

**Descriptif des vins  
de la Foire aux vins 2024  
des magasins Gamm Vert**



**Prospectus 8 pages**

## Présentation

Ce document est destiné à vous apporter une aide pour conseiller vos clients. Tous les vins du catalogue sont présentés. A chaque fois vous trouverez des éléments sur la région du vin, sur ses cépages, le temps de garde possible, le type de vin, une description du vin, un résumé en deux mots et des alliances possibles.

**INFO : Les problématiques du pouvoir d'achat, l'inquiétude liée à la guerre en Ukraine, la perte de notoriété des vins de Bordeaux chez les consommateurs quarantennaires et trentennaires apportent tout l'intérêt d'un vrai conseil. Mettez bien en avant que tous les vins retenus ont été sélectionnés grâce à des dégustations en aveugle par un jury de salariés de chez vous, comprenant des responsables des magasins, des rayons terroirs, d'amateurs de vins et de la responsable des achats. Les vins retenus sont ceux qui ont été le plus appréciés par l'ensemble des dégustateurs.**

### Points clefs :

Bordeaux est la région la plus représentée, suivi du grand Val de Loire, puis du Sud-Ouest. Cette année, il y a plus de vins blancs et la Bourgogne est bien représentée. En vin effervescent on a la Clairette de Die, qui se situe dans la vallée du Rhône centrale.

44% des vins ont un prix inférieur à 6 €, la gamme des prix allant de 2,99 € à 17,99 €.

76% des vins ont au maximum 3 ans, mais tous peuvent déjà être consommés. Vous avez 4 références en 2019, ce sont des vins à vendre en priorité car ils sont déjà évolués et prêts à boire.

Type de vin	Rouge	rosé	blanc sec	blanc moelleux et liquoreux	blanc mousseux	Total
Nombre de références	33	2	10	4	1	50

Région	Bordelais	Loire/Charente	Bourgogne	Sud-Ouest	Côtes du Rhône	Languedoc	Total
Nombre de références	16	14	4	8	7	1	50

Prix	inf à 4€ prix rapporté à 75 cl	Entre 4 et 6 €	Entre 6,1 et 9€	Entre 9 et 13 €	supérieur à 13 €	Total
Nombre de références	6	16	16	11	1	50

	2023	2022	2021	2020	2019	Non millésimé	Total
Nombre de références	12	21	5	3	4	5	50

	Nombre	millésime	
<b>Vin jeune</b>	38	2023, 2022	Loire, Bourgogne, Sud-Ouest, Rhône, Bordeaux, IGP Gascogne.
<b>Vin âge mûr</b>	8	2021, 2020	Bordeaux, Cahors, Cairanne,
<b>Vin évolué</b>	4	2019	Tour Castillon Médoc, Haut Médoc Julien, Listrac-Médoc les fleurs de Bibian, Pécharmant Etiquette noire.
<b>Total</b>	50		

Type de production	Nb de références	prix €	Appellations représentées
<b>Vins bio</b>	2	5,49 / 8,99€	Côtes du Rhône Boumiane et Fabre
<b>Vins HVE et culture raisonnée</b>	48	2,99 / 17,99€	Toutes les régions
<b>Total</b>	50		

vin en rupture	Pge	prix €	Possibilité de changement
Bordeaux Moulin de Dugot 22	1	2,99	Bordeaux petit Chaban
Médoc Cru Bourgeois 19	1	5,99	Haut Nivelle prestige Bx sup 20, Julien Haut Médoc 18 (pour le boisé dans ses 3 vins)
Vins de pays charentais	2	14,99	pas de problème de rupture de stock, sinon blanc sec rée de la chénaie, et rouge Lamouthe Bergerac
Muscadet sur lies	2	3,95	IGP Charentais sauvignon
Bourgueil Vilatte	2	5,99	chinon de préférence, saumur champigny, Saint Nicolas de Bourgueil ou Coteaux Bourguignon (fruité)
Saint Nicolas de Bourgueil	2	6,99	Saumur champigny, chinon, bourgueil
Cabernet d'Anjou	2	5,99	Pas d'équivalent de rosé sucré. Proposez soit un autre rosé ou l'orée de la chénaie gros manseng.
Chinon Abbaye	3	4,16	Bourgueil, saumur champigny, Saint Nicolas de Bourgueil
Saumur Champigny Butte a ricasseau	3	6,95	Saint-nicolas-de-bourgueil, chinon, bourgueil
Bourgogne pasetoutgrains	3	9,99	gamay de touraine, saumur champigny ou saint-nicolas-de-bourgueil Village
Gamay de touraine Renne	3	6,49	Bourgogne pasetoutgrains, saumur champigny ou saint-nicolas-de-bourgueil Village
Pinot noir IGP Val de Loire	3	6,99	Gamay de touraine
Touraine sauvignon	4	5,99	chardonnay domaine de la Renne IGP val de Loire (même domaine)
IGP val de Loire chardonnay	4	6,49	touraine sauvignon
Bourgogne chardonnay	4	7,99	Chardonnay val de Loire Renne, mâcon village, chablis
Macôn-village	4	10,99	Chardonnay val de Loire Renne, bourgogne chardonnay, chablis
Coteaux du Layon	4	9,99	Haut Lamouthe Monbazillac, Trésor tastet, Orée de la chénaie gros manseng
IGP côtes-de-gascogne ugni blanc/colombard	5	4,49	muscadet, IGP charentais sauvignon
IGP côtes-de-gascogne gros manseng	5	4,99	Trésor tastet, Haut Lamouthe Monbazillac, Coteaux du layon
Trésor IGP côtes-de-gascogne	5	5,99	Trésor tastet, Haut Lamouthe Monbazillac, Orée de la chénaie gros manseng
Clairette de Die	5	6,99	Orée de la chénaie
Haut-lamouthe Monbazillac	6	5,95	Trésor IGP gascogne (5,99 €), coteaux du layon, orée de la chénaie
Grand rousseau Bordeaux	6	3,49	Moulin de Dugot Bordeaux, petit Chaban Bordeaux Fleur de plaisance Cotes de bourg
Petit Chaban Bordeaux	6	3,99	Moulin de Dugot Bordeaux, Fleur de plaisance, Cotes de bourg, Grand rousseau
Fleur Plaisance C. Bourg	6	6,49	Grand rousseau Bordeaux, Moulin de Dugot Bordeaux, petit Chaban Bordeaux

vin en rupture	Pge	prix €	Possibilité de changement
château Minvielle Bordeaux Supérieur	6	4,99	Grand rousseau Bordeaux, Moulin de Dugot Bordeaux, petit Chaban Bordeaux
Nivelle bordeaux sup	6	5,49	Château minvielle bordeaux sup
Etiquette noire Pécharmant	6	5,99	Eugénie Cahors (6,49€), Haut Lamouthe bergerac (5,49€)
Eugénie Cahors	6	6,49	Pécharmant Etiquette noire (5,95 €), Le petit Léon Bordeaux (5,49€), La laurée Haut Médoc (5,99 €),
Orée de la chânaie rouge IGP côtes de Gascogne	6	4,49	Haut Lamouthe bergerac (5,49€)
Bychaud Montagne st Emilion	7	7,49	canon fronsac (7,99€), lalande-de-pomerol la grapière (11,95€),
Margales canon-fronsac	7	7,50	lussac saint émilion, Montagne saint emilion Bychaud.
Haut la Rulotte Lussac st Emilion	7	8,99	Lalande de Pomerol La gravière ou le canon fronsac.
Saint émilion grand cru Chapelle Ducs	7	12,99	Saint Emilion Artus, Lalande-de-pomerol la grapière (11,50€), Cantereau pomerol(17,99€)
grapière Lalande de pomerol 18	7	11,95	Saint Emilion grand cru (12,95€), Cantereau pomerol(16,95€)
Cantereau pomerol 19	7	16,95	Pour la similitude Saint Emilion grand cru (12,95€), grapière Lalande de pomerol
Saint émilion grand cru Chapelle Ducs	7	12,99	Lalande-de-pomerol la grapière (11,50€), Cantereau pomerol(17,99€)
Listrac-Médoc a Fleur Bibian	7	6,65	Rochebert Bx sup, Château julien haut médoc
Château Julien Haut Médoc	7	9,49	Vins boisés : Tour Castillon Médoc ((5,99 €), Haut Nivelle Bx sup (6,95 €), croix de Lagorce moulis-en-médoc
Croix de Lagorce moulis- en-médoc	7		Tour castillon médoc, la fleur bibian Listrac-médoc,
Magie d'une terre CDR	8	4,99	Boumiane CDR AB(6,99 €), Bosquette Cairanne (6,99 €), Saint Chinian vieux gobelets
Bosquette Cairanne	8	6,99	Boumiane CDR AB(6,99 €), magie d'une terre CDR (4,99 €), Saint chinian vieux gobelets
Balade Coline IGP Vaucluse	8	5,49	Magie d'une terre CDR, cuvée fabre Cotes du Rhône
Fabre CDR	8	5,99	Boumiane CDR AB(6,99 €), magie d'une terre CDR (4,99 €),Saint Chinian vieux gobelets
Boumiane CDR	8	6,95	Pour le bio : Fabre CDR, Bouygues Bordeaux AB (5,95€) Pour région : Magie d'une terre CDR, Bosquette Cairanne
Beaumes-de-venise	8	8999	Pour la région sud : Boumiane CDR AB (6,95 €), Bosquette (6,95 €)

# Localisation des vins de la foire 2024

- Domaine de la Renne
- AOC gamay-de-touraine
- AOC touraine-sauvignon
- chardonnay IGP val-de-loire
- pinot noir IGP val-de-loire

