



Carte des Boissons

Apéritifs	page i & ii
Digestifs	page iii & iv
Bières	page v & vi
Cidres	page vii
Boissons sans alcool	page viii
Vins au verre	page 1
Vins Blancs	
Loire	page 2 & 3
Loire-Atlantique	page 3
Jura	page 4
Rhône-Alpes	page 4
Périgord Noir	page 5
Tarn	page 5
Vins Rouges	
Loire	page 6
Rhône-Alpes	page 7
Beaujolais	page 8
Périgord Noir	page 8
Bordeaux	page 9
Lot	page 10
Aveyron	page 10
Gard	page 11
Languedoc-Rousillon	page 11
Vins Rosés	
Bordeaux	page 12
Ardèche	page 12
Tarn	page 13
Vins Pétillants	
Champagne	page 14
Loir et Cher	page 15
Drôme Provençale	page 15

Apéritifs Régionaux

La Distillerie du Centre ~ Limoges, Haute-Vienne

Fondée en 1789, la Distillerie du Centre est la dernière héritière d'une longue tradition limougeaude. En effet, pendant près de deux siècles, Limoges fut la ville des distilleries. Important carrefour d'échanges, elle recevait aisément Cognac, Armagnac, Rhum, vins de liqueur, sucre de canne, fruits, plantes et épices, indispensables à la fabrication des nombreuses spécialités. Possédant en grande quantité les chênes pour fabriquer les fûts, une eau pure et savoureuse, une main d'œuvre experte et créative, Limoges a vu ainsi se développer et prospérer, à côté de la Porcelaine, une nouvelle activité.

Ainsi, de 1780 à 1930, il y avait en permanence plusieurs dizaines de distilleries à Limoges. En 1900, par exemple, il y en avait encore 48. Et aujourd'hui, il n'en reste qu'une ! Installée sur son site actuel depuis 1860, la Distillerie du Centre a toujours fait de la rigueur dans la sélection de ses matières premières et de la qualité de ses fabrications le fondement de sa renommée, ce qui lui valut d'être récompensée tout au long de son histoire, et notamment lors de l'Exposition Universelle de Paris en 1900, où elle fut classée Hors Concours et nommée Membre du Jury, distinction suprême !

Vin de Fest 6cl Alc. 18% Vol. **3,75€**

Créé à l'occasion de la célébration du 8ème centenaire de la mort de Richard Cœur de Lion à Chalus en Limousin le 6 avril de l'an 1199, le Vin de Feste est inspiré d'une recette du "Mesnagier de Paris" (ouvrage rédigé vers 1393). Élaboré par macération de plantes et d'épices douces (cannelle, muscade, gingembre, cardamome, girofle, galanga, vanille...) dans des vins de liqueur, il se déguste frais à l'apéritif. Médaille d'Or au Concours Général Agricole Paris 2010.

Panazo 2cl Alc. 45% Vol. **2,50€**

Pastis Limousin, obtenu par distillation de 15 plantes aromatiques et épices (anis vert, menthe poivrée, badiane, fenouil de Provence, semence d'angélique, coriandre, iris, colombo...) légèrement adouci par un trait de sirop de sucre. Médaille d'Argent au Concours Général Agricole Paris 2012.

Le Rascalou 6cl Alc. 18% Vol. **3,75€**

Quinquina parfumé au jus de noix vertes de la Saint-Jean. Apéritif de caractère.

Le Feuillardier 6cl Alc. 18% Vol. **3,75€**

Du nom des hommes qui travaillent le bois du châtaignier, c'est un apéritif à base de vins de liqueur appelés mistelles et d'arôme de châtaigne obtenu par macération et distillation de châtaignes.

Le Fruitier 6cl Alc. 16% Vol. **4,00€**

Léger, peu sucré, exclusivement réalisé à base d'infusions de fruits rouges, sans addition de vin, il exhale le charme subtil de l'harmonieux mariage des fruits rouges de nos régions.



Apéritifs

Kirs

Kir Classique (<i>vin blanc, crème de cassis</i>)	2,30€
Kir Limousin (<i>cidre sec, crème de châtaigne</i>)	2,30€

Vins de Liqueur

Sarlanoix Vin aux Noix, Périgord 6cl	3,00€
Pommeau Baudrière, Normandie 6cl	3,00€
Pineau des Charentes 6cl	3,00€

Vins Fortifiés

Muscat de Samos 6cl	3,00€
Banyuls Galeteo 6cl	4,00€
Lillet Rosé 6cl	3,00€

Gentianes

Avèze 6cl	3,00€
Suze 6cl	3,00€

Vermouths

Noilly Prat 6cl	3,00€
Martini Blanc & Rouge 6cl	3,00€

Anis

Ouzo 2cl	3,00€
----------	-------

Digestifs Régionaux

La Distillerie du Centre ~ Limoges, Haute-Vienne

description élaboré : page i

La Gauloise Jaune 4cl Alc. 40% Vol.

4,85€

Parmi de très nombreuses distinctions dans de prestigieux concours internationaux (Amsterdam, Bruxelles, Liège, Milan, Londres, Glasgow, Vienne (Autriche), Saint-Louis (Etats-Unis), Hanoi), LA GAULOISE a obtenu la Médaille d'Or lors de l'Exposition Universelle de Paris en 1889 et fut déclarée Hors Concours lors de l'Exposition Universelle de Paris en 1900.

LA GAULOISE s'apprécie aussi bien dans la tasse encore tiède après le café que dans un verre ballon glacé.

Le Sève Centrale 4cl Alc. 40% Vol.

4,85€

Double distillation de fruits et de plantes (amandes, noyaux de prune, brou de noix, vanille, thé, iris...) mélangée ensuite à du Cognac et de l'Armagnac puis adoucie par un sirop de sucre. Vieillie en foudres de chênes du Limousin pour lui donner finesse et rondeur. Fleuron de notre Distillerie, elle a remporté depuis deux siècles plus de 30 médailles lors d'expositions nationales et internationales (Paris, Londres, Amsterdam...). C'est quand elle est servie fraîche, presque glacée, que La Centrale exhale le mieux sa saveur. A moins que vous ne préférerez la déguster dans la tiédeur d'une tasse à café.

