe – un subtil équilibre entre la richesse, la puissance et les notes minérales et fraîches.
 -  Filet de rougets aux épices, poisson rôti au four, coquilles Saint-Jacques et feuilleté d'escargot.
- Cépage : Chardonnay



AOP Pernand-Vergelesses Les Pins Domaine Doudet Naudin

-  Limpide et brillante jaune or.
 -  Expressif – puissant, fruité et caractérisé par une grande pureté.
 -  Délicate – notes d'agrumes, coing, genévrier et des arômes délicats de bois et de pierre à fusil. Une belle complexité et une fraîcheur vivifiante.
 -  Poisson grillé, saumon et coquillage.
- Cépage : Chardonnay



AOP Savigny-Lès-Beaune Premier Cru – En Redrescul Domaine Doudet Naudin

-  Cristalline d'un or jaune pâle aux très légers reflets verts.
 -  Minéral – fin et expressif.
 -  Fraîche – une pure minéralité.
 -  Coquillage et poisson grillé.
- Cépage : Chardonnay



AOP Meursault Domaine Doudet Naudin

-  Limpide or pâle.
 -  Frais & Floral – évoque les fleurs blanches (aubépine) et la pomme reinette, il se termine sur l'amande.
 -  Savoureuse – ample et gourmande, dotée d'une belle longueur. Onctueuse et typique de son terroir.
 -  Poisson et viande blanche.
- Cépage : Chardonnay



AOP Corton-Charlemagne Grand Cru Domaine Doudet Naudin

-  Or blanc.
 -  Fin – révèle doucement un complexe mélange d'agrumes, de fruits exotiques, de fleurs blanches et de noisette.
 -  Minérale – ample, vivante et racée.
 -  Apéritif et cuisine noble.
- Cépage : Chardonnay

FOREZ & ROANNAIS



AOP Côtes du Forez Coup de Tête ! Vignerons Foréziens



-  Rouge intense.
 -  Délicat – arômes de fruits rouges fraîchement cueillis (fraise, mûre, cerise).
 -  Expressive – souple et soyeuse avec une belle rondeur. Gras en milieu de bouche soutenu par des tanins légers.
 -  Charcuterie, viande grillée et fromage sec.
- Cépage : Gamay



AOP Côtes du Forez Celadon Domaine Stéphanie Guillot

-  Rouge légèrement violacé.
 -  Fruité – arômes de fruits rouges presque confits et gourmands.
 -  Equilibrée – ronde et discrètement tannique en bouche.
 -  Volaille, viande rôtie et fromage.
- Cépage : Gamay
Existe en 37.5cl



AOP Côtes du Forez Opéra Domaine Stéphanie Guillot

-  Rouge grenat.
 -  Fruité – notes de fruits rouges, de minéraux et des tanins structurés.
 -  Fruitée & Equilibrée.
 -  Viande rouge, plat en sauce et fromage.
- Cépage : Gamay



Vin de France Côt à Côté Domaine Verdier Logel



- Pourpre sombre, presque opaque.
- Fruité – groseille, framboise, c'est le fruit qui va progressivement s'affirmer.
- Dense – la présence tannique renforcée par une pointe d'acidité donne une finale complexe.
- Viande rouge, canard et boeuf.

Cépage : Malbec



AOP Côtes du Forez Les Gourmets Domaine Verdier Logel



- Rouge vif.
- Fruité – centré autour de la myrtille, caractère poivré et notes fumées.
- Souple & Gouleyante.
- Poulet rôti, boudin aux pommes, steak frites et fromage.

Cépage : Gamay



AOP Côtes du Forez La Volcanique Domaine Verdier Logel



- Rouge grenat avec des nuances violacées.
- Complexe – notes de cerises et d'épices puis des notes fruitées laissent la place à un poivré plus marqué et à des notes fumées.
- Tonique – soutenue par une trame minérale qui accompagne toute la dégustation.
- Plat mijoté, pot-au-feu, poule au pot et civet de lapin.

Cépage : Gamay



AOP Côtes du Forez Caractère Vins et Pics

- Rouge intense dévoilant de beaux reflets grenat.
- Gourmand – arômes délicats de petits fruits à noyau (cerise et prune) et de quelques fruits rouges acidulés (framboise et groseille).
- Puissante – on garde la sensation de fruits rouges, l'ensemble est parfaitement structuré et équilibré.
- Charcuterie, poulet fermier et fromage affiné.

Cépage : Gamay



AOP Côte Roannaise Bouthéran Domaine Vial

- Rubis aux reflets violets.
- Original – alliance entre les arômes de fruits rouges et de terroir.
- Finesse – structure ferme et volumineuse.
- Plat épicé, viande rôtie et poisson.

Cépage : Gamay Saint-Romain



AOP Côte Roannaise Coup de Foudre Domaine La Paroisse

- Intense presque sombre.
- Complexe – mêlant la framboise, les fruits noirs, le poivre à quelques touches grillées et réglissées.
- Longue – la mûre entre en scène dans un palais à la fois rond, gras et charpenté.
- Viande rouge, canard et fourme.

Cépage : Gamay Saint-Romain



IGP Pays d'Urfé
Plume de Perdrix – Viognier
Domaine Stéphanie Guillot

- Reflet doré.
 - Expressif – délicat sur les fruits à chair blanche et des notes florales (tilleul et muguet).
 - Exubérante – gras avec une belle structure en bouche.
 - Apéritif, fruits de mer et dessert.
- Cépage : Viognier



Vin de France
Berthilde – Chenin
Domaine Stéphanie Guillot

- Jaune soutenu.
 - Profond & Expressif – notes de fleurs blanches, d'acacia et de camomille.
 - Soyeuse & Ample – une belle vivacité.
 - Apéritif.
- Cépage : Chenin



Vin de France
La Vigne d'Aldebertus – Viognier
Vins et Pics

- Jaune limpide aux reflets or.
 - Expressif – notes d'abricots, d'aubépine, de violette et de fruits exotiques (ananas et kiwi).
 - Ronde – un volume plaisant, et une belle richesse aromatique.
 - Apéritif, dessert aux fruits et foie gras.
- Cépage : Viognier



IGP Pays d'Urfé
Pierrelune – Pinot Gris
Domaine Verdier Logel

- Or pâle.
 - Floral – notes de fleurs blanches et de fruits (pomme et poire).
 - Douce – en complément du nez on retrouve des notes briochées et mentholées. Un vin très bien équilibré.
 - Apéritif, cuisine asiatique, fromage de chèvre et cantal.
- Cépage : Pinot Gris



IGP Pays d'Urfé
Petite Vertu – Viognier
Domaine Verdier Logel

- Or pâle.
 - Fruité – notes de pêche, d'abricot, de violette et d'épices douces.
 - Gourmande – au niveau aromatique on retrouve les mêmes nuances fruitées et florales qu'au nez.
 - Apéritif, huître chaude gratinée, asperge et viande blanche.
- Cépage : Viognier



IGP Pays d'Urfé
La Paroisse – Chardonnay
Domaine la Paroisse

- Jaune Paille
 - Floral – notes de fleurs blanches, d'arômes pâtissier et d'agrumes.
 - Ronde & Beurrée.
 - Apéritif et fruits de mer.
- Cépage : Chardonnay



AOP Côtes du Forez
Sainte Anne
Domaine Stéphanie Guillot



Rose clair et saumoné.



Fruité – franc et fruité d'arômes de bonbon à la fraise.



Souple – on retrouve les arômes des fruits rouges. Fruité et délicatement acidulé.



Plat d'été.

Cépage : Gamay

Existe en 37.5cl



IGP Pays d'Urfé
Rosé Moelleux
Domaine Stéphanie Guillot



Rose très pâle.



Fruité – arômes typiques du Forez avec des notes de fruits rouges et de bonbon anglais.



Moelleuse – fruitée et équilibrée entre sucre et acidité.



Apéritif d'été.

Cépage : Gamay



JURA



SAVOIE



AOP Vin Jaune Arbois Domaine Maire & Fils

- Dorée soutenue et limpide.
- Intense – palette aromatique de la pomme cuite au curry en passant par le safran et la noix offrant une palette extraordinaire.
- Grandiose – sèche et puissante, un bel avenir pour ce grand vin.
- Apéritif, croûte aux champignons, escargot, écrevisse, viande blanche et poisson.

Cépage : Savagnin
Bouteille 62cl



AOP Savoie Mondeuse Vieilles Vignes Cave de Chautagne

- Pourpre et intense aux reflets violacés.
- Intense – notes de fruits, de poivre, d'épices le tout en gagnant de l'élégance dès que s'exprime la violette.
- Harmonieuse & Persistante – de jolis tanins, une charpente sérieuse permet d'envisager quelques années de garde.
- Viande rouge, gibier et fromage.

Cépage : Mondeuse



AOP Savoie Apremont Vieilles Vignes Cave de Chautagne

- Très claire, cristalline, nuancée de reflets d'or blanc.
- Fruité & Frais – un premier nez d'agrumes, de fleurs blanches et d'élégance. Puis arrive le fruit : pêche jaune et abricot.
- Complexe & Précise – belle acidité, de la structure et de la matière formant ensemble un tout remarquablement harmonieux.
- Plat savoyard, fruits de mer et apéritif.

Cépage : Jacquère



AOP Roussette de Savoie Roussette Vieilles Vignes Cave de Chautagne

- Jaune pâle aux reflets dorés.
- Frais & Riche – notes de fruits exotiques (ananas) et de fruits plus traditionnels tels que la pêche.
- Franche & Vive – ample, riche et onctueuse. Une excellente longueur en bouche.
- Apéritif, poisson, cuisses de grenouilles, escargot et noix de Saint-Jacques.

Cépage : Altesse

LANGUEDOC & ROUSSILLON



IGP Pays d'Oc Vigne Antique – Merlot La Table des Sommeliers



Rouge intense aux reflets grenat.



Fruité – arômes de fruits rouges et noirs avec des notes légèrement épicées.



Ample & Généreuse – un vin souple, mûr, avec beaucoup de fruits et des tanins soyeux.



Viande rouge, viande blanche et fromage léger.

Cépage : Merlot



IGP Pays d'Oc Vigne Antique – Syrah La Table des Sommeliers



Rouge grenat.



Fruité – dominance de petits fruits noirs et de réglisse.



Fine – elle présente des tanins souples et soyeux.



Charcuterie, viande rôtie, grillade, plat épicé et fromage.

Cépage : Syrah



IGP Cité de Carcassonne Au fil du Rouge La Table des Sommeliers



Rouge rubis éclatant.



Structuré & Gourmand.



Soyeuse – notes de petits fruits rouges mûrs.



Viande rouge.

Cépage : Marselan



IGP Pays d'Oc Marius Maison M. Chapoutier

- Rouge pourpre, dense, limpide et reflets violines.
 - Puissant – complexe avec des notes noires, d'épices, de petits fruits rouges et une touche végétale délicate.
 - Puissante – une attaque concentrée, structurée avec tannins soyeux. Il s'en dégage des arômes de fruits rouges.
 - Apéritif et cuisine estivale.
- Cépages : Syrah, Grenache Noir



IGP Pays d'Oc Le Versant – Syrah Vignoble Foncalieu

- Rouge profond aux reflets violines.
 - Complexe – mêlant des notes fruitées (petits fruits rouges), florales (pivoine) et épicées (poivre blanc, baies de genièvre).
 - Ample – fraîche aux arômes d'écorces d'agrumes et de réglisse, avec des tanins soyeux et une finale caotée.
 - Carré d'agneau, cannette rôtie, sanglier et fromage de brebis.
- Cépage : Syrah



IGP Pays d'Oc Grande Réserve – Pinot Noir Maison Castel

- Rouge rubis intense.
 - Fruité – notes de cerise, de framboise sauvage et d'épices.
 - Fruitée & Fraîche – une texture soyeuse qui parvient à préserver sa puissance et sa gourmandise.
 - Viande grillée, plat méditerranéen et fromage affiné.
- Cépage : Pinot Noir



IGP Pays d'Oc Grande Réserve – Syrah Maison Castel

- Rouge profond aux reflets violines.
 - Intense – notes d'épices et de fruits rouges confiturés.
 - Ample & Concentrée – tanins puissants et enrobés.
 - Viande rouge, plat épicé, tajine et dessert au chocolat.
- Cépage : Syrah



IGP Pays d'Oc Casse-Croûte Château Maris

- Rouge intense.
 - Corsé – on retrouve bien les caractéristiques du Merlot et du Syrah.
 - Complet – plein de saveurs, expressive et ronde.
 - Apéritif, viande grillée et tapas.
- Cépages : Merlot, Syrah



IGP Pays d'Oc Laurus – Syrah Domaine Gabriel Meffre

- Belle robe profonde et soutenue.
 - Surprenant – notes d'olives confites et de garrigue.
 - Charnue – ronde et épicée, la finale est longue et élégante.
 - Courgette grillée et gnocchi aux olives.
- Cépage : Syrah



IGP Saint-Guilhem-le-Désert A de l'Argenteille Domaine de l'Argenteille



- Rouge intense.
- Riche & Complexe – arômes de fruits frais et mûrs.
- Charnue & Gourmande – notes d'épices, de fruits rouges avec une finale soyeuse et persistante.
- Charcuterie, agneau, grillade et plateau de fromages.

Cépages : Mourvèdre, Carignan, Cinsault



IGP Saint-Guilhem-le-Désert Culotté Domaine La Costesse

- Rubis aux reflets violines.
- Eclatant – notes de framboise et de poivre gris.
- Souple & Gourmande.
- Viande rouge et viande blanche.

Cépage : Cinsault



IGP Pays d'Herault Le Loup dans la Bergerie Domaine de l'Hortus

- Pourpre aux reflets rubis.
- Franc – sur le coulis de fruits rouges, notes de framboise, de violette. Attaque souple et bel équilibre.
- Franche – pleine de caractère sur les fruits rouges compotés, pointe de poivre frais. Une finale sur le fruit.
- Apéritif, grillade, pizza et charcuterie.

Cépages : Syrah, Grenache



AOP Saint Chinian Vignalet Domaine Belot



- Rubis profond.
- Fruité – des arômes de cacao, de torréfaction se marient à des notes gourmandes de fruits rouges mûrs.
- Ronde & Souple – les tanins restent présents mais sont très arrondis et permettent au vin d'avoir un volume soyeux au palais.
- Viande blanche et grillade.

Cépages : Syrah, Grenache, Mourvèdre



AOP Coteaux du Languedoc L'Audacieuse Devois des Agneaux d'Aumelas



- Grenat intense.
- Relevé – arômes complexes de fruits noirs, de garrigue et de cacao.
- Epicée – concentrée avec des tanins soyeux. Une finale douce sur la vanille.
- Côte de boeuf grillée, gibier en sauce et fromage affiné.

Cépages : Syrah, Grenache Noir



AOP Minervois Plaisir d'Eulalie Château Sainte Eulalie



- Rouge intense.
- Puissant & Riche.
- Dense – des tanins fondus et soyeux.
- Plat méditerranéen, viande rouge grillée, fromage à pâte fermentée.

Cépages : Carignan, Syrah, Grenache,



AOP Fitou Louise Château l'Espigne

- Rouge dense et concentré.
- Fruité – il s'ouvre sur des arômes de fruits rouges avec des notes de framboise et de pruneau.
- Vive & Subtile.
- Apéritif.

Cépages : Carignan, Grenache Noir, Syrah



AOP Fitou Augusta Château de Nouvelles

- Grenat.
- Harmonieux – arômes d'épices douces, très fruité et des senteurs de fleurs de garrigue.
- Ronde – structure jeune et un bon équilibre, un peu réglissée en finale.
- Charcuterie, viande grillée et cassoulet.

Cépages : Carignan, Grenache Noir, Syrah



AOP Faugères Les Moulins Domaine Cottebrune

- Rouge profond.
- Fruité – notes de fruits rouges croquants et éclatantes de saveurs.
- Ronde – souple qui appelle la convivialité.
- Charcuterie et barbecue.

Cépages : Syrah, Grenache Noir, Carignan



AOP Faugères Clos de Lort Vieil Domaine Bénézech Boudal la Tourelle

- Grenat.
- Fruité, Intense & Élégant.
- Ample – racée avec des tanins soyeux aux arômes de fruits et notes d'épices douces. Bel équilibre en finale.

Grillade, viande en sauce et fromage fort.

Cépages : Grenache, Carignan, Syrah, Mourvèdre



AOP Faugères La Closeraie Abbaye Sylva Plana

- Pourpre profond.
- Entier – aux arômes complexes.
- Riche – touche minérale en fin de bouche.
- Pâté, gigot d'agneau et viande rouge.

Cépage : Grenache, Carignan, Syrah, Mourvèdre



AOP Pic Saint-Loup La Danse du Loup Millésime Sud

- Soutenue, parée d'un rouge vif et brillant.
- Expressif – des arômes de fruits rouges évoluant vers les fruits cuits.
- Harmonieuse – du gras à la rondeur et des tanins fondus, bonne persistance aromatique.
- Grillades, rôti, salade composée et fromage à pâte molle.

Cépages : Syrah, Grenache
Existe en 150cl



**AOP Pic Saint-Loup
Peyras**
Domaine La Costesse



- Sombre aux reflets rubis.
- Intense & Délicat – arômes de mûre de ronce fraîche, de menthe poivrée et de fleur de thym.
- Fraîche & Souple – une finale épicée marquée par des notes de chocolat et de piment d'Espelette.
- Entrée au fromage, entrecôte grillée et tournedos Rossini.

Cépages : Syrah, Grenache, Cinsault,



**AOP Pic Saint-Loup
An 1189**
Domaine Gérard Bertrand

- Rouge profond.
- Intense – notes de fruits rouges et d'épices douces.
- Complexe – marquée par la garrigue et les fruits mûrs se développant sur des notes grillées.
- Poivron grillé, viande rouge, gibier et fromage affiné.

Cépages : Syrah, Mourvèdre, Grenache



**AOP Pic Saint-Loup
Cynarah**
Château de Cazeneuve



- Sombre.
- Gourmand – des arômes de fruits mûrs et d'épices gourmandes.
- Structurée – dotée d'un superbe fruité, équilibrée par une juste acidité friande.
- Charcuterie, côte d'agneau et tapas.

Cépages : Syrah, Cinsault, Grenache



**AOP Pic Saint-Loup
Les Remparts de Belleterre
Millésime Sud**

- Rouge grenat.
- Complexe & Élégant – senteurs de fruits rouges et d'épices.
- Ample & Ronde – arômes de fruits rouges mûrs, d'épices et de cacao. La finale est longue, persistante avec des tanins soyeux et délicats.
- Grillade, rôti, salade composée et fromage à pâte molle.

Cépages : Syrah, Grenache



**AOP Pic Saint-Loup
Carra**
Château de Lascaux



- Violine, limpide aux reflets grenats.
- Floral – notes de rose et de pivoine qui se développent sur des notes anisées et réglissées avec une certaine sucrosité.
- Gourmande – arômes fins, mentholés et solaires. Les tanins sont souples.
- Viande maturée, caille rôtie, dessert au chocolat.

Cépages : Syrah, Grenache



**AOP Pic Saint-Loup
Dame Jeanne**
Bergerie du Capucin

- Rouge limpide.
- Exaltant – parfums suaves, frais et délicats de garrigues peuplées de chênes verts.
- Tendre & Douce – avec les fruits des bois et les épices.
- Viande blanche et dessert chocolaté.

Cépages : Syrah, Grenache, Mourvèdre



AOP Terrasses du Larzac Tramontane



Domaine de l'Argenteille

- Grenat à reflets pourpres.
- Epicé – notes de garrigue et de subtiles notes de cacao.
- Élégante – ample et ronde avec des notes de fruits noirs.
- Viande rouge et fromage.