- Les grelons AOC saumur
- Domaine Vilatte AOC bourgueil
- Domaine Vilatte AOC st-nicolas-de-bourgueil
- Cuvée Angélique AOC chinon
- Clos des besses coteaux-du-layon

- Les anges AOP muscadet-sur-lie
- Thalassa IGP atlantique

- Etiquette Noire AOC Pèchamant
- Haut Lamouthe AOC Mombazillac
- Haut Lamouthe AOC Bergerac

- Château Eugénie AOC cahors

pour les vins de Bordeaux voir carte Bordelais

- Ugni blanc - Colombar
- Gros manseng
- Merlot - tannat-cabernet sauvignon
- Orée de la Chénaie IGP côtes-de-gascogne

- Trésor Tastet IGP côtes-de-gascogne

- Marselan IGP Pays

- Gloire de Chablis AOC chablis
- Chablisienne AOC bourgogne

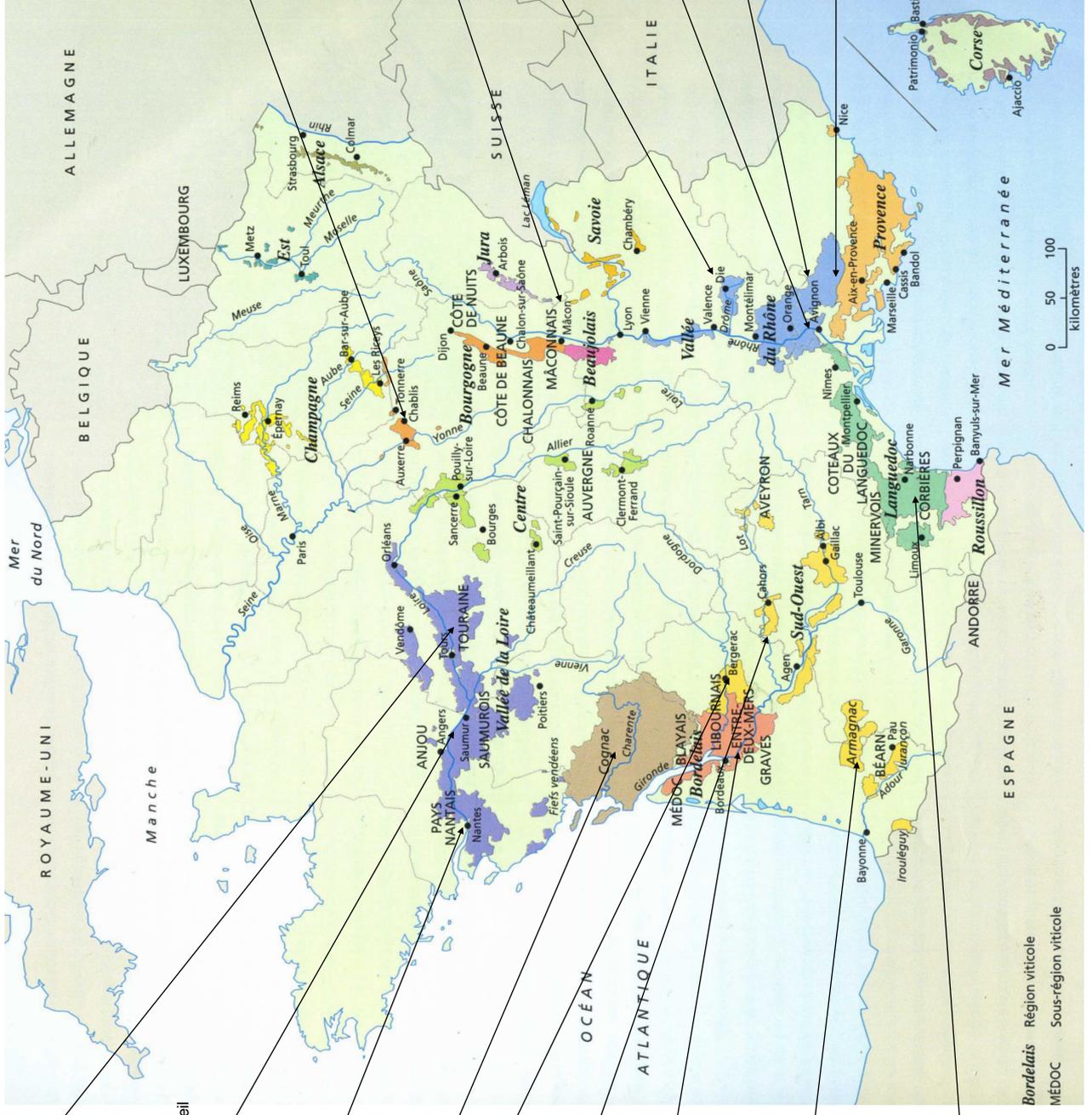
- Esprit de famille AOC macôn-village
- Bouchard Aîné AOC bourgogne-passe-tout-grains

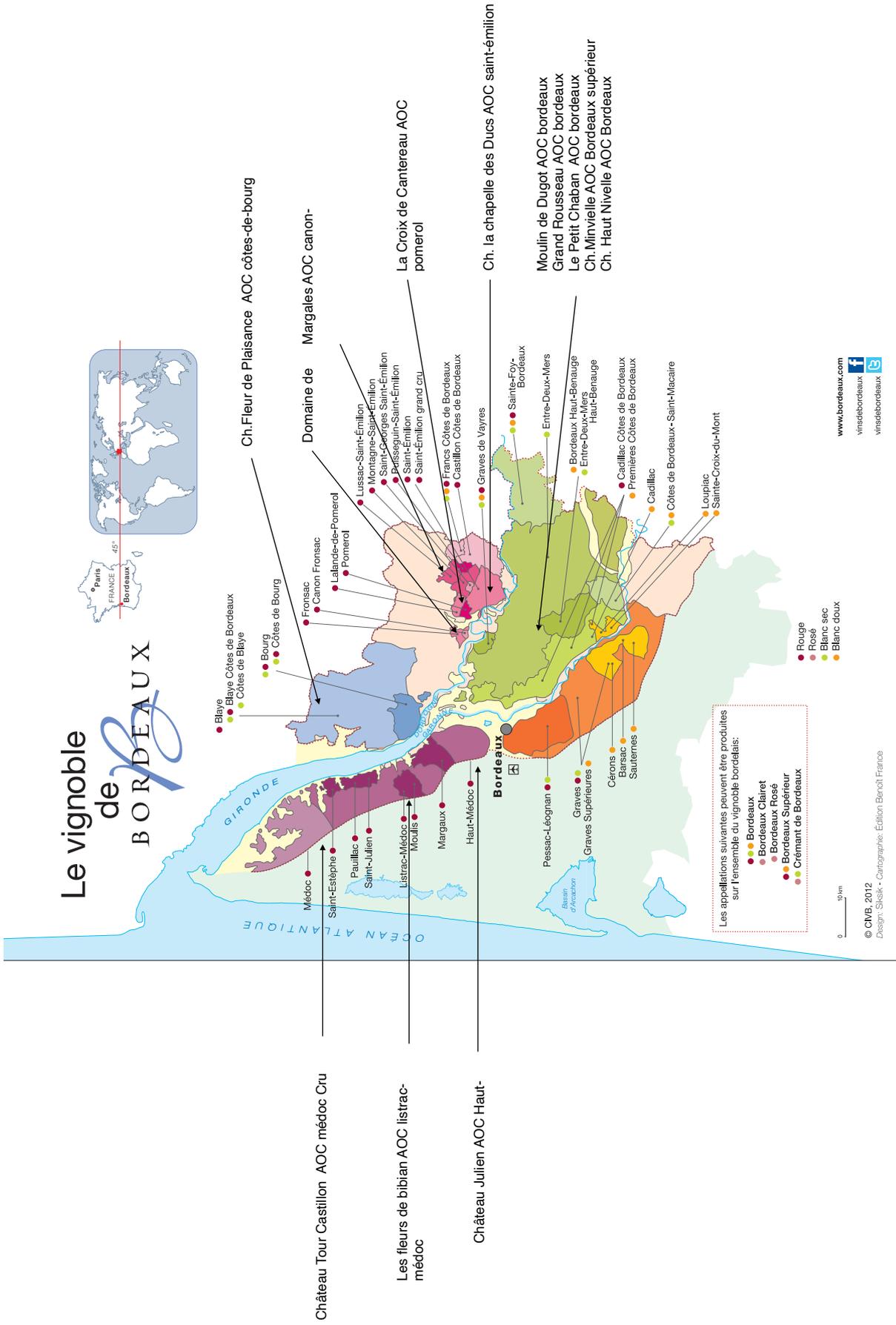
- Mil hommes AOP clairette-de-die

- Magie d'une terre
- Cuvée Fabre
- Domaine des Boumianes AOC côtes-du-rhône

- La Bosquette AOC cairanne
- Les triassiennes AOC beaumes-de-venise

- Balade de Coline IGP Vaucluse





## Comprendre les vins des différentes régions proposées

### Bordelais

(pages 1, 6 et 7):

Il faut avoir bien mémorisé la carte du vignoble. Le vignoble se découpe en 3 régions : La rive gauche, l'entre-deux-mers et la rive droite.

**Rive gauche** : On se trouve sur la rive gauche de la Garonne puis de l'estuaire de la Gironde, du côté de la ville de Bordeaux. Sur cette rive, des graves, des cailloux ronds roulés arrachés aux Pyrénées et au massif Central sont présents et forment des croupes de faible amplitude (max 30 m de haut) sur lesquels sont localisés les châteaux les plus connus du Bordelais (Margaux, Mouton-Rothschild, Haut-Brion, Latour, etc..).