Digestifs

Eaux de Vie

Marc Gewurztraminer, Distillerie Nusbaumer, Alsace <i>4cl</i>	4,70€
Eau de Vie de Quetsch, Distillerie Nusbaumer, Alsace <i>4cl</i>	4,20€
Armagnac, Domaine Maubert 1992 <i>4cl</i>	6,50€
Cognac, Freddy Brun XO <i>4cl</i>	6,50€

Liqueurs

Grand Marnier <i>4cl</i>	5,00€
--------------------------	-------

Whisky

Bowmore <i>4cl</i>	5,00€
Grant's <i>4cl</i>	4,00€

Rhum

Diplomatico <i>4cl</i>	6,00€
Havana Club <i>4cl</i>	5,00€

Bières

La Barbotine (Brasserie Dumazeau Braunstein) ~ Nieul, Haute-Vienne ~ AB

La Barbotine est brassée sur la commune de Nieul (87510), depuis 2010. La Barbotine est certifiée bio, non pasteurisée, non filtrée et refermentée en bouteille. C'est une bière avec un accent du nord.

Blonde 33cl Alc. : 5,5% Vol. **3,75€**

Bière douce et fruitée, légèrement houblonnée. Aux légères notes de miel.

Ambré 33cl Alc. : 6,5% Vol. **3,75€**

Bière riche en saveurs, légèrement houblonnée. Aux parfums de caramel et de miel.

Blanche 33cl Alc. : 5% Vol. **3,75€**

Bière rafraîchissante, faiblement houblonnée. Aux arômes d'agrumes.

La Brasserie des Anges ~ Bort, Corrèze

La méthode de fabrication ? 100 % artisanale et ancestrale, bières brassées à l'ancienne et fermentée en fûts de chêne. Les ingrédients ? Eau du massif des Monédières, houblon et malt sélectionnés pour leurs qualités organoleptiques et levures. Rien de plus.

L'enchanteresse ? Stéphanie Coulange, d'ascendance belge et passionnée par le breuvage multimillénaire. Après plusieurs années de brassage en cuisine, elle se décide à suivre une formation spécialisée (DU). Une fois effectués ses premiers brassins à la Brasserie Corrézienne et bénéficiant du coup de main de ses « Anges », Steph débute la production de ses bières... des anges.

Blonde IPA 50cl Alc. : 5,7% Vol. **5,80€**

De douceur amère, houblonnée mais pas trop, frais et bien équilibré.

Ambré 50cl Alc. : 7,5% Vol. **5,80€**

L'ange un peu plus costaud, plus malté. À savourer !

Bières

Brasserie de la Croix du Rat ~ Saint-Cyprien, Dordogne ~ AB

Quelle genre de bière je brasse? C'est une bière Irlando-Périgourdine! ?? La « Croix du Rat » est le nom du lieu-dit où je brasse à Saint-Cyprien. C'est un ancien nom du Moyen-Âge, de l'époque de la peste. Je trouve qu'il est un peu diabolique et inoubliable comme ma bière!

Mon but est de brasser des bières d'excellence. Ces recettes de bière sont le fruit de l'expérience de plusieurs années. J'utilise des ingrédients de haute qualité qui ont des certifications kasher, non OGM et de l'agriculture biologique. Le mode de fonctionnement de la brasserie est le plus naturel et écologique possible. Les fermentations sont gérées de façon bio dynamique afin d'obtenir des résultats optimaux.

Stout, Bière Noire de caractère Irlandaise 33cl Alc. : 6.0% Vol. **4,60€**

Douce et puissante, pur malt d'orge avec une partie de malt noir qui donne un goût chocolat\café en équilibre avec le goût des fleurs de houblon.

Bière à la Châtaigne 33cl Alc. : 6,0% Vol. **4,60€**

82% de malt d'orge léger avec 18% de châtaignes grillées. Intéressante variation de blonde classique avec un long arrière-goût de châtaignes, bien parfumée aux fleurs de houblon.

Bière au Miel du Périgord 33cl Alc. : 6,0% Vol. **4,60€**

Au miel du Périgord et malt d'orge léger. Couleur dorée, bulle fine avec mousse persistante. Parfum et goût de miel soutenu. Bien parfumée aux fleurs de houblon.



Cidres

Michel Deslandes ~ Royères, Haute-Vienne ~ AB

Les pommes utilisées sont d'anciennes variétés locales, issues de vergers de plein vent. Cultivés en agriculture biologique, ces pommes sont adaptées au climat limousin, elles sont peu sensibles aux maladies, et ne subissent aucun traitement. Le cidre est préparé selon des méthodes traditionnelles qui ont su lui garder son authenticité, son arôme fruité et une effervescence naturelle. Il n'est ni gazéifié, ni pasteurisé.

Cidre Sec Alc. : 5,5% Vol.

7,40€ 75cl / **3,25€** 33cl / **2,00€** 10cl

Cidre Demi-Sec Alc. : 4,5% Vol.

7,40€ 75cl / **3,25€** 33cl / **2,00€** 10cl

Boissons Sans Alcool

Eaux

Eau de Treignac (Corrèze) plat 75cl	3,65€
Thonon les Bains plat 75cl	4,00€
Badoit Gazeuse 50cl	2,65€

Jus de Fruits

Jus de pomme Limousin 10cl	1,50€
Jus de raisin 10cl	1,50€

Boissons Gazeuse

Limonade	2,00€
Schweppes	2,50€
Diablo (<i>limonade+sirop</i>)	2,50€

Sirops

Maison Meneau ~ AB (<i>fabrication artisanale à Bordeaux</i>) Fraise, pêche, menthe, citron	0,50€
--	-------

Boissons Chaudes

Café espresso	1,50€
Tisanes	2,00€
Thé noir, thé vert	2,50€
Chocolat chaud	2,00€

Vin Naturel

La plupart des vins que nous avons en réserve sont créés par des artisans de l'approche " vin naturel " qui préconise une altération minimale : filtration, pasteurisation, et les sulfites sont utilisés avec modération, voire pas du tout. Cela permet au jus fermenté d'exprimer un caractère distinct, fermement enraciné au terroir, au cépage et au cru.

Le vin qui résulte de cette approche est l'exact contraire de la majorité des vins qui sont produits à l'échelle industrielle. Ces vins naturels n'ont rien à voir avec les vins pour qui l'image de marque est le plus important (la majeure partie des vins non biologiques doivent présenter des caractères constants et donc soumis à des paramètres très serrés).

Les vins naturels restent en vie, au vrai sens du terme, et peuvent interagir plus sensiblement aux légères variations de leur environnement. Parfois une bouteille de vin ouverte un certain jour peut avoir un goût différent d'une autre, du même lot, ouverte une semaine plus tard. Ils peuvent avoir une saveur inhabituelle en comparaison des produits stériles que nous pourrions acheter dans un supermarché.