Cépages : Grenache, Syrah, Carignan



AOP Terrasses du Larzac Secrets du Rocher



Domaine de l'Argenteille

- Rouge profond aux reflets grenat.
- Complexe – notes de garrigue et d'épices qui s'ouvrent sur des arômes de fruits mûrs.
- Ronde – un boisé délicat qui se marie parfaitement à la fraîcheur du vin. Les tanins sont soyeux, avec une belle longueur épicée et gourmande.
- Viande rouge, viande blanche, plat méditerranéen et fromage.

Cépages : Mourvèdre, Grenache, Syrah



AOP Cabardès Château Salitis

- Rouge profond.
- Franc – des arômes de fruits rouges mûrs gorgés de soleil.
- Harmonieuse – richesse des fruits rouges et des fruits noirs, épices et finale réglissée.
- Viande rouge.

Cépages : Merlot, Cabernet Sauvignon, Syrah, Grenache



AOP Pézenas Rouky

Domaine Mas Farchat

- Brillante aux reflets fuchsias.
- Fruité – notes épicées de poivre gris, de cannelle et une pointe de fumée côtoient les fruits des bois et la fraîcheur de l'eucalyptus.
- Rafraîchissante – attaque douce qui évolue vers un registre acidulé sur la gelée de groseille et le bâton de réglisse offrant une finale rafraîchissante.
- Grillade, plat épicé et cuisine indienne.

Cépages : Syrah, Grenache



AOP La Clape Château d'Anglès

- Rouge aux reflets noirs.
- Fruité – exhale des arômes de petits fruits rouges et noirs bien mûrs, de poivre et de réglisse.
- Souple & Fruitée – fraîche et structurée par des tanins très soyeux.
- Charcuterie, viande rouge grillée et fromage à pâte cuite.

Cépages : Syrah, Grenache, Mourvèdre



AOP Grés de Montpellier Emblématique 1936 Mas de Lunès



45

- Rouge intense.
- Complexe – notes de fruits rouges, d'épices et de garrigue.
- Équilibrée – on retrouve les arômes de fruits et d'épices. Structure soyeuse se prolongeant sur une finale mentholée.
- Veau, couscous et porc.

Cépages : Syrah, Grenache



Vin de France Argali Puech-Haut

- Rouge grenat.
 - Fruité – arômes gourmands de framboise noire et de cassis.
 - Fraîche – la douceur des fruits et une finale toute en élégance.
 - Apéritif, charcuterie, poulet rôti, tapas et fromage.
- Cépages : Syrah, Grenache, Merlot



AOP Coteaux du Languedoc Prestige Puech-Haut

- Grenat profond.
 - Fruité – des notes de framboise noire et de sous-bois.
 - Pleine & Complexe – des accents de garrigue avec une touche boisée.
 - Charcuterie, viande rouge grillée, gibier et fricassée de canard.
- Cépages : Grenache, Syrah



AOP Coteaux du Languedoc Tête de Belier Puech-Haut

- Grenat noir, reflets violines.
 - Fruité – notes de petits fruits mûrs soutenues par un boisé soutenu.
 - Généreuse – arômes finalement assez classiques. La fin de bouche est aussi originale, épicée et légèrement minérale.
 - Viande rouge grillée, carré d'agneau, fromage et clafouti.
- Cépages : Syrah, Grenache, Mourvèdre, Carignan



IGP Aude Hauterive Cigalus Domaine Gérard Bertrand

- Grenat avec un liseré acajou.
 - Intense – grande complexité aromatique : fruits noirs confiturés, épices, réglisse, humus, truffe.
 - Onctueuse – tanins présents, fondus et enrobés.
 - Viande rouge, volaille en sauce et fromage affiné.
- Cépages : Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Syrah, Grenache, Carignan, Caladoc



AOP Collioure Serral Domaine Madeloc

- Rouge soutenu.
 - Ouvert – des arômes d'épices douces, de fruits rouges mûrs et de fraise.
 - Complexe – la structure tannique est souple et soyeuse. L'ensemble est un bel équilibre, gourmand et juteux.
 - Charcuterie, viande rouge grillée.
- Cépages : Syrah, Grenache Noir, Mourvèdre



IGP Pays d'Oc Vigne Antique - Sauvignon La Table des Sommeliers



- Jaune très pâle aux reflets brillants.
- Fruité – arômes intenses de fruits exotiques.
- Vive & Rafrâchissante – intense et équilibrée, avec une finale acidulée sur des arômes de fruits frais et prononcés.
- Apéritif, poisson, coquillage et salade estivale.
- Cépage : Sauvignon



IGP Pays d'Oc Vigne Antique - Chardonnay La Table des Sommeliers



- Dorée aux reflets brillants.
- Complexe – exhale des arômes d'agrumes et de fruits exotiques.
- Ample – se caractérise par une dominante de fruits frais.
- Viande blanche, coquille Saint-Jacques et apéritif.
- Cépage : Chardonnay



IGP Pays d'Oc Vigne Antique - Viognier La Table des Sommeliers



- Belle brillance.
- Aromatique – joli gras laissant apparaître des notes de fruits mûrs (abricots et fruits exotiques).
- Équilibrée – un bel équilibre entre la fraîcheur et la gourmandise.
- Apéritif, viande blanche et tarte aux fruits.
- Cépage : Viognier



IGP Pays d'Oc Les Acanthes - Viognier Vignerons de Tavel

- Brillante jaune clair.
- Aromatique – notes de fruits blancs.
- Fraîche, Ronde & Vivace.
- Salade composée, fruits de mer et poisson grillé.
- Cépage : Viognier



IGP Pays d'Oc Marius - Vermentino Maison M. Chapoutier

- Jaune pâle brillante aux reflets verts.
- Fruité – notes d'agrumes, de pamplemousse et de fruits mûrs.
- Ample – on retrouve les arômes de fruits mûrs agrémentés d'une belle acidité qui lui confèrent une jolie persistance en bouche.
- Apéritif.
- Cépage : Vermentino
- Bouteille à vis



IGP Pays d'Oc Marius - Viognier Maison M. Chapoutier

- Jaune pâle avec des reflets or.
- Ouvert – notes de fruits (poire juteuse) et de fleurs blanches.
- Gourmande – équilibré, ce vin présente une belle fraîcheur et de la persistance.
- Apéritif, salade, grillade et plat méridional.
- Cépage : Viognier
- Bouteille à vis



IGP Pays d'Oc Le Versant - Sauvignon Vignoble Foncalieu

-  Brillante jaune pâle aux reflets verts.
-  Intense – arômes à la fois frais (citron vert, kiwi, buis) et mûrs (poire, fruit de la passion).
-  Fruitée – une empreinte de vivacité se prolongeant sur des notes minérales, d'agrumes et de bourgeons de cassis.
-  Apéritif, poisson grillé, sushi et gratin d'asperges.

Cépage : Sauvignon



IGP Pays d'Oc Le Versant - Viognier Vignoble Foncalieu

-  Brillante aux reflets verts.
-  Intense – notes d'abricot, de pêche de vigne et de rose.
-  Puissante – une générosité se prolongeant sur une remarquable finale suave et fruitée.
-  Apéritif, tartare de thon, Saint-Jacques snakée, accras de morue et tajine de veau.

Cépage : Viognier



IGP Pays d'Oc Grande Réserve - Viognier Maison Castel

-  Lumineuse avec des reflets or soutenus.
-  Expressif – notes florales de fleurs blanches avec une pointe de torréfaction.
-  Généreuse – arômes de fruits du verger comme la poire et la pêche.
-  Charcuterie, poulet fermier et fromage affiné.

Cépage : Viognier



IGP Pays d'Oc Grande Réserve - Chardonnay Maison Castel

-  Jaune paille aux légers reflets verts.
-  Intense & Complexe – arômes de fruits exotiques (mangue, ananas), distillant aussi quelques notes finement grillées.
-  Ample & Fraîche – révélant un vin onctueux et long en bouche avec une finale délicatement vanillée.
-  Poisson, crustacé, viande blanche et fromage affiné.

Cépage : Chardonnay



IGP Pays d'Oc La Chevalière - Chardonnay Domaine Laroche

-  Or pâle.
-  Fruité – notes de fruits à chair blanche et d'agrumes.
-  Fraîche & Fruitée – présentant une finale saline.
-  Apéritif et fruits de mer.

Cépage : Chardonnay



IGP Pays d'Oc Laurus - Viognier Domaine Gabriel Meffre

-  Jaune pâle habillée de reflets verts.
-  Frais – arômes de fleurs blanches et de fines notes toastées.
-  Vive – aux saveurs de noyau d'abricot et d'ananas frais. Finale longue et persistante.
-  Apéritif, cuisse de grenouille et carpaccio de Saint-Jacques.

Cépage : Viognier



IGP Pays d'Oc A de L'argenteille - Chardonnay Vignoble Foncalieu

- Jaune clair aux reflets or.
 - Intensité aromatique – notes de fleurs blanches et de fruits exotiques.
 - Franche & Agréable – un bel équilibre pour un final frais tout en finesse.
 - Apéritif, melon, jambon, tapas et fruits de mer.
- Cépage : Chardonnay



IGP Pays d'Oc A de L'argenteille - Viognier Vignoble Foncalieu

- Jaune clair et brillante aux reflets or.
 - Floral & Fruité – notes d'abricot, de pêche de vigne et d'abricot.
 - Ample & fraîche – un bel équilibre entre rondeur et fraîcheur.
 - Apéritif, poisson grillé, fruits de mer, viande blanche et plat au curry.
- Cépage : Viognier



IGP Pays d'Oc La Croix de Bonniol Domaine de l'Argenteille

- Jaune pâle avec quelques reflets verts.
 - Complexe & Intense – notes de fleurs blanches.
 - Vive & Franche – arômes de fruits mûres (poire) avec des notes de tilleul. La finale est à la fois fraîche et avec une pointe de sucrosité.
 - Salade, charcuterie et poisson en sauce.
- Cépages : Viognier, Grenache Blanc



IGP Pays d'Oc Sillage - Albariño Vignoble Foncalieu

- Or pâle.
 - Complexe – arômes de fruits à chair blanches, d'épices, de noix de coco et de miel.
 - Généreuse – bel équilibre tout en fraîcheur.
 - Gambas à la plancha, sole grillée et blanquette de veau.
- Cépage : Albariño



AOP Saint Chinan Le Petit Paradis Vignoble Foncalieu

- Brillante aux reflets dorés.
 - Complexe – notes fruitées à chair blanche et de coing confit.
 - Intense – suave à la longue finale épicée.
 - Poisson, viande blanche et plat sucré/salé.
- Cépages : Grenache Blanc, Marsanne, Vermentino



AOP Picpoul de Pinet Vents et Marées Millésime Sud

- Jaune clair et brillant aux reflets verts.
 - Fruité – arômes de zestes d'agrumes et de minéralité. Puis apparaissent des notes de fruits de la passion légèrement mentholée.
 - Ronde – l'attaque est sur les agrumes confits, puis elle devient ample et la finale est élégamment iodée.
 - Huître, poisson et fromage.
- Cépage : Piquepoul





AOP Faugères Hautes Combes Domaine de Fenouillet



- Jaune aux reflets dorés.
- Frais – arômes intenses de fleurs blanches, de poire et d'épices.
- Équilibrée – le gras et la douceur des fruits se prolongent sur une élégante fraîcheur.
- Blanquette de veau, Saint-Jacques poêlée et fromage.

Cépages : Roussanne, Marsanne



IGP Pays d'Oc Argali Puech-Haut

- Jaune clair, brillante et cristalline.
- Exotique – notes de fruits exotiques, d'agrumes et de fleurs.
- Dynamique – trouve l'équilibre entre fraîcheur et onctuosité.
- Crustacé, fruits de mer, plancha et cuisine asiatique.

Cépages : Vermentino, Sauvignon, Muscat



AOP Coteaux du Languedoc Prestige Puech-Haut

- Brillante et dorée.
- Fruité – notes gourmandes de fruits à chairs blanches.
- Fraîche – harmonieuse avec une belle finale florale.
- Apéritif, crustacé, fruits de mer, risotto de Saint-Jacques et pintade.

Cépages : Roussanne, Marsanne



AOP Coteaux du Languedoc Tête de Belier Puech-Haut

- Jaune doré.
- Complexe – arômes fumés, de fruits à chairs jaunes, de miel et de pain d'épices.
- Ample & Équilibrée – notes à la fois rafraîchissantes et rondes en finale.
- Poisson, côte de veau et fromage à pâte molle.

Cépages : Roussanne, Marsanne, Grenache Blanc, Viognier



IGP Pays d'Oc Vigne Antique - Cinsault La Table des Sommeliers



- Rose pâle.
- Fin & Frais.
- Complète – exprime tout le plaisir que l'on attend d'un rosé : délicatesse, fraîcheur et gourmandise.
- Apéritif, salade estivale et viande grillée.

Cépage : Cinsault



IGP Pays d'Oc Un Air de Gris Maison Cordier

- Rose pâle.
- Intense – notes de petits fruits rouges, de fleurs blanches et une pointe d'agrumes.
- Équilibrée – à la fois souple, vive et rafraîchissante, sur une finale longue et acidulée.
- Apéritif, salade méridionale, tapas et plancha de légumes et de poissons.

Cépage : Grenache



IGP Pays d'Oc Gris de Gris Maison Castel

- Rose pâle, corail aux reflets argentés.
 - Fruité – notes d'agrumes et de fruits jaunes avec une pointe fumée.
 - Intense & Élégante – arômes d'agrumes, de pêche et d'abricot, gourmande avec une belle longueur en bouche et une finale généreuse.
 - Viande blanche, poisson et charcuterie.
- Cépage : Pinot Gris



Vin de France Esprit Artisan – Souvigner Gris Vignoble Foncalieu

- Rose pâle aux reflets peau de pêche.
 - Intense – arômes de fruits à chair blanche et d'agrumes (citron, pamplemousse).
 - Vivace – notes minérales d'agrumes.
 - Apéritif, coquillage, tapas et fromage.
- Cépage : Souvigner Gris



AOP Languedoc Saint-Saturnin Ostrea Domaine de l'Argenteille

- Rose pâle éclatant et brillant avec des reflets saumonés.
 - Friand & Gourmand – notes de fruits rouges (fraise, framboise) et de carambole.
 - Ronde & Ample – bien parfumée sur les fruits rouges avec une petite pointe de vivacité qui amène de la fraîcheur.
 - Apéritif, charcuterie, viande blanche et pâtes.
- Cépages : Grenache Noir, Mourvèdre, Syrah
Existe en 150cl



AOP Sable de Camargue Watusi Puech-Haut

- Rose cristallin pétale de fleur.
 - Frais – notes de fruits rouges frais (groseille, framboise) mêlées à de délicates notes fleuries et minérales.
 - Fraîche & Tonique – s'achève sur une remarquable persistance.
 - Poisson grillé, grillade, salade mêlée de fruits de mer et crustacé.
- Cépages : Grenache Noir, Grenache Gris, Cabernet Franc, Merlot



IGP Pays d'Oc Argali Puech-Haut

- Rose pâle et brillant.
 - Frais – d'agréables sensations fruitées : pêche blanche et litchi.
 - Généreuse – vive et désaltérante sur des notes de petits fruits rouges.
 - Apéritif, poisson grillé, barbecue et salade.
- Cépages : Grenache, Cinsault
Existe en 150cl

PROVENCE & CORSE



IGP Pays du Var Restanques d'Azur Vignerons Estandon



Limpide et brillante.



Frais & Fruité.



Agréable – légère et délicatement fruitée.



Charcuterie, grillade et viande blanche.

Cépages : Grenache, Cinsault, Syrah



IGP Pays du Var Cap des Esperelles La Table des Sommeliers



Claire et brillante.



Intense – notes florales.



Généreuse – délicate avec une persistance aromatique soutenue.



Cuisine méditerranéenne et asiatique.

Cépages : Grenache, Cinsault



IGP Méditerranée Jolie Terre Yvon Mau



Pomelo, pâle et brillante.



Fruité – finement anisé, associant les agrumes à des notes de fruits blancs et de grenade.



Elégante & Equilibrée – le volume et le gras de la poire mûre s'ajoutent à la fraîcheur du cédrat.



Rouget au barbecue et salade de poivrons.

Cépages : Syrah, Grenache



IGP Méditerranée La Petite Note Bleue Maîtres Vignerons de Saint-Tropez



- Rose clair.
- Gourmand – arômes de petits fruits rouges.
- Fraîche – belle fraîcheur en bouche avec une finale agréable et acidulée.
- Apéritif, salade méditerranéenne et plat asiatique.

Cépages : Grenache, Rolle



IGP Méditerranée C'est Trop' Maîtres Vignerons de Saint-Tropez



- Pâle et élégante.
- Gourmand – notes de petits fruits rouges.
- Fraîche – avec une finale agréable et acidulée.
- Apéritif, plat méditerranéen et plat épicé.

Cépages : Grenache, Cinsault, Rolle
Existe en 150cl



IGP Méditerranée Mas de Pampelonne Vignerons de Saint-Tropez



- Rose pâle aux reflets saumonés.
- Frais & Aromatique.
- Fraîche.
- Apéritif, melon/jambon de parme, anchoïade et pâtes au basilic.

Cépages : Cinsault, Grenache



IGP Méditerranée Les Jolies Filles Domaine Aegerter

- Pâle avec des reflets roses.
- Fruité – notes d'agrumes et de pêches blanches.
- Agréable – une finale légèrement saline.
- Apéritif, antipasti, charcuterie, fruits de mer et grillade.

Cépages : Cinsault, Grenache, Syrah



AOP Côtes de Provence Coeur du Rouët Château du Rouët

- Rose très pâle.
- Riche – arômes de pâtisserie et de petits fruits rouges : cerises, cassis, mûres, fraises.
- Élégante – marquée par les petits fruits rouges frais.
- Barbecue et salade de tomates et mozzarella.

Cépages : Grenache, Cinsault, Carignan, Tibouren
Existe en 37.5cl



AOP Côtes de Provence Masfleurey Maison Castel

- Claire de couleur légèrement saumonée.
- Élégant – notes florales.
- Ample – puissante révélant toute une palette d'arômes de petits fruits rouges.
- Pavé de saumon.

