



Pour bien préparer les fêtes

Le champagne brut nature rosé Moutard

De sa robe rose corail soutenue par un cordon de fines bulles, s'évadent des parfums de framboise, arômes que l'on retrouve dans une bouche nette, précise et fraîche.

Servir à une température de 8-10° à l'apéritif ou pendant le repas pour accompagner crustacés, cuisine exotique ou desserts aux fruits rouges très peu sucrés.

Prix ttc départ cave : 21,90 euros



Le nouveau brut classique ALFRED GRATIEN

Le nez s'ouvre sur des arômes intenses d'agrumes, de mangue, de pêche et d'abricot. La bouche offre un remarquable équilibre entre la puissance aromatique et la fraîcheur des fruits exotiques dans une matière veloutée empreinte d'une belle vivacité.

Prix Ttc départ cave : 35 euros



Champagne Moutard brut nature Cuvée des 2 Sœurs

Afin de développer les arômes et la finesse des bulles, il est élevé trois ans au contact des levures, avant dégorgement. Le volume perdu au moment de l'expulsion du bouchon de lies est remplacé par le vin d'origine.

Il offre un joli nez d'eau-de-vie de prune avec quelques parfums floraux. En bouche, les arômes de mirabelle se mêlent à des notes de fruits exotiques dans une matière douce tout en rondeur. Des qualités dues à l'apport de vins de réserve.

Servir à une température de 8-10° à l'apéritif ou pendant le repas pour accompagner poissons ou volailles à chair blanche, foie gras, desserts aux fruits exotiques.

Prix ttc départ cave : 33 euros



Champagne DRAPPIER cuvée Quattuor

Dans sa belle robe blonde, lumineuse, il offre un nez intense et floral, délicatement marqué par une touche d'amande grillée et prêt à s'épanouir plus encore pour satisfaire les amateurs de Champagne qui sauront le garder en cave.

Parfait équilibre en bouche où le vin se conduit sans brutalité, mais avec pureté et fraîcheur jusqu'à offrir une finale douce, particulièrement harmonieuse.

Prix TTC départ cave 42,00 euros



Single de SAMALENS 15 ans d'âge

Caractérisé par des senteurs de bois de cèdre, tabac et boîte à cigare, accompagné de notes d'épices et balsamiques, de noix de muscade, safran et coriandre. Il est complété par des arômes de fruits confits (orange, poire, abricot). Au palais, belle concentration offrant une grande souplesse où de nombreuses notes balsamiques fondues envahissent le palais.

Une grande longueur de cinq à six minutes. Caractère d'encens intense.

Très belle eau-de-vie vieille et complexe, pour les amateurs de grands spiritueux bruns.

Prix 50 euros



shopping



Mas Gabinèle Rarissime rouge 2006

Un petit parmi les grands... et le plaisir tout simplement ! Ou comment un vin du midi de la France se hisse à la première place d'une dégustation de grands crus classés.

Au milieu des plus grands noms du vin, Mas Gabinèle Rarissime rouge 2006 de l'Appellation contrôlée Faugères emporte la première place.

Un « petit vin » qui a l'étoffe de flirter avec les grands. Le luxe n'est-il pas le plaisir... tout simplement ?

Il est élaboré à partir de raisins de Syrah et Mourvèdre sur des sols de schistes gréseux et avec des rendements ne dépassant pas 15 hl/ha. Thierry Rodriguez, le vigneron, en signe la vinification conduite comme celle de grands vins de garde : des macérations longues et douces à températures élevées, des élevages exclusivement en barriques neuves de 16 à 18 mois.

Prix 27 euros

Atal Sia

Sa texture est souple, chaleureuse, voluptueuse et les tannins très serrés se fondent en bouche. Le fruit, mûr, tendre, généreux, évoque le jus de myrtille, les essences de cacao et de réglisse. Il se termine sur une remarquable note de fraîcheur.

Prix Ttc départ cave : 17 euros



Atal Sia

Château de GAURE 2008 Cuvée pour mon père

Le carignan apporte finesse et fraîcheur, le grenache ses arômes de fruits noirs (cassis, mûre). La syrah et le mourvèdre renforcent la complexité aromatique et la finesse de la structure tannique. Concentré, mais sans excès, le vin se fait tout doux en bouche sur fond de saveurs de fruits noirs bien mûrs avec des notes de réglisse.

Prix Ttc départ cave : 12,50 euros.



Côtes du Roussillon villages La Crinyane 2008 Domaine Singla

Nez marqué par les parfums de fruits noirs, de poivre, de garrigue et de violette. Bouche concentrée et épicée.

Servir à une température de 15° sur des viandes grillées, mijotées ou poêlées.

Production : 4 000 bouteilles
Prix ttc départ cave : 15,00 euros



Les Chabriles rouge 2007 Cairanne Côtes du Rhône Villages du Domaine Brusset

ROBE rubis aux notes pourpre noir. NEZ intense et complexe, avec des arômes de cerise noire confite, fumés, réglisse et une note minérale et fraîche.

BOUCHE joliment équilibrée entre puissance et souplesse, fruits confiturés et élégance, un vin précis et très long sur la gourmandise, les épices et la fraîcheur.

Prix ttc départ : 12,00 euros



Esprit de granit

Une robe grenat, dense et profonde.

Un nez de grande fraîcheur et complexe, des notes fumées, des arômes de fruits noirs cassis - myrtille, eucalyptus, bâton de réglisse, avec une touche épicée et minérale.

Prix départ cave : 12,30 euros