Nous sommes fidèles également à cette " particularité " lorsque nous achetons un fromage. Nous apprécions le fait que les animaux richement nourris dans les prés au printemps donnent un lait très différent de celui produit par des animaux qui paissent dans des pâtures d'été, et que le fromage qui en résulte en traduira la différence.

Vu de cette manière, le vin de caractère cesse d'être " particulier ". Il devient " intéressant " et nous aptes à saisir et apprécier ses subtiles distinctions.

Nombre de ces vins ne correspondent pas aux règles strictes AOC en vigueur parce que leurs producteurs désirent expérimenter de nouvelles méthodes et des cépages rejetés. C'est ainsi que ces vins sont parfois souvent étiquetés " Vin de table ", ou classés inférieurs en comparaison des vins qui suivent les règles au plus près. C'est une des raisons pour laquelle le système AOC, quand il est utilisé comme un guide de la qualité des vins produits de cette façon, peut être trompeur.

Si un vin présente un peu d'effervescence ou bien semble étrange à la première gorgée, s'il vous plaît demandez une carafe. Parfois ce qu'il faut c'est un peu d'aération et du temps pour qu'il s'ouvre pleinement.

Vins au Verre

Au Verre	2,50€
Pichet, 25cl	5,00€
Pichet, 50cl	9,00€

Rouge

Domaine Sainte Juste 2015 AOC Corbières AB

*Corsé, doux et souple, avec une variété de parfums et des arômes de fruits et d'épices.
Très harmonieux et agréable en bouche.*

Blanc

Domaine La Jasse d'Isnard Chardonnay 2015 IGP Pays d'Oc AB

100% Chardonnay. Très bel aspect, jaune vif, reflets verts. Très bonne intensité aromatique au nez dominant fruité. En bouche, très gras en attaque, belle sucrosité. Belle longueur en bouche, vin velouté.

Rosé

Domaine Sainte Juste 2015 AOC Corbières AB

Souple, fruité, et frais. Avec son petit degré et la rondeur de sa bouche, il vous accompagnera tout au long de l'été. En commençant l'apéritif sur la terrasse, il se prolongera avec vos salades, tartes, et grillages estivales.



Vins Blancs



Vins Blancs

Domaine Clos du Tue-Boeuf ~ Loire ~ AB

Domaine Familial (deux frères associées, Jean-Marie et Thierry Puzelat) de 13 ha, à cheval sur les AOP Cheverny et Touraine, . En bio depuis 1998. Vinif nature depuis 1994. Vinifs sans levurages et sans soufre. Les vins élevés en fûts et cuves bois (tous les rouges et la majorité des blancs) sont mis en bouteille sans filtration avec une infime dose de SO2 (0 à 1.5 g/hl pour les rouges, 1 à 2.5 g/hl pour les blancs). Mis à part 2 cuvées de fruit tous les vins sont issu d'une parcelle ou d'une unité géologique.

Le Petit Buisson 2014 AOC Touraine

22,65€

Un Sauvignon de Touraine naturel tout en vivacité, sur les agrumes, qui enrichira ses arômes de bourgeon de cassis et de noisette sur un petit chèvre de Touraine naturellement.

Domaine Christian Venier ~ Loire

Né à Madon, petit hameau de la commune de Candé-sur-Beuvron, dans le Loir-et-Cher, Christian Vénier cultive ses 14 hectares en suivant les méthodes biodynamiques, sans chimie et en travaillant passionnément ses sols sans revendiquer de label dont il n'a pas besoin pour vendre ses vins. Il réalise des vins franc et friand, il recherche la pureté, il utilise le minimum de filtration et des sulfites.

Les Carteries 2015 AOC Cheverny

21,75€

Cette cuvée Carteries est un assemblage de sauvignon et chardonnay, d'un superbe équilibre. Un nez aux notes d'agrumes (pamplemousse) et de fleurs blanches, une bouche tout en finesse mais sans manquer de caractère, avec une petite acidité pour la fraîcheur et une légère amertume en fin de bouche qui donne tout l'équilibre à ce très beau Cheverny !

Vins Blancs

Domaine de l'Oublié ~ Loire ~ AB

Ce petit territoire de 6ha est riche côté terroir : il propose des parcelles au sol argilo-siliceux, d'argile à silex et argilo-calcaires. Actuellement, ils recherchent les meilleures méthodes et outils efficaces pour travailler le cavaillon et pour faire revivre le sol. Depuis 2011, Xavier Courant se penche particulièrement sur la biodynamie et travail son vignoble dans ce sens, et produit des vins certifiés bio depuis 2013. La majorité des travaux de la vigne, ainsi que la vendange, se font à la main, pour un meilleur respect du raisin.

Existe en Blanc 2015 Vin de France

24,65€

100% chenin. Aucun produit œnologique utilisé. Fermentation en levures naturelles. Après un débouillage de 24 heures, le moût est entonné dans des barriques bourguignonnes de 3 vins.

Lente fermentation et élevage de 13 mois. Non filtré.

Un vin blanc sec original, un nez étonnant mêlant les fleurs, les fruits à chaire blanche un léger boisé.

Bouche tendue et onctueux avec une belle allonge.

Domaine Complément'Terre ~ Loire-Atlantique ~ AB

Nous cultivons nos vignes en agriculture biologique pour le respect des sols et de la nature. Les vignes sont implantées sur 4 terroirs différents à 2 km à la ronde seulement Sur une base dominante d'Orthogneiss, roche mère présente sur une partie des bords de Sèvre. A la cave, nous travaillons en continuité avec ce que l'on ressent de la vigne. Tout est vendangé à la main et trié strictement pour obtenir un jus de qualité afin de pouvoir laisser les fermentations se faire naturellement, sans additifs. Après les fermentations lactique et malolactique, en accord avec nos convictions et les besoins des vins, nous pouvons ajouter des sulfites (maxi 40mg/l total). Nous suivons au maximum le calendrier lunaire pour les opérations de vinification.

Le Breil 2015 AOC Muscadet Sèvre et Maine

23,75€

100% Melon de Bourgogne. Pressé, débouillé, fermentation alcoolique et malolactique puis élevage sur lies fines pendant 8 à 12 mois.