Cépages : Grenache, Cinsault, Syrah
Existe en 37.5cl



AOP Côtes de Provence Bailli de Provence Maison Gilardi

- Rose pâle nuancée de fuchsia.
 - Floral & Fruité – notes d'agrumes.
 - Complexe & Gourmande – notes aromatiques acidulées.
 - Grillade, viande blanche et plat méditerranéen.
- Cépages : Grenache, Cinsault, Syrah
Existe en 37.5cl et 150cl



AOP Côtes de Provence Charmes de Mistral Maison Gilardi

- Rose clair.
 - Gourmand – notes de fruits mûrs tels que la framboise, la mûre et le cassis.
 - Fraîche – très belle tension grâce à une acidité douce et bien équilibrée.
 - Apéritif, salade d'été et anchoïade.
- Cépage : Cinsault



AOP Côtes de Provence Moulin de la Roque

- Rose clair.
 - Aromatique – fruité sur des notes de petits fruits rouges (fraise, framboise).
 - Fraîche – arômes fruités avec de la finesse. Un vin très élégant.
 - Apéritif, salade, grillade et plancha de légumes.
- Cépages : Grenache, Mourvèdre, Cinsault, Syrah, Carignan



AOP Côtes de Provence Les Armoises Yvon Mau

- Rose saumon, pâle et brillante.
 - Fin & Expressif – notes de fraise, de poire mûre, de zeste de cédrat et de fenouil.
 - Acidulée – équilibrant une fraîcheur de jus de pamplemousse par un volume de gras de fruits à chair blanche.
 - Filet de rouget grillé, poulet rôti et gazpacho.
- Cépages : Syrah, Grenache, Cinsault



AOP Côtes de Provence La Petite Parenthèse Maîtres Vignerons de Saint-Tropez

- Rose pâle.
 - Frais – arômes intenses d'agrumes et de fleurs blanches.
 - Ronde – une finale sur la pêche.
 - Salade exotique et tartare de poissons.
- Cépages : Grenache, Cinsault



AOP Côtes de Provence Domaine de la Vieille Tour Maison Gilardi

- Claire aux reflets argentés.
 - Subtil – notes légères d'agrumes.
 - Complexe & Ronde – une jolie longueur et une finesse persistante.
 - Apéritif, brioche au pesto et dessert.
- Cépages : Grenache, Cinsault, Syrah, Mourvèdre, Caladoc
Existe en 50cl



AOP Côtes de Provence Les Voiles Maîtres Vignerons de Saint-Tropez

- Rose très pâle.
 - Intense – une intensité tout en pamplemousse, litchi et mangue.
 - Longue & Ample – une finale rafraîchissante.
 - Sushi, saumon fumé et tempura de légumes.
- Cépages : Grenache, Cinsault, Syrah, Carignan, Vermen-tino, Mourvèdre, Cabernet Sauvignon
Existe en 150cl



AOP Côtes de Provence Sainte-Victoire Le Pas du Moine Château Gassier



- Limpide aux reflets de litchi prononcés.
 - Intense – révélant des notes de mangue, litchi, fruit de la passion ainsi que de légères notes de bourgeons de cassis.
 - Puissante – dévoilant des arômes de fruits exotiques, de litchi, de ramboutan et de brugnion.
 - Cuisine méridionale et asiatique.
- Cépages : Grenache, Syrah, Rolle, Cinsault, Ugni Blanc



AOP Côtes de Provence M de Minuty Château Minuty

- Rose nacré.
 - Intense – il plaît immédiatement par son intensité aromatique allant des petits fruits rouges acidulés aux notes de fruits exotiques.
 - Vive & Légère – très rafraîchissante aux notes joliment citronnées et végétales.
 - Apéritif, tapas et tarama.
- Cépages : Grenache, Cinsault, Syrah, Tibouren



AOP Côtes de Provence Minuty Prestige Château Minuty

- Rose aux reflets nacrés.
 - Franc – arômes de pamplemousse jaune, de groseille blanche, d'orange sanguine et de framboise.
 - Directe & Nette – notes iodées et citronnées en finale.
 - Huître iodée, bulot et poisson.
- Cépages : Grenache, Cinsault, Syrah, Rolle



AOP Côtes de Provence Cru Classé Cuvée Symphonie Château Sainte Marguerite



- Rose nacré à l'œil.
 - Aérien – arômes d'agrumes, de pêche blanche et de reine-claude.
 - Fraîche – sensation zestée, tout en apportant de la matière, de la structure. Finale légèrement épicée.
 - Apéritif, fruits de mer, bouillabaisse et côte de boeuf.
- Cépages : Grenache, Cinsault
Existe en 150cl et 300cl



AOP Côtes de Provence Cru Classé Cuvée Fantastique Château Sainte Marguerite



- Rose nacré aux reflets dorés lumineux.
 - Saisissant – un équilibre entre la richesse des arômes de la pêche de vigne, de la framboise et de la prune, et les nuances plus exotiques de goyave et de papaye.
 - Fraîche – notes d'agrumes et de fleurs. Une finale gourmande, onctueuse qui tapisse les papilles.
 - Repas gastronomique.
- Cépages : Grenache, Cinsault, Rolle



AOP Bandol Les Beaumes Moulin de la Roque

- Rose brillant.
- Fruité – notes de fruits rouge (cerise), d'épices et d'agrumes (pamplemousse).
- Charnue & Corsée – élégante, ronde, ample et très flatteuse.
- Aioli, rouget grillé, tian de légumes et tajine d'agneau.

Cépages : Mourvèdre, Grenache, Cinsault, Syrah



AOP Bandol Les Beaumes Moulin de la Roque

- Profonde aux reflets rubis.
- Fin & Complexe – notes de fruits noirs et d'épices.
- Élégante & Équilibrée – puissante, ronde et fruitée.
- Charcuterie, viande rouge, magret de canard et fromage à pâte molle.

Cépages : Mourvèdre, Carignan



IGP Île de Beauté San Pieru La Table des Sommeliers

- Brillante et rose pâle.
- Fruité – arômes de petits fruits rouges et de fleurs de garrigue.
- Équilibrée – belle fraîcheur et gourmandise sur une finale légèrement épicée.
- Apéritif.

Cépages : Sciaccarellu, Grenache
Existe en 150cl



IGP Île de Beauté San Pieru La Table des Sommeliers

- Pourpre.
- Floral – rappelant le maquis.
- Croquante & Soyeuse – notes de petits fruits rouges et une finale sur des notes de réglisse et d'épices.
- Viande rouge et blanche.

Cépage : Syrah, Nielluccio



IGP Île de Beauté San Pieru La Table des Sommeliers

- Jaune clair et brillant.
- Expressif – notes aromatiques d'agrumes et de fleurs.
- Franche & Fraîche – vin équilibré entre le gras et la fraîcheur avec une finale persistante et désaltérante.
- Apéritif et poisson.

Cépage : Vermentinu



AOP Côtes de Provence Moulin de la Roque

- Or brillant.
- Frais & Floral – notes légèrement citronnées.
- Fraîche – élégante et minérale, on retrouve les notes d'agrumes.
- Apéritif, fricassée de calamars, médaillon de lotte et sardine à la provençale.

Cépages : Ugni Blanc, Clairette

SUD-OUEST



IGP Côtes de Gascogne Ronde des Fruits Domaine Villa Dria



Rouge intense.



Croquant – fruité aux notes de cerises et d'épices.



Gourmande – arômes de fruits rouges avec une belle finale épicée.



Tapas, charcuterie et grillade.

Cépages : Merlot, Syrah



Vin de France Villa des Causses Maison Lionel Osmin



Foncée et profonde.



Fruité – notes agréables de fruits rouges et de fruits noirs ainsi qu'une délicate note boisée qui appelle le genévrier ou la muscade.



Ample & Gourmande – tanins soyeux offrant la même gamme d'arômes qu'au nez.



Chacuterie, salade paysanne, volaille, steak tartare et légumes farcis.

Cépage : Malbec



AOP Cahors Château Pineraie



Grenat.



Généreux – notes de fruits rouges.



Ronde – ouvre sur un palais souple et frais, adossé à des tanins fondus qui lui confère une jolie finale.



Viande grillée, canard, agneau et fromage.

Cépages : Malbec, Merlot



AOP Madiran Constance Domaine Berthoumieu

- Grenat foncé.
 - Fruité – notes franches de cassis, de mûre et de framboise accompagnées de fines notes épicées.
 - Génèreuse & Aromatique.
 - Magret de canard, viande rouge, rôti de veau et fromage de vache affiné.
- Cépages : Tannat, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Pinenc
Existe en 150cl



Vin de France Le Roi Boeuf Maison Lionel Osmin

- Rubis.
 - Intense – arômes de cassis, de figue, de mûre ainsi que des arômes dignes des plus grands Merlot : notes de sous-bois, de menthe poivrée.
 - Souple – l'élevage en fût est discret et complète subtilement la palette aromatique avec de fines notes toastées et torréfiées.
 - Côte à l'os, grillade, pot-au-feu, boudin grillé et cassoulet.
- Cépages : Merlot, Tannat, Cabernet Franc
Existe en 150cl



IGP Côtes de Gascogne Tarquet Classic – Sec Domaine Tarquet

- Jaune clair.
 - Intense – ouvert sur des arômes floraux, d'agrumes, dotés de belles nuances exotiques.
 - Sèche – tonique et croquante avec beaucoup de fraîcheur. Un vin sec et fruité.
 - Apéritif, huître, crustacé, sushi, charcuterie et chèvre frais.
- Cépages : Ugni Blanc, Colombard, Sauvignon, Gros Manseng



IGP Côtes de Gascogne Tarquet Sauvignon – Sec Domaine Tarquet

- Jaune or avec de légers reflets verts.
 - Floral – notes intenses et fines accompagnées de quelques nuances minérales.
 - Intense – beaucoup de finesse et de fraîcheur. Un vin sec de plaisir et de gourmandise.
 - Apéritif, huître, tartare ou carpaccio de poisson, saumon fumé et salade de crabes.
- Cépage : Sauvignon



IGP Côtes de Gascogne Premières Grives – Moelleux Domaine Tarquet

- Jaune aux reflets dorés.
 - Fruité – notes d'agrumes, de fruits exotiques et de raisin frais.
 - Gourmande – fruitée, vive et moelleuse. Elle possède une grande fraîcheur qui dynamise l'ensemble. Un vrai moelleux équilibré.
 - Foie gras, viande blanche, fromage à pâte persillée et dessert.
- Cépage : Gros Manseng
Existe en 150cl



IGP Côtes de Gascogne Dernières Grives – Moelleux Domaine Tarquet

- Pourpre profond.
 - Élégant & Fin – notes de truffes blanches.
 - Ronde & Douce – il se montre flatteur avec des arômes fruités et vanillés.
 - Salade de fruits frais et tarte tatin.
- Cépage : Petit Manseng



IGP Côtes de Gascogne Colombelle - Sec Plaimont

- Pâle et éclairée de reflets verts.
- Frais – bouquet intensément fruité, dominé par les fruits jaunes et blancs, et relevé de notes d'agrumes et de fruit de la passion.
- Fruitée – les arômes du nez s'expriment avec une touche florale et une finale croquante.
- Apéritif, sushi, crabe, tajine de poissons, saumon et volaille.

Cépages : Colombard, Ugni Blanc



IGP Côtes de Gascogne Les Charmes - Moelleux Plaimont

- Jaune paille aux reflets argentés.
- Délicat – un nez exubérant d'écorces de citron confites, agrémentées d'un soupçon de fleurs blanches et de miel d'acacia.
- Équilibrée – à l'attaque une sucrosité enveloppante, immédiatement reprise par une acidité salivante. Moelleux à souhait.
- Apéritif, gastronomie traditionnelle et dessert.

Cépage : Gros Manseng



IGP Côtes de Gascogne Jardin Secret - Moelleux Domaine Villa Dria

- Or soutenu.
- Complexe – notes de fruits exotiques et d'agrumes avec une pointe de fruits confits.
- Onctueuse – belle harmonie entre fraîcheur et douceur, une richesse remarquable en fruits. Un vin raffiné et moelleux.
- Apéritif, tapas, foie gras, viande blanche, poisson en sauce et cuisine exotique.

Cépage : Gros Manseng



IGP Côtes de Gascogne Villa Club Doré - Moelleux Domaine Villa Dria

- Dorée.
- Éclatant – notes d'agrumes et de fruits du verger.
- Moelleuse et Fruitée – fondante, veloutée, aromatique et fraîche : toutes les caractéristiques d'un bon vin moelleux.
- Apéritif et tapas.

Cépage : Gros Manseng

Bouteille à vis



IGP Côtes de Gascogne Vénus Haut Marin N°7 Moelleux Domaine Elisabeth Prativiera

- Jaune doré, paille d'or.
- Fruité – notes d'abricot sec et de fruits confits.
- Gourmande – une finale longue, fraîche et moelleuse.
- Apéritif, foie gras, fromage persillé et dessert.

Cépage : Gros Manseng



IGP Côtes de Gascogne Saint André - Moelleux Domaine de Joy

- Jaune aux reflets dorés.
- Explosif – notes de fruits exotiques (ananas, mangue, litchi).
- Gourmande – l'équilibre entre le sucre et l'acidité est parfait rendant ce vin moelleux, frais et aérien.
- Apéritif, foie gras, fromage bleu, tarte tatin et salade de fruits.

Cépage : Gros Manseng



Vin de France Villa Plage Blanche - Sec Maison Lionel Osmin

- Claire et brillante aux reflets jaunes.
- Expressif – fruité avec des notes d'agrumes (pamplemousse rose, citron) et de fruits exotiques (litchi).
- Vive & Aérienne – avec les mêmes notes fruitées.
- Cuisine de la mer.
- Cépages : Colombard, Sauvignon Blanc, Gros Manseng



AOP Pacherenc de Vic-Bilh La Fé - Sec Domaine Berthoumieu



- Jaune brillant aux reflets verts.
- Fruité – arômes subtils d'agrumes, de fruits exotiques et de fleurs d'acacia.
- Fraîche – ample, fruitée, un vin harmonieusement équilibré.
- Grillade, fruits de mer, soupe de moules, poisson, cuisses de grenouille et fromage de brebis.
- Cépages : Gros Manseng, Arrufiac



IGP Côtes de Gascogne Chambre d'Amour Blanc Léger - Sec Maison Lionel Osmin

- Brillante et claire aux reflets jaunes.
- Expressif & Fruité – arômes d'agrumes (citron, pamplemousse rose) et de fruits exotiques (litchi).
- Vive & Aérienne – notes fruitées au nez, ce vin exprime la fraîcheur de la mer et de la montagne.
- Apéritif, tapas, saumon fumé, plat épicé et salade de fruits.
- Cépages : Sauvignon Blanc, Colombard, Gros Manseng
- Un vin blanc léger titrant à 9°



IGP Côtes de Gascogne Chambre d'Amour L'Original - Moelleux Maison Lionel Osmin

- Jaune clair avec des reflets dorés.
- Explosif – notes d'agrumes ainsi que de fruits exotiques frais.
- Fraîche – on retrouve ces arômes en bouche, avec une pointe d'ananas et de vanille bourbon. Un vin moelleux à savourer.
- Apéritif, foie gras, cuisine exotique, poulet ananas et fromage persillé.
- Cépages : Gros Manseng, Sauvignon Blanc
- Existe en 150cl



Vin de France Villa La Vie en Rose Sec Maison Lionel Osmin

- Rose pâle.
- Intense – arômes de fruits rouges frais et de bonbons anglais.
- Ronde – l'acidité et le gras mettent en valeur la palette aromatique très suave.
- Apéritif, tapas, cuisine d'été, salade et cuisine italienne.
- Cépage : Négrette



IGP Comté Tolosan Chambre d'Amour Rosé Tendre - Moelleux Maison Lionel Osmin

- Rose pâle et limpide.
- Tendre – arômes muscatés et floraux.
- Ronde & Charmeuse – un vin totalement agréable avec ses notes florales et joviales.
- Apéritif.
- Cépage : Négrette, Muscat de Hambourg



IGP Côtes de Gascogne Tariquet Rosé - Sec Domaine Tariquet

-  Rose pâle aux reflets brillants.
-  Fruité & Floral.
-  Croquante & Fraîche – notes de pétales de rose, de fruits rouges et d'épices.
-  Apéritif, tapas et grillades.

Cépage : Syrah, Cabernet Franc, Marselan, Malbec

Bouchon à vis



IGP Côtes de Gascogne Uby Color N°3 - Sec Uby Winery

-  Jaune or.
-  Fruité – intenses notes d'agrumes et de pêche blanche.
-  Ronde – s'ouvre sur un palais gourmand aux notes citronnées. Un vin qui comblera les amateurs de vins fruités.
-  Apéritif, fruits de mer, poisson, viande blanche et fromage à pâte crémeuse.

Cépages : Colombard, Sauvignon



IGP Côtes de Gascogne Uby Color N°4 - Moelleux Uby Winery

-  Dorée et intense.
-  Fruité – notes de fruits exotiques tels que le fruit de la passion et l'ananas.
-  Veloutée & Onctueuse – arômes de fruits confits comme le coing et le citron confit. Un agréable vin moelleux.
-  Apéritif, foie gras, plat épicé et sucré/salé.

Cépages : Gros Manseng, Petit Manseng



AOP Jurançon Les Amours de la Reine Moelleux Maison Castel

-  Jaune or brillant.
-  Fin – délicates nuances de fruits exotiques, d'agrumes confits, d'abricots et de miel.
-  Ample – arômes intenses d'ananas confiturés et de miel, complétés par des notes de cannelle et d'épices. Un vin doux et moelleux.
-  Foie gras, plat sucré/salé, fromage de brebis et tarte aux fruits.

Cépages : Gros Manseng, Petit Manseng



AOP Monbazillac Moelleux Roc de Miremont

-  Jaune doré.
-  Fruité – très aromatique sur l'abricot sec, les fruits confits et le miel.
-  Ronde & Moelleuse – belle attaque sur une structure riche et grasse de fruits confiturés et de miel.
-  Gigot d'agneau, purée de patate douce et entremet à la banane.

Cépages : Sémillon, Sauvignon Blanc, Muscadelle



VAL DE LOIRE



AOP Bourgueil Cuvée Déchaînée Lamé Delisle Boucard



- Rouge rubis.
- Élégant – palette aromatique : cassis, cerise, mûre, framboise avec quelques nuances d'épices.
- Riche – tanins fins et soyeux.
- Pizza, viande blanche et poisson en sauce.

Cépage : Cabernet Franc



AOP Saint Nicolas de Bourgueil L'Aulnay Vieilles Vignes Orchidées



- Rouge soutenu aux reflets pourpres.
- Franc & Epicé – notes de fruits rouges frais et quelques notes d'épices.
- Ronde – elle laisse apparaître des tanins fins et veloutés. Belle puissance aromatique.
- Charcuterie, grillade, viande blanche et fromage de chèvre.

Cépage : Cabernet Franc

Existe en 37,5cl

62



AOP Saint Nicolas de Bourgueil La Gardière Domaine Pantaleon

- Rouge rubis.
- Fruité – notes de fruits rouges alliant finesse et élégance.
- Ronde – souple avec des tanins fondus.
- Viande rouge, petit gibier et fromage de chèvre.

Cépage : Cabernet Franc



AOP Saint Nicolas de Bourgueil Le Moulingenet Domaine Joseph Mellot



- Rubis intense avec des reflets pourpres.
- Expressif – arômes de fruits noirs et de fleurs.
- Ronde – tanins fondus et soyeux, notes de cassis et de violette. Un vin très expressif et flatteur dû à son cépage.
- Terrine de foie de volaille, volaille grillée, veau mariné, fromage et tarte aux fruits.

Cépage : Cabernet Franc



AOP Saumur Champigny Montée des Crayères Domaine La Perruche

-  Grenat sombre brillante.
 -  Expressif – notes de fruits rouges très mûrs, élégant et puissant.
 -  Ronde & Riche – belle longueur.
 -  Viande rouge grillée, grillade, charcuterie et fromage à pâte molle.
- Cépage : Cabernet Franc



AOP Saumur Champigny Bois Pivain Domaine Valbrun

-  Soutenue d'un profond rubis.
 -  Délicat – très expressif avec des notes de fruits rouges et noirs (cassis, framboise et réglisse).
 -  Soyeuse – une matière soutenue, belle fraîcheur avec des tanins souples et des notes grillées en finale.
 -  Viande rouge et blanche.
- Cépage : Cinsault



AOP Chinon Les Boires Domaine la Perruche

-  Rouge rubis.
 -  Fruité – notes de fruits rouges et noirs.
 -  Fine & Aromatique – belle intensité avec des tanins bien présents. La finale est subtilement boisée et bien équilibrée.
 -  Terrine de sanglier, tourte aux champignons, de nems de canard et boeuf bourguignon.
- Cépage : Cabernet Franc



AOP Chinon Soif de Tendresse Domaine de Noiré

-  Rubis foncé.
 -  Fruité – explosion de fruits avec une belle harmonie et une présence tannique discrète.
 -  Gourmande – un vin à croquer dans sa jeunesse.
 -  Poisson, viande grillée et charcuterie.
- Cépage : Cabernet Franc



AOP Sancerre Château de Sancerre

-  Grenat reflet brique.
 -  Fruité – notes de fruits rouges frais.
 -  Fraîche & Ronde – une attaque fraîche portée par les silex puis un milieu de bouche rond, fruité (fraise écrasée).
 -  Fromage à pâte cuite.
- Cépage : Pinot Noir



AOP Muscadet Sèvre et Maine La Gabarre La Table des Sommeliers



- Jaune pâle.
- Floral – dominante minérale sur des notes florales.
- Équilibrée – belle attaque franche et légèrement perlée, caractérisée par des arômes d'agrumes.
- Apéritif, fruits de mer et poisson grillé.

