



SÉLECTION VINS



AOC CÔTES-DE-PROVENCE
Château Sainte Roseline Cuvée La Chapelle de Sainte Roseline
Cette cuvée d'exception issue du cépage rolle se pare d'une robe claire et brillante. Son nez complexe et intense mêle harmonieusement des notes de litchi, de poire et de romarin. La bouche est complexe et allie fraîcheur, finesse et fruit avec une note finale citronnée.
Vente directe, cavistes – 26,90 €



IGP CÔTES-DE-GASCOGNE
Domaine Tariquet Dernières grives
Issu uniquement du cépage petit manseng, ce vin est moelleux, élégant et offre un bel équilibre entre douceur et acidité. Riche, puissant et frais, il propose des notes fruitées, vanillées et de truffes blanches. Une cuvée confidentielle qui s'accorde parfaitement avec des fraises fraîches, un moelleux au chocolat ou une tarte tatin.
Cavistes – 18 €



AOP ALSACE
Domaine Bott-Geyl Sonnenglanz Grand Cru 2012
Avec un nez complexe et élégant, ce vin d'Alsace dévoile des arômes de miel, d'ananas et de pomélo que l'on retrouve en bouche. Ce 100% pinot gris est idéalement servi sur une terrine de foie gras, du ris de veau aux morilles ou encore du canard au miel ou à l'orange.
Vente directe, cavistes – 27 €



AOC PACHERENC-DU-VIC-BILH
Simon Ribert Statéus 2017
Un vin blanc moelleux à la robe paille clair qui s'exprime tout en fraîcheur avec son nez frais et floral aux notes de pêche, de mirabelle et d'abricot sec. La bouche est souple, douce et équilibrée, offrant une finale acidulée. Idéal servi sur du foie gras, une tarte au citron ou un bavaois de fruits exotiques.
Vente directe, cavistes – 15 €



AOC POUILLY-FUMÉ
Château de Tracy Mademoiselle de « T » 2020
Avec sa robe jaune pâle aux reflets gris argentés, cette cuvée exprime toute la typicité du sauvignon avec des arômes de bourgeon de cassis, de chèvrefeuille, d'agrumes et de safran. La bouche est marquée par les arômes d'agrumes et de fruits exotiques avec une finale fraîche et saline.
Vente directe, cavistes – 16,50 €



AOC CHABLIS-PREMIER-CRU-CÔTE-DE-LÉCHET
La Chablisienne blanc 2018
Ce chablis premier cru dévoile une robe limpide couleur or, jaune pâle et blanc mêlés. Le nez est complexe avec des notes florales et de fruits blancs légèrement épicés et vanillés, ainsi qu'une pointe de minéralité. La bouche est fraîche et élançée avec des notes salines et minérales.
Cavistes – 21,20 €



AOC SAINT-AUBIN
Prosper Maufoux Clos du Château 2018
Ce chardonnay à la robe or pâle dévoile un nez aux notes toastées. En bouche, on découvre un vin de garde rond et chaleureux aux notes vanillées accompagnées d'un léger boisé caractéristique de son élevage en fût. Idéal pour sublimer un risotto aux légumes.
Vente directe, cavistes – 22,90 €



AOP SAINT-JOSEPH
Domaine Lionel Faury blanc
Les arômes d'acacia et de chèvrefeuille, soutenus par des notes d'amande et de noisette sont amenés par la marsanne. Associée à la marsanne, la roussane apporte des notes délicates d'aubépine, de thé vert et de miel qui donnent de l'amplitude et de la profondeur à la bouche.
Vente directe, cavistes – 22 €



AOC BOURGOGNE
Domaine Jacques Prieur Bourgogne Chardonnay 2018
Ce 100% chardonnay se dévoile dans une robe or vert lumineuse avec un nez qui évoque les fruits blancs comme la pêche et la poire, ainsi que des notes toastées. La bouche est agréable et légèrement épicée, tout en friandise.
Cavistes – 20,60 €



AOC ALSACE-RIESLING
Bestheim Exception 2017
Cuvée exceptionnelle et confidentielle, Exception 2017 se dévoile dans une robe or brillante et dégage au nez des notes vanillées ainsi que des notes de petits fruits rouges, de fruits jaunes, de fleurs et de minéralité. La bouche est équilibrée, parfaite pour accompagner de la lotte au safran ou du homard et des langoustes grillées.
Vente directe, cavistes – 15 €



AOP CÔTES-DU-ROUSSILLON

*Château de Rey
Les Galets Roulés 2020*

Paré d'une jolie robe brillante jaune pâle aux reflets dorés, ce vin blanc de garde présente un nez expressif aux notes de fleur de jasmin, de pêche de vigne et d'amande grillée. La bouche est fraîche et tonique, idéale pour accompagner l'apéritif, les poissons à chair blanche ou encore les gambas.