Tout de suite, le nez en impose par sa justesse et son élégance, au delà d'une jolie expression sur le fruit, pointe un côté minéral. En bouche le vin est dense, fin et étiré. Là encore l'équilibre est juste entre fraîcheur et matière. Il en a sous la pédale ! La finale laisse échapper les belles expressions minérales du Muscadet, avec ses côtés salins et salivants.

Vins Blancs

Domaine de Christelle et Gilles WICKY ~ Jura ~ AB

Après un parcours atypique, nous décidons de revenir aux vraies valeurs de la terre. Amoureux du jura et de son terroir, nous choisissons de nous installer, en 2003, à Sainte Agnès, petit village vigneron du sud Jura. Nous voulons produire le vin le plus naturel possible en gardant tous les arômes, l'esprit du terroir, le goût du fruit.

La philosophie de la famille est de travailler en harmonie avec la faune et la flore, en respectant la vie microbienne du sol. Nous sommes actuellement en conversion bio, avec écocert. Nous cultivons nos terres sans désherbants, ni engrais chimiques. Nous travaillons nos sols. Nous traitons la vigne avec de la bouillie bordelaise et avec des tisanes de plantes (orties, prêles, saule, consoude...).

Nos rendements sont de 30 hecto/hectares. Le travail du sol et les petits rendements permettent l'expression du terroir jurassien. Nous vinifions nos vins, en cuve, jusqu'à la fermentation malolactique. Nous mettons peu de SO₂. Les vins sont ensuite élevés sous bois, en fûts.

Le Clos de Jerminy 2013 AOC Côtes du Jura

25,95€

100% Chardonnay, un vin «jurassique». Macération carbonique pendant 11 jours, élevé en fûts de chêne pendant 18 mois. Souple, floral, minérale en bouche avec des notes citronnées et un soupçon de fruits exotiques, salé au fin de bouche.

Domaine Les Grangeons de l'Albarine ~ Bugey, Rhône-Alpes

Mon objectif est la production de vins de terroirs, purs reflets des conditions de sols, de climats, d'exposition qui sont à l'origine de la production du raisin par la vigne dans une combinaison complexe et inédite de situations. La diversité est mon credo et je ne veux me substituer à la Nature qui donne des conditions différentes chaque année: chaque millésime est donc unique et différent pour moi. Pour produire des raisins et des vins "dans la plus pure expression de leur terroir" d'origine, je suis convaincu, comme de plus en plus de vignerons, que la viticulture biologique est l'unique possibilité.

En cohérence avec la démarche à la vigne, la vinification se doit de respecter les raisins pour des vins authentiques et sans artifices. Les vendanges sont bien sûr manuelles, avec une récolte en caisses pour préserver l'intégrité des baies. Les pressurages sont faits en grappes entières, et à vitesse lente pour extraire tout en douceur le meilleur des raisins. Pas de levurage, fermentation avec les levures indigènes des raisins. L'objectif est de produire des vins « de fruit », des vins de plaisir. Réalisation de pied de cuve par parcelles pour ensemercer naturellement les cuves et faire démarrer les fermentations alcooliques. Les additifs sont bannis autant que possible, avec un recours au soufre (sulfites) en quantités très réduites (30 à 60 mg/l) pour éviter les risques d'oxydation et assurer la conservation en bouteilles. Les vins sont vinifiés en fûts de chêne d'occasion, pour l'intérêt de ce contenant noble, sans chercher le boisement. L'élevage long (6 à 10 mois), sur lies, amène au vin complexité et stabilité naturelles.

Altesse "en Paradis" 2014 AOP Roussette du Bugey

27,55€

Issus d'une belle parcelle d'Altesse, ou Roussette, cépage typiquement autochtone, située sur le coteau escarpé d'Argis, les beaux raisins bien mûrs et sains ont été récoltés à la main. Pressés entiers, tout en douceur, ils ont donné un joli jus qui a débuté tranquillement sa fermentation en cuve, après un léger débourbage. Le vin légèrement filtré, exprime au nez, la typicité aromatique de son cépage: ananas, mangue, litchi, mais aussi les fleurs blanches, avec finesse et délicatesse. La bouche est fluide, sapide, avec toutefois la rondeur de l'élevage dans le bois. La finale est fine, minérale, presque saline. C'est un grand vin, un vin dans la délicatesse.

Vins Blancs

Domaine de La Voie Blanche ~ Périgord Noir ~ AB

Niché au sein du Périgord noir, à Saint-Cyprien, le domaine, créé en 2005 comprend 4 hectares et demi de vignes. Nathalie, violoniste, et Marc-André DALBAVIE, célèbre compositeur contemporain, observent et analysent les secrets de l'alchimie biologique afin de pourvoir de façon totalement naturelle aux besoins des ceps de leur vignoble. Refusant dès le début le recours aux produits chimiques, ils cultivent selon les principes de l'Agriculture Biologique dont ils détiennent la certification.

La Source Blanche IGP Vin de Pays de Périgord

23,85€

Issu de notre terroir de La Bachellerie, des cépages Sémillon à 80% et Sauvignon Gris à 20%, épanouis sur un sol de galets de rivière en terrasse avec sable des coteaux de la Vézère, sur les hauteurs de Montignac. Vin blanc sec, élégant, raffiné mais tout en rondeur.

Domaine de Brin ~ Gaillac, Tarn ~ AB

Le Domaine de Brin est situé entre Albi, Gaillac et Cordes (dans l'AOC Gaillac) sur un plateau argilo-calcaire. L'ancienne propriété familiale est entourée de bois de chênes, dans un cadre calme et préservé. Damien Bonnet est convaincu que la qualité du vin dépend de la bonne santé du vignoble et de son environnement, il tient à appliquer des méthodes de culture biologiques et de vinification naturelles. Ainsi, le vin reflète au mieux son terroir, l'influence du climat et l'expression des cépages.

Après une récolte manuelle de chaque cépage à la date optimale, les raisins sont vinifiés de façon naturelle avec les levures indigènes. L'élevage se fait lentement, au rythme des saisons, en cuves ou en barriques sans ajout de soufre (seul un très léger sulfitage 1g/hl est effectué à la mise en bouteilles). La clarification se fait par simple gravité puis soutirage sans collage.

Pierres Blanches 2015 AOP Gaillac

27,85€

Mauzac 60% et Len de l'el 40%. Récolte manuelle des raisins en petites caissettes selon la maturité optimale des différents cépages. Pressurage direct des grappes entières puis débouillage du moût uniquement par le froid. Fermentation spontanée avec les levures indigènes naturellement présentes sur la peau du raisin. Vinification et élevage du vin sans soufre entre 9 et 12 mois en barriques (de 3 à 4 vins) sur lies, fermentation malolactique réalisée. Clarification naturelle sans collage. Mise en bouteille avec très faible sulfitage.