Cépage : Melon de Bourgogne
Existe en 37.5cl



Vin de France Le Petit Bourgeois Domaine Henri Bourgeois

- Jaune clair avec des reflets verts.
- Léger – arômes citronnés et notes d'herbes coupées.
- Fruitée – les agrumes soulignent une structure plutôt fine et une acidité délicatement marquée.
- Poisson, viande blanche et plat sucré/salé.

Cépage : Sauvignon



IGP Val de Loire Le Petit Connétable Orchidées

- Jaune pâle.
- Doux & Élégant – arômes de fruits mûrs, de fruits secs comme l'abricot et le raisin.
- Opulente & Puissante – ample sur des fruits secs et gras qui accompagnent la longueur en bouche.
- Apéritif, ceviche, viande blanche et fromage de chèvre.

Cépage : Sauvignon Blanc



AOP Saumur Coulée de Cisaie Orchidées

- Brillante aux reflets dorés..
- Minérale – notes de fruits jaunes (abricot sec, pomme et poire) et de fleurs blanches.
- Ronde & Ample – arômes de fruits secs. Une finale gourmande avec une belle longueur.
- Apéritif, plateau de fromage ou de charcuterie et volaille.

Cépage : Chenin



AOP Pouilly-Fumé En Travertin Domaine Henri Bourgeois

- Dorée.
- Floral – arômes de fleurs et légèrement fumés.
- Fruitée – ronde avec une très belle longueur.
- Crustacé, poisson, viande blanche et fromage de chèvre.

Cépage : Sauvignon



AOP Pouilly-Fumé Les Greffeux La Table des Sommeliers

- Jaune pâle et reflets verts.
- Gourmand – très belle minéralité avec des notes de fruits blancs (poire, pêche de vigne), de fleurs (genêts, lys) et de fruits exotiques.
- Longue & Fine.
- Fruits de mer, poisson grillé et fromage de chèvre.

Cépage : Sauvignon



AOP Sancerre Les Blanchaux La Table des Sommeliers



- Or pâle.
- Minéral – notes d'agrumes et de fruits blancs.
- Équilibrée – sensation minérale et exotique.
- Apéritif, fruits de mer et poisson.

Cépage : Sauvignon



AOP Sancerre Château de Sancerre

- Jaune pâle.
- Intense & Frais – notes de fruits exotiques et d'agrumes avec une touche de fruits blancs.
- Équilibrée – arômes de fruits frais. Bouche fraîche et minérale, longue persistance aromatique.
- Apéritif, fruits de mer, poisson et fromage de chèvre.

Cépage : Sauvignon

Existe en 37.5cl



AOP Sancerre La Chatellenie Domaine Joseph Mellot

- Or pâle avec des nuances vertes.
- Fruité – notes de fruits tropicaux et notes de fruits à chair blanche (pêche).
- Élégante – équilibre entre fraîcheur et volume avec une belle complexité. Finale intense et minérale.
- Sole grillée, langoustine grillée, terrine de Saint-Jacques et fromage de chèvre.

Cépage : Sauvignon



AOP Menetou-Salon Le Prieuré des Aublats Domaine Henri Bourgeois

- Or limpide.
- Frais & Fruité – arômes d'agrumes et de fleurs.
- Ronde – pointes poivrées et mentholées révélant une bouche ronde, pleine et de bonne longueur.
- Poisson et viande blanche.

Cépage : Sauvignon



AOP Coteaux du Layon Frairie Orchidées

- Brillante et dorée.
- Subtil & Séduisant – notes de pamplemousse et de miel.
- Généreuse & Souple.
- Foie gras, maroille et tarte tatin.

Cépage : Chenin



AOP Cabernet d'Anjou Jean de la Roche Orchidées

- Rose pâle.
- Fruité – notes de fraise, de framboise et d'agrumes.
- Ronde – belle fraîcheur, une finale longue avec beaucoup d'arômes fruités.
- Cuisine épicée, asiatique et dessert fruité.

Cépage : Cabernet Franc

VALLÉE DU RHÔNE SEPTENTRIONALE



IGP Collines Rhodaniennes
Confidence – Syrah Viognier
Domaine des Clairmonts



Rouge pourpre.



Intense – notes de fruits rouges et d'épices.



Complexe – une attaque fraîche et légère s'affirme tout en discrétion grâce à ses tanins souples.



Apéritif, fromage fermier et charcuterie.

Cépages : Syrah, Viognier



IGP Collines Rhodaniennes
Terre de Mandrin
Domaine Jeanne Gaillard



Rouge intense aux reflets framboise.



Fruité – notes de fruits rouges et baies noires.



Intense – fruitée agrémentée de légères notes fumées et épicées. Ce vin est juteux, frais et aérien.



Tartare de boeuf, tomate confite et salade de roquette.

Cépage : Syrah

VALLÉE DU RHÔNE SEPTENTRIONALE



Vin de France Reméage Les Vins de Vienne

- Violacée.
 - Plaisant – souple aux arômes de fruits frais.
 - Gourmande – notes rondes de fruits rouges.
 - Grillade, couscous et pizza.
- Cépage : Syrah



IGP Collines Rhodaniennes Helicum Les Vins de Vienne

- Rubis aux reflets violacés.
 - Fruité – notes de fruits rouges et d'épices.
 - Ample – équilibrée et complexe. Notes épicées et des tanins soyeux.
 - Lapin farci et tajine d'agneau.
- Cépage : Syrah



IGP Collines Rhodaniennes Sotanum Les Vins de Vienne

- Rubis aux reflets violacés.
 - Fruité – notes de fruits noirs (cassis et mûre).
 - Équilibrée – une pointe d'épice mais le tout reste ample, équilibré et complexe.
 - Magret de canard, cèpes poêlés et tournedo rossini.
- Cépage : Syrah



Vin de France Palouse Domaine Anthony Paret

- Limpide et brillante.
 - Intense et complexe – arômes typiques du cépage, notes de fruits noirs et d'épices.
 - Souple – les tanins sont présents sans être agressifs ou séchants. L'ensemble est rond et équilibré.
 - Porc, poisson gras, fromage affiné et viande rouge.
- Cépage : Syrah
Existe en 150cl



IGP Collines Rhodaniennes Sublinae Domaine Anthony Paret

- Rouge profond.
 - Puissant – boisé fondu.
 - Parfumée – enrobage de fruits compotés, épicés et légère touche de vanille.
 - Viande rouge maturée et gibier d'eau.
- Cépage : Syrah



IGP Collines Rhodaniennes Serinae Domaine Anthony Paret

- Rubis brillant.
 - Floral – violette et fruits rouges.
 - Fruitée – fruits mûrs puissants et tanins élégants.
 - Gibier fort en sauce.
- Cépages : Serine, Viognier



**AOP Côtes du Rhône
Parallèle 45**
Domaine Paul Jaboulet Aîné



-  Profonde de belle intensité.
 -  Raffiné – allie des arômes gourmands de fruits rouges et la finesse des épices.
 -  Longueur – cette harmonie se retrouve en bouche portée par des tanins souples et délicats tout en finesse et en élégance.
 -  Viande grillée, lasagne aux légumes, fromage de brebis et fondant au chocolat.
- Cépages : Grenache, Syrah
Existe en 37.5cl et 150cl



**AOP Côtes du Rhône
Belleruche**
Maison M. Chapoutier

-  Rouge grenat profond.
 -  Fruité – notes de cassis et de framboise, agrémentées par des notes de poivre blanc.
 -  Harmonieuse – juteuse, puissante, fruitée (notes de fruits rouges) et accompagnée par de jolies notes de torréfaction.
 -  Agneau au lait.
- Cépages : Grenache, Syrah
Existe en 37.5cl et 150cl



**AOP Côtes du Rhône
Valvigneyre**
Domaine Anthony Paret

-  Cerise mûre.
 -  Fin – notes de fruits rouges, de framboise, de groseille, de cassis et d'épices.
 -  Souple – les tanins sont affinés.
 -  Grillade, plat épicé et cuisine indienne.
- Cépage : Syrah



AOP Côtes du Rhône
Domaine E. Guigal

-  Rouge sombre soutenu et brillant.
 -  Fruité – notes de fruits noirs marqués par des notes d'épices.
 -  Ample – tanins arrondis, très enrobés et bien présents en bouche. Ce vin se distingue par son ampleur, sa chaleur et son intensité aromatique.
 -  Charcuterie, viande et fromage.
- Cépages : Syrah, Grenache, Mourvèdre
Existe en 37.5cl et 150cl



**AOP Côtes du Rhône
Les Cranilles**
Les Vins de Vienne

-  Rouge rubis aux reflets violacés.
 -  Fruité – notes de fruits rouges et noirs.
 -  Gourmande – une bouche tout en fruits rouges et en souplesse.
 -  Charcuterie, barbecue et buffet campagnard.
- Cépages : Grenache, Syrah Carignan



**AOP Côtes du Rhône Brézème
Termiera**
Les Vins de Vienne

-  Intense et de couleur rouge.
 -  Fruité – arômes de fruits rouges mûrs.
 -  Charnue & Puissante – arômes fruités du nez, la finale est marquée par une note boisée due à l'élevage.
 -  Agneau, canard et viande grillée.
- Cépage : Syrah



AOP Crozes-Hermitage Nobles Rives Cave de Tain

- Grenat aux reflets violets.
 - Fruité – notes de fruits noirs, d'épices et une pointe de violette.
 - Equilibrée – une structure soyeuse et élégante. La finale est marquée par des fruits mûrs, les épices orientales et l'eucalyptus.
 - Viande rouge ou blanche et fromage.
- Cépage : Syrah
Existe en 37.5cl et 150cl



AOP Crozes-Hermitage Cuvée Clémence Domaine P. et V. Jaboulet

- Violette, lumineuse et profonde.
 - Syrah – arômes de cassis, de poivre noir et un côté un peu fermentaire de la jeunesse.
 - Dense & Structurée – un soupçon de framboise et d'eucalyptus qui évolue vers le sous-bois.
 - Apéritif, charcuterie, côte de boeuf et grillade.
- Cépage : Syrah



AOP Crozes-Hermitage Terra Calluna Domaine des Clairmonts



- Pourpre aux reflets rouges.
 - Typique & Gourmand – notes de Syrah sur les fruits rouges et noirs, mêlés aux épices douces.
 - Gourmande – tanins discrets et des arômes ronds.
 - Apéritif, charcuterie et volaille.
- Cépage : Syrah



AOP Crozes-Hermitage Jardin Zen Domaine des Clairmonts



- Pourpre profond.
 - Riche – richesse aromatique des petits fruits rouges (cassis frais) et de notes épicées discrètes.
 - Gourmande – souple, fraîche et soyeuse.
 - Yakitori de poulet, Saint-Marcellin et carré d'agneau.
- Cépage : Syrah



AOP Crozes-Hermitage Les Vins de Vienne

- Violacée.
 - Gourmand – notes de fruits rouges et d'épices.
 - Harmonieuse – petits fruits rouges croquants accompagnant des notes épicées.
 - Boudin noir aux pommes et andouillette grillée.
- Cépage : Syrah



AOP Crozes-Hermitage Les Jalets Domaine Paul Jaboulet Aîné

- Rubis aux reflets légèrement violacés.
 - Gourmand – s'ouvre sur des notes de petits fruits rouges, de groseille avec des notes fleuries de violette et un soupçon de réglisse.
 - Gourmande – on retrouve les arômes du nez avec en plus une belle fraîcheur et une finale tout en finesse.
 - Saucisson brioché, bavette à l'échalote et entrecôte au poivre.
- Cépage : Syrah



AOP Crozes-Hermitage Petite Ruche Maison M. Chapoutier

- Rouge violacé très intense.
- Floral – notes de petits fruits rouges, cassis et framboise.
- Ronde – fraîche et ronde, finale de fruits, tout en finesse.
- Salade de museau, charcuterie, boudin noir et entrecôte.

Cépage : Syrah
Existe en 37.5cl



AOP Crozes-Hermitage Les Entrecœurs Domaine Mucyn

- Dense avec des reflets pourpres.
- Intense – notes de fruits noirs, moka, griotte avec des arômes épicés et des nuances réglissées.
- Veloutée – elle dévoile du fruit et se caractérise par une matière veloutée et un gras qui développe des tanins savoureux.
- Côte de boeuf grillée, viande en sauce et agneau.

Cépage : Syrah
Existe en 37.5cl et 150cl



AOP Crozes-Hermitage L'orientale Maison Ogier

- Rouge intense.
- Fruité – notes poivrées, douces et subtiles soutenues par des fruits rouges.
- Fraîche – tanins présents et bien intégrés.
- Viande rouge, gibier et daurade.

Cépage : Syrah



AOP Crozes-Hermitage Labaya Domaine Yves Cuilleron

- Pourpre et sombre.
- Frais – notes de mûre, de framboise, de groseille et de violette.
- Souple – délicate et croquante avec une belle fraîcheur et un final sur les fruits noirs et les épices.
- Viande rouge et poisson de caractère.

Cépage : Syrah



AOP Crozes-Hermitage Domaine E. Guigal

- Sombre et profonde.
- Fruité – petits fruits rouges comme la cerise et la fraise, et arômes délicats du bois.
- Tannique – arômes de bourgeons, de cassis et de vanille.
- Viande rouge, gibier et fromage.

Cépage : Syrah



AOP Crozes-Hermitage Certitude Domaine François Villard

- Violette intense.
- Sympathique – beau bouquet de fruits rouges.
- Caractère – notes de fruits rouges avec une pointe épicée, le tout est équilibré.
- Filet de boeuf, pâté en croûte et côte d'agneau.

Cépage : Syrah



AOP Crozes-Hermitage Domaine Jeanne Gaillard

- Grenat.
 - Raffiné – notes de petits fruits rouges et d'épices.
 - Vineuse – structurée et délicate.
 - Lapin caramélisé et fromage.
- Cépage : Syrah



AOP Saint-Joseph Les Fagottes Vignerons de Saint-Désirat

- Grenat et brillante.
 - Avenant – arômes de petits fruits rouges, très frais et charmeur.
 - Fraîche – les tanins sont doux et soyeux. Tout en délicatesse.
 - Viande grillée, petit gibier et fromage délicat.
- Cépage : Syrah
Existe en 37.5cl



AOP Saint-Joseph L'Authentique Domaine Farjon

- Rubis profond.
 - Fruité & Epicé.
 - Longue & Savoureuse – intenses notes de fruits rouges et d'épices.
 - Viande, plat épicé et fromage.
- Cépage : Syrah
Existe en 37.5cl



AOP Saint-Joseph L'Audace Domaine Barou Toreyres

- Pourpre.
 - Chaleureux – notes subtiles de caramel et de tabac blond.
 - Fraîche – en attaque avec un boisé délicat et bien fondu, le milieu de bouche est ample. La finale se prolonge sur les fruits noirs.
 - Filet de boeuf en croûte, chapon aux morilles et tiramisu moka.
- Cépage : Syrah



AOP Saint-Joseph Nobles Rives Cave de Tain

- Rouge profond aux reflets violets.
 - Fruité – notes de fruits rouges frais et d'épices.
 - Ample & Gourmande – tanins soyeux et des arômes de fruits noirs, de fruits des bois, de graphite et de tabac blond.
 - Viande rouge, gibier à plumes et fromage au lait cru.
- Cépage : Syrah
Existe en 37.5cl et 150cl



AOP Saint-Joseph Les Marches de Granit Maison Ogier

- Rubis.
 - Complexe – notes épicées et minérales de pierre à fusil classique.
 - Puissante – douce acidité présente tout au long de la dégustation. Complexe, équilibrée et persistante.
 - Viande rouge, carré d'agneau, rôti de gibier et pavé de biche.
- Cépage : Syrah



AOP Saint-Joseph Les Vins de Vienne

- Violacée.
 - Fruité – notes de fruits rouges et de violette.
 - Souple & Gourmande – notes de fraise et de cassis.
 - Entrecôte grillée et mignon de veau.
- Cépage : Syrah



AOP Saint-Joseph Cuvée Sans Sulfite Les Vins de Vienne

- Rouge brillant.
 - Fruité – arômes frais et croquants.
 - Équilibrée – entre la gourmandise et des tanins veloutés.
 - Entrecôte grillée, mignon de veau sauce au poivre et tartare de bœuf.
- Cépage : Syrah
Vin sans sulfites



AOP Saint-Joseph L'Arzelle Les Vins de Vienne

- Rubis intense.
 - Fruité – arômes de fruits noirs et d'épices.
 - Équilibrée – tanins délicats et une finale soyeuse.
 - Côte de boeuf et parmentier de canard.
- Cépage : Syrah



AOP Saint-Joseph Les Pieds Dendes Domaine Anthony Paret

- Rouge intense.
 - Fruité – notes de fruits rouges et d'épices.
 - Complète – ronde, soyeuse et gourmande.
 - Volaille et viande en sauce.
- Cépage : Syrah,



AOP Saint-Joseph Les Larmes du Père Domaine Anthony Paret

- Rubis profond aux reflets carmin.
 - Subtil – notes de fruits rouges (cassis, framboise) se nuancent de cuir et de réglisse avec le temps.
 - Riche – beaux tanins fins mais bien présents.
 - Boudin noir, penne à l'arrabiata, magret de canard, civet de lièvre et rumsteak au poivre.
- Cépage : Syrah
Existe en 150cl



AOP Saint-Joseph 420 Nuits Domaine Anthony Paret

- Grenat profond.
 - Surprenant – arômes exubérants de pêche de vigne assez surprenants mais agréables.
 - Ronde & Équilibrée – un ensemble original, à laisser vieillir.
 - Viande fine, gibier d'eau, filet de bœuf et cuisine japonaise.
- Cépage : Syrah



AOP Saint-Joseph Les Pierres Sèches Domaine Yves Cuilleron

- Rubis profond.
 - Croquant – notes de fruits juteux et acidulés, et note de poivre de la syrah.
 - Séduisante – tanins rustiques et équilibrés par une belle fraîcheur.
 - Volaille et viande tendre.
- Cépage : Syrah
Existe en 37.5cl



AOP Saint Joseph Le Grand Pompée Domaine Paul Jaboulet Aîné

- Soutenu aux reflets violets.
 - Riche – notes de fruits rouges très mûrs et d'épices douces.
 - Harmonieuse – des tanins bien intégrés et une magnifique longueur.
 - Boudin noir grillé, entrecôte sauce roquefort et magret de canard grillé.
- Cépage : Syrah



AOP Saint-Joseph Deschamps Maison M. Chapoutier

- Brillante aux reflets fuchsias.
 - Fruité – notes épicées de poivre gris, de cannelle et une pointe de fumée côtoient les fruits des bois et la fraîcheur de l'eucalyptus.
 - Rafraîchissante – attaque douce qui évolue vers un registre acidulé sur la gelée de groseille et le bâton de réglisse offrant une finale rafraîchissante.
 - Grillade, plat épicé et cuisine indienne.
- Cépages : Syrah, Grenache
Existe en 37.5cl



AOP Saint-Joseph Les Salamandres Domaine Mucyn

- Rubis dense avec des reflets pourpres et violets.
 - Gourmand – épicé et fruité avec des notes de mûres, cassis, griottes et cacao.
 - Charnue – avec des tanins structurant de raisins mûrs.
 - Gibier rôti, civet de sanglier, coq au vin et dinde rôtie.
- Cépage : Syrah
Existe en 37.5cl



AOP Saint-Joseph Laurus Domaine Gabriel Meffre

- Pourpre et brillante aux reflets violets.
 - Fruité – notes de petits fruits rouges et noirs.
 - Riche – subtiles notes de cassis et de framboise.
 - Magret de canard et taboulé.
- Cépage : Syrah



AOP Saint-Joseph Domaine E. Guigal

- Rouge sombre aux reflets violacés.
 - Puissant – arômes délicats du bois provenant des fûts.
 - Franche – sur le fruit et relayée par des tanins souples et ronds.
 - Viande rouge et plateau de fromages.
- Cépage : Syrah



AOP Saint-Joseph Domaine Pierre Gaillard



Grenat.