Les graves permettent d'accumuler la chaleur toute la journée et de la redistribuer la nuit. Cela permet au cabernet sauvignon, de maturité tardive, de bien mûrir. Le cabernet sauvignon est plus coloré, plus charpenté et plus acide (vif) que le merlot. Les vins de la rive gauche contiennent souvent 30 à 70 % de cabernet sauvignon (le reste est principalement en merlot). Ils sont donc plus colorés, plus charpentés et peuvent se conserver plus longtemps que ceux de la rive droite et de l'Entre-deux-mers. Du côté de Moulis, les sols contiennent moins de graves et plus d'argiles et de sables, les vins ont alors plus de merlot (50 à 70%).

**Entre-deux-mers** : la région est localisée entre le fleuve Garonne et la rivière Dordogne, au niveau de Bordeaux et Saint Foy la Grande. Les sols sont principalement argileux, on y trouve beaucoup de vins blancs (sauvignon, sémillon) et des bordeaux et Bordeaux supérieur rouges (majorité merlot). La coopération est très présente sur cette région. Le sainte Croix du Mont et le crémant proviennent de cette région.

**Rive droite** : La rive droite comprend tous les vignobles allant de Saint Foy la Grande à Blaye. Les plus connus sont les AOC saint émilien et pomerol. Ici les terroirs peuvent être calcaires, argileux, et/ou sableux. Le cépage dominant est le merlot qui est souvent accompagné de cabernet franc. Les vins seront plus alcooleux (généreux), moins vifs (moins acides), moins colorés, moins charpentés que les vins de la rive gauche. Ce sont des vins faciles à associer avec un grand choix de mets, allant de la viande blanche au gibier à plume ou chevreuil.

Vins de la région du Bordelais référencés pour la foire :

localisation	Nombre	AOC représentées	gamme de prix €
<b>Rive gauche : Médoc</b>	4	Tour Castillon Médoc Cru Bourgeois, Haut Médoc Chateau Julien, listrac-médoc La Fleur Bibian, Croix de Lagorce AOC moulis-en-médoc	6,99/9,49
<b>Rive gauche : Graves</b>	0		
<b>Entre-deux-mers / Appellation régionale Bordeaux et Bordeaux supérieur</b>	5	Grand Rousseau, Le petit chaban, Minvielle, Haut Nivelle, Moulin de Dugot	2,99 à 6,99
<b>Rive Droite : Libournais</b>	6	Bychaud AOC montagne-saint Emilion, Haut la rulotte AOC lussac-saint Emilion, Domaine Margalés canon fronsac, La chapelle des Ducs saint Emilion grand cru, la grapière AOC lalande-de-pomerol et la croix de Cantereau AOC pomerol	7,95/ 17,95
<b>Rive droite : Blayais - Bourgeois</b>	1	côtes-de-bourg (Fleur de plaisance)	6,49
<b>Total</b>	16		

## **Charente** (page 2):

On trouve les mêmes cépages que dans le bordelais. Ce sont des vins qui ne sont pas en AOC mais en IGP, les rendements sont plus élevés et les vins proposés sont à des prix très attractifs.

## **Val de Loire** (page 3):

On trouve des vins rouges légers frais et fruités à base de cabernet franc (chinon, saumur, saint-nicolas-de-bourgueil et bourgueil) et de gamay et de pinot noir (Domaine de la Renne en Touraine).

En blanc, il y a deux cépages au domaine de la Renne (chardonnay et sauvignon) et le coteaux du layon est à base de chenin.

## **Bourgogne** (Page 3 et 4)

Il y a 4 vins de Bourgogne cette année. Vous avez 3 vin à base de chardonnay. Le bourgogne chardonnay est d'un très bon rapport qualité prix. Il est frais, ample et équilibré. Le mâcon village est plus complexe, à réserver sur les repas à base de poisson et de volaille en sauce. Le chablis est très réussi, il est gras, long, ample et fruité. Le Bourgogne passe-tout-grain est un vin frais, fruité et léger à base de Pinot noir et de gamay.

## **Sud-Ouest** (page 7) :

Le Sud-Ouest donnent des vins très différents les uns des autres qui sont d'un très bon rapport qualité-prix. Vous en avez 8. Les AOC bergerac et pécharmant sont élaborés avec les mêmes cépages que dans le bordelais (merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc). Le Pécharmant sera plus tannique, plus structuré, plus puissant que le bergerac rouge Lamouthe qui est lui fruité. Le cahors du château Eugénie est à base de Malbec et un peu de merlot. Il est fruité et souple à l'attaque, puis on découvre en finale sa belle structure tannique. Vous avez 4 IGP en côtes de Gascogne : Le trésor du domaine Tastet, à base de petit manseng, est un moelleux concentré en sucre avec un bon équilibre et qui pourra être servi à l'apéritif, sur des tartes salées ou du foie gras. L'orée de la chénaie présente trois vins, un rouge à base de merlot, de tannat et de cabernet sauvignon, un vin vif et fruité à base d'ugni blanc et de colombard et un vin moelleux frais et fruité à base de gros manseng.

## **Vallée du Rhône** (page 8) :

La vallée du Rhône se divise en deux sous unité, le Rhône sud et le Rhône nord. Pour cette foire vous avez 6 vins issus de la partie sud du Rhône dont 3 AOC régionales Côtes-du-Rhône, une l'AOC Cairanne, un autre de l'AOC beaumes-de-venise et un IGP vaucluse. Le cépage principal est le grenache noir, accompagné de syrah, de mourvèdre et de carignan. Le grenache noir donne des vins généreux en alcool, fruités (cerises à l'alcool), cacaotés, épicés et de type rond. Ils sont originaux et ont des prix attractifs.

## **Languedoc-Roussillon** (page 8) :

Vous avez un vin qui provient du Languedoc, c'est un IGP pays d'Oc à base de marselan, un cépage créé en 1960 en France à partir du croisement entre le grenache noir et le cabernet sauvignon.

## **Ch. Moulin de Dugot - AOC bordeaux - 2022**

**Fruité, jeune, agréable, long. Très bon rapport qualité-prix**

Page 1 : N°1

Prix : 2,99 €/ carton : 17,94 euros Alcool : 13%alc.vol Région : Entre-deux-mers

Proposition d'utilisation : repas quotidien, barbecue. Temps de garde : A boire ou à garder 2 ans

Type de vin : rouge rond, fruité et jeune

Cépage : merlot majoritaire, Cabernet Franc

En quelques mots : nez ouvert, agréable, arômes de fruits rouges à l'alcool et de boisé. En bouche, on découvre, un vin rond, chaleureux avec des tanins présents qui apprécieront des mets avec un peu de gras.

Plats : C'est le vin idéal pour une consommation quotidienne : Côtes de porc dans l'échine accompagné de ses légumes de saison, lasagne, purée saucisse, escalope de dinde à la moutarde carottes vichy .

## **Château tour Castillon - AOC médoc - Cru Bourgeois 2019**

**Ouvert, rond, boisé et épicé.**

Page 1 - N°2 Prix : 6,99 euros Bon rapport qualité prix Alcool : 13% alc.vol

Région : Rive gauche sur la partie Médoc, proche de saint Estéphe.

Proposition d'utilisation : repas du dimanche, repas d'anniversaire, repas de fin d'année, cadeau en carton ou en coffret.

Temps de garde : A boire ou à garder 2 ans

Type de vin : rouge charpenté à rond, boisé Cépage : merlot majoritaire, cabernet sauvignon, cabernet franc, carmenère et petit verdot

En quelques mots : Nez expressif sur des arômes de boisé de fruitées de cuir. Bouche, ronde à charpentée, boisée, chaleureuse et longue avec des tanins affirmés.

Un vin boisé, bien typé et réussi.

Plats : Sur ce vin qui a de la matière, on peut proposer du gigot d'agneau avec des mogettes, du cassoulet, un rôti de porc ou de boeuf accompagné de son trio de purée, côtes de boeuf pomme de terre à la sarladaise, repas périgourdin, saint nectaire fermier, fourme d'Ambert, ratatouille maison,.

Proposition de coffret avec au choix :

- une terrine de chevreuil, de sanglier ou de ragondin ;
- le bourgogne chardonnay la chablisienne ;
- le beaumes-de-venise la triassienne

## Thalassa - IGP Atlantique

Page 2 - Utilisation : Repas quotidien

Mettez en avant que ce sont des produits du groupe car tous vos clients ne le savent pas et c'est dommage. Les clients apprécient la vente directe.

### Pour différencier les rouges

1. Gamay : fruité et léger : pour les entrées, les grillades, les volailles, les fromages
2. Merlot : rond et chaleureux : pour le boeuf, le veau et le porc
3. Cabernet sauvignon : Charpenté et agréable : pour le boeuf, le canard

Le rosé : Apéritif, entrée, grillades en été, fromages.

### Pour différencier les blancs

1. Sauvignon : vif et fruité : coquillages, poissons grillés, moules
2. Chardonnay : rond et long : crustacés, coquille saint Jacques, poisson au beurre blanc
- 3.

## Muscadet de Sévre et Maine sur lie « Les anges » 2022

### Frais et discrètement fruité.

Page 2 Prix : 4,29 € Région : Val de Loire Pays nantais Temps de garde : A boire

Proposition d'utilisation : repas simple, du dimanche ou de fêtes où sont servis des huîtres et des coquillages.

Type de vin : Vin blanc vif, limite rond, élevée sur lies, c'est à dire que l'on laisse un peu de dépôt issu de la fermentation qui contient beaucoup de levures. Ces levures apportent du gras au vin au cours du vieillissement en cuve. Cépage : melon de Bourgogne

Description : Le nez est ouvert, plaisant sur des arômes d'agrumes et de fruits blancs. En bouche, le vin est vif à rond. Il est fruité. C'est le compagnon idéal des huîtres, mais le changement climatique qui donne des vins moins vifs vous permet de l'utiliser en apéritif pour faire des kirs par exemple ou seul soi vous proposez des petits toasts marins avec.