Robe pâle légèrement doré. Le premier nez est minéral avec des notes fumées, suivies d'une fraîche odeur citronnée. A l'aération des notes florales délicates accompagnées d'effluves de fruits blancs le complètent et signent un nez délicat. En bouche même sensation de finesse avec une belle netteté aromatique, porté par un joli volume. Finale vibrante et salivante pour ce Gaillac blanc.



Vins Rouges



Vins Rouges

Domaine de l'Oublié ~ Loire ~ AB

Ce petit territoire de 6ha est riche côté terroir : il propose des parcelles au sol argilo-siliceux, d'argile à silex et argilo-calcaires. Actuellement, ils recherchent les meilleures méthodes et outils efficaces pour travailler le cavaillon et pour faire revivre le sol. Depuis 2011, Xavier Courant se penche particulièrement sur la biodynamie et travail son vignoble dans ce sens, et produit des vins certifiés bio depuis 2013. La majorité des travaux de la vigne, ainsi que la vendange, se font à la main, pour un meilleur respect du raisin. Le vin vinifié de la manière la plus naturelle possible : sans levures exogènes ni tout autre produit œnologique. La vendange manuelle est éraflée. Au chai, les grappes sont triées avant d'être mises en cuve. En cave, il subit une macération de 4 semaines dans des cuves en béton non thermorégulées, puis est élevé dans des fûts bordelais de 4 à 5 vins pour une durée de 10 mois. Il est directement mis en bouteille sans être filtré.

Notre Histoire 2014 AOC Bourgueil

24,65€

100% cabernet franc. Le chatoyant Notre Histoire sait séduire avec son style épuré et sa finesse aromatique. Dégageant des notes toastées, épicées et fruitées (baies noires), ce vin au nez riche s'exprime en bouche par ses tanins puissants toutefois soyeux.

Tenue de Soirée 2015 AOC Bourgueil

27,55€

100% cabernet franc. Superbe couleur intense au disque violacé. Le nez est naturel et frais sur les fruits noirs bien mûrs (cassis et mûre notamment) mariés à des nuances épicées, florales et toastées. La bouche offre de la profondeur, accompagnée de tanins présents et langoureux superbement extraits : quel toucher de bouche ! Voici une très belle définition du Cabernet Franc bien né et bien élevé.

Vins Rouges

Domaine Les Grangeons de l'Albarine ~ Bugey, Rhône-Alpes

Le Bugey, vous connaissez? Si non, on vous pardonne, cette petite région aime à garder ses secrets, et c'est sûrement mieux ainsi! Et pourtant, si près de la trépidante ville de Lyon, à deux pas de nos amis Helvétès et leur Genova, pas loin de nos chères Alpes et la Savoyarde Chambéry, ou de l'Iséroise Grenoble, et juste sous l'aile de la cousine, le Jura... Bref une région bien entourée, mais bien préservée aussi et c'est ça qui est bien.

Mon objectif est la production de vins de terroirs, purs reflets des conditions de sols, de climats, d'exposition qui sont à l'origine de la production du raisin par la vigne dans une combinaison complexe et inédite de situations. La diversité est mon crédo et je ne veux me substituer à la Nature qui donne des conditions différentes chaque année: chaque millésime est donc unique et différent pour moi. Pour produire des raisins et des vins "dans la plus pure expression de leur terroir" d'origine, je suis convaincu, comme de plus en plus de vigneron, que la viticulture biologique est l'unique possibilité.

En cohérence avec la démarche à la vigne, la vinification se doit de respecter les raisins pour des vins authentiques et sans artifices. Les vendanges sont bien sûr manuelles, avec une récolte en caisses pour préserver l'intégrité des baies. Les pressurages sont faits en grappes entières, et à vitesse lente pour extraire tout en douceur le meilleur des raisins. Pas de levurage, fermentation avec les levures indigènes des raisins. L'objectif est de produire des vins « de fruit », des vins de plaisir. Réalisation de pied de cuve par parcelles pour ensemercer naturellement les cuves et faire démarrer les fermentations alcooliques. Les additifs sont bannis autant que possible, avec un recours au soufre (sulfites) en quantités très réduites (30 à 60 mg/l) pour éviter les risques d'oxydation et assurer la conservation en bouteilles. Les vins sont vinifiés en fûts de chêne d'occasion, pour l'intérêt de ce contenant noble, sans chercher le boisement. L'élevage long (6 à 10 mois), sur lies, amène au vin complexité et stabilité naturelles.

Mondeuse "Le Chateau" 2014 AOP Bugey

27,35€

100% Mondeuse Noire (sélection massale de vieilles vignes d'Arbin), issue de la dernière des parcelles plantées sur le coteau d'Argis (vignes de 10 ans), sur la pierre cassée de la roche de Narse, exposée plein sud, travaillée en bio-biodynamie depuis 2011.

La robe est d'un rouge violine profond et limpide. Le nez rappelle les petits fruits rouges: groseilles, framboises, et la cerise griotte. L'élevage est perceptible mais reste maîtrisé et apporte de la profondeur au vin. L'aération apporte les arômes de mûre et de myrtille.

La bouche présente une attaque avec une fraîcheur acidulée, qui correspond aux nez. La matière est ronde et les tanins sont veloutés, discrets, signe d'une extraction délicate en vinification. La finale est sur le fruit bien mûr. Le petit degré en alcool confère une très grande buvabilité au vin: une verre appel l'autre...

Vins Rouges

Domaine Julien Merle ~ Beaujolais ~ AB

«Issus du labeur du vigneron, résultat d'un retour aux sources. Les vins ressemblent, souvent à ceux qui les élaborent, les miens ont du caractère. Le travail du sol, permet de redonner aux vignes, la capacité d'aller quérir, les principes nutritifs nécessaires à leur croissance, plus profondément dans la terre. La conduite de la vigne de façon raisonnée, est un atout supplémentaire pour renforcer la typicité des vins. Quant à la vinification c'est le moment, où le vigneron apporte sa touche personnelle. Comme des coups de pinceau sur une toile vierge il donne vie à ses cuvées. A ce moment là, impossible d'être à cours d'inspiration ! La nature nous offre le cadre, à nous d'y mettre les couleurs ! Mon approche des techniques de vinification est plutôt inspirée de vieilles pratiques bourguignonnes, et beaujolaises et ceci par plaisir d'obtenir des vins profonds et par envie d'extraire des arômes subtils et véritables de terroir. N'oubliez pas que chaque année est une découverte, ce qui donnera aux millésimes leur identité propre.»