Fruité – il rappelle un panier de fruits rouges avec des notes de pain d'épices.



Franche – avec de la gourmandise et de la souplesse. Beaucoup d'équilibre et de justesse pour ce vin de plaisir.



Souris d'agneau, tajine de légumes et fruits confits.

Cépage : Syrah



AOP Saint-Joseph La Relève Domaine Jeanne Gaillard



Rubis aux reflets violacés.



Complet – délicat, harmonieux, expressif, fruité et épicé.



Complexe – derrière une attaque tendre, on découvre un vin avec un fruité croquant et des tanins veloutés.



Magret de canard et foie gras.

Cépage : Syrah



AOP Saint-Joseph Clos de Cuminaille Domaine Pierre Gaillard



Grenat.



Complexe – notes de fruits frais qui évoluent vers des notes épicées, mais aussi de cacao, de feuilles séchées légèrement fumées.



Fraîche – véritable colonne vertébrale de ce vin, la fraîcheur, se voit sublimée par les notes de poivre et d'épices.



Pavé de Black Angus.

Cépage : Syrah

Existe en 150cl



AOP Saint-Joseph Poivre et Sol Domaine François Villard



Intense.



Pur – notes de violette et de poivre, dans la vraie typicité d'une syrah septentrionale.



Fine – concentration du fruit et de subtiles notes de fûts de chêne.



Viande, canard et boudin noir.

Cépage : Syrah



AOP Cornas Nobles Rives Cave de Tain

-  Sombre et profonde avec des reflets violets.
-  Fruité – arômes de fruits noirs, de cerises à l'eau de vie et de réglisse.
-  Élégante – notes de fruits à l'alcool (griotte) et d'épices. Les tanins sont fins et la finale est toute en gourmandise.
-  Gibier, viande rouge et fromage.

Cépage : Syrah



AOP Cornas Hypsos Domaine Mucyn

-  Rouge foncé, opaque presque noir aux reflets violacés dans sa jeunesse.
-  Explosif – explosion de fruits rouges, on y perçoit les notes subtiles de la violette et celles intenses du poivre.
-  Longue – vin de longue garde, on est séduit d'abord par la puissance de ses tanins et plus tard par sa texture onctueuse et veloutée.
-  Viande rouge.

Cépage : Syrah



AOP Cornas Les Grandes Terrasses Domaine Paul Jaboulet Aîné

-  Rouge grenat intense.
-  Complexe – notes boisées qui laissent place à des arômes de fruits noirs : mûres et myrtilles.
-  Sérieuse & Structurée – des tanins qui accompagnent l'ensemble conférant du caractère et du relief.
-  Civet de lièvre, suprême de colvert aux poires et rognon de veau à la moelle.

Cépage : Syrah



AOP Hermitage Monier de la Sizeranne Maison M. Chapoutier

-  Rouge grenat avec des nuances violacées.
-  Fruité – notes de fruits rouges (framboise, cassis) et de réglisse.
-  Ronde – élégante sur des tanins concentrés et souples avec une finale aux notes de cassis, de framboise et d'épices (poivre) lorsqu'il est jeune.
-  Filet de chevreuil sauce au vin rouge et rôti de boeuf.

Cépage : Syrah



AOP Hermitage La Chapelle Domaine Paul Jaboulet Aîné

-  Rubis intense, limpide et brillante.
-  Complexe – dévoilant la Syrah tout en finesse.
-  Ample & Généreuse – très belle matière sur les fruits noirs, les épices douces et de légères notes boisées.
-  Viande rouge, gibier et fromage.

Cépage : Syrah



AOP Côte-Rôtie
Bassenon
Domaine Yves Cuilleron

-  Rouge grenat intense.
-  Fruité – sur les fruits rouges et noirs, les fleurs suaves et quelques épices.
-  Fine – une fraîcheur minérale structure une bouche veloutée avec de délicats tanins.
-  Souris d'agneau et pigeon aux épices.

Cépages : Syrah, Viognier



AOP Côte-Rôtie
Le Gallet Blanc
Domaine François Villard

-  Grenat.
-  Fruité – arômes de fruits mûrs et d'épices fines.
-  Gourmande – suave et équilibrée.
-  Viande rouge, gibier, fromage et civet de sanglier.

Cépage : Syrah



AOP Côte-Rôtie
Domaine Pierre Gaillard

-  Rouge foncé.
-  Expressif – il se démarque par ses notes délicates de cassis, et son parfum enivrant de violette et de poivre noir.
-  Veloutée – la finale est longue, harmonieuse et nous laisse sur une impression aérienne.
-  Salmis de palombe à la truffe.

Cépages : Syrah, Viognier
Existe en 150cl



AOP Côte-Rôtie
Rose Pourpre
Domaine Pierre Gaillard

-  Intense et profonde.
-  Epicé.
-  Veloutée – tannins soyeux et expressifs.
-  Boeuf, gibier et lièvre à la royale.

Cépage : Syrah



AOP Côte-Rôtie
Domaine E. Guigal

-  Sombre de couleur rouge rubis.
-  Harmonieux – notes d'épices, de petits fruits rouges et arômes délicatement boisés.
-  Ronde – arômes de framboise, de mûre et légèrement vanillé.
-  Gibier, viande rouge et fromage.

Cépages : Syrah, Viognier



AOP Côte-Rôtie
Les Essartailles
Les Vins de Vienne

-  Rouge foncé.
-  Fruité – arômes de mûre, de cassis et de cerise mature.
-  Equilibrée & Fine – on retrouve les mêmes arômes qu'au nez avec beaucoup de rondeur.
-  Tournedos à la Syrah et magret de canard aux aïelles

Cépage : Syrah



AOP Côte-Rôtie La Mouline Domaine E. Guigal

-  Rouge rubis avec des reflets rouge vermillon.
 -  Intense – petits fruits rouges mûrs et arômes floraux de violette. Intensité aromatique puissante mais fine.
 -  Souple – belle harmonie entre la finesse des arômes et la richesse explosive due à la concentration de ce vin.
 -  Petit gibier à plumes, bécasse et viande rouge.
- Cépages : Syrah, Viognier



AOP Côte-Rôtie La Turquie Domaine E. Guigal

-  Rouge rubis avec des reflets sombres.
 -  Intense – petits fruits rouges, griotte, mûre... Palette aromatique puissante et élégante.
 -  Expressive – belle harmonie entre la souplesse, la concentration du vin et la finesse des tanins. La Turquie à la subtilité et les accents féminins d'une blonde.
 -  Petit gibier à poils et lièvre à la royale.
- Cépages : Syrah, Viognier



AOP Côte-Rôtie La Landonne Domaine E. Guigal

-  Rouge noir avec des reflets très sombres.
 -  Intense – petits fruits noirs, cuirs, réglisse, arômes de torréfaction et d'épices orientales. Intensité aromatique puissante.
 -  Massive – entrée en bouche puissante et structure massive des tanins. Beaucoup de richesse et de concentration. Expression affirmée du terroir.
 -  Gros gibier et gigot de chevreuil.
- Cépage : Syrah

VALLÉE DU RHÔNE SEPTENTRIONALE



Vin de France Reméage Les Vins de Vienne

- Jaune pâle.
- Équilibré – notes florales et fruitées.
- Volumineuse – notes subtiles de fruits à chair jaune.
- Apéritif, tomate mozzarella et fromage de chèvre.
- Cépages : Marsanne, Viognier, Chardonnay, Sauvignon



Vin de France Viognier Les Vins de Vienne

- Or pâle.
- Aromatique – arômes subtiles de pêche jaune.
- Fruitée – notes de fruits à chair blanche et arômes floraux intenses.
- Apéritif et cuisine orientale.
- Cépage : Viognier



IGP Collines Rhodaniennes Marsanne Domaine Jeanne Gaillard

- Or pâle.
- Floral – belles notes florales et un léger fumé.
- Harmonieuse – fraîche tout en gardant de la rondeur.
- Poisson de rivière.
- Cépage : Marsanne



IGP Collines Rhodaniennes Roussanne Domaine Jeanne Gaillard

- Jaune pâle.
- Aromatique – toute l'aromatique de la Roussanne est parfaitement équilibrée.
- Riche – un équilibre harmonieux avec une finale très minérale.
- Apéritif et viande blanche.
- Cépage : Roussanne

78



IGP Pays d'Oc Pastourou Domaine Anthony Paret

- Or pâle et limpide.
- Fruité – notes fruitées de pêche, d'agrumes, de fruits exotiques et d'amandes.
- Complexe – on retrouve les mêmes arômes qu'au nez avec des senteurs d'arbustes méditerranéens.
- Coquillage, poisson, fromage de chèvre ou cuisine asiatique.
- Cépage : Viognier



IGP Pays d'Oc Pastourelle – Doux Domaine Anthony Paret

- Or pâle.
- Éclatant – notes de fruits et des senteurs d'arbustes méditerranéens qui enserrent le vignoble.
- Douce & Fruitée – arômes de pêche, d'agrumes, de fruits exotiques et d'amande.
- Coquillage, poisson, fromage de chèvre et plat asiatique.
- Cépage : Viognier



IGP Collines Rhodaniennes Taburnum Les Vins de Vienne

- Jaune clair.
- Fruité – arômes de fruits jaunes (abricot et nectarine) et notes florales (violette).
- Minérale – marquée par le gras et la rondeur.
- Poisson, coquillage, crustacé et dessert fruité.

Cépage : Viognier



AOP Côtes du Rhône Les Laurelles Les Vins de Vienne

- Brillante.
- Fruité – dominance de la poire et des agrumes.
- Ronde & Fraîche – arômes de pain grillé et une finale longue.
- Apéritif, salade niçoise et fromage de chèvre.

Cépages : Viognier, Marsanne, Grenache Blanc, Clairette



AOP Côtes du Rhône Belleruche Maison M. Chapoutier

- Jaune doré brillant.
- Intense – arômes d'abricot, de fenouil et des parfums floraux.
- Élégante – une rondeur qui s'accorde parfaitement avec sa fraîcheur. Une finale sur des notes subtilement anisées.
- Sardine grillée et daurade à la plancha.

Cépages : Grenache Blanc, Roussanne, Viognier, Clairette, Bourboulenc



AOP Côtes du Rhône Domaine E. Guigal

- Jaune or, brillante et limpide.
- Frais – marqué par l'expression aromatique très distincte du Viognier. Arômes de fleurs blanches, d'abricot, d'acacias et de pêche blanche.
- Fruitée – beaucoup de gras et de richesse, un ensemble complet alliant élégance, puissance et équilibre.
- Entrée variée, poisson et cuisine asiatique.

Cépages : Viognier, Roussanne, Marsanne, Clairette, Bourboulenc, Grenache Blanc



AOP Côtes du Rhône Valvigneyre Domaine Anthony Paret

- Soutenue.
- Sec & Floral – arômes floraux raffinés.
- Chatoyante – un bouquet riche et plein d'arômes.
- Porc, poisson gras, fromage affiné et volaille.

Cépage : Viognier



AOP Crozes-Hermitage Les Charmeuses Domaine Mucyn

- Jaune or pâle avec un léger reflet vert.
- Floral – arômes de fleurs blanches, de gentiane, d'abricot, de fruits confits avec des notes grillées.
- Puissante – charpentée avec beaucoup de gras. Bien équilibrée avec une belle longueur.
- Poisson d'eau douce et coquille Saint-Jacques.

Cépages : Marsanne, Roussanne



AOP Saint-Péray Les Vins de Vienne

- Jaune pâle.
 - Floral – notes fruitées, florales et une belle minéralité.
 - Fruitée – arômes d'agrumes avec une belle acidité.
 - Apéritif, truite grillée et velouté de pois chiche.
- Cépages : Marsanne, Roussanne



AOP Saint-Péray Les Sauvagères Domaine Paul Jaboulet Aîné

- Jaune clair aux reflets dorés.
 - Fin & Délicat – notes de fleurs blanches et de fruits à chair blanche tels que la pêche de vigne et la poire.
 - Droite & Délicate – notes de citrons confits et une pointe minérale qui porte la finale.
 - Feuilleté d'œufs brouillés au foie de volaille, petit boudon de barbe et chèvre chaud rôti.
- Cépages : Marsanne, Roussanne



AOP Saint-Joseph Domaine Farjon

- Jaune très pâle.
 - Floral – arômes de fleurs blanches (acacia).
 - Ample & Fraîche – une légère vivacité.
 - Viande blanche en sauce et feuilleté de fruits de mer.
- Cépages : Marsanne, Roussanne



AOP Saint-Joseph L'Insolent Domaine Barou Toureyres



- Or doré soutenu.
 - Chaleureux – ouvert sur les fruits secs.
 - Ample – attaque fraîche, le vin garde tout au long de sa mise en bouche un palier aromatique intense.
 - Foie gras et fromage persillé.
- Cépage : Roussanne



AOP Saint-Joseph Les Larmes du Père Domaine Anthony Paret

- Jaune limpide.
 - Élégant – senteurs florales.
 - Équilibrée – saveurs de fruits frais et d'épices mêlées avec une belle longueur.
 - Poisson grillé, cuisine asiatique et viande blanche.
- Cépage : Marsanne



AOP Saint-Joseph Domaine Pierre Gaillard

- Or intense.
 - Complexe – révèle des notes de fruits jaunes à noyaux, ainsi que des touches pâtissières délicatement miellées.
 - Riche – vous serez surpris par sa rondeur, sa richesse et sa finale tout en fraîcheur.
 - Filet de Saint-Pierre rôti au beurre.
- Cépage : Roussanne
Existe en 150cl



AOP Condrieu Opportunité

Domaine Anthony Plissonneau



Or limpide.



Viognier – arômes de fruits jaunes, boisé délicat et respectueux.



Ample – fraîcheur et minéralité en finale.



Boeuf, agneau, gibier et volaille.

Cépage : Viognier



AOP Condrieu La Petite Côte

Domaine Yves Cuilleron



Or soutenu.



Fruité – notes d'abricot, de coing, de pêche et d'agrumes. Quelques notes délicates de fleurs (lilas, rose et violette) et de miel.



Gourmande – une belle puissance épicée. Une amertume désaltérante allonge la persistance du vin en bouche.



Apéritif et poisson.

Cépage : Viognier



AOP Condrieu

Domaine Pierre Gaillard



Or pâle.



Elégant – notes de fruits exotiques, de pêche et d'acacia.



Ample & Ronde – subtile avec une finale longue et minérale.



Côte de veau rosée et salade de salicornes.

Cépage : Viognier



AOP Condrieu Paton

Domaine Anthony Paret



Jaune pâle.



Fruité – notes d'abricot, de mangue et de violette.



Parfumée & Equilibrée.



Volaille en sauce et homard.

Cépage : Viognier

VALLÉE DU RHÔNE MÉRIDIONALE



82



**IGP Pays du Gard
Le Chant du Merle**
Cellier des Chartreux

- Rouge intense.
 - Intense – arômes de cassis et de réglisse.
 - Fine – ample avec une belle longueur en finale.
 - Hors d'oeuvre et fromage.
- Cépage : Merlot



**IGP Pays du Gard
Chamasûtra**
Cellier des Chartreux

- Rubis foncé.
 - Fruité – arômes de fruits rouges intenses, de fraise des bois et des notes vanillées et toastées.
 - Souple & Ample – finale douce.
 - Hors d'oeuvre, grillade et gibier.
- Cépages : Syrah, Merlot
Existe en 150cl



**Vin de France
Syrah Château d'Orsan**
Famille Rieu Verdier

- Rouge intense aux reflets grenats.
 - Fruité – arômes de fruits noirs, de fraise, de cassis, d'épices et des notes réglissées.
 - Pleine & Equilibrée – des tanins soyeux.
 - Charcuterie, viande rouge et blanche, volaille et fromage.
- Cépage : Syrah



**IGP Pays du Gard
Belle Emilie**
Cellier des Chartreux

- Rouge avec de beaux reflets cerise.
 - Agréable – notes de fruits rouges.
 - Equilibrée – note épicée en finale.
 - Charcuterie et viande rouge.
- Cépages : Grenache, Carignan, Syrah



VALLÉE DU RHÔNE MÉRIDIONALE



AOP Côtes du Rhône Marquis de la Coronne Vignerons de l'Enclave

- 👁️ Limpide d'un rouge rubis aux nuances pourpres.
- 👃 Agréable – complexe, jeune, aux arômes de fruits frais, secs et épicés.
- 👄 Structurée – tanins fondus et aux arômes de fruits rouges avec une finale épicée.
- 🍴 Charcuterie, rôti de porc, fromage à pâte cuite.

Cépages : Grenache, Cinsault, Syrah



AOP Côtes du Rhône Les Murières Rhonéa

- 👁️ Pourpre brillant.
- 👃 Intensité aromatique – friand sur des notes de fraise, de framboise, de groseille.
- 👄 Ronde – une finale tout en fraîcheur où l'on retrouve des notes de fruits rouges.
- 🍴 Viande braisée.

Cépages : Grenache, Syrah, Carignan, Marselan, Mourvèdre, Cinsault



AOP Côtes du Rhône Magie d'une Terre Coteaux du Rhône

- 👁️ Grenat aux reflets mauves.
- 👃 Fruité – notes de cerise noire, de mûre, de myrtille, de violette et un peu poivré-épicé.
- 👄 Ronde – charnue avec des tanins fondus. Une belle persistance aromatique.
- 🍴 Viande rouge et viande blanche.

Cépages : Grenache, Syrah, Carignan, Mourvèdre



AOP Côtes du Rhône Chevalier d'Anthelme Cellier des Chartreux

- 👁️ Rouge grenat.
- 👃 Fruité – notes de fruits noirs confiturés, de cerise, de réglisse et d'épices.
- 👄 Ronde – une finale dominée par des notes confites, épicées et surtout poivrées.
- 🍴 Charcuterie, viande grillée, gibier et volaille.

Cépages : Grenache, Syrah, Carignan
Existe en 37.5cl



AOP Côtes du Rhône Ronrhône Cellier des Chartreux

- 👁️ Rubis élégant.
- 👃 Complexe – arômes toastés qui évoluent vers des notes de framboise et de cerise.
- 👄 Ample & Gourmande – tanins fondus et agréables.
- 🍴 Planche de charcuterie, viande grillée et fromage à pâte persillée.

Cépages : Grenache, Syrah



AOP Côtes du Rhône Bouquet du Comtat Maison Castel

- 👁️ Grenat aux reflets pourpres.
- 👃 Fruité – notes de fruits rouges mûrs (fraise des bois et cerise) et d'épices légères (réglisse et cannelle).
- 👄 Harmonieuse – notes de fruits rouges et noirs confiturés. La chair charnue, ronde et structurée dévoile des tanins fondus dans un grand équilibre.
- 🍴 Viande rouge grillée.