En deux mots : vif à rond, discrètement fruité.

Plats : huîtres, coquillage, poisson grillé. Kir

### ***Idée de panier pour les fêtes ou carton « pour ne plus avoir à penser au vin » pour ceux qui accueillent leur invités :***

1. Trésor ou Orée de la Chênaie IGP Gascogne : pour l'apéritif, le foie gras et le dessert.
2. Muscadet les anges ou Orée de la chénaie Ugni blanc pour les huîtres et plateau de fruits de mer Bourgogne blanc chardonnay, ou un bl
3. Pour les viandes et le fromage: Domaine de la Renne gamay de touraine(fruité et léger) et/ou Château Julien AOC haut-médoc ou tour Castillon AOC Médoc (boisé)
4. Clairette de Die : pour le côté festif pour le nouvel an ou les anniversaires



## Le petit champ blanc - AOC cabernet d'Anjou rosé 2023

**Fruité, sucré, gourmand**

Page 2 Prix : 5,99 euros Région : val de Loire-Anjou Type de vin : Vin rosé rond et sucré

Type de production : agriculture raisonnée : HVE Temps de garde : A boire

Proposition d'utilisation : apéritif des petites occasions, repas quotidien

Description : Fruité, rond, agréable, bel équilibre entre le sucre et la fraîcheur.

Plats : apéritif, cuisine asiatique, tarte salées, salades de fruits rouges

**Idée panier vins sucrés pour les gourmands et les gourmandes (tarif 17,40 €) :**

1. Cabernet d'Anjou (5,99 €)
2. Orée de la Chênaie gros manseng IGP côtes-de-gasgogne (4,99 €)
3. Trésor (5,99 €)

## Domaine de Vilatte AOC Bourgueil 2022

**vin rond et plaisant**



Page 2 Prix : 5,99 euros Région : Val de Loire - Touraine A boire ou à conserver 1 an

Type : Vin rouge rond et fruité. Cépage : Cabernet franc

Proposition d'utilisation : repas quotidien, repas entre amis ou en famille, cadeau (seul ou en coffret avec une terrine).

Description : Le nez est bien ouvert sur le fruit. La couleur est rouge cerise. La bouche est ronde, fruitée, agréable. En deux mots : rond et plaisant

Plats : charcuterie, barbecue, viandes blanches, volailles, tripes, terrine de gibier, fromages semi affiné. Un vin facile à associer.

## **Domaine de Vilatte AOC Saint-Nicolas-de-Bourgueil 2023**

### **Vin léger, gourmand et plaisant**

Page : 2 Prix : 6,99 euros Région : Val de Loire - Touraine A boire ou à conserver 2 ans

Type : Vin rouge rond jeune et gourmand. Cépage : Cabernet franc

Proposition d'utilisation : repas quotidien, repas entre amis ou en famille, cadeau (seul ou en coffret avec une terrine).

Description : Le nez est bien ouvert sur le fruit. La couleur est rouge cerise. La bouche est vive, légère à ronde, fruitée et gourmande. En deux mots : frais et gourmand

Plats : charcuterie, barbecue, viandes blanches, volailles, tripes, fromages semi affiné. Un vin facile à associer.

Panier :

1. Les deux vins du même domaine pour comparer les 2 AOC bourgueil et saint-nicolas-de-Bourgueil.
2. Découverte de 3 vins fruités de 3 régions différentes : Domaine de la Vilatte Saint Nicolas / Orée de la Chênaie rouge IGP côtes-de-gasgogne et la triasienne beaumes-de-venise.

## **Domaine des 4 vents cuvée l'angélique AOC Chinon 2023**

### **Vin de cabernet franc, rond, frais et fruité**

Page 3 Prix : 6,49 € Région : Val de Loire - Touraine A boire ou à conserver 3/4 ans.

Cépage : Cabernet franc

Description : nez ouvert et typé. La bouche est ronde, fraîche et fruitée.

En deux mots : rond et typé.

Proposition d'utilisation : repas quotidien, repas entre amis ou en famille, cadeau (seul ou en coffret avec une terrine).

Plats : charcuterie, barbecue, viandes blanches, volailles, tripes, terrine de gibier, fromages semi affiné. Un vin facile à associer.

## Les grêlons AOC samur rouge 2023

### Vin de cabernet franc, rond, frais et fruité

Page 3 Prix : 6,49 € Région : Val de Loire - Touraine A boire ou à conserver 3/4 ans.

Cépage : Cabernet franc

Description : Le nez est ouvert sur des arômes de fruits rouges. La bouche est ronde, chaleureuse et épicée.

En deux mots : rond et typé.

Proposition d'utilisation : repas quotidien, repas entre amis ou en famille, cadeau (seul ou en coffret avec une terrine).

Plats : terrine maison, boudin aux pommes, barbecue ou rôtie porc, brochettes de poulet, tripes à la tomate, fromages semi affiné.

## Domaine de la Renne AOC gamay-de-touraine 2023

### Léger, frais et fruité

Page 3 Prix : 6,49 euros Région : Loire -Touraine Vin blanc rond et fruité. A boire / garde 2 ans

Producteur : récoltant

Proposition d'utilisation : apéritif dinatoire, plancha, repas quotidien, repas du dimanche, repas de fête

Description : Le nez est ouvert, charmeur sur des arômes de fruits rouges. La couleur est rouge violacée claire. La bouche est légère, fraîche, fruitée et bien équilibrée.

Occasion de consommation : Apéritif dinatoire, repas quotidien, repas entre amis.

Plats : plancha de charcuterie et de fromage, grillades avec des brochettes de porc ou de poulet mariné, entrées variées, fromages de chèvre ou de brebis frais.

*Proposition de panier :*

1. *avec le pinot noir du même domaine pour faire une découverte de 2 cépages sur un même millésime, élaboré par une même personne ;*
2. *. avec le pinot noir, le chardonnay et le sauvignon du même domaine pour faire une découverte de 4 cépages ;*
3. *avec le saint nicolas de Bourgueil domaine de la Vilatte pour faire une découverte vin de Loire.*
4. *vous pouvez monter créer un carton avec 3 blancs et 3 rouges différents, tous issus du Val de Loire.*



## Domaine de la Renne - IGP Val de Loire 2023

### Rond et frais

Page 3 Prix : 6,99 euros Région : Loire - Touraine Vin blanc rond A boire / garde 2 ans

Producteur : récoltant domaine de la Renne Mode production : Raisonné HVE Cépage : sauvignon

Proposition d'utilisation : repas quotidien, repas de fin de semaine

Description : Le nez est discret, délicatement fruité. La couleur est rouge cerise claire. La bouche est vive, fruitée, ronde avec des tanins présents.

Plats : Poulet rôti accompagné de son gratin de courgette, brochette de poulet ou de lapin mariné, rôti de cul noir avec son tien de légumes.

*Proposition de panier :*

1. avec le gamay du même domaine pour faire une découverte de 2 cépages sur un même millésime, élaboré par une même personne ;
2. avec le pinot noir, le chardonnay et le sauvignon du même domaine pour faire une découverte de 4 cépages;

## Bouchard Aîné et Fils AOC Bourgogne Passe-tout-grains 2022

### Léger, frais, fruité, agréable

Page 3 Prix : 9,99 euros Région : Bourgogne

Type : Vin rond. Cépages : Pinot noir et gamay

Proposition d'utilisation : repas du dimanche, repas entre amis, repas de fêtes.

Temps de garde : A boire ou à conserver 2 ans.

Description : Le nez est ouvert sur des arômes de cassis et d'épices. La couleur est rouge cerise assez soutenue. En bouche, on découvre un vin rond, équilibré, agréable et chaleureux.

En deux mots : léger, frais et fruité

Plats : Apéritifs, barbecue, tapas, viandes blanches sous de nombreuses formes (blanquette de veau, rôti de veau au comté, escalope de veau à la crème...), tain de légumes, gratin de courgette.

Panier : Découverte de 3 régions : Bourgogne / val de Loire avec le Domaine de la Vilatte et la triassienne beaumes-de-venise.

## Gloire de Chablis AOC chablis 2023

**Léger, frais, fruité, agréable**

Page 3 Prix : 12,99 euros Région : Bourgogne

Type : Vin blanc sec . Cépage : Chardonnay

Proposition d'utilisation : repas de fin de semaine en famille ou entre amis, repas de fêtes.

Temps de garde : A boire ou à conserver 3 ans.

Description : Le nez est ouvert, complexe sur des notes de fruits blancs, de fleur, de miel et de vanille. La couleur est jaune claire cristalline. La bouche est ample, fraîche, du gras, du fruit, de la longueur et de l'élégance. En deux mots : Élégant, ample et long.

Plats : Apéritifs, barbecue, tapas, viandes blanches sous de nombreuses formes (blanquette de veau, rôti de veau au comté, escalope de veau à la crème...), tain de légumes, gratin de courgette.

Panier avec une belle bouteille de vins de Bordeaux (pomerol, lalande-de-pomerol ou haut-médoc).

Association : noix de saint jacques, crustacés, Dorade ou bar au four, poulet aux morilles , blanquette de veau, fromages (tête de moine, appenzeller, comté affiné), charlotte aux pêches, génoise à la poire, Ile flottante.

## Domaine de la Renne - AOC touraine-sauvignon 2023



**Tonique avec de la matière et du fruit**

Page 4 Prix : 5,99 euros Région : Loire - Touraine Vin blanc rond A boire / garde 1 à 2 ans

Producteur : récoltant domaine de la Renne Mode production : Raisonné HVE Cépage : sauvignon

Proposition d'utilisation : repas quotidien, repas de fin de semaine, apéritif dinatoire, plancha

Description : Le nez est bien ouvert, typé, avec ses arômes de fruits jaunes et d'agrumes. La couleur est jaune clair. La bouche est ronde, équilibrée, fruitée avec une longue finale rappelant le pamplemousse rose. Un vin facile à associer.