Vente directe, cavistes - 18,50 €



AOC REUILLY

*Domaine Jamain
Les Chênes blanc 2018*

Habillée d'une belle robe couleur or, cette cuvée offre un nez qui souligne une grande intensité aromatique de coing et de vanille. La bouche est riche avec des saveurs de fruits compotés. Ce vin de gastronomie flattera les poissons en sauce, les poulardes à la crème et les fromages de caractère.

Vente directe, cavistes - 16,50 €



AOC MENETOU-SALON
*Domaine Clément
Classique blanc*

Élégante et souple, cette cuvée Classique blanc dévoile des arômes complexes de fruits blancs et une bouche dense et équilibrée. Servi frais, ce vin accompagne idéalement des poissons et des fruits de mer. À boire dans sa jeunesse.

Cavistes - 16 €



AOC SAINT-VÉRAN
*Terres secrètes
Révélys 2017*

Issue à 100% de chardonnay, cette cuvée possède une robe d'un or étincelant et un nez qui s'exprime avec des arômes de fleurs blanches et de fruits blancs mûrs. La bouche est ample avec des notes toastées et une jolie minéralité qui apporte de la fraîcheur.

Vente directe - 39 €



AOC CROZES-HERMITAGE

*Domaine Laurent
Fayolle - Les Pontaix
rouge 2018*

Entièrement issu du cépage syrah, ce crozes-hermitage est un vin de garde qui offre au nez des arômes de fruits rouges et d'épices que l'on retrouve en bouche. Cette dernière est généreuse et persistante, des caractéristiques qui le rendent idéal pour accompagner de l'agneau, une entrecôte ou du canard.

Cavistes - 20 €



AOP SAINT-ESTÈPHE

*Château de Côme
rouge 2019*

Avec son nez complexe, ce vin évoque des arômes de fruits noirs et rouges avec des notes légèrement vanillées. Riche mais plein de finesse et d'élégance, ce vin offre en bouche un fruité complexe et une finale longue et persistante. Idéal sur des viandes rouges ou en sauces.

Biocoop - 28,50 €



AOP PESSAC-LÉOGNAN

*Château La Louvière
rouge 2016*

Ce millésime 2016 se dévoile dans une robe d'un rouge grenat et présente un nez d'une jolie intensité aux arômes de petits fruits rouges, de réglisse et de notes vanillées. La bouche est équilibrée avec une belle longueur, parfaite pour accompagner une poularde farcie, des ris de veau braisés ou des fromages comme la tomme de brebis et le roquefort.

Vente directe, cavistes, Casino - 24,98 €



AOP MÉDOC

*Bernard Magrez
58 2018*

Cette cuvée 58 se pare d'une belle robe intense allant du rubis au grenat. Son nez révèle des notes de fruits noirs comme le cassis et la mûre, ainsi que des effluves empyreumatiques variant entre la vanille et la torréfaction. En bouche, ce vin est vif et généreux avec une finale persistante est aromatique qui le rend parfait pour accompagner la charcuterie et les plateaux de fromages.

Cavistes, Casino - 8,25 €



AOP SAINT-NICOLAS-DE-BOURGEOUIL
*Famille Amiraault
Grosbois - Les Graipins
2018*

Ce vin médaillé présente au nez une belle fraîcheur aux arômes de fruits avec quelques notes fumées sans trop de marquage bois. En bouche, des notes de fumée de tabac viennent rehausser le vin qui propose une attaque souple et des arômes de fruits rouges. Idéal servi sur des viandes grillées et des fromages à pâte molle.

Casino - 12,60 €



AOC BOURGOGNE

*Domaine Prunier-Damy
Auxey-Duresses
vieilles vignes 2019*

Ce bourgogne fin et fruité est doté d'une belle complexité aromatique qui s'affirme en bouche. Celle-ci est soyeuse et révèle des notes épicées et de fruits rouges élégants. Idéal pour accompagner les viandes blanches ou rouges grillées et le comté.