Cépages : Grenache, Syrah



AOP Côtes du Rhône Prieurs Saint-Julien Maison Sinnae

-  Grenat soutenu, brillante et engageante.
 -  Aromatique – dominé par des arômes de fraise et de framboise.
 -  Charnue & Gourmande – agréables tanins veloutés se prolongeant sur une finale épicée.
 -  Grillade d'agneau, volaille rôtie et légumes cuisinés.
- Cépages : Grenache Noir, Carignan, Syrah, Cinsault
Existe en 37.5cl et 150cl



AOP Côtes du Rhône Enfant Terrible Maison Sinnae

-  Grenat soutenu, brillante et engageante.
 -  Aromatique – dominé par des arômes de fruits des bois sur un fond floral et épicé.
 -  Ronde – générosité, finesse et gourmandise.
 -  Viande blanche, volaille rôtie, plat épicé et gibier.
- Cépages : Grenache Noir, Carignan, Syrah, Mourvèdre, Cinsault



AOP Côtes du Rhône Enfant Terrible Sans Sulfites Maison Sinnae

-  Profonde avec de beaux reflets violets.
 -  Aromatique – marqué par des notes de fruits rouges gourmandes.
 -  Voluptueuse – notes de tanins très harmonieux.
 -  Charcuterie et grillade.
- Cépages : Syrah, Grenache Noir, Carignan, Mourvèdre
Vin sans sulfites



AOP Côtes du Rhône Les Caprices d'Antoine Maison Ogier

-  Rouge intense dévoilant de beaux reflets pourpres.
 -  Aromatique – autour de fragrance de fruits rouges (framboise et cerise) et d'épices douces, vanille, cannelle et coco.
 -  Gourmande – équilibrée sur les tanins souples et enrobés. Un cœur de bouche ayant une belle sucrosité et une finale longue et fraîche.
 -  Viande rouge, daube et coq au vin.
- Cépages : Grenache, Syrah, Mourvèdre



AOP Côtes du Rhône La Chapelle Saint-Pierre La Table des Sommeliers

-  Rouge profond.
 -  Souple – arômes réglissés, structure et typicité du cépage Syrah.
 -  Agréable – bien équilibrée, fruitée avec des notes de fruits rouges et d'épices telle la réglisse.
 -  Apéritif et tout type de cuisine.
- Cépages : Syrah, Grenache



AOP Côtes du Rhône Les Beaux Gosses Domaine Aegerter

-  Rouge grenat et brillant.
 -  Charmeur – arômes de fruits rouges et d'épices (réglisse, poivre gris).
 -  Gourmande – les tanins sont fermes et soyeux, dominés par le fruit. Belle intensité.
 -  Cuisine riche en légume, hamburger et côtelette d'agneau.
- Cépages : Syrah, Grenache, Mourvèdre



AOP Côtes du Rhône Les Olympes Maison Myriam Nicolas

- Grenat profond.
- Fruité – notes de mûre et de pruneau qui s'ouvrent sur une belle finale légèrement réglissée.
- Gourmande – notes fruitées subtiles.
- Viande rouge, salade composée et apéritif.

Cépages : Grenache Noir, Syrah



AOP Côtes du Rhône Les Charmes Château Les Amoureuses

- Rouge grenat, profonde aux reflets violines.
- Intense – parfumé aux arômes de myrtille, de fraise des bois et de pivoine.
- Rafraîchissante & Délicate – arômes de griotte, des tanins souples et soyeux.
- Salade méditerranéenne, boeuf à la ficelle et petit farci provençal.

Cépages : Syrah, Grenache,



AOP Côtes du Rhône Famille Perrin Château de Beaucastel

- Rouge rubis intense et profond aux reflets pourpres.
- Puissant – véritable explosion de fruits noirs bien mûrs, subtilement associés à de délicates notes d'épices.
- Élégante & Veloutée – tanins fins, arômes de fruits noirs bien équilibrés par une belle acidité, qui apporte de l'énergie et de la fraîcheur.
- Agneau braisé et fondant au chocolat.

Cépages : Grenache, Mourvèdre, Syrah



AOP Côtes du Rhône Villages Sainte-Cécile Les Tavans Coteaux du Rhône

- Intense et profonde aux nuances violettes.
- Aromatique – bouquet mêlant garrigue et fruits rouges mûrs à une note subtilement boisée.
- Équilibrée – une attaque discrète et d'une grande élégance qui séduit par son équilibre.
- Gibier rôti, civet de sanglier, coq au vin et dinde rôtie.

Cépages : Grenache, Syrah, Mourvèdre



AOP Côtes du Rhône Villages Chusclan Château d'Orsan Famille Rieu Verdier

- Rouge profond aux reflets pourpres.
- Fruité – arômes de fruits rouges, de cerise, de petits fruits noirs marqué par une subtile note florale.
- Ronde & Suave – bien équilibrée avec des tanins soyeux et une belle longueur.
- Charcuterie, viande rouge, gibier, plat en sauce et dessert au chocolat.

Cépages : Grenache, Syrah, Carignan



AOP Côtes du Rhône Villages Le Coq Volant Domaine Galuval

- Rouge profond aux reflets pourpres.
- Fruité – arômes de violette et de fruits rouges soulignés par l'élégance du bois.
- Harmonieuse & Fraîche – belle longueur soutenue par des saveurs de fruits noirs, d'épices et des tanins soyeux.
- Apéritif et plat généreux.

Cépages : Syrah, Grenache





AOP Côtes du Rhône Villages Chusclan Les Genêts Maison Sinnæ



- Noir profond, brillante et d'une belle luminosité.
 - Aromatique – concentré sans aucun excès sur un fruité de grande classe.
 - Vive – dense dans sa jeunesse avec des tannins gras et savoureux.
 - Filet de boeuf en croûte et faisan à la brioche.
- Cépages : Grenache Noir, Syrah, Carignan, Mourvèdre



AOP Luberon Grand Marrenon Marrenon

- Rubis violine typique d'une forte concentration.
 - Expressif & Gourmand – flatteur avec des notes de fruits mûrs confiturés et de tabac blond.
 - Douce – une attaque dominée par les fruits frais noirs, puis une belle amplitude due à l'intensité aromatique.
 - Viande rouge et gibier.
- Cépages : Syrah, Grenache Noir



AOP Ventoux Orca Marrenon

- Rubis et brillante.
 - Mûre – arômes de griotte, d'épices douces et de tabac blond.
 - Riche – notes de fruits mûrs portées par des arômes de liqueur de petits fruits frais (cassis, framboise). Les tanins du bois sont fondus et accompagnent ce vin.
 - Magret de canard, épaule d'agneau au four, gibier et dessert chocolaté.
- Cépages : Grenache Noir, Syrah



AOP Vinsobres Les Cornuds Famille Perrin Château de Beaucastel

- Rouge pourpre, profonde et lumineuse.
 - Complexe & Puissant – arômes de prune, réhaussés de fines notes de cassis.
 - Finesse & Fraîcheur – texture ample et soyeuse avec des arômes de fruits des bois qui se prolongent sur une longue et élégante finale.
 - Viande rouge et plat mijoté.
- Cépages : Grenache, Syrah



AOP Cairanne Domaine Brunely

- Sombre aux nuances grenat.
 - Fruité – notes de fruits noirs, de cerise confite et d'épices douces.
 - Ronde – beau volume et une structure fondue, on retrouve des arômes d'épices légèrement toastés.
 - Poulet, fromage et agneau.
- Cépages : Grenache, Syrah, Carignan



AOP Cairanne Le Renouveau Domaine Galuval

- Pourpre profond et brillant aux reflets violines.
 - Fruité – tout en complexité et en finesse, on y retrouve des arômes de petits fruits noirs et des notes de griotte confiturée.
 - Ample & Gourmande – arômes mêlés de fruits rouges et de fruits noirs.
 - Apéritif, concombre frais, brochette de saumon et tartelette au chocolat.
- Cépages : Plantier, Syrah, Grenache



AOP Beaumes de Venise Domaine de Cassan

- Dense auréolée de pourpre.
- Expressif – mélange de fruits rouges compotés (cerise, myrtille, cassis) aux épices et à la réglisse.
- Charnue – structure construite sur des tanins serrés et sur un alcool généreux, notes de fruits mûrs et d'herbes aromatiques.
- Daube de boeuf, civet de lapin, sauté d'agneau au curry et brouillade de truffes.

Cépages : Grenache, Syrah, Mourvèdre



AOP Grignan-les-Adhémar Secret de Syrah Domaine du Serre des Vignes

- Pourpre très profond.
- Intense – belles notes épicées et de fruits noirs, de myrtille et de mûre.
- Concentrée – tout en élégance, avec une jolie acidité, donnant une grande fraîcheur qui se mêle à des tanins fins et fondus.
- Brouillade de truffes, tajine de viande rouge et poêlée de boeuf.

Cépage : Syrah



AOP Gigondas Trésor Domaine Brunely

- Soutenue, noire et profonde.
- Intense – notes de fruits noirs bien mûrs, de cerise, de kirsch et de pruneau.
- Riche – belle expression du grenache, une relative sucrosité et des tanins fondus.
- Rôti de boeuf, canard aux truffes, poulet farci et fromage sec.

Cépages : Grenache, Mourvèdre



AOP Gigondas Signature Vignerons de Gigondas

- Rouge rubis intense.
- Fin – notes épicées qui se fondent aux arômes de fruits mûrs.
- Fraîche – très structurée et longue. Un vin puissant et complexe avec une grande capacité de garde.
- Civet de sanglier, viande de caractère et fromage affiné.

Cépages : Grenache Noir, Syrah



AOP Gigondas Domaine E.Guigal

- Pourpre.
- Intense – dominante de fruits à noyaux, de réglisse et de senteurs de sous-bois.
- Généreuse – puissante et corsée avec une finale en bouche longue et élégante.
- Viande rouge, gibier et fromage.

Cépages : Grenache, Syrah, Mourvèdre



AOP Gigondas Pierre Aiguille Domaine Paul Jaboulet Aîné

- Rouge rubis intense et brillante.
- Fruité & Floral – notes de réglisse, de cèdre, de fruits comme la cerise griotte et la purée de fraise.
- Chaleureuse – la structure est souple mais équilibrée avec une belle tension finale.
- Sauté de Garenne, navarin d'agneau et épaule d'agneau rôtie.

Cépages : Grenache, Syrah, Mourvèdre

VALLÉE DU RHÔNE MÉRIDIONALE



AOP Vacqueyras Les Secrets de la Licorne Domaine Brunely

- 👁️ Rubis dense.
- 👃 Aromatique – profonde intensité aromatique sur des fruits rouges confiturés, kirchés, des arômes de cerise noire et de pruneau.
- 👄 Equilibrée – fraîcheur subtile et agréable.
- 🍴 Pigeon rôti, aiguillette de canard au miel et souris d'agneau confite.

Cépages : Grenache, Syrah, Mourvèdre



AOP Vacqueyras Seigneur de Fontimble Rhonéa

- 👁️ Violine.
- 👃 Charmeur – notes de petits fruits rouges et noirs frais, invite à la dégustation.
- 👄 Fruitée – explosion de jus de fruits crépitant dans une bouche conquise instantanément.
- 🍴 Piccata de veau et viande à la japonaise.

Cépages : Grenache Noir, Syrah, Mourvèdre
Existe en 37.5cl



AOP Vacqueyras Domaine Brunely

- 👁️ Rubis profond.
- 👃 Profond – arômes intenses de cassis et de cerise.
- 👄 Génèreuse – tannique, fine et structurante.
- 🍴 Agneau, petit gibier, viande rouge rôtie ou grillée.

Cépages : Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault, Carignan



AOP Rasteau Tradition Rhonéa

- 👁️ Grenat soutenu aux reflets étincelants.
- 👃 Suave & Secret.
- 👄 Puissante – sensation de graines de framboise, de viande séchée et de branches de romarin rôti. Le vin s'avère mûr mais laisse une sensation de fraîcheur.
- 🍴 Plat épicé, cuisine du Maghreb et kefta menthe.

Cépages : Grenache Noir, Syrah, Mourvèdre
Existe en 37.5cl



AOP Rasteau Prestige Rhonéa

- 👁️ Grenat profond.
- 👃 Fruité – arômes de garrigue, de fruits noirs, de fumé et de cuir, ainsi que des notes de réglisse.
- 👄 Harmonieuse – structurée avec fraîcheur et élégance, une belle longueur sur des notes minérales et poivrées.
- 🍴 Côte de boeuf, canard, cèpe et fromage à pâte molle.

Cépages : Grenache Noir, Syrah, Mourvèdre



AOP Rasteau Domaine La Soumade

- 👁️ Rubis soutenu aux reflets brillants tirant sur le violet.
- 👃 Doux – arômes de fruits compotés : cerise, mûre, pruneau, figue et framboise sauvage.
- 👄 Ronde – fine et suave parfaitement enrobée de notes de griotte, de pruneau et de figue.
- 🍴 Viande rouge.

Cépages : Grenache Noir, Syrah, Mourvèdre



AOP Châteauneuf-du-Pape Domaine Lou Devet

- 👁️ Rubis profond.
- 👃 Intense – notes de fruits noirs bien mûrs et d'épices.
- 👄 Corsée – arômes de fruits confits. Tanins fins et élégants.
- 🍴 Cuisine gastronomique, gibier et viande rouge.

Cépages : Grenache, Syrah, Mourvèdre



AOP Châteauneuf-du-Pape Clos de l'Oratoire des Papes

- 👁️ Franche aux couleurs bleutées.
- 👃 Fruité – arômes de cerise burlat, de figue avec des épices telle que la muscade et des notes de cacao et de griotte à l'eau de vie.
- 👄 Soyeuse – une fraîcheur accompagnée d'une complexité liée à ses fruits rouges, ses épices douces et ses notes fumées.
- 🍴 Volaille aux truffes.

Cépages : Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault
Existe en 150cl



AOP Châteauneuf-du-Pape Domaine E. Guigal

- 👁️ Rouge sombre.
- 👃 Epicé – notes de petits fruits rouges mûrs et de confiture.
- 👄 Riche & Onctueuse – tanins ronds, complexe et puissant accompagnés de notes de prune mûre, de noyau et de fruits rouges.
- 🍴 Gibier à plumes, viande rouge et fromage.

Cépages : Grenache, Mourvèdre, Syrah



AOP Châteauneuf-du-Pape Château de Beaucastel

- 👁️ Rouge brillant aux reflets carmin.
- 👃 Puissant & Complexe – un superbe bouquet aromatique aux arômes de fruits rouges bien mûrs associés à des notes de chocolat et de tabac.
- 👄 Ample & Soyeuse – une attaque tout en rondeur avant de révéler son élégante structure tannique.
- 🍴 Viande rouge, gibier et plat en sauce.

Cépages : Grenache, Syrah

VALLÉE DU RHÔNE MÉRIDIONALE



IGP Pays du Gard Belle Emilie Cellier des Chartreux

- Jaune pâle.
 - Frais – arômes floraux et de fruits frais.
 - Élégante – fruitée avec un bel équilibre et une finale souple ainsi qu'une persistance aromatique remarquable.
 - Apéritif, poisson, coquillage et fromage doux.
- Cépages : Bourboulenc, Clairette, Grenache Blanc, Roussanne, Marsanne



IGP Pays du Gard Je donne ma langue au Chat Cellier des Chartreux

- Jaune clair très pâle.
 - Complexe – fruité avec des notes intenses de rose et de litchi.
 - Onctueuse – marquée par des notes florales.
 - Apéritif et plat méditerranéen.
- Cépages : Viognier, Gewurztraminer



Vin de France Secret de Famille - Viognier Domaine Paul Jaboulet Aîné

- Limpide et brillante aux reflets vert d'eau.
 - Floral – notes d'acacia, d'aubépine et de fruits à chair blanche (pomme granny, poire mûre).
 - Ample – une belle acidité en bouche.
 - Ceviche et plat sucré/salé.
- Cépage : Viognier



IGP Pays du Gard Les Amandiers - Chardonnay Cellier des Chartreux

- Brillante jaune clair.
 - Puissant – notes de fleurs blanches ainsi qu'une bonne typicité du Chardonnay.
 - Équilibrée – beaucoup de fraîcheur et d'harmonie.
 - Apéritif, viande blanche et poisson.
- Cépage : Chardonnay



IGP Pays du Gard Les Îles Blanches - Viognier Cellier des Chartreux

- Dorée.
 - Fruité – notes de fruits blancs frais et de fruits exotiques. Bonne typicité du cépage, élégance et finesse.
 - Équilibrée – beaucoup de gras et de fraîcheur, une belle persistance aromatique. Notes de miel, de fleurs blanches et de fruits exotiques.
 - Foie gras, poisson grillé et dessert.
- Cépage : Viognier



IGP Pays du Gard Origine - Grand Chardonnay Cellier des Chartreux

- Magistrale robe jaune mordorée aux reflets lumineux.
 - Aromatique – un bouquet remarquable de part sa richesse aromatique de fruits blancs très mûrs et de fruits exotiques.
 - Complexe – se termine sur des notes vanillées, d'amande grillée et de fleurs blanches.
 - Apéritif, poisson en sauce et dessert.
- Cépage : Chardonnay

VALLÉE DU RHÔNE MÉRIDIONALE



AOP Côtes du Rhône Ronrhône Cellier des Chartreux

- Claire et franche.
- Frais & Ouvert – arômes de fleurs d'acacia, de pêche et de fruits exotiques.
- Chaleureuse – un bel équilibre.
- Apéritif, poisson grillé, viande blanche et fromage de chèvre.

Cépages : Grenache, Roussanne, Viognier, Clairette



AOP Côtes du Rhône Prieurs Saint-Julien Laudun Chusclan

- Jaune clair brillant.
- Fruité – notes d'agrumes mêlées d'arômes de fleurs d'acacia.
- Fruitée – le fruit se marie à l'acidité ce qui confère à ce vin fraîcheur et finesse.
- Apéritif, crustacé, poisson et viande blanche en sauce.

Cépages : Grenache Blanc, Clairette Blanche, Roussanne, Viognier



AOP Côtes du Rhône Enfant Terrible Maison Sinnæ

- Or pâle aux reflets brillants.
- Frais – arômes de fleurs et de fruits blancs se marient parfaitement.
- Vive & Fraîche.
- Apéritif, viande blanche, poisson et fruits de mer.

Cépages : Grenache Noir, Carignan, Syrah, Mourvèdre, Cinsault



AOP Côtes du Rhône Les Olympes Maison Myriam Nicolas

- Or pâle.
- Vif – arômes floraux et fruités.
- Longue – notes fruitées, le gras est bien marqué.
- Poisson grillé, huître et fromage de chèvre frais.

Cépages : Grenache Blanc, Clairette, Viognier



AOP Côtes du Rhône Famille Perrin Château de Beaucastel

- Jaune pâle aux reflets brillants.
- Frais & Gourmand – arômes de poire bien mûre et de coing confit avec une pointe d'anis.
- Ronde & Équilibrée – notes acidulées avant d'évoluer vers des arômes pâtisseries de fruits juteux. La longue finale est vive avec une jolie texture.
- Bouillabaisse, bisque de homards, vol-au-vent aux fruits de mer et sauté de porc.

Cépages : Grenache, Marsanne, Roussanne, Viognier



AOP Côtes du Rhône Villages Le Coq Volant Domaine Galuval

- Jaune doré avec des reflets verts.
- Complexe – notes de fleur blanche, de chèvrefeuille et de tilleul.
- Élégante & Aérienne – une belle attaque ronde, un palais fruité et une fraîcheur soutenue.
- Apéritif et plat léger.

Cépages : Grenache Blanc, Viognier, Roussanne, Clairette



AOP Luberon Grand Marrenon Marrenon

-  Jaune pâle avec des reflets argentés.
 -  Floral & Fruité – nuances de fleurs blanches (aubépine, acacia) complétées par des notes de pêche jaune bien mûre.
 -  Aérienne – texture équilibrée qui développe des notes de bois fondu et de miel. L'ensemble est fringant sur un bon gras relayé par un support acide de bel éclat.
 -  Omelette aux truffes noires et langouste à l'armoricaine.
- Cépages : Vermentino, Grenache Blanc, Roussanne



AOP Cairanne La Vallée Blanche Domaine Galuval

-  Jaune pâle aux reflets dorés.
 -  Typique – notes de chèvrefeuille, d'iris, de fenouil et de pêche blanche.
 -  Riche & Complexe – notes de noix fraîche avec une finale aux arômes élégants de miel et de fleur de sureau.
 -  Pana Cotta aux asperges, noix de veau et pavlova aux fruits exotiques.
- Cépages : Roussanne, Clairette, Granche Blanc, Viognier



AOP Vacqueyras Domaine Brunely

-  Jaune doré pâle.
 -  Riche – arômes vanillés et boisés ainsi que de fleurs blanches.
 -  Volumineuse – notes d'épices douces et vanillées.
 -  Loup de mer, lotte safranée, noix de Saint-Jacques et foie gras.
- Cépages : Marsanne, Roussanne, Grenache Blanc, Viognier



AOP Châteauneuf-du-Pape Clos de l'Oratoire des Papes

-  Paille finement dorée.
 -  Expressif – notes de fleurs blanches et de fruits à chair blanche (poire, pêche blanche) sur un fond de cire d'abeille.
 -  Fraîche & Franche – évoluant sur le gras et le moelleux pour revenir sur une belle fraîcheur mentholée.
 -  Poisson, viande blanche, plat exotique et fromage.
- Cépages : Roussanne, Clairette, Grenache Blanc



Vin de France Effet Mer Roccamaura

- 👁️ Très pâle.
- 👃 Fin – mélange d'agrumes et de fleurs blanches, élégant et subtil.
- 👄 Ronde – les arômes décelés au nez sont présents, la finale est suave et légèrement sucrée.
- 🍴 Apéritif, tapas, salade de quinoa et tarte aux courgettes.