Champs Blanc 2016 Vin de France

21,25€

100% Gamay. Très aromatique, typique des attentes d'un vin du Beaujolais. Cultivé sur des terres labourées sans chimie de synthèse. Raisin ramassé par des mains camarades. Il a cuvé longtemps, longtemps, c'est comme ça avec des levures indigènes. Sans soufre ajouté, sans filtration.

Domaine de La Voie Blanche ~ Périgord Noir ~ AB

Niché au sein du Périgord noir, à Saint-Cyprien, le domaine, créé en 2005 comprend 4 hectares et demi de vignes. Nathalie, violoniste, et Marc-André DALBAVIE, célèbre compositeur contemporain, observent et analysent les secrets de l'alchimie biologique afin de pourvoir de façon totalement naturelle aux besoins des ceps de leur vignoble. Refusant dès le début le recours aux produits chimiques, ils cultivent selon les principes de l'Agriculture Biologique dont ils détiennent la certification.

Les Joualles IGP Vin de Pays de Périgord

21,65€

75% merlot, 20% cabernet franc, 5% fer servadou. Vendanges manuelles. Ancienne méthode de culture en Périgord, la joualle alternait rangs de vignes, arbres fruitiers, carré de blé créant une biodiversité favorable à leur équilibre naturel. Vin fruité aux arômes complexes et puissants, issu de l'agriculture biologique, sans sulfites ajoutés. La cuvaison se fait uniquement en inox durant 8 mois. La macération préfermentaire à froid d'environ 10 jours, lui confère un fruité intense et voluptueux. Les argiles ferrugineuses du sol lui apportent une expression claire et vivifiante. Les tanins sont souples et soyeux. Vin à déguster sur viandes rouges, gibiers, mais surtout tous les jours entre amis!

Vins Rouges

Château Haut Lariveau ~ Fronsac, Bordeaux ~ AB

Haut Lariveau est un ancien hôpital des Chevaliers de Malte – appelés au Moyen Âge les Hospitaliers de Saint-Jean-de-Jérusalem. Aujourd'hui, l'exploitation s'oriente vers l'agriculture biologique. Avec Moulin Pey-Labrie et Haut-Lariveau, Grégoire Hubau est maintenant reconnu par nombre de critiques comme l'un des meilleurs producteurs des appellations. Il est membre du club "Expression" qui regroupe une quinzaine de propriétés de qualité participant depuis des années au grand renouveau des appellations Fronsac et Canon-Fronsac (appellations qui n'ont pas de classement).
Terroir : combes argilo-calcaires et plateaux argilo-graveleux. Age moyen des vignes : 60 ans. Vendanges manuelles à pleine maturité, en caissettes. Eraflage total. Elevage : 25% barriques neuves pendant 12 à 18 mois.

Château Haut Lariveau 2009 AOC Fronsac

30,75€

100% merlot. Un style tout en rondeur et féminité qui enchante pour sa gourmandise. Belle dissipation du trait de caractère ensoleillé du millésime 09. La chaleur est estompée, les notes sont rondes et présentent du fruit, du poivre, du boisé, l'ensemble est complètement fondu... à boire des maintenant !

Clos 19 bis ~ Pujols sur Ciron, Bordeaux ~ AB

Vincent Quirac est devenu vigneron sur le tard. Ancien guide dans les déserts et les montagnes de notre petite planète, il a fait quelques études en viticulture-oenologie, travaillé chez Patrice Lescarret (Causses-Marines) et dans quelques châteaux bordelais (pour apprendre ce qu'il ne faut pas faire). Et depuis 2008, il s'occupe de son petit jardin. Car Le Clos 19 bis est une micro exploitation de 1,5 ha. Cette surface réduite permet de travailler avec le plus grand soin. Vincent s'occupe seul de la vigne et des vinifications. Il travaille sans œnologue. Le travail du sol se fait à l'aide d'un vieux motoculteur et les traitements avec un pulvérisateur à dos. Donc pas de tracteur. La vendange est évidemment manuelle, en petits bacs pour la préserver.

La vinification est aussi très "naturelle", sans opération technologique. Si Vincent Quirac qualifie ses vins de "naturels", il admet volontiers que l'ajout de SO2 qu'il pratique est légèrement supérieur à la "norme des vins naturels", mais qu'il la situe à ce niveau, du fait de sa courte expérience (six millésimes), tout en restant largement en dessous des doses admises pour les vins conventionnels.

Graves 2015 AOC Graves

22,95€

Ce Graves rouge est issu à 50% environ de merlot, vinifié pour partie en macération semi-carbonique. Les deux cabernets (sauvignon et franc) composant le reste de l'assemblage et passant par des fermentations classiques et vinifications traditionnelles. Nez friand, bouche charnue sur les fruits rouges. Une belle astringence et une touche mentholée en fin de bouche. Un très beau Graves.

Vins Rouges

Domaine Clos Siguier ~ Lot ~ AB

Gilles Bley connaît l'histoire de Cahors et peut retracer ses racines dans le vignoble AOC depuis plusieurs générations. Sa connaissance intime du Malbec (Côt) et les vignes de Tannat sur ses 15 hectares du domaine ont conduit à un désir de créer des vins qui met en valeur cette région étages du jamais vu du potentiel de la délicatesse. Les vins bios et naturels à l'ancienne, du vrai jus de raisins fermenté sans artifice.

La Gamassade 2014 AOC Cahors

24,60€

100% Malbec, vignes de 35 ans implantés dans la meilleure terre de la ferme, vendanges manuelles et vinification en cuve bois, élevage en fûts. La famille Bley par sa simplicité nous régale avec ce cahors tout en finesse et légèreté. Un vrai bon canon tout simplement.

Domaine Matha ~ Marcillac ~ AB

Depuis 30 ans, Jean-Luc Matha travaille ses seize hectares de vignes accrochées sur les coteaux argilo-calcaires du petit village de Bruéjols, dans le vignoble de Marcillac. L'exposition et la rusticité du cépage limitant les traitements, Jean-Luc Matha, amoureux du geste vigneron et respectueux de la nature, griffe ses vignes afin d'en aérer le sol et n'apporte que des matières organiques et des minéraux. Les traitements ne sont donc que de rares exceptions : la vigne met à profit de telles attentions. Depuis 2013, le domaine est en conversion bio.

