



SÉLECTION VINS



SAUTERNES

*Petit Guiraud
Château Guiraud*

Entièrement produit en agriculture biologique (label AB obtenu en 2011), le Petit Guiraud est le résultat de l'assemblage de plusieurs lots choisis pour leur style. Élevé en barriques puis en cuve inox sous température dirigée, il se démarque par sa fraîcheur, son équilibre et sa finesse.

Caviste, vente directe – 26 €



BORDEAUX AOC

*Blanc 2019
Mouton Cadet*

De sa robe brillante aux reflets d'or, cette cuvée exhale les agrumes et révèle également des notes de fruit tropical ainsi qu'une pointe de yuzu. Un vin frais et minéral, marqué par des fruits jaunes et des agrumes, et rehaussé par de légers arômes de buis. En bouche, il dévoile un équilibre parfait.

GMS – 6,45 €



CÔTE-DE-PROVENCE AOP

*Première blanc
Figuère 2018*

Ce vin issu de cépages rolle et sémillon profite de la certification bio Ecocert depuis 1979. La robe d'or vif. Le nez est puissant aux notes de fleurs blanches sauvages, de fruits blancs, de fenouil et de buis qui ne manquent pas de rappeler la garrigue. Bouche franche, offrant un bel équilibre salin et sapide.

**Caviste, vente directe
16,40 €**



MUSCADET-SÈVRE-ET-MAINE AOP

*Convergence 2018
Domaine Locus*

Les arômes s'expriment sur des notes d'agrumes. Ce vin apporte finesse et tension avec une pointe de salinité. L'élevage sur lies apporte en finale une rondeur persistante. Ce vin s'accordera avec des poissons fins (bar, sole), et fruits de mer tels que des coquilles Saint-Jacques et des huîtres.

**Cavistes, vente directe
9,50 €**



CÔTES-DE-PROVENCE AOP

*Blanc 2018
Château des Bertrands*

Avec sa belle robe d'un jaune intense, le nez très complexe s'ouvre sur des arômes de fruits exotiques mûrs et de poire, avec une pointe d'amande. La bouche onctueuse, presque grasse mais toujours fraîche, offre une attaque franche et charmante de fruits à chair blanche finement relevée de poivre blanc. Finale explosive de zestes de citrons.

**Cavistes, vente directe
3,50 €**



VAUCLUSE IGP

*Terre de Treimars 2015
Domaine Les Davids*

Cette cuvée 100% syrah, aux reflets rubis, vendangée et triée à la main, élevée en fûts donne une cuvée au nez vanillé avec des notes de fruits rouges assez mûrs tels que la cerise noire, la mûre et quelques notes de framboise. La structure tannique en fin de bouche est synonyme de grand millésime.

Vente directe – 16,80 €



COTEAUX-DU-GIENNOIS AOP

*Alchimie rouge 2018
Domaine de Terres Blanches*

Issu d'un cépage 70% pinot noir et 30% gamay, le nez de fruits rouges domine avant que quelques touches poivrées apparaissent et se confirment en bouche où rondeur et tanins fondus créent l'harmonie. À apprécier avec une viande rôtie ou des mets plus épicés.

Cavistes, vente directe – 10 €



SAINT-CHINIAN AOC

*Éclats de Schistes 2016
Cave de Roquebrun*

Sélection de vieilles vignes produisant un pur concentré de nectar, cette cuvée présente des arômes intenses de petits fruits noirs qui cèdent la place aux épices douces, au cacao et au poivre noir. Un parfait équilibre aromatique et structurel pour ce vin que l'on peut déguster dès à présent ou laisser vieillir sans inquiétude.

Carrefour – 10,95 €



BORDEAUX ROUGE AOP

*Depuis 1935
Petit Verdot*

Terre de Vignerons
Cépage 100% petit verdot, cette cuvée offre une couleur rouge intense, un nez aux arômes de cerise et de prune et un corps puissant et structuré, laissant place à une finale sur des notes de violette et de réglisse. Se marie avec un magret de canard, un plat épicé, un fromage type bleus et un dessert au chocolat.

**Carrefour Market, Proxi
4,95 €**



SAINT-JOSEPH AOC

*Tildé rouge 2017
Pierre Jean Villa*

Cépage 100% syrah. Les vieilles vignes lui apportent une rare profondeur. L'attaque est austère mais affiche de l'élégance. La bouche est portée par un minéral saisissant et des tanins de belles qualités.