Cépages : Grenache, Merlot
Existe en 150cl



IGP Pays du Gard Belle Emilie Cellier des Chartreux

- 👁️ Rose pâle.
- 👃 Frais – notes de cassis, de framboise et de fraise.
- 👄 Fruitée – friande marquée par les petits fruits rouges.
- 🍴 Viande blanche, pizza et cuisine provençale.

Cépages : Grenache, Cinsault, Syrah



IGP Pays du Gard La nuit tous les Chats sont gris Cellier des Chartreux

- 👁️ Lumineuse, rose très pâle aux reflets clairs.
- 👃 Complexe – fruité avec des notes de pêche blanche et d'agrumes.
- 👄 Onctueuse – fraîche et marquée par des notes citronnées.
- 🍴 Apéritif et plat méditerranéen.

Cépage : Grenache
Existe en 150cl et 300cl



AOP Tavel Les Hautes Roches Cellier des Chartreux

- 👁️ Rose plutôt prononcé mais clair pour l'appellation.
- 👃 Riche – arômes de fruits rouges : cerise, cassis, mûre, fraise ainsi que des notes de caramel.
- 👄 Harmonieuse – très ample et fruitée, une jolie minéralité et des notes de raisin croquant.
- 🍴 Cuisine aromatique, viande blanche grillée et charcuterie.

Cépages : Grenache, Syrah, Carignan, Clairette Blanche

VINS DOUX NATURELS



AOP Banyuls Domaine Madeloc Robert Pagès

- 👁 Grenat dense.
- 👉 Fruité – arômes de pruneaux, de fruits secs et de pain d'épices.
- 👄 Sèche – procure une très belle longueur avec des notes de café et de noix.
- 🍴 Dessert chocolaté.

Cépages : Grenache Noir, Grenache Gris



AOP Muscat de Lunel Vignerons de Lunel

- 👁 Brillante.
- 👉 Eclatant – notes très originales de tilleul en fleur, de pamplemousse, de fruit de la passion et de poire.
- 👄 Douce – l'expression variétale est évidente et surtout dominée par des caractères de fruits secs et confits (pâte de coing, écorce d'orange, abricot sec).
- 🍴 Apéritif et mousse au chocolat.

Cépage : Muscat

Bouteille à vis



AOP Muscat de Beaumes de Venise Carte d'Or Rhonéa

- 👁 Or pâle d'un bel éclat.
- 👉 Fin & Puissant.
- 👄 Equilibrée – suave, puissante, chaleureuse, fraîche et désaltérante.
- 🍴 Apéritif, foie gras et dessert aux fruits.

Cépage : Muscat Blanc à petits grains

VINS SANS ALCOOL



Vin de France Artis – Merlot Maison Cordier

-  Rouge intense.
-  Riche & Aromatique – notes de fruits noirs comme la mûre et des notes toastées.
-  Friande & Equilibrée – tanins souples et arômes de fruits noirs qui se mêlent aux notes boisées.
-  Chawarna libanais au bœuf, cotelette d'agneau grillée, empanadas aux légumes et apéritif.

Cépage : Merlot



Vin de France Artis – Chardonnay Maison Cordier

-  Jaune dorée.
-  Riche & Complexe – après des nuances de fleurs blanches, ce sont les arômes de vanille, de pain grillé et des notes toastées qui apparaissent.
-  Onctueuse & Gourmande – notes subtiles d'ananas confits et de bois.
-  Apéritif, viande blanche grillée et poisson.

Cépage : Chardonnay



Vin de France Artis – Syrah Maison Cordier

-  Rose pâle aux reflets bleutés.
-  Riche & Expressif – notes de petits fruits rouges et de bonbon anglais.
-  Gourmande & Equilibrée – notes de groseille et de bonbon acidulé.
-  Avocat grillé à la Provençale, bouchée de chorizo et rillette de canard.

Cépage : Syrah



Vins Etrangers

Carte des Vins d'ITALIE



LE NORD

- BARBARESCO
- BAROLO
- VALPOLICELLA ET AMARONE
- SOAVE
- NEBBIOLO D'ALBA
- BARBERA D'ALBA
- GAVI
- PROSECCO
- PINOT GRIGIO
- BARDOLINO
- LAMBRUSCO

LE CENTRE

- VERDICCHIO
- CHIANTI
- BRUNELLO DI MONTALCINO
- BOLGHERI
- ORVIETO
- MONTEFALCO SAGRANTINO
- MONTEPULCIANO D'ABRUZZO
- SANGIOVESE

LE SUD ET LES ÎLES

- CASTEL DEL MONTE
- PRIMITIVO DI MANDURIA
- SALICE SALENTINA
- AGLIANICO DEL TABURNO
- FIANO D'AVELLINO
- TAURASI
- GRECO DI TUFO
- AGLIANICO DEL VULTURE
- LACRYMA CHRISTI
- FALANGHINA
- NERO D'AVOLA



Émilie-Romagne Lambrusco Donna Lorenza

-  Rouge rubis.
 -  Fruité – plaisant et persistant.
 -  Fine & Riche.
 -  Plat de pâtes et pizza.
- Cépages : Lambrusco Salamino, Marami, Maestri



Émilie-Romagne Senso Sangiovese Maison Castel

-  Rouge profond et intense.
 -  Intense – notes florales et vineuses.
 -  Équilibrée & Ronde – tanins veloutés.
 -  Viande rôtie, viande rouge grillée et fromage affiné.
- Cépage : Sangiovese
- Bouchon à vis



Vénétie Bardolino Donna Lorenza

-  Rouge rubis clair.
 -  Fruité – notes de poivre noir et de marasque.
 -  Fraîche – note de prune.
 -  Risotto, pâtes en sauce et volaille.
- Cépages : Corvina Veronese, Rondinella, Molinara



Vénétie Gran Passione Les Grands Chais

-  Pourpre intense, tirant sur le grenat avec le vieillissement.
 -  Fruité – arômes de framboise noire écrasée, de cerise noire et de compote de prunes.
 -  Crémeuse & Juteuse – équilibre entre des tanins doux et acides, la finale est longue et raffinée.
 -  Viande rôtie ou grillée, gibier et fromage.
- Cépages : Merlot, Corvina



Abruzzes Itinera Maison Castel

-  Rouge profond.
 -  Aromatique – arômes de confiture de fruits rouges avec une touche de menthe.
 -  Douce – une structure équilibrée et une finale nette..
 -  Viande rouge, gibier et fromage affiné.
- Cépage : Montepulciano



Sicile Corvo Rosso Duca Di Solaparuta

-  Rouge rubis vif avec des reflets grenat.
 -  Intense & Fruité – arômes de cerises griottes.
 -  Sèche & Pleine – agréablement vineuse, bien équilibrée et persistante.
 -  Viande grillée, rôtie et fromage affiné.
- Cépages : Néro d'Avola, Nerello Mascalese



Sicile Néro D'Avola Villa Cardini

- Rouge rubis intense.
- Vivant – arômes de réglisse, de clou de girofle, de myrtille et de baies sauvages.
- Sensuelle – notes de fruits rouges et de chocolat amer. L'ensemble donne un vin séduisant et soyeux.
- Rôti de porc, cannelloni et spaghetti bolognaise.

Cépage : Néro d'Avola



Sicile Néro D'Avola Torracina Maison Castel

- Grenat.
- Epicé & Fruité – notes de figue séchée et de fruits mûrs.
- Fruitée & Ronde – des tanins bien intégrés et des notes de vanille.
- Viande grillée ou rôtie, gibier et fromage à pâte dure.

Cépage : Néro d'Avola



Pouilles Primitivo Jonico

- Rouge intense avec des reflets violets.
- Complet – riche d'arômes de fruits des bois et de notes d'épices douces.
- Puissante – ronde et harmonieuse, un vin avec des tanins veloutés et plaisant au palais.
- Pâtes et viande rouge.

Cépage : Primitivo di Puglia



Pouilles Primitivo Pezzo d'Oro Les Grands Chais

- Rubis foncé avec des reflets violets profonds.
- Expressif & Intense – notes de fruits noirs mûrs, de cerise rouge, de confiture de fraises, de prune et d'herbes.
- Complexe & Riche – une belle concentration, ronde et bien équilibrée.
- Plat méditerranéen, pizza, polenta et fromage fort.

Cépage : Primitivo



Verone Valpolicella Advini

- Rubis intense et profond.
- Fruité – notes de fraise des bois, de groseille et d'épices douces.
- Veloutée & Harmonieuse – pleine et ronde avec une fraîcheur appréciable.
- Viande rouge et gibier.

Cépages : Corvinone, Corvina, Rondinella



Toscare Chianti Piccini Fiasque Les Grands Chais

- Rouge intense.
- Fruité – notes de cerise noire.
- Equilibrée – elle présente une touche « velours » et une acidité présente mais pas gênante.
- Pizza et pâtes.

Cépage : Sangiovese



Toscane Chianti Donna Lorenza

- Rouge rubis.
 - Floral – bouquet vineux avec un léger parfum de violette.
 - Harmonieuse – sèche à la saveur agréable et aux tanins légers.
 - Porc salé, fromage, pâte et viande blanche.
- Cépages : Sangiovese – autres variétés typiques de Toscane



Toscane Chianti Crono Maison Castel

- Rouge brillant.
 - Riche & Fruité – arômes de cerise, d'épices et de poivre noir.
 - Ronde & Puissante.
 - Viande rouge, gibier, fromage à pâte dure et épicé.
- Cépage : Sangiovese



Piemoni Barbera Villa Pani Maison Castel

- Rouge rubis profond avec des reflets violets.
 - Riche – arômes de violette, de cerise, d'épices et de balsamique typique de ce cépage.
 - Ample & Fruitée – une finale persistante.
 - Agnolotti, grillade, ragoût et fromage affiné et assaisonné.
- Cépage : Nebbiolo



Piemoni Barolo Villa Pani Maison Castel

- Grenat avec de beaux reflets.
 - Complexe – notes d'épices, de réglisse, de fruits rouges et de caramel.
 - Équilibrée – bel équilibre entre les tanins et l'aromatique.
 - Viande rôtie, fromage affiné et truffe blanche d'alba.
- Cépage : Nebbiolo



Vénétie Amarone Della Valpolicella La Collina Dei Ciliegi

- Grenat intense et brillant.
 - Fruité – belles notes de griotte et de confiture suivi d'épices et d'une délicate finition de cuir.
 - Pleine & Douce – puissante mais délicate avec une finition équilibrée.
 - Boeuf, agneau, gibier et fromage bleu.
- Cépages : Corvinone, Corvina, Rondinella



Émilie-Romagne Senso Trebbiano Maison Castel

-  Jaune paille.
-  Léger – notes légèrement parfumées.
-  Harmonieuse – il est sapide et savoureux.
-  Apéritif et poisson.
- Cépage : Trebbiano
- Bouchon à vis



Ombrie Orvieto Classico San Caio

-  Jaune paille.
-  Délicat – notes d'agrumes, de noix et de fleurs blanches.
-  Fruitée & Douce – arômes de fruits à pulpe jaune et d'amande amère. Belle finale minérale et persistante.
-  Pâte aux fruits de mer et filet de saumon.
- Cépages : Grechetto, Procanico



Sicile Pino Grigio Mannara Maison Castel

-  Jaune verdâtre.
-  Net & Croquant – arômes de fruits mûrs et parfumés.
-  Sèche & Florale – un beau mélange de pomme, de poire, de pêche et de légères nuances florales.
-  Apéritif, fruits de mer, poulet et salade.
- Cépage : Pino Grigio
- Bouchon à vis



Émilie-Romagne Lambrusco Donna Lorenza

-  Rosée.
-  Fruité – notes de fruits rouges des bois dont la framboise et la fraise.
-  Légère & Fraîche – notes fruitées.
-  Apéritif.
- Cépages : Lambrusco Salamino, Marami, Maestri



Vénétie Pinot Grigio Les Grands Chais

-  Rose pâle.
-  Fruité – arômes de fraise et framboise.
-  Fraîche & Fruitée.
-  Vin d'été, apéritif et plat exotique.
- Cépages : Pinot Grigio



Vénétie Bardolino Donna Lorenza

-  Corail et limpide.
-  Floral – notes de rose et de violette odorante.
-  Délicate – saveurs de mûre et de myrtille.
-  Hors d'oeuvre et volaille.
- Cépages : Corvina Veronese, Rondinella, Molinara

Carte des Vins d'ESPAGNE





Vino de España Encierro Les Passeurs de Vins



- Rouge avenant et franc.
- Fruité – arômes de fruits rouges, de mûre, avec une pointe florale et quelques notes fumées.
- Souple – accessible grâce à un niveau d'alcool modéré, son style élancé et un équilibre léger.
- Tapas, charcuterie, fromage et tortilla de patatas.

Cépage : Tempranillo



Aragón - Cariñena El Chocolatero Les Passeurs de Vins



- Cerise aux reflets violets.
- Intense – notes de fruits rouges bien mûrs ainsi que de fines notes florales et épicées.
- Équilibrée – même arômes qu'au nez avec une finale agréable, gourmande et ronde avec des tanins souples.
- Grillade, tapas, fromage, porc caramel et chili con carne.

Cépages : Grenache, Syrah, Tempranillo, Cabernet Sauvignon



Valence Canallas Les Passeurs de Vins

- Rouge cerise.
- Fruité – dominance de fruits frais avec des notes de vanille et de cacao.
- Ample & Élégante – équilibre entre les arômes épicés de la barrique et le caractère fruité du jeune Tempranillo.
- Tarte aux tomates, salade de lentilles, nouille sauté et wok de boeuf.

Cépages : Tempranillo, Monastrell



Rioja Marques Del Villar Les Passeurs de Vins

- Cerise avec des reflets violets très légers.
- Gourmand – dominance d'arômes fruités complétée par de jolies notes réglissées.
- Ample – les tanins sont doux et bien structurés, longs et ronds, ils laissent un souvenir fin et agréable.
- Viande et charcuterie.

Cépages : Tempranillo, Mazuelo



Rioja Monólogo Crianza Freixenet

- Lumineuse d'un bordeaux profond.
- Fruité – arômes de fruits mûrs, de confiture, de cerise, de cacao, de vanille et de pâtisserie.
- Agréable – notes de fruits mûrs, de tanins ronds, une acidité équilibrée et une finale longue.
- Charcuterie, fromage, viande grillée et pâtes à la forestière.

Cépage : Tempranillo



Castille et Léon La Ribiera del Duero Les Passeurs des Vins

- Rouge pourpre profond avec des reflets violets.
- Fruité – arômes de fraise et de mûre avec de légères touches de violette.
- Équilibrée – tanins doux et une finale qui rappelle les fraises et les cerises juteuses.
- Paëlla, pâtes napolitaines, viande grillée et fromage.

Cépage : Tempranillo



Valence Bala Perdida Les Passeurs de Vins

- Cerise intense.
- Fruité – ses arômes de baies mûres rappellent la compote.
- Soyeuse & Fraîche.
- Tarte aux tomates et wok de boeuf.

Cépage : Alicante Bouschet



Jumilia Vivir Sin Dormir Les Passeurs de Vins

- Rouge pourpre intense.
- Enivrant – arômes poivrés et torréfiés.
- Puissante – notes de fruits rouges et noirs mûrs.
- Cuisine méditerranéenne.

Cépage : Monastrell



Rioja Marqués de Cáceres Freixenet

- Rubis intense avec des reflets sombres.
- Fruité – arômes de fruits noirs, de réglisse, de bois et un agréable fond balsamique.
- Ample – saveurs de clou de girofle et de poivre noir.
- Plat méditerranéen, légumes grillés et viande grillée.

Cépage : Tempranillo



Catalogne El Llebre Les Passeurs de Vins

- Grenat.
- Expressif – notes de fruits rouges, de balsamique, de vanille et de poivre blanc.
- Franche & Élégante – aucune aspérité, il est soyeux, tout en rondeur, avec ses tanins doux finement boisés et épicés.
- Salade d'épinard, légumes grillés, lapin ou poulet rôti et steak au poivre.

Cépage : Tempranillo



Rioja Pies Negros Les Passeurs de Vins

- Rouge grenat.
- Fruité – arômes de fruits noirs bien mûrs, de caramel et de café.
- Ample & Expressive – le fruité intense, la finesse et la puissance pour atteindre l'équilibre parfait.
- Tarte tatin de tomate cerise, lapin et couscous.

Cépages : Tempranillo, Graciano



Aragón - Campo De Borja Tres Picos Les Passeurs de Vins

- Rouge cerise intense avec des tons violets.
- Fruité – arômes de fruits rouges mûrs, ainsi que des nuances florales.
- Riche – arômes de mûre, de prune, des notes de cuir, de vanille aux tanins doux et séduisants.
- Viande en sauce et charcuterie ibérique.