Les Cambas Rojas 2011 AOP Marcillac

20,20€

100% mansois (Braucol, Fer Servadou). Le Fer Servadou, sur les coteaux aménagés en terrasses, aux allures montagnardes, mûrit tardivement pour donner un vin reconnaissable entre tous : le Mansois. Afin de préserver la qualité des grappes, les vendangeurs assurent avec soin la cueillette. Après égrappage, les grains, en cuves de fermentation libèrent tous leurs arômes de fruits rouges et noirs qui font l'authenticité du Fer Servadou, seul cépage de l'appellation.

«Las Cambas Rojas», nom donné à nos aînés qui descendaient de la vigne les sabots et les pantalons colurés par la terre amoureuse du rougier. Ce vin mûré quelques années en bouteille, une fois décanté, exprime la douceur des fruits murs.

Vins Rouges

Domaine Frédérick Agneray ~ Le Gard ~ AB

Cela faisait un an que je prospectais dans le sud de l'Ardèche, à la recherche d'un endroit à la fois propice à la réalisation de beaux vins et assez sauvage pour que je puisse m'y sentir vivant. Un an et pas l'ombre d'une émotion en visitant différents endroits sans charme, sans âme; L'idée me vint de rechercher dans le Gard tout proche. Trois hectares mis en vente par la Safer; rendez-vous pris. Et au bout de 10 minutes je savais que ce lieu était pour moi. Des grandes terrasses de sable à 200 mètres d'altitude sur une pente orientée nord au milieu de bois de chênes. Des vignes mal entretenues, en désherbage chimique intégral ; mais tout autour une nature foisonnante. Avec l'accord du propriétaire j'ai pu me mettre au travail dès décembre 2013 ; en juin 2014 ma femme et moi avons acheté une maison à Sabran où, pendant l'été, le garage a été transformé en chai de vinification. Et depuis l'aventure se poursuit. Mode d'agriculture : en conversion AB depuis le rachat des vignes (2014). Par ailleurs je pratique l'agriculture biodynamique.

Mitan 2015 Vin de France

26,95€

100% grenache (vignes de 20 ans). Les raisins de Miton proviennent des deux plus belles parcelles du domaine. Vendange manuelle, en caisses, tri sévère à la parcelle. Egrappage de l'ensemble des raisins 30 jours de macération sans manipulation autre qu'un mouillage du chapeau au seau. Pressurage de 12 heures 40% du jus élevé en demi-muid le reste en cuve inox. Vin sans filtration ni collage sans aucun intrant autre que le SO2 à l'assemblage avec 1,4 g/hl.

Domaine La Scarabée ~ Languedoc-Roussillon ~ AB

Des vignes converties en bio depuis l'installation en 2007 pour 6ha, 3 ha de plus depuis 2010(héritées de famille, en piteux état). Sur des sols d'arènes granitiques, sables et cailloux, très filtrants, acides, en manque de matière organique et excès de potasse, comme quasiment tous les sols de vigne dans la région, à cause du NPK. Vie du sol en augmentation chaque année, sauf dans les vignes qui furent "bastonnées" d'herbicides... Climat assez humide-au pied de la montagne et à quelques km de la mer, d'où une pression fongique importante. La bio parce qu'aujourd'hui il me semble impensable d'envisager l'agriculture autrement, quand on observe les ravages occasionnés par le chimique, autant environnementaux qu'humains.

Vendanges en caissettes de 8 kg, refroidies à la température de la cave (18°) puis encuvées le lendemain pour les rouges, la plupart en grappe entière pour des macérations carboniques allant de une semaine à un mois selon les vignes. Parfois égrappage manuel ou mécanique selon la qualité du raisin; parfois mélange égrappé/grappe entière dans la même cuve: ça dépend du raisin et du millésime...Evidemment, aucun sulfitage de la vendange ni levurage ni acidification ni...! Sur les carignans, une exception depuis 2010: sulfitage à 2g/hl au pressurage, car mes carignans sont propices à des malo-lactiques sur sucres très rapides; je préfère faire ça plutôt que proposer à mes clients un pinard à 1g de volatile, imbuvable, sur les meilleurs raisins du domaine.

Isidore 2015 Vin de France

25,85€

*40% grenache noir (toutes les plus vieilles vignes), 30% syrah, 30% carignan, égrappé et grappe entière, macérés ensemble en carbo et aussi en semi carbo. Pour rendre hommage à mon arrière grand-père, un vin qui se rapproche des vins rouges traditionnels produits dans ma région: matière, degré, mais , j'espère avec plus de buvabilité!
Plus de structure tannique, mais restant léger, complexité aromatique, fruit.*



Vins Rosés



Vins Rosés

Moulin Pey-Labrie ~ Fronsac, Bordeaux ~ AB

Haut Lariveau est un ancien hôpital des Chevaliers de Malte – appelés au Moyen Âge les Hospitaliers de Saint-Jean-de-Jérusalem. Aujourd'hui, l'exploitation s'oriente vers l'agriculture biologique. Avec Moulin Pey-Labrie et Haut-Lariveau, Grégoire Hubau est maintenant reconnu par nombre de critiques comme l'un des meilleurs producteurs des appellations. Il est membre du club "Expression" qui regroupe une quinzaine de propriétés de qualité participant depuis des années au grand renouveau des appellations Fronsac et Canon-Fronsac (appellations qui n'ont pas de classement).

La Rose du Meunier Vin de France

22,25€

*100% merlot. Vendanges manuelles à pleine maturité. Eraflage total. Saignée de la cuve après 18 à 24 heures de macération. Fermentation malolactique non-faite. Elevage : En cuve pour préserver les arômes de fruits frais et garder une couleur vive.
Un vin de soif pour l'été à boire sur son fruit.*

Domaine Thierry Dolmet ~ Ardèche ~ AB

Domaine en culture bio et vin naturel sur 12 Ha; culture sans pesticide, ni herbicide travail du sol. Vinification naturelle avec maîtrise des températures sans sulfites ajoutés. Les vins ne sont ni collés, ni filtrés. Une petite pointe de gaz carbonique peut être présent. Ce gaz est un conservateur naturel du vin (léger perlant), il suffit de l'aérer avec une carafe ou par secouage.

Pométa Vin de France

20,50€

Cépage : merlot 80% et sauvignon 20%. Vinification : pressurage direct, vinification et élevage intégral en barrique de 6 à 7 vins. Non collé, non filtré. Note d'épices, petits fruits rouge macérés.