Vente directe – 37 €



SÉLECTION VINS



VINS DE FRANCE *Zesty White French Beaches*

Cépage: 80% sauvignon blanc, 20% grenache blanc
Vin à la couleur intense et rayonnante. Mettre son nez dedans est comme se perdre dans les allées fournies d'un marché aux agrumes. Dès la première gorgée, le vin se révèle dans un équilibre de fraîcheur marine et de volupté gourmande.

**Cavistes, vente directe
9,90€**



ARDÈCHE IGP *Mathilde blanc 2018 Domaine de Vigier*

Belle teinte jaune or, aspect brillant et lumineux. Nez puissant et sirupeux où dominant des notes de fruits à chair blanche, mais également de fruits confits et de guimauve. Attaque puissante, ronde et moelleuse, relevée par une touche d'acidité. En bouche, une dominante de fruits confits. Bonne persistance en finale.

**Cavistes, vente directe
10,20€**



GRIGNAN-LES-ADHÉMAR AOC *Serre de Courrent 2017 Château Bizard*

Robe profonde et bouche charnue avec des tanins présents, bien enrobés. Un vin racé, d'une grande complexité aromatique et d'une finale exceptionnelle. Le Serre de Courrent se conjugue à merveille avec la cuisine raffinée: canard à l'orange, civet de lièvre, tournedos Rossini...

Vente directe - 16€



FITOU AOP *Prestige 2017 Domaine Lérès*

Mélange de cépages carignan, grenache noir et syrah. Le disque est brillant, la robe d'un beau rouge soutenu. Le nez est cassis. Tanins fins et bien présents, des notes d'épices et de poivre. Cette cuvée se boit dès maintenant et pendant encore 6 ans sur des pièces de viandes grillées ou des fromages affinés.

Vente directe - 9,50€



COSTIÈRES-DE-NÎMES AOP *Denim by Beaubois 2018 - Château Beaubois*

Robe rouge sombre, pourpre. Nez de fruits noirs et rouges mûrs, épices. Attaque franche et fruitée rappelant les arômes du nez ainsi que la réglisse. Croquant et intense, tanins soyeux mais présents. Gourmand et puissant, ce vin élégant et structuré est à déguster après quelques temps d'ouverture sur des viandes et fromages

Cavistes, vente directe - 17€



FRONTON AOP *Pinot St-Georges 2015 Château Bouissel*

Cépage négrette (vignes âgées d'une vingtaine d'années). Vin frais, souple et élégant aux arômes de violette, cassis et réglisse. Très convivial, à apprécier dès l'apéritif, en accompagnement de viandes, de fromages doux ou d'une cuisine exotique. À essayer sur un gâteau au chocolat noir peu sucré.

Cavistes - 14,60€



SAINT-JOSEPH AOC *Rouge 2018 Domaine Courbis*

100% syrah, issu de vignes de 30 ans, cette cuvée séduit par sa puissance, son équilibre et la justesse de son fruit. Avec ses notes de petits fruits rouges, de prune, de violette et sa touche poivrée, il offre de la concentration sans se départir de son élégance.

Cavistes - 24€



GAILLAC AOC *Prunelart de Labarthe Domaine de Labarthe*

Un ensemble typé, à la robe très sombre et violacée, aux notes de fruits murs (pruneaux, prune, et framboise) doublées de notes fleuries (violette et pivoine). Bouche harmonieuse portée par des notes de fruits rouges aux pointes de réglisses, gras à ample, belle matière aux tanins enrobés.

**Caviste, vente directe
18,50€**



CROZES-HERMITAGE AOC *Inspiration Domaine de la Ville rouge*

Ce 100% syrah (vignes âgées de 20 ans) à la couleur intense, et au nez complexe de fruits rouges est un vin très rond, avec de la matière et une finale structurée; elle mérite un vieillissement de quelques années.

**Cavistes, vente directe
13€**



CAHORS AOC *Lucter 2018 Château de Haute-Serre*

Jolie robe rubis aux reflets violacés. Un vin pur et franc dont le nez déborde de fruits frais (mûre et cassis) avec des notes de violette. La bouche est croquante et équilibrée, elle révèle une finale remarquablement aromatique avec une touche de menthe poivrée et de moka.

Cavistes - 13,90€