En deux mots : tonique avec de la matière et du fruit

Plats : Apéritif, tartes salées, verrines, plancha, terrines de poissons, poisson au four, coquillages cuits, fromages frais.

**Panier :**

1. avec le chardonnay et/ou le gamay et/ou le pinot noir du même domaine pour faire une découverte des cépages.
2. avec le Bourgogne chardonnay de la chablisienne, pour comparer deux cépages de régions différentes.
3. *vous pouvez proposer 1 carton « Val de Loire » avec 3 blancs et 3 rouges (domaines de la Renne, Muscadet, domaine de Villatte, domaine des 4 vents)*

## Domaine de la Renne IGP Val de Loire - Chardonnay 2023



**Rond, ample et long en bouche.**

Page 4 Prix : 6,49 € Région : Loire -Touraine Vin blanc rond et fruité. A boire / garde 2 ans

Producteur : récoltant (même propriétaire que l'AOC Touraine, domaine de la Renne)

Proposition d'utilisation : repas quotidien, repas de fin de semaine, apéritif dinatoire, plancha

Description : Le nez est ouvert, agréable sur des arômes de fruits blancs, accompagné de notes d'agrumes. La couleur est jaune claire. La bouche présente une attaque vive puis une structure ronde, équilibrée et fruitée. En deux mots : Equilibré et Agréable

Plats : Apéritif, terrines de poissons, poisson au four ou en papillote, coquillages cuits, verrines, fromages frais de chèvre et de brebis.

*Proposition de panier :*

1. *avec le touraine-sauvignon du même domaine, pour faire une découverte de 2 cépages sur un même millésime, élaboré par une même personne.*
2. *avec le bourgogne chardonnay la chablisienne pour comparer deux chardonnay de deux régions différentes.*
3. *avec le saint nicolas de Bourgueil domaine de la Vilatte pour faire une découverte vin de Loire.*

## Clos de Bates AOC coteaux-du-Layon 2022

**Opulent, équilibré et miellé.**

Page 4 Prix : 9,99 € Région : Loire - Anjou Vin blanc liquoreux . A boire / garde 5 ans

Cépage : chenin

Proposition d'utilisation : apéritif, repas de fin de semaine, repas de fêtes

Description : Le nez est ouvert, sur des arômes de miel soulignés de notes d'abricots confits. La couleur est d'eau beau doré soutenu. La bouche est concentrée, généreuse, fruitée, bien équilibrée par la vivacité apportée par le chenin.

Plats : Apéritif, foie gras, roquefort, fourme d'Ambert, assortiment de légumes crus au roquefort

A noter : La bouteille ouverte se garde 2 mois au frigo.

*Proposition de panier :*

1. *avec l'orée de la chénaie petit manseng et/ou le monbazillac Haut Lamouthe pour les amateurs de vin sucrés.*
2. *avec le muscadet, le bourguiel ou le saint-nicolas-de-bourgueil domaine de la Vilatte pour faire une découverte vin de Loire.*
3. *Avec le Bourgogne chardonnay la chablisienne, ou le gloire de chablis et un Cahors, ou un vin de Bordeaux haut-de-gamme pour un repas de fête.*

## La chablisienne AOC Bourgogne-chardonnay 2022

**Fruité, frais et long, bien typé chardonnay.**

Page 4 Prix : 7,99 € Région : Bourgogne Côte d'Auxerre (proche de la Champagne)

Vin blanc rond et fruité. A boire / garde 2 ans Producteur : Cave coopérative qualitative

Proposition d'utilisation : repas de fin de semaine, repas de fêtes, apéritif dinatoire, plancha

Description : Le nez est ouvert, agréable, évolué, sur des arômes de miel, de tilleul, de fruits blancs et d'agrumes. La couleur est jaune claire. La bouche est ample, avec du gras, du fruit, de l'équilibre et de la longueur.

Bon rapport qualité prix pour un bourgogne blanc.

Plats : Apéritif, crustacés, terrines de poissons, poisson au four ou en papillote, coquillages cuits, verrines, fromages frais de chèvre et de brebis.

*Proposition de panier :*

1. *avec le gloire de chablis AOC chablis pour comparer deux chardonnay d'une même région et de deux producteurs différents.*
2. *avec le château Tour Castillon médoc ou château julien haut-médoc pour un repas festif ou un cadeau utile !*

## Esprit de famille Sangouard Aîné Macôn-village 2022

**Fruité, frais et long, bien typé chardonnay.**

Page 4 Prix : 10,99 € Région : Bourgogne Mâconnais (au dessus du Beaujolais)

Vin blanc frais et complexe. A boire / garde 2 ans Producteur : Maison de négoce

Proposition d'utilisation : repas de fin de semaine, repas de fêtes

Description : Le nez est discret à l'ouverture, complexe, avec une touche de miel et d'agrumes. la couleur est jaune claire. La bouche est vive, chaleureuse, discrètement fruitée finissant sur une sensation d'amande amère.

Bon rapport qualité prix pour un bourgogne blanc.

Plats : terrines de poissons, poisson au four ou en papillote, veau en sauce, filet mignon, fromages frais.

*Proposition de panier :*

1. *3 chardonnay : Domaine de la Renne, la chablisienne et celui-ci.*
2. *avec le château Tour Castillon médoc ou château julien haut-médoc (ou autre bordeaux de la page 7) pour un repas festif.*

## **Orée de la châenaie IGP uni blanc/colombard côtes-de-gascogne blanc sec 2023**

**Frais, fruité, de la personnalité.**

Page 5 Prix : 4,49 euros Région : Sud-Ouest, en Armagnac Garde : A boire / 1 an

Proposition d'utilisation : repas quotidien, repas du dimanche et entre amis

Type de vin : Vin blanc vif et fruité . Cépages : uni blanc et colombard

Type de structure : Négocce

Description : Le nez est bien ouvert, plaisant sur des arômes d'agrumes et de fruits blancs. La couleur est jaune pâle à reflet vert. En bouche, il est vif, fruité et long.

Plats : Apéritif, fruits de mers, poissons au four ou en sauce, volaille à la crème, fromage de chèvre frais.

Panier :

1. Les 4 IGP Gascogne pour faire un repas sur le thème de la Gascogne.

## **Orée de la châenaie IGP côtes-de-gascogne blanc moelleux 2023**

**Équilibré entre son fruité, sa vivacité et sa sucrosité.**

Page 5 Prix : 4,99€ Région : Sud-Ouest, en Armagnac Type de vin : Vin blanc moelleux

Proposition d'utilisation : apéritif, plancha, repas du dimanche, repas de fêtes

Garde : A boire / 2 à 3 ans. Cépages : 100% gros manseng

Type de structure : Négocce

Description : Le nez est ouvert, plaisant sur des arômes de fruits blancs confits et de litchis. La couleur est jaune pâle à reflet vert. En bouche, il est vif et fruité, gourmand avec un bel équilibre entre sucrosité, vivacité et fruité. la finale est longue et plaisante.

Plats : Apéritif, foie gras, feuilleté au roquefort, salade endives noix et roquefort, tartes salées, charlotte à la poire.

Panier :

2. le panier sucré pour les gourmands (avec le monbazillac et le coteaux du Layon)
3. le panier orée de la châenaie pour un repas entre amis complet : avec le vin sec (uni blanc), le vin rouge (merlot-tannat) et le vin moelleux pour le dessert et l'apéritif (gros manseng).



## Trésor IGP Côtes de Gascogne blanc doux 2022

**Gourmand, équilibré entre son fruité, sa vivacité et sa douceur.**

Page 5 Prix : 5,99€ Région : Sud-Ouest, en Armagnac Type de vin : Vin blanc moelleux

Proposition d'utilisation : apéritif, plancha, repas du dimanche, repas de fêtes

Garde : A boire / garde de 2 ans. Cépages : 100% petit manseng

Type de structure : domaine de Guillon d'Aze, tenu par Denis Tastet propriétaire récoltant,

Description : Le nez est ouvert, plaisant sur des arômes de fruits blancs confits et de litchis. La couleur est jaune claire. En bouche, il est ample, délicat et gourmand. Il présente un bel équilibre entre sucrosité, vivacité et arômes fruités. la finale est longue et plaisante. En deux mots : gourmand et équilibré.

Plats : Apéritif, foie gras, feuilleté au roquefort, salade endives noix et roquefort, tartes salées, charlotte à la poire.

Panier :

4. Vins spécial fêtes : Tastet Trésor (foie gras + dessert) + muscadet (huitres) + Pécharmant étiquette noire ou saint Emilion château d'Artus (pour le plat principal et le fromage)
5. Panier : Tastet trésor + foie gras

## Fontaine des Mil Hommes AOP Clairette-de-die (non millésimé)

**Muscaté, sucré et pétillant**

Page 5 Prix : 6,99 euros Région : Côtes du Rhône central

Type de structure : Temps de garde : A boire / 1 an

Proposition d'utilisation : repas du dimanche et entre amis, repas de fête, repas d'association

Type de vin : Vin blanc mousseux à faible taux d'alcool (8% alc.vol)

Cépages : 75% muscat à petits grains 25% clairette

Description : Nez ouvert, typé, sur des arômes de muscat. La couleur est jaune claire aux reflets verts.

Plats : Apéritif avec verrines variées, aumônières au roquefort, fromages de chèvre frais ou en tomme, tarte aux muscat, tarte aux pommes et aux raisins.