Un vin que vit, qu'est très intéressant et difficile à décrire. Un beau arôme, floral mais aussi de terre. Sec, mais plein de fruit chaleureux, le goût reste très longtemps, et ça change. Facile à boire, mais bon à savourer lentement. Nous l'aimons beaucoup !

Vins Rosés

Domaine de Brin ~ Gaillac, Tarn ~ AB

Le Domaine de Brin est situé entre Albi, Gaillac et Cordes (dans l'AOC Gaillac) sur un plateau argilo-calcaire. L'ancienne propriété familiale est entourée de bois de chênes, dans un cadre calme et préservé. Damien Bonnet est convaincu que la qualité du vin dépend de la bonne santé du vignoble et de son environnement, il tient à appliquer des méthodes de culture biologiques et de vinification naturelles. Ainsi, le vin reflète au mieux son terroir, l'influence du climat et l'expression des cépages.

Après une récolte manuelle de chaque cépage à la date optimale, les raisins sont vinifiés de façon naturelle avec les levures indigènes. L'élevage se fait lentement, au rythme des saisons, en cuves ou en barriques sans ajout de soufre (seul un très léger sulfitage 1g/hl est effectué à la mise en bouteilles). La clarification se fait par simple gravité puis soutirage sans collage.

La Vie en Rosé 2016 Vin de France

20,95€

100% Duras. Récolte manuelle des raisins selon la maturité optimale des différents cépages.

Fermentation spontanée avec les levures indigènes naturellement présentes sur la peau du raisin.

Elevage du vin sans soufre en petite cuve sur les lies de fermentation. Clarification naturelle sans collage. Mise en bouteille précoce du vin pour conserver fraîcheur et arômes, très faible sulfitage avant la mise en bouteille.

Frais, acidulé et vivement épicé.



Vins Pétillants



Vins Pétillants

Champagne Delong-Marlène ~ Allemant ~ AB

Fondé en 1966 à Allemant, par Gérard Delong, le Champagne Delong Marlène est dirigé aujourd'hui par deux jeunes passionnés et amoureux de la nature qui élaborent au sein de la Maison l'ensemble des cuvées, de la vendange à l'expédition sur votre table. Le domaine exploité s'étend sur 5 ha 30, sur 3 villages des Côteaux Sézannais : Allemant, Broyes et Sézanne. Le sous-sol crayeux et les sols très divers par commune, allant du sable à l'argile en passant par les limons et le calcaire sont des atouts majeurs pour la culture de la vigne.

Marlène et Damien cultivent les 3 cépages champenois (Pinot Noir, Pinot Meunier et Chardonnay) sur des vignes affichant une moyenne d'âge de 40 ans. Récoltants-manipulants de père en fille, fiers de leurs racines, ils sont Vignerons Indépendants et revendiquent leur liberté de travailler leurs vins selon leurs envies, dans le respect de la tradition Champenoise.

<< Nous avons un rêve... Transmettre à nos enfants la terre de nos parents, sans l'avoir dégradée, en l'ayant exploitée avec respect pour en faire découvrir ses richesses. Pour nous, cette notion d'Esprit Nature a deux sens : Le respect de l'environnement, de l'écosystème, de la faune et de la flore en privilégiant la viticulture durable. Et la libre expression de la Nature, des raisins et des vins, sans intervention de l'homme, afin d'élaborer des Champagnes plus ouverts, expressifs et caractériels qui reflètent le terroir dont ils sont issus en respectant le consommateur. >>

Brut Prestige AOC Champagne

31,95€

Fruit d'un assemblage de 50% de Chardonnay, 30% de Pinot Noir et 20% de Pinot Meunier élevés sous le signe d'une viticulture durable, cette Cuvée Prestige a vieilli au minimum trois ans dans l'obscurité de nos caves. Son nez beurré, riche et gourmand et sa bouche fraîche et ronde révèlent des notes de poire mûre et de coing confit qui en font un Champagne unique, véritable reflet de notre savoir-faire familial.

Champagne Odil Moret ~ Baye

Situé à Baye dans un charmant petit village verdoyant de la Brie Champenoise, à mi-chemin du Sézannais et de la Côte des Blancs, notre exploitation familiale s'étend sur 5 hectares de vignes AOC Champagne pour une production d'environ 40 000 bouteilles par an. Vignerons depuis 4 générations et Récoltant Manipulant (R.M) depuis 2 générations, notre champagne provient exclusivement des parcelles que nous exploitons. Toutes les étapes de production et vinification sont réalisées par nos soins et dans nos celliers.

Notre champagne nous ressemble, c'est d'abord le fruit du travail bien fait, le respect de la terre et du Terroir et de l'amour de notre métier. Notre champagne est simplement authentique et vrai, franc et droit à l'image des producteurs que nous sommes. Nous respectons des méthodes traditionnelles. Une technique artisanale afin de donner un goût authentique à nos cuvées...

Cuvé Brut Tradition AOC Champagne

26,55€

Cette cuvée présente une teinte jaune pâle aux reflets or. L'effervescence est soutenue avec un beau cordon de mousse persistant. Le nez est dominé par des arômes de fruits jaunes (abricot, coing) mûrs, voire compotés qui évoluent petit à petit vers des notes pâtisseries. La bouche est toute en gourmandise, elle est très ample et ronde. On y retrouve les arômes de fruits jaunes ainsi que des notes grillées, toastées. La finale est fraîche, ce qui rehausse le volume en bouche.

Vins Pétillants

Domaine Les Capriades ~ Loir et Cher ~ AB

Pascal Potaire est devenu le maître du Petillant Naturel, Le Roi de la bulle nature. Et c'est bien mérité! Pas de chimie, pas d'intrant, tout sur un fil mais toujours réussi.

Piège à Filles Rosé Vin de France

22,85€

Gamay, Pineau d'Aunis, Grolleau Noir, Cabernet Franc and Côt. C'est un vrai régal, avec juste la micro pointe de sucre qui le rend irrésistible à l'apéro.

Domaine du Noble ~ Loupiac, Bordeaux

Les vins du Domaine du Noble séduisent toujours par leur franchise et leur netteté ; ils donnent une expression très juste de la typicité des vins de Loupiac, alliant une élégance aromatique véritable à une certaine vivacité.

Dejean et Fils Blanc de Blancs Brut Vin de France

15,65€

Méthode traditionnelle Blanc de Blancs Brut. Vin mousseuse de qualité.