Lidl - 14,99 €



AOC SAINT-ESTÈPHE
Château Calon Ségur
Le Marquis de Calon
Ségur 2017

Résultat d'un assemblage de merlot, de cabernet sauvignon et de cabernet franc, cette cuvée dévoile une robe vive et intense. Son bouquet aromatique se développe sur des notes florales fraîches et de fruits rouges. La bouche est élégante et offre une jolie fraîcheur aromatique persistante.

Cavistes – 27,50 €



AOC SAUMUR-CHAMPIGNY
*Domaine Langlois-
Château*
vieilles vignes 2016

Issu uniquement du cépage cabernet franc, ce vin se pare d'une belle robe rouge rubis très foncée, tirant vers le noir. Son nez est expressif et offre un mélange d'arômes de fruits mûrs et de notes torréfiées. La bouche est élégante et agréable avec une touche poivrée en finale. Ce vin de garde accompagne très bien les gibiers et les viandes braisées.

Vente directe, cavistes – 19,60 €



AOC CÔTES-DU-VIVARAÏS
Les Terriers
Un air de serine 2018

Issue des cépages syrah et grenache noir, cette cuvée dévoile au nez des notes de fruits noirs comme la mûre et le cassis, que l'on retrouve en bouche. Ce vin est idéal pour accompagner le bœuf, l'agneau, les fromages forts et les plats épicés comme le dhal de lentilles corail.

Vente directe, cavistes – 18,50 €



AOC MARGAUX
*Château Marquis
de Terme*
rouge 2014

Paré d'une robe violette, ce vin rouge dévoile des arômes de café grillé qui se prolongent en bouche pour offrir une finale épicée. La bouche est concentrée, mais harmonieuse avec un côté légèrement boisé. Un vin élégant et subtil, parfait pour accompagner une viande rouge ou un fromage affiné.

Vente directe, cavistes – 47 €



AOC SAINT-JULIEN
*Château Ducru-
Beaucaillou*
Le Petit Ducru 2018

Issu des cépages merlot noir et cabernet sauvignon, Le Petit Ducru 2018 dévoile une robe grenat foncé. Au nez, il se distingue par ses arômes fruités de fruits rouges. La bouche offre une belle ampleur que l'on apprécie d'autant plus avec le temps. Idéal pour accompagner les volailles.

Cavistes – 28 €



AOC SAINT-ÉMILION-GRAND CRU
Château de Ferrand
Le Différent 2016

Cette cuvée divulgue sa jeunesse dans sa robe pourpre aux reflets légèrement violacés. Son nez s'ouvre sur des beaux fruits noirs accompagnés de quelques notes toastées. La bouche de ce millésime de garde offre une belle fraîcheur et des arômes boisés.

Cavistes – 22 €



AOP GRIGNAN-LES-ADHÉMAR
Château Bizard
Montagne de Raucoule

Paré d'une robe soutenue couleur rouge magenta aux reflets pourpres, ce vin de garde est aromatique avec des arômes de fruits mûrs et des notes de réglisse. Agréable et savoureux, il s'accorde parfaitement avec un jarret de veau en croûte, du tartare de thon ou un saumon sauce vin rouge ainsi qu'avec la cuisine épicée.

Vente directe – 16 €



AOC SAINT-ÉMILION
Relais de la Dominique
rouge 2018

Ce 100% merlot se pare d'une belle robe grenat intense et exprime au nez des arômes de fruits rouges et d'épices. Un bouquet complexe et séducteur, nuancé de notes de mûre, de framboise et de réglisse que l'on retrouve en bouche avec une grande fraîcheur et une finale équilibrée.

Vente directe, cavistes – 19,90 €



AOC SAINT-ÉMILION
Château Malengin
Eve 2018

Issu uniquement du cépage merlot, ce vin de garde se dévoile dans une robe profonde, presque noire. Son nez est éclatant de fruits bien mûrs, dominé par la cerise fraîche et une note florale légère en arrière-plan. La bouche est fraîche, souple et élégante, aux arômes de cerise et de myrtille.

Cavistes – 27 €



AOC CÔTEAUX-D'AIX-EN-PROVENCE
Château Calissanne
Rocher rouge 2015

Majoritairement composé de mourvèdre et d'une petite part de syrah, ce vin riche offre une bouche charnue et élégante aux notes de groseille, de cèdre et d'épices douces. Véritable vin de garde, cette cuvée convient à la cuisine généreuse comme les viandes rouges en sauce, les volailles et les petits gibiers mijotés. À servir à 16 °C.