Proposition de panier :

- Orée de la chénaie gros manseng et fontaine des Mil hommes pour les soirées festives.

## Château Haut-Lamouthe AOC côtes de Bergerac 2021



### Gourmand, fin, équilibré

Page 6 Prix : 5,95 euros Région : Bergeracois Type de production : HVE

Type de structure : Vigneron indépendant domaine familiale produisant également des pommes et des pruneaux

Proposition d'utilisation : repas quotidien, repas du dimanche et entre amis

Temps de garde : A boire / 1 an Type de vin : Vin blanc moelleux

Cépages : 80% sauvignon blanc et 20% sauvignon gris

Description : Nez agréable et discret, sur les fruits jaunes accompagnés de notes miellées. La couleur est d'un beau jaune clair. En bouche, le vin présente un bel équilibre entre la sucrosité, la vivacité et les arômes fruités. En deux mots : Frais, fruité, miellée et long.

Plats : Apéritif avec terrines variées, foie gras poêlé ou mi-cuit, fromages de chèvre frais ou en tomme, tarte aux pommes et aux amandes, tarte aux poires, charlotte à l'abricot.

Proposition de panier :

- « Périgord » avec le pécharmant étiquette noire et une terrine et/ou un foie gras
- Le panier pour les gourmand(e)s avec les 3 vins sucrés de la foire : côtes de Bergerac Haut Lamouthe, Trésor IGP côtes de Gascogne et Coteaux du Layon
- Le panier pour les curieux : côtes de Gascogne, Beaumes-de-Venise et Marselan Pays d'Oc

## **Grand Rousseau - AOC bordeaux - 2022**

**Fruité, jeune, agréable, long. Très bon rapport qualité-prix**

Page 6 : Prix : 3,49 € carton : 20,94 euros Alcool : 13%alc.vol Région : Entre-deux-mers

Proposition d'utilisation : repas quotidien, barbecue. Temps de garde : A boire ou à garder 2/3 ans

Type de vin : rouge rond, fruité et jeune

Cépage : 70% merlot, 25% cabernet sauvignon, 5% Cabernet Franc

En quelques mots : nez ouvert, agréable, arômes de fruits rouges à l'alcool. En bouche, on découvre, un vin rond, chaleureux avec des tanins présents qui apprécieront des mets avec un peu de gras.

Plats : C'est le vin parfait pour une consommation quotidienne : Côtes de porc dans l'échine accompagné de ses légumes de saison, purée saucisse, escalope de dinde à la moutarde carottes vichy .

## **Château Petit Chaban - AOC bordeaux - 2022**

**bon rapport qualité-prix**

Page 6 : Prix : 3,99 € carton : 23,94 euros Alcool : 13%alc.vol Région : Entre-deux-mers

Proposition d'utilisation : repas quotidien, barbecue. Temps de garde : A boire ou à garder 2 ans

Type de vin : rouge rond, fruité et boisé

Cépage : merlot majoritaire, cabernet franc et cabernet sauvignon

En quelques mots : nez puissant, agréable, arômes de fruits rouges à l'alcool, de cuir et de boisé. la couleur est rouge cerise bien soutenue. En bouche, on découvre, un vin rond à charpentée, chaleureux, fruitée, boisée avec des tanins affirmés.

Plats : C'est le vin parfait pour une consommation quotidienne : Rôti de boeuf accompagné de son gratin de légumes, rôti de porc au pruneau, purée saucisse.

## **Côtes de Bourg Fleur de plaisance 2022**

### **Rouge rond frais et ample**

Page 4 Prix : 4,33 euros (lot de 6) ou 6,49 € seul Région : Bordeaux rive droite - Zone du blayais-bourgeais

Type de vin : rouge rond limite charpenté. Temps de garde : A boire ou à garder 3 ans

Proposition d'utilisation : repas quotidien et du dimanche.

Cépage : merlot, cabernet sauvignon

Description : Le nez est ouvert, sur des arômes de fruits. La couleur est rouge cerise soutenue. En bouche, le vin est frais, chaleureux ample, limite charpenté et équilibré. En deux mots : frais, ample et équilibré.

Mots clés : Rouge rond chaleureux et épicé

Plats : charcuteries, viandes rouges et blanches grillées ou en sauce et les fromages.

Panier : comportant une terrine de sanglier ou de chevreuil ou panier découverte du Bordelais avec Tour Castillon haut-médoc et /ou les fleurs de Bibian Listrac-médoc et/ou Montagne saint l'ilion Château Bychaud.

## **Minvielle - AOC bordeaux-supérieur - 2020**

### **Vin rond à charpenté, boisé et évolué**

Page 6 : Prix : 4,99 € Alcool : 13%alc.vol Région : Entre-deux-mers

Proposition d'utilisation : repas quotidien, repas de fin de semaine, barbecue. Temps de garde : A boire ou à garder 2 ans

Type de vin : rouge évolué et boisé

Cépage : 80% merlot majoritaire, 20% cabernet sauvignon

En quelques mots : nez bien ouvert, complexe, boisé, fruité, épicé et notes de sous-bois. Couleur rouge cerise soutenue. Bouche ronde à charpentée, fruitée et boisée avec des tanins travaillés.

Panier : Orée de la Chênaie uni blanc /colombard pour vin de Nouvelle Aquitaine bon marché (moins de 10 euros).

Plats : terrine de lièvre et de chevreuil, souris d'agneau confite avec de l'ail en chemise accompagnés de ses haricots mogettes. faux-filet de boeuf avec son écrasée de pomme-de-terre, fromages.



## Bordeaux supérieur Château Haut nivelle cuvée tradition 2022

**Boisé, structure ronde à charpenté, vin chaleureux et typé.**

Page 4 Prix 6,99€ /5,83 € au carton (34,95 €) Région : Rive Droite - Libournais

Type de vin : Rouge boisé, rond à charpenté, jeune. Garde : 4 à 5 ans. Cépage : 80% merlot - 20% cabernet sauvignon

Usage : repas du dimanche, des occasions entre amis et de fêtes. cadeau, seul ou avec du confit.

Elevage : 12 mois en fût de chêne neuf français et américains

Description : Le nez est bien ouvert sur des arômes de fruits rouges, de boisé, de vanille, de réglisse et d'épices. La couleur est rouge cerise. En bouche le vin est rond à charpenté, concentré, sur une longue sensation boisée, réglissée et épicée. Un vin riche en goût. Un bordeaux supérieur qui présente un bon rapport qualité/prix.

Deux mots clefs : Boisé, structure ronde à charpenté, vin chaleureux et typé.

Association : bavette sauce poivre ou roquefort accompagné de ses légumes de son sauté de légumes de saison, saint nectaire affiné.

### Panier :

- Avec une terrine de votre choix.
- Les boisés : Château Tour Castillon médoc, château Julien haut-médoc et Haut Nivelle cuvée tradition.

## Pécharmant - Etiquette noire 2019

**Charpenté, équilibré et évolué**

Page 6 Prix : 5,99 € Région : Sud-ouest - Bergeracois Temps de garde : A boire / 2 ans

Proposition d'utilisation : repas du dimanche ou de fêtes. Cadeau

Type de vin : Vin rouge charpenté. Cépages : cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc et malbec.

type de structure : cave coopérative dynamique et très connue du bergeracois

Description : Le nez est bien ouvert sur des arômes de fruits rouges à l'alcool et des notes de réglisse et de poivre. La couleur est rouge cerise soutenue. En bouche, on découvre un vin chaleureux, charpenté au fruité agréable.

En deux mots : Charpenté et plaisant Très bon prix pour un Pécharmant.

Plats : magret de canard avec son confit d'oignons, confit de canard avec les légumes de saisons, boeuf rôti et sa purée de pomme de terre maison, côtelette d'agneau et gibier.

Panier : 1. Les 3 vins rouges du Sud-ouest : pécharmant + cahors Eugénie + IGP côtes de Gascogne rouge soit 17,47 €

2. Périgord avec un foie gras et/ou un cou farci et/ou une terrine de sanglier ou de chevreuil.

## Château Eugénie Tradition AOC Cahors 2021

**Trop bon, puissant et fruité**

Page 6 Prix : 6,99 € Région : Sud-ouest - Cahors

Proposition d'utilisation : repas quotidien, du dimanche, repas avec produit de la chasse  
Cadeau (en coffret avec du confit ou une terrine de sanglier).

Type de vin : Vin rouge rond à charpenté. Garde : A boire / 4 ans. Cépages : Malbec majoritaire.

Description : Nez typé sur des arômes de fruits rouges et d'épices. La couleur est rouge violacé très soutenue. En bouche, on découvre une structure charpentée, avec des tanins bien travaillés, un joli fruit et une belle longueur.

En deux mots : puissant et fruité

Plats : Aligot saucisse, cassoulet, confit de canard et ses pomme de terre sarladaise, magret de canard et ses trois gratins colorés.

Panier : Le renouveau du sud-ouest : IGP orée de la chânaie rouge et le cahors : 11,48 € ou cahors + confit ou terrine

## Haut Lamouthe AOC bergerac 2021



**Rond, chaleureux, fruité et épicé**

Page 6 Prix : 5,49 € Région : Sud-ouest - Bergeracois HVE

Proposition d'utilisation : repas du quotidien, de dimanche ou de fêtes. Cadeau (seul, avec d'autres vins du sud-ouest ou en coffret avec du confit).

Garde : A boire / 2 ans. Type de vin : Vin rouge rond fruité.

Cépages : cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc et malbec.

Description : Le nez est bien ouvert, avec une belle personnalité sur des arômes de fruits rouges et d'épices. La couleur est rouge cerise soutenue. En bouche, on découvre un vin chaleureux, rond à charpenté qui a de la matière et un fruité agréable.