Cépage : Grenache
Existe en 150cl



Catalogne Ritme Acústic Les Passeurs de Vins

- Rouge pourpre dense.
- Fruité – arômes de mûre, de myrtille et de cerise.
- Dense – une fraîcheur et une vivacité impressionnantes.
- Rouget, câpre, saumon poêlé, tajine et agneau.
- Cépages : Cariñena, Garnacha



Rioja Altos R Pigeage Les Passeurs de Vins

- Rubis foncé.
- Riche – parfums intense de fruits frais, de notes balsamiques et épicées.
- Puissante – bel équilibre entre l'acidité et les tanins.
- Souris d'agneau, rôti de boeuf et pot-au-feu.
- Cépages : Tempranillo, Graciano



Rioja Marqués de Cáceres Freixenet

- Rose très pâle.
- Subtil – notes de pétales de rose et de pêche blanche.
- Délicate & Vive – touches de fruits blancs.
- Tapas, salade composée, paëlla et pizza.
- Cépages : Grenache Noir, Tempranillo



Rueda Monte Alina Les Passeurs de Vins

- Vert pâle.
- Intense – notes de fruits jaunes, d'agrumes et d'aubépine.
- Fruitée – arômes de fruits frais et d'agrumes fins.
- Sushi, friture de poissons, calamar frit et poulet.
- Cépage : Verdejo



Rioja Altos R Erudition Les Passeurs de Vins

- Jaune paille brillant.
- Enthousiasme – notes de pêche blanche, de poire juteuse et de goyave.
- Ample – combinaison d'un fruité intense et d'une vivacité agréable.
- Apéritif, poisson maigre, viande assaisonnée et crustacé.
- Cépages : Viura, Malvasia



Andalousie Tio Pepe Bodegas Tío Pepe

- Jaune paille.
- Délicat – notes légères d'amandes.
- Sec & Frais – le goût très particulier de Tio Pepe provient de sa maturation « sous la flor ».
- Apéritif, tapas, fruits de mer et poisson.
- Cépage : Palomino Fino

NOS VINS EN BIB



ARDÈCHE

Les Vignerons Ardéchois

Gamme : Ardèche Par Nature



IGP Ardèche
Rouge, Blanc, Rosé
3L

Gamme : Fonvèze



IGP Ardèche
Rouge, Blanc, Rosé
5L et 10L

Gamme : Cépages



IGP Ardèche
Rouge - Cabernet Sauvignon
Rouge - Merlot, Cabernet
Rosé - Grenache, Cabernet
Blanc - Sauvignon
Blanc - Viognier
5L

LANGUEDOC

Maison M.Chapoutier



IGP Pays d'Oc
Marius
Rouge
5L

Puech-Haut



IGP Pays d'oc
Benjamin
Rosé
3L

Gamme : Vigne Antique



IGP Pays d'Oc
Rouge - Merlot
Blanc - Chardonnay
Rosé - Cinsault
10L

Gamme : Terroir



IGP Pays d'Oc
Viognier
Blanc
5L et 10L



IGP Pays d'oc
Sauvignon
Blanc
10L

VALLÉE DU RHÔNE

Cellier des Chartreux



IGP Pays d'Oc
Cuvée des Chartreux
Rouge, Blanc, Rosé
5L et 10L



AOP Côtes du Rhône
Terres Blanches
Rouge
5L et 10L



IGP Pays d'Oc
Viognier
Blanc
5L et 10L

Domaine Anthony Paret



Vin de France
Palouse - Syrah
Rouge
5L



Vin de France
Pilou
Blanc Doux
5L

Les Vignerons Ardéchois



AOP Côtes du Rhône
Rouge
3L



Vignerons de Saint-Paulet



IGP Pays du Gard
Saint Paulet
Rouge, Blanc, Rosé
5L et 10L



IGP Pays du Gard
Rouge - Merlot
Blanc - Chardonnay
Blanc - Viognier
5L

Cave de Tain



AOP Crozes-Hermitage
Blanc
5L

Cave Saint-Desirat



AOP Saint-Joseph
Rouge
5L

PROVENCE

Les Maîtres Vignerons de Saint-Tropez



IGP Méditerranée
Rosé
5L et 10L



AOP Côtes de Provence
Rosé
5L

Les Vignerons d'Estandon



AOP Côtes de Provence
Terres Nobles
Rosé
10L

Maison Gilardi



AOP Côtes de Provence
Chante Provence
Rosé
10L

BOURGOGNE

VAL DE LOIRE

Compagnie de Bourgondie



AOP Macon
Cave Viré
Blanc
5L



AOP Bourgueil
Bourgueil des
Chesnaies
Rouge
5L

SUD-OUEST

VIN CE

Villa Dria



IGP Côtes de Gascogne
Blanc
5L



Rouge, Blanc 11°
10L

Rouge, Blanc, Rosé
12°
5L et 10L

107

AUTRES BIBS

Bigallet



Vin Aromatisé
Rosé Cerise
Rosé Pamplemousse
Rosé Pêche
3L



Sangria
Rouge
3L et 10L



Vin Chaud
Rouge
3L et 10L



Bulles

CHAMPAGNES



AOP Champagne Brut Andreas Bartel

-  Jaune or pâle avec une belle effervescence.
-  Franc – frais et complexe avec des notes de fleurs blanches et de fruits jaunes.
-  Fraîche & Généreuse – bel équilibre avec une longue finale aux accents de pêche. Un champagne expressif et fin.
-  Apéritif.

Cépages : Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Blanc, Pinot Meunier



AOP Champagne Brut Paul Romain

-  Jaune pâle aux reflets argentés.
-  Fruité & Sec.
-  Délicate – arômes élégants de fruits blancs et de fruits jaunes.
-  Apéritif, fricassée de champignons des bois, viande rôtie et moelleux au chocolat.

Cépages : Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir



AOP Champagne Brut Solo de Meunier Haton & Filles

- Brillance éclatante.
- Fruité – arômes de fruits blancs (pomme, poire) et de fruits compotés.
- Équilibrée – à la fois puissante et ronde.
- Apéritif et dessert fruité.

Cépage : Pinot Meunier



AOP Champagne Brut Blanc de Blancs Premier Cru Haton & Filles

- Limpidité parfaite.
- Fin & Élégant – arômes de fleurs blanches.
- Fruitée & Douce – légère avec une finale rafraîchissante.
- Apéritif.

Cépage : Chardonnay



AOP Champagne Brut Mercier

- Jaune paille.
- Fruité – une dominante de fruits blancs à pépin qui se marient à des notes de pain frais.
- Fraîche – arômes de pomme et de poire à maturité.
- Ceviche de daurade au citron vert.

Cépages : Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay



AOP Champagne Brut Cordon Rouge G.H. Mumm

- Jaune doré, animée d'une fine effervescence continue.
- Frais – parfums ronds et gourmands de fruits jaunes et blancs. Des notes de litchi, d'ananas et de praline se complètent harmonieusement.
- Fraîche & Vive – complexe et parfaitement équilibrée, le vin révèle une élégante rondeur, avec des arômes de fruits et de caramel.
- Apéritif et tapas.

Cépages : Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier



AOP Champagne Brut Art Déco – Premier Cru Collet

- Jaune citron lumineuse, à l'aspect cristallin.
- Floral & Fruité – notes de fleurs blanches, de tulipes, de pâte de citron, de citron vert, d'agrumes mûrs, de pomme et de gelée de coing.
- Crémeuse & Onctueuse – une première impression d'agrumes et de citron vert. Des notes d'ananas juuteux, de pomme croquante suivies de touches fumées et de sel marin.
- Apéritif.

Cépages : Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier



AOP Champagne Demi-Sec Collet

- Or jaune lumineux à l'effervescence langoureuse.
- Croquant – impression légère de meringue et de praline. La délicatesse de la violette et des notes de fruits compotés.
- Équilibrée – fraîcheur tenue et enveloppée de doux saveurs. Des notes d'agrumes confits et de fraise confite.
- Dessert et foie gras.

Cépages : Pinot Meunier, Chardonnay, Pinot Noir

CHAMPAGNES



AOP Champagne Brut Réserve Duval-Leroy

👁 Or pâle.

👉 Equilibré – entre finesse et puissance, il développe des arômes de chocolat noir, de cannelle et de figue jaune rôtie.

👄 Complexe – exprime une vinosité subtilement fondue.

🍴 Apéritif et viande blanche.

Cépages : Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay
Existe en 150cl et 300cl



AOP Champagne Brut Rosé Duval-Leroy

👁 Saumonée.

👉 Fruité – un large éventail aromatique de fruits rouges comme la framboise et la fraise. Il présente également des notes de fruits jaunes.

👄 Vivace – parfaitement équilibrée, d'une belle fraîcheur avec une finale ronde et puissante qui ravira tous les amateurs de grands champagnes rosés.

🍴 Apéritif et dessert fruité.

Cépages : Chardonnay, Pinot Noir



AOP Champagne Brut Blanc de Blancs Grand Cru Duval-Leroy

👁 Or étincelant avec de fines bulles persistantes.

👉 Complexe – premier nez floral puis viennent s'entremêler des notes d'abricot et de mirabelle.

👄 Profonde & Minérale – caractérisé par une vinosité élégante.

🍴 Apéritif et dessert fruité.

Cépage : Chardonnay



AOP Champagne Brut Grand Cru Femme de Champagne Duval-Leroy

👁 Jaune lumineux.

👉 Fruité – notes d'agrumes. Très vite le côté biscuité toasté laisse place à des arômes de fleurs et de fruits jaunes (pêche de vigne, abricot, coing).

👄 Envoutante – un parfum envoûtant de noisette enrobe les effluves fleuries du chèvrefeuille vite dominées par de délicates notes d'écorce et de fruits jaunes.

🍴 Apéritif, coquillage, crustacé, digestif.

Cépages : Chardonnay, Pinot Noir



AOP Champagne Brut Piper-Heidsieck

👁 Radieuse et magnifique effervescence de ses bulles vives et élégantes.

👉 Vif & Aérien – des notes d'amande et de noisette fraîche accompagnent l'ascension précise de ses bulles.

👄 Harmonieuse – mélange de pomélo croquant, de raisin blanc et de fruits blancs juteux. Sensation de légèreté.

🍴 Apéritif et cocktail.

Cépages : Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay



AOP Champagne Brut Cuvée Prestige Taittinger

👁 Brillante et de couleur jaune paille doré.

👉 Expressif – à la fois fruité et brioché. Il exhale des arômes de pêche, de fleurs blanches (aubépine, acacia) et de gousse de vanille.

👄 Fraîche & Harmonieuse – saveurs de fruits et de miel.

🍴 Apéritif.

Cépages : Pinot Noir, Chardonnay
Existe en 150cl



AOP Champagne Brut Réserve Alfred Gratien

- Jaune clair avec une effervescence très active.
- Complexe – il allie la fraîcheur des fruits blancs, la maturité des épices et la signature de la maturation en cave.
- Vivace & Minérale – l'équilibre se fait avec la vinosité. La finale est bien nette, longue et minérale.
- Apéritif, fruits de mer et carpaccio de Saint-Jacques.

Cépages : Chardonnay, Pinot Noir et Meunier



AOP Champagne Brut Rosé Alfred Gratien

- Rose profond, nuancé de légers reflets violines.
- Intense – oscille entre le fruit rouge frais, notamment la cerise, le pamplemousse rose et les sensations minérales.
- Vive & Equilibrée – parfums de fruits rouges et de biscuits qui nous accompagnent jusqu'à la finale.
- Filets de rougets marinés au citron et salade de poisson façon ceviche.

Cépages : Chardonnay, Pinot Noir et Meunier



AOP Champagne Grand Cru Blanc de Blancs Alfred Gratien

- Jaune doré très clair avec une effervescence lente et régulière.
- Discret & Délicat – notes de citron de Menton, de chèvreffeulle, de muguet et de pain au lait. A l'aération, le bouquet s'agrément de touches de thym et de mélisse.
- Douce & Aérienne – une structure parfumée de notes vanillées et meringuées. On distingue la fraîcheur du sorbet au citron.
- Apéritif, queues de langoustines, spaghetti aux coques et citron et fromage.

Cépage : Chardonnay



AOP Champagne Brut Cuvée Collection Louis Roederer

- Dorée et lumineuse.
- Fin – notes de fruits mûrs et sucrés complétés par de fines notes boisées.
- Généreuse – l'allure gourmande, veloutée et la matière juteuse. Belle fraîcheur en finale.
- Apéritif, poisson et crustacé.

Cépages : Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier



AOP Champagne Brut Impérial Moët & Chandon

- Jaune, élégamment dorée et parée de reflets verts.
- Eclatant – notes de fruits à chair blanche, d'agrumes et des nuances florales (tilleul).
- Savoureuse – conjuguant générosité et subtilité, finale croquante et délicatement fraîche (fruits à pépins).
- Apéritif, sushi, huître, poulet fermier et tarte aux pêches.

Cépages : Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay
Existe en 150cl et en 150cl version lumineuse



AOP Champagne Brut Carte Jaune Veuve Clicquot

- Or jaune parsemé de fines bulles.
- Fruité – notes de pêche, de mirabelle et de poire.
- Equilibrée – entre la fraîcheur et la puissance.
- Apéritif et repas.

Cépages : Pinot Noir, Meunier, Chardonnay



AOP Champagne Brut Ruinart

- 👁 Brillante et limpide de couleur jaune avec des reflets or. L'effervescence est soutenue.
- 👉 Fin & Fruité – notes de fruits à chair blanche (poire, pomme reinette), d'abricot ainsi que de noisette et d'amande fraîche. Quelques notes florales et épicées.
- 👄 Franche – équilibrée, assez ronde et charnue à l'attaque avec des arômes de fruits mûrs (reine-claude et brugnol).
- 🍴 Apéritif, plat léger et fin, huître pochée, sole meunière et fromage avec un affinage court.

Cépages : Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier
Existe en 150cl



AOP Champagne Brut Rosé Ruinart

- 👁 Rose grenade délicate aux reflets très légèrement orangés. L'effervescence est vive et légère, avec un cordon persistant.
- 👉 Subtil & Frais – offrant d'abord une palette originale de fruits exotiques (goyave, litchi), et de petits fruits rouges (framboise, cerise, fraise des bois).
- 👄 Franche & Pleine – des arômes de fruits rouges juste cueillis s'y expriment pleinement. L'équilibre conjugue rondeur gourmande et jolie fraîcheur.
- 🍴 Apéritif, fine tranche de jambon cru, saumon mi-cuit et soupe de fruits rouges.

Cépages : Pinot Noir, Chardonnay



AOP Champagne Brut Blanc de Blancs Ruinart

- 👁 Jaune doré pâle avec de légers reflets verts, robe brillante et lumineuse.
- 👉 Intense – notes de fruits frais, en particulier d'agrumes mûrs. Un deuxième nez très fin et floral aux notes de fleurs blanches et de pêche blanche.
- 👄 Souple & Harmonieuse – une vinosité sans excès supportée par une superbe fraîcheur. Des notes de brugnol, d'agrumes, et une jolie minéralité en finale. Une finale assez longue et très rafraîchissante.
- 🍴 Apéritif, bar, sol et dorade à la plancha.

Cépage : Chardonnay
Existe en 150cl



AOP Champagne Brut Blanc de Blancs Dom Ruinart Millésimé Ruinart

- 👁 Jaune or intense avec de légers reflets verts aux nuances argentées.
- 👉 Intense & Floral – arômes toastés évoquant des notes de fruits secs rehaussés de nuances pâtisseries. Puis des parfums d'agrumes et de fruits exotiques.
- 👄 Harmonieuse – se distingue par une fraîcheur cristalline. La palette aromatique est marquée par des notes d'agrumes, d'épices et de fruits aux notes poivrées.
- 🍴 Plat à base de panais, poisson, fruits de mer à chair ferme et huître.

Cépage : Chardonnay



AOP Champagne Brut Millésimé Dom Pérignon

- 👁 Brillante et limpide de couleur jaune avec des reflets or.
- 👉 Précis & Élégant – saveurs aromatiques délicates sur 3 nuances : les agrumes, le végétal et les épices.
- 👄 Élégante & Raffinée – la trame du champagne, fin et soyeux, s'amplifie. La sensation saline l'emporte et révèle une profonde cohérence.
- 🍴 Apéritif, met raffiné, poisson délicat, fruits de mer, volaille et fromage fin.

Cépages : Chardonnay, Pinot Noir

EFFERVESCENTS



Vin Pétillant Sans Alcool
Chambre d'Amour La Bulle
Maison Lionel Osmin



Or avec un joli cordon de bulles.



Surprenant.



Rond & Charmeur.



Apéritif.

Cépage : Sauvignon Blanc

Une bulle titrant à 0°5



Vin Pétillant Brut Blanc de Blancs Saint-Charles du Roy

- Or avec un joli cordon de bulles.
- Intense – notes de fruits frais complétées de touches florales.
- Riche & Ample – cette cuvée exprime une agréable fraîcheur et une belle longueur.
- Apéritif.

Cépages : Airen, Terret Bouret, Ugni Blanc, Chardonnay



Vin Pétillant Brut Rosé Saint-Charles du Roy

- Rosé vif.
- Expressif – arômes complexes de petits fruits rouges.
- Longue – notes subtiles de fruits.
- Apéritif et dessert.

Cépages : Grenache, Cinsault, Carignan, Syrah



Vin Pétillant Brut Blanc de Blanc Café de Paris

- Jaune pâle, très limpide avec un beau cordon de bulles.
- Expressif – notes d'agrumes et de fleurs, d'une grande finesse.
- Fraîcheur Aromatique – très bien équilibrée, avec des notes d'agrumes et une bulle fine en bouche.
- Apéritif.

Cépages : Chardonnay, Chenin Blanc, Colombard



Vin Pétillant Brut Blanc de Blancs Chevalier

- Or pâle.
- Expressif & Fruité – arômes de fruits à chair blanche tels que la pêche et la poire avec une subtile note florale.
- Vive – laissant place à une bouche élégante, fraîche et légère.
- Apéritif, fruits de mer et viande blanche.

Cépages : Airen, Ugni Blanc, Colombard, Durello, Macabeu, Chardonnay



Vin Pétillant Brut Orélie Vignerons Ardéchois

- Claire, élégante et brillante avec de légers reflets verts.
- Floral – notes d'amandes soutenues par une grande fraîcheur.
- Surprenante & Ample – notes charnues et fruitées (pêche blanche). Un vin blanc pétillant et gourmand qui éveille les papilles.
- Apéritif, toast et tatin d'endives au chèvre.

Cépages : Sauvignon Blanc, Chardonnay



Vin Pétillant Demi-Sec Le Chat Rouge Agamy

- Rose clair.
- Fruité – arômes de framboise.
- Pétillante – arômes de petits fruits rouges.
- Apéritif, cocktail dinatoire et dessert aux fruits.

Cépage : Gamay





AOP Clairette de Die Tradition Côté Cairn



- Jaune pâle constituée de bulles fines.
- Intense – riche de notes florales (rose, fleurs blanches) et fruitées (raisin frais, pomme, pêche, litchi).
- Suave – combinant harmonieusement douceur et rondeur.
- Apéritif, dessert fruité et fromage persillé.

Cépages : Muscat à petits grains, Clairette Blanche



AOP Crémant d'Alsace Brut Calixte Cave Hunawihr

- Jaune pâle brillant aux reflets argentés, les bulles sont fines et persistantes.
- Complexe – ouvert avec des notes de brioche et de fleur blanche.
- Ample – vive et renforcée par une effervescence rafraîchissante.
- Apéritif.

Cépages : Pinot Blanc, Chardonnay, Pinot Gris



AOP Crémant Bourgogne Brut Vignerons d'Igé

- Jaune brillant.
- Fruité.
- Caractère – notes d'agrumes et de fruits secs accompagnées d'un arôme brioché.
- Apéritif et dessert.

Cépages : Chardonnay, Pinot Noir



AOP Crémant de Loire Brut Langlois-Château

- Or clair, ponctuée de bulles fines et raffinées.
- Floral – d'agréables parfums de fleurs blanches (tilleul, aubépine).
- Délicate – une intense fraîcheur.
- Apéritif.

Cépages : Chenin, Chardonnay, Cabernet Franc



Moscato Dolcevita Sensi

-  Brillante.
 -  Doux – notes de pêche, de poire, d'abricot et de pomme verte.
 -  Rafrâchissante – puissamment pétillant avec des arômes floraux et de pêche. D'une grande élégance.
 -  Fruit et dessert.
- Cépage : Moscato



Prosecco Brut Mionetto Freixenet Gratien

-  Jaune paille lumineuse.
 -  Fruité – notes de pomme verte.
 -  Gourmande – arômes de miel, de fleurs d'acacia et d'abricot.
 -  Apéritif.
- Cépages : Glera



Prosecco Extra Dry Riccadonna

-  Jaune paille avec des reflets verdâtres. Des bulles très fines et persistantes.
 -  Délicat – bouquet élégant avec des notes de pomme, de fleurs, de citron et de miel d'acacia.
 -  Élégante – souple avec une finition agréable et savoureuse.
 -  Apéritif et cocktail.
- Cépage : Glera



Prosecco Brut Martini

-  Élégante à la robe or pâle.
 -  Intense – parfums de sa terre d'origine : un bouquet généreux et intense.
 -  Fruitée – notes d'agrumes pour une fin parfaite qui dévoile des arômes de pomme, de poire et des notes florales.
 -  Apéritif.
- Cépage : Glera



Prosecco Brut Freixenet Gratien

-  Jaune paille avec des reflets dorés.
 -  Vif – arômes d'agrumes, de pomme et de fleurs.
 -  Nette & Eclatante – notes de citron, de pomme verte et de pamplemousse.
 -  Antipastis et fruits de mer.
- Cépage : Glera



Cava Elyssia Gran Cuvée Freixenet Gratien

-  Jaune paille, nette et brillante avec une bulle fine et persistante.
 -  Complet – arômes de fleurs, d'ananas, de pêche et de miel.
 -  Légère & Veloutée – notes fruitées, bonne acidité avec une finale longue et équilibrée.
 -  Apéritif.
- Cépages : Pinot Noir, Chardonnay, Cépages traditionnels espagnols.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Handwriting practice lines consisting of 20 horizontal dotted lines.

Handwriting practice lines consisting of 20 horizontal dotted lines.



Z.A. LES FANGEAS

43 370 SOLIGNAC-SUR-LOIRE

04 71 09 59 68