Vente directe, cavistes – 29,90 €



**AOP CÔTES-
DE-PROVENCE**

*Château de Saint-Martin
Comtesse de Saint-Martin rouge 2016*

Ce cru classé issu des vieilles vignes propose une robe profonde pourpre carmin et un nez fin aux saveurs de fruits noirs et d'épices douces. En bouche, on retrouve les épices douces mêlées à des arômes de mûres, de cerises, de cuir et de crème de cacao. Idéal servi sur un tournedos Rossini ou un fondant au chocolat.

Vente directe – 29,90 €



AOC CHINON

*Château de Saint
Louans rouge 2016*

Ce vin de garde puissant et structuré dévoile des arômes de fruits rouges bien mûrs et d'épices, rejoins par des notes vanillées dans sa jeunesse. La bouche est pleine avec une finale longue. Jeune, il est à carafes quelques heures avant de le servir à 18 °C.

Vente directe – 31,50 €



**AOC COSTIÈRES-
DE-NÎMES**

*Château Beaubois
Denim by Beaubois*

Paré d'une belle robe rouge sombre et pourpre, ce vin offre un nez de fruits noirs et rouges mûrs et d'épices. La bouche est concentrée et fruitée tout en rappelant les arômes du nez ainsi que la réglisse. Gourmand et puissant, ce vin de garde est élégant et structuré et accompagne parfaitement les viandes et les fromages.

Vente directe, cavistes – 18 €



**AOP TERRASSES-
DU-LARZAC**

*Château des Crès
Ricards
Enothera 2018*

Habillé d'une belle robe profonde et rubis, ce vin dévoile un nez complexe aux arômes de fruits mûrs, d'épices, de tabac et de moka. La bouche est ample, veloutée et fruitée avec une finale réglissée qui apporte beaucoup de fraîcheur. Idéal sur un onglot sauce vigneronne ou une côte de bœuf.

Cavistes – 17,50 €



AOC BELLET

*Clos Saint-Vincent
Vino di Gio rouge 2019*

Issu à 100% du cépage folle noire, ce vin rouge présente au nez un bouquet de cassis et de framboise qui s'accorde parfaitement à des notes d'épices nobles. La bouche est veloutée avec une finale rafraîchissante avec des notes mentholées et de laurier.

**Vente directe,
cavistes – 60 €**



AOC CAHORS

*Maison Marlère
Les Heures heureuses*

Ce 100% malbec présente une robe rubis pourpre et un nez avec des notes de réglisse et de fraise. La dégustation révèle un vin équilibré, une belle rondeur en bouche et une finale aromatique et fruitée.

**Vente directe,
cavistes – 9 €**



AOC POMEROL

*Château Rouget
Le Carillon de Rouget
2015*

Paré d'une robe d'un rouge rubis soutenu, ce pomerol offre un nez expressif sur les fruits rouges et noirs mûrs. La bouche est généreuse, riche et ample avec des notes de fruits noirs. Un vin que l'on appréciera d'autant plus après quelques années.

Cavistes – 27,06 €



AOC GAILLAC

*Domaine de
La Petite Tuile
Le Vallon rouge 2018*

Issu des cépages Braucol et durs à parts égales, ce vin propose une grande longueur et une bouche soyeuse aux arômes de griotte et de cacao. Le nez, comme la bouche, est marqué par l'expression du bois ainsi que par des notes d'épices poivrées caractéristiques du duras.

Vente directe, cavistes – 16 €



**AOP CÔTES-
DE-PROVENCE**

*Château La Castille
Aubert 2018*

Habillé d'une robe cassis et grenat profond, ce vin offre des arômes de fruits mûrs préservés ainsi que des notes de fruits confits, de cuir et de vanille conférées par son élevage en barrique. Un vin charpenté et puissant à consommer dans les 12 à 48 mois.

**Vente directe, cavistes –
20 €**



**AOC BOURGOGNE-
HAUTES-CÔTES-
DE-NUITS**

*Domaine Thevenot
Le Brun & Fils
Clos du Vignon –
La Cabotte 2018*

Le nez laisse découvrir des arômes complexes de cassis et d'épices. Les notes boisées se fondent après quelques mois de vieillissement pour donner un bouquet d'une belle complexité. La bouche est puissante et fine avec une jolie longueur minérale. Idéal servi sur des viandes grillées.

Vente directe, cavistes – 16 €