En deux mots : Charpenté et plaisant

Plats : magret à la plancha avec ses pomme de terre et tagliatelle de courgette.

Proposition de panier : Les 2 vins du domaine ou 2 ou 3 Vins du Sud-ouest : IGP Orée de la Chânaie Pécharmant et/ou Cahors

## **Orée de la Chênaie IGP côte-de-gasgogne 2023**

### **Rond puis charpenté, fruité et poivré**

Page 6 Prix : 4,49 € Région : Sud-ouest - région de l'Armagnac, entre de Auch et Pau

Proposition d'utilisation : apéritif dinatoire, repas du quotidien, de dimanche ou de fêtes.

Garde : A boire / 2 ans. Type de vin : Vin rouge rond fruité.

Cépages : merlot majoritaire, tannat et cabernet sauvignon .

Description : Nez ouvert, agréable , complexe, sur des arômes de mûres, de cuir et de poivre. Couleur rouge cerise assez soutenue. Bouche fraîche, ronde puis charpentée, réussi.

Plats : plancha de charcuterie et de fromages, rôti de bœuf et ses pomme dauphines, bavette aux échalotes confites, tain de légumes.

Proposition de panier : Les 2 vins du domaine ou 2 ou 3 Vins du Sud-ouest : Bergerac Lamouthe rouge, Pécharmant et/ou Cahors

## **Château Bychaud AOC montagne-saint-émilion 2020**

Ample, chaleureux et évolué.

Page 7 Prix : 7,49€ Région : Bordeaux rive droite Garde : A boire / 5 ans 13,5% alc.vol

Proposition d'utilisation : repas du dimanche et de fêtes et en cadeau.

Type de vin : rouge rond à charpenté. Cépage : merlot majoritaire

Description : Le nez est ouvert sur des arômes évolués et légèrement fruités. La couleur est rouge cerise tuilé. En bouche, le vin est rond, chaleureux, réglissé, évolué, avec des tanins qui n'attendent qu'une belle pièce de viande.

En deux mots : Ample et chaleureux

Plats : Belle pièce de bœuf, gibiers à poil (rôti de chevreuil), magret, confit de canard, fricassée de cèpes, fromages et dessert chocolats.

Panier :

- Bordeaux Rive droite avec : Bychaud montagne-saint-emilion / La grapière Lalande-de-pomerol/ saint emilion grand cru chapelle des ducs 22 - Coût : 17,98 €
- Les 2 rives (droite et gauche) : Château Julien haut-médoc et Château Bychaud (coût

## **Domaine de Margales AOC canon-fronsac 2022**

### **Rond, aromatique et chaleureux**

Page 7 Prix : 7,99 € Région : Bordeaux rive droite à gauche de saint Emilion.

Propriétaire : Guy Janoueix issu d'une famille de négociant corrézien ayant participé à la construction de la réputation des vins de la rive droite.

Proposition d'utilisation : repas de dimanche et de fêtes et en cadeau.

Garde : prêt à boire ou à garder 3 ans Type de vin : rouge rond boisé .

Cépage : 80% merlot, 15% cabernet sauvignon et 5% cabernet franc

Le nez est ouvert, parfumé, fin, complexe sur des arômes de fruits rouges à l'alcool et de poivre. Discrètes notes de torréfaction. La couleur est rouge cerise. En bouche le vin est fruité, chaleureux, bien équilibré, avec des tanins présents et fondus.

Plats : Charcuteries, viandes rouges et fromages. Le boeuf, mais aussi le porc lui conviendra très bien. Pensez à ajouter un accompagnement relevant le goût de la viande (oignons, poivrons, champignons).

Panier :

- Bordeaux Rive droite avec : Margalés canon-fronsac / La grapière Lalande-de-pomerol - Coût : 14,98 €
- Les 2 rives (droite et gauche) : Margalés canon-fronsac / Tour Castillon médoc (coût

## **Château haut la Rulotte AOC lussac-saint-émilion 2020**

### **Rond et chaleureux**

Page 7 Prix : 8,49 euros Région : Bordeaux rive droite - attenant à l'AOC saint-émilion

Proposition d'utilisation : repas du dimanche. Garde : prêt à boire / 2 ans

Type de vin : Vin rouge rond. Cépage : merlot majoritaire

Description : Le nez est ouvert, sur des arômes de fruits noirs, de cuir et d'épices. La couleur est rouge cerise huilée. En bouche, le vin est chaleureux, rond limite charpenté.

Plats : viande rouge grillée, gibiers à plumes, fromages affinés

Panier :

- Bordeaux Rive droite avec : Haut-Rulotte montagne-saint-émilion / La grapière Lalande-de-pomerol - Coût : 17,98 €
- Les 2 rives (droite et gauche) : Haut-Rulotte montagne-saint-émilion / Tour Castillon médoc (coût 17,98 €).

## La grapière AOC Lalande-de-pomerol 2022

**Boisé, charpenté, ample, fruité et toasté.**

Page 6 Prix : 11,99 / 9,99 € /carton Région : Bordeaux rive droite

Lalande de Pomerol est une AOC communale qui jouxte Pomerol et qui a un terroir très proche, donnant des vins qui ont des goûts proches avec un prix plus raisonnable.

Proposition d'utilisation : repas de dimanche, d'anniversaire, de fêtes et en cadeau.

Type de vin : rouge rond boisé. Garde : prêt à boire / 5 ans Cépage : merlot majoritaire.

Le nez est expressif sur des arômes de cerise à l'alcool accompagnées de notes chocolatées et toastées. La couleur est rouge cerise assez soutenue conservant des nuances violacées. En bouche, le vin est ample, généreux, avec des arômes et des tanins présents qui donnent envie d'accompagner ce vin avec un bon magret.

En deux mots : Charpenté et toasté.

Plats : belle pièce de viandes grillées ou rôties, gibier à plumes, fromages affinés.

- Bordeaux Rive droite : Haut-Rulotte montagne-saint-émilion / La grapière Lalande-de-pomerol - Coût : 17,98 €
- Bordeaux rive droite et gauche : Tour Castillon médoc et La grapière Lalande-de-pomerol (18,98 €)
- Curieux : La grapière lalande-de-pomerol / Marselan IGP pays d'OC et beaumes-de-venise ( 27,47 €)

## Château Julien AOC Haut-Médoc 2019

**Boisé, torréfié, charpentée**

Page 7 Prix 9,49 € Région : Bordeaux rive gauche - AOC sous-régionale assez côté donnant des vins structurés et souvent boisé.

Type de vin : Rouge charpenté boisé. Garde : prêt à boire

Cépages : 55% merlot, 45% de cabernet sauvignon

Proposition d'utilisation : Pour les personnes qui aiment les vins boisés. Il est prêt à boire. Repas de dimanche, entre amis, de fêtes et en cadeau. Idéal pour les repas de fin d'année.

Description : Le vin présente un nez ouvert, torréfié, boisé, épicé, très typé Médoc. La couleur est rouge tuilée. La bouche est charpentée, boisée, fruitée et évoluée, avec des tanins structurés.

Mots clefs : Boisé et structuré.

Mets : Il accompagnera le confit de chevreuil, la côte de boeuf aux cèpes ou la dinde farcie.

Panier : gravière Lalande de pomerol et Chateau julien Haut Médoc , pour tester un vin de la rive droite et un vin de la rive gauche.

## Chapelle des Ducs AOC saint-émilion Grand Cru 2022

**Boisé, charpenté, complexe, épicé, équilibré**

Page 7 Prix : 12,99€ Région : Bordeaux rive droite Type de vin : Rouge charpente boisé

Temps de garde : prêt à boire Type de vin : Vin rouge rond de garde passé en fût.

Proposition d'utilisation : repas d'occasions et en cadeau. Cépage : merlot majoritaire

Description : Le nez est complexe, sur des arômes de fruits noirs à l'alcool, de fruits rouges, d'épices et de torréfaction, accompagné de quelques notes de vanille et de poivre. La couleur est rouge cerise. En bouche, le vin est élégant, de structure ronde à charpenté, chaleureux, fruité sur une finale vanillée.

En deux mots : Complexe et Élégant

Plats : belle pièce de boeuf, magret , gigot d'agneau de 7 heures, dinde ou chapon farcis, dessert chocolaté.

Panier plaisir :

- La grapière lalande-de-pomerol
- saint emilion grand cru chapelle des ducs
- Haut Médoc château Julien

Coût panier : 34,47€

## La croix de Cantereau AOC pomerol 2021

**Boisé, complexe, ample, élégant et structuré**

Page 7 Prix : 17,99 € Région : Bordeaux rive droite Temps de garde : prêt à boire / 5 ans

Proposition d'utilisation : repas d'occasions et en cadeau.

Type de vin : Vin rouge rond de garde passé en fût. Cépage : merlot majoritaire

Le nez est complexe, élégant, sur des arômes de cerises à l'alcool accompagnées de notes de poivre, de vanille et de fleurs. La couleur est rouge cerise. En bouche, le vin se montre à la fois puissant, frais et élégant, de structure charpenté, chaleureux, fruité sur une finale vanillée et des tanins délicats.

En deux mots : Élégant et structuré

Plats : belle pièce de boeuf, magret , gigot d'agneau de 7 heures, dinde ou chapon farcis, dessert chocolaté.

Idée de coffret pour les amateurs de grands bordeaux :

- La croix de Cantereau pomerol
- Saint emilion grand cru la chapelle des ducs
- Chateau Julien Haut Médoc

## **Château Lafleur Bibian AOC Lustrac-Médoc 2019**

**Evolué, boisé fondu, charpentée, fruits noirs à l'alcool et sous-bois.**

Page 7 Prix : 7,99 € Temps de garde : prêt à boire ou à garder 1an

Région : Bordeaux rive gauche - AOC communale moins connues que les autres AOC communales du Médoc donnant des vins moins structurés et plus ronds que les autres médocs. Son prix est attractif pour sa qualité.

Type de vin : Rouge charpenté évolué. Producteur : Famille médoquine depuis 6 générations

Proposition d'utilisation : Pour les personnes qui aiment les vins évolués. Il est prêt à boire. Repas de dimanche, entre amis, de fêtes et en cadeau.

Cépages : assemblage Cabernet sauvignon et merlot. Mots clefs : charpenté et évolué

Description : Le vin présente un nez ouvert, complexe, évolué, sur des arômes de cuir, de sous-bois et de vanille. La couleur est rouge cerise avec quelques notes tuilées. La bouche est charpentée, chaleureuse et évolué.

Mets : Il accompagnera le civet de sanglier, la côte de boeuf et le fromage affiné.

Panier : vins évolués : Tour Castillon médoc / Château Lafleur Bibian AOC Lustrac-Médoc

Comparaison vin jeune / vin vieux : La croix de Lagorce moulis-en-médoc / Château Lafleur Bibian AOC Lustrac-Médoc

## **Château Croix de Lagorce AOC moulis-en-médoc 2022**

**Fruité, boisé, charpentée.**

Page 7 Prix : 9,99 € Temps de garde : prêt à boire ou à garder 5 ans

Région : Bordeaux rive gauche - AOC communale moins connues que les autres AOC communales du Médoc donnant des vins moins structurés et plus ronds que les autres médocs. Son prix est attractif pour sa qualité.

Type de vin : Rouge charpenté . Producteur :

Proposition d'utilisation : Pour les personnes qui aiment les vins boisés du Médoc.

Repas de dimanche, entre amis, de fêtes et en cadeau.

Cépages : assemblage merlot et cabernet sauvignon.

Description : Le vin présente un nez ouvert, complexe, fruité et boisé. La couleur est rouge cerise soutenue. La bouche est charpentée, chaleureuse et boisée.

Mets : Il accompagnera le civet de sanglier, la côte de boeuf et le fromage affiné.

Panier :

Avec la chablisienne bourgogne-chardonnay et un coteaux-du-layon pour les vins d'un repas de fête.

Avec un coffret produit de nouvelle Aquitaine (terrines, foie gras, cou farci)

## **Magie d'une terre AOC Côtes du Rhône 2022**

### **Rond, chaleureux, typé et fruité**

Page 8 Prix : 4,99 € Région : Rhône sud Type de vin : rouge rond.

Proposition d'utilisation : repas quotidien et du dimanche. Cépage : grenache, syrah et mourvèdre.

Description : Le nez est très ouvert sur des arômes de fruits rouges. La couleur est rouge cerise à nuances violacées. La bouche est ronde, fraîche avec un bon équilibre entre le fruit, les épices et la sensation d'alcool.

En deux mots : Fruité et chaleureux

Plats : repas quotidien, plancha, apéritif dinatoire, escalope de dinde au curry et au lait de coco, côtes de porc aux pommes, steak au poivre accompagné d'une purée de carottes et de patates douces, brochettes de crevettes à l'ail, fromages, dessert au chocolat.

Panier : 3 côtes-du-rhône au choix, avec une terrine de chevreuil

## **Balade de Coline IGP Vacluse 2022**

### **Rond, chaleureux et fruité**

Page 8 Prix : 4,99 € Région : Rhône sud Type de vin : rouge rond. 13,5% alc.vol

Proposition d'utilisation : repas quotidien et du dimanche. Cépage : grenache, syrah et mourvèdre.

Producteur : Cave coopérative « Cave des coteaux du Rhône »

Description : Le nez est très ouvert sur des arômes de fruits rouges à l'alcool et d'épices. La couleur est rouge cerise claire. La bouche est ronde, fraîche à l'attaque, puis chaleureuse, cacaoté avec un bon équilibre général.

En deux mots : chaleureux et cacaoté

Plats : repas quotidien, plancha, apéritif dinatoire, tain de légumes

Panier : 3 côtes du Rhône au choix, terrine de chevreuil, de lièvre, de chèvre, vous pouvez jouer sur le sucré-salé.

## Cuvée Fabre Côtes du Rhône 2022



### Puissant et chaleureux

Page 8 Prix : 5,99 € Région : Rhône sud Type de vin : rouge rond à charpenté.

Type de producteur : Cave coopérative des coteaux du Rhône Cépages : grenache, syrah et mourvèdre.

Proposition d'utilisation : repas quotidien et du dimanche. Idéal pour faire en cadeau avec une terrine. Temps de garde : prêt à boire ou à garder 1 an.

Description : Le nez est plaisant sur des arômes de cassis et de cuir. La couleur est rouge cerise claire. En bouche, l'attaque est fruitée, ronde, puis chaleureuse en alcool. La finale est longue et poivrée.

En deux mots : rond et chaleureux

Plats : L'agneau sous toutes ses formes. Jouer sur le côté sucré-salé. Souris d'agneau au miel et au thym. Tajine de légume pour les végétariens et à l'agneau pour les autres. Tomates farcies.

Panier :

- Les vins bios
- Les vins du Rhône avec boumiane CDR et Bosquette Cairanne.

## Domaine de Boumianes AOC côtes-du-rhône 2022



### Puissant, chaleureux, original et bio

Page 7 Prix : à 6,99 euros Région : Rhône sud Type de vin : rouge rond à charpenté.

Proposition d'utilisation : repas quotidien et du dimanche. Idéal pour faire en cadeau avec une terrine.

Cépage : grenache, syrah et mourvèdre. Garde : prêt à boire / 2 à 3 ans

Description : Le nez est plaisant sur des arômes de fruits rouges à l'alcool accompagnées de notes d'épices et de cuir. La couleur est rouge cerise assez soutenue. En bouche, le vin est puissant, avec beaucoup de matière, chaleureux soutenu par un fruit intéressant..

En deux mots : Puissant et original

Plats : L'agneau sous toutes ses formes. Jouer sur le côté sucré-salé.

Panier : les vins bios, les vins bios et HVE, les vins d'autres régions. Pensez à proposer des cartons découvertes.

## **La Bosquette AOC Cairanne 2021**

### **Chaleureux, épicé et rond**

Page 8 Prix : 6,99€ Région : Rhône sud Type de vin : rouge rond mûr et typé.

Proposition d'utilisation : repas quotidien et du dimanche. Idéal pour faire en cadeau avec une terrine de lièvre.

Garde : prêt à boire / 3 ans Cépage : grenache noir, syrah et mourvèdre.

Producteur : cave coopérative des coteaux du rhône. Cave dynamique produisant des vins qualitatifs.

Description : Le nez est ouvert, agréable, très typé par le grenache noir avec ses arômes de cerises macérées à l'alcool accompagné de notes de cuir et d'épices. La couleur est restée jeune et présente une teinte rouge violacée. La bouche est chaleureuse, ronde, aromatique, ample avec des tanins travaillés. C'est un vin typé, intéressant à découvrir.

En deux mots : Typé et réussi

Plats : veau et volailles rôties, daube provençale, tajine d'agneau aux abricots et pignons de pin, tomme de brebis affinée.

Panier : Le beaumes-de-venise pour l'originalité et le cairanne pour la puissance du grenache noir. En plus vous pouvez y associer 1 ou 2 terrines, selon le budget du client.

## **La belle vie Marselan IGP pays d'Oc 2023 12,5% alcol.vol**

### **A découvrir : aromatique, riche en tanins, intéressant**

Page 8 Prix : 5,49€ Région : Languedoc-Roussillon Type de vin : rouge rond à charpenté à découvrir.

Garde : prêt à boire / 2 ans Cépage : marselan (issu du croisement entre un grenache noir et un cabernet sauvignon, réalisé en France dans les années 1960 par l'INRA).

Proposition d'utilisation : Apéritif dinatoire, repas entre amis ou en famille.

Producteur :

Description : Le nez est ouvert, agréable, complexe à décrire sur des arômes de fruits rouges à l'alcool et des épices. La couleur est rouge cerise violacée soutenue. En bouche, l'attaque est vive et légère, fruité puis les tanins s'installent progressivement et donnent de la puissance à ce vin intrigant.

C'est un vin intéressant à découvrir.

Plats : Apéritif, grillades variées, plancha, terrine et civet de lièvre. tajine aux pruneaux. Côte de porc dans l'échine et son confit d'oignons.

Panier découverte: beaumes-de-venise / Marselan, proposer des terrines.

## Les triassiennes AOC beaumes-de-venise 2023

### Chaleureux, fruité, épicé et rond

Page 8 Prix : 9,99€ Région : Rhône sud Type de vin : rouge rond mûr et typé.

Proposition d'utilisation : repas quotidien et du dimanche. Idéal pour faire en cadeau avec une terrine de lièvre.

Garde : prêt à boire / 3 ans Cépage : 75% grenache noir, 235% syrah.

Producteur : maison de négoce de châteauneuf-du-pape

Description : Le nez est ouvert, complexe et plaisant, sur des arômes de fruits noirs à l'alcool accompagnés de notes d'épices. La couleur est rouge violacée soutenue. La bouche est généreuse, fruitée, ample avec une bonne fraîcheur, un bel équilibre et de la longueur.

En deux mots : Typé et réussi

Plats : souris d'agneau et son confit d'oignon accompagnés de son gratin, veau et volailles rôties, daube provençale, tajine d'agneau aux abricots et pignons de pin, tomme de brebis affinée.

Panier :

curieux : beaumes-de-venise, marselan, Balade de Coline IGP Vaucluse.

Fruité : beaumes-de-venise / gamay de touraine du domaine de la Renne / magie d'une terre côtes-du-rhône.