

**Descriptif des vins
de la Foire aux vins 2025
des magasins Gamm Vert**



Prospectus 8 pages

Comprendre les vins des différentes régions proposées

Bordelais

(pages 1, 4 et 5):

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 €
Rive gauche : Médoc	5	Tour Castillon Médoc Cru Bourgeois, Haut Médoc La Fleur Bibian, Croix de Lagorce AOC moulis-en-médoc, Prieuré d'Albe saint Estèphe.	6,65/12,99
Rive gauche : Graves	1	Ch.Ducasse AOC Graves	7,49
Entre-deux-mers / Appellation régionale Bordeaux et Bordeaux supérieur	5	Lafont, Grand Rousseau,terrasse de Bouey, Trois tours, Haut Nivelle	3,99 à 6,99
Rive Droite : Libournais	8	Robin la fleur AOC Bordeaux, Bychaud AOC montagne-saint Emilion, ch. de Bruges AOC lussac-saint Emilion, ch. Lafond 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/ 17,99
Rive droite : Blayais - Bourgeais	2	côtes-de-bourg (Fleur de plaisance), ch.lafont AOC bordeaux	3,99 à 6,49
Total	21		

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).

En blanc, il y a deux cépages du Domaine Pichon (chardonnay et sauvignon) qui est situé dans la région du Muscadet.

Bourgogne (Page 6 et 8)

Il y a 3 vins de Bourgogne cette année. Vous avez 2 vins à base de chardonnay. 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. Le vin mousseux Chevalier, à base de chardonnay, est produit dans la région du Maconnais, il est élaboré comme un prosecco, en cuve close pour sa seconde fermentation, ce qui lui permet d'avoir un bon rapport qualité prix.

Sud-Ouest (page 3, 6 et 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 9. 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 un IGP en côtes de Gascogne : La cuvée des 4 cépages du domaine du Rey, est un vif et fruité qui pourra être servi à l'apéritif. Vous avez deux boissons aromatisés à base de vin désalcoolisé provenant de la maison Uby.

Vallée du Rhône (page 3 et 6) :

La vallée du Rhône se divise en deux sous unité, le Rhône sud et le Rhône nord. Pour cette foire vous avez 8 vins issus de la partie sud du Rhône dont 4 AOC régionales côtes-du-Rhône, une AOC costières de Nîmes, 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 2) :

Pour cette année vous avez 8 vins du Languedoc-Roussillon.

Ils sont à base de syrah, grenache noir, carignan, mourvèdre et cinsault. Ce sont des vins fruités et épicés, chaleureux, ronds à charpentés, assez colorés, long en bouche à faire découvrir. On peut facilement les associer sur la cuisine du sud.

Ch.Lafont - AOC bordeaux - 2023

gourmand et réussi. Très bon rapport qualité-prix

Page 1 : N°1

Prix : 3,99 €/ carton : 23,94€ Alcool : 14%alc.vol Région : Côtes de blaye.

Proposition d'utilisation : repas quotidien, barbecue, les repas en famille du week-end, pour les soirées entre amis.

Temps de garde : A boire ou à garder 2 ans

Type de vin : rouge rond, fruité et jeune

Cépage : 80% merlot, 20 % Cabernet sauvignon

En quelques mots : nez ouvert, typé par le merlot, agréable, arômes de fruits noirs à l'alcool et de poivre. Bouche gourmande, équilibrée, avec un joli fruit et des tanins travaillés.

Plats : C'est le vin idéal pour une consommation quotidienne : Paella, rôti de boeuf, côtes de porc dans l'échine accompagné de ses légumes de saison, lasagne.

Domaine de Vilatte AOC Saint-Nicolas-de-Bourgueil 2024

Vin léger et fruité

Page : 2 Prix : 6,99 €/ carton : 41,94 € Région : Touraine A boire ou à conserver 3 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 fraîche, légère à ronde, fruitée. En deux mots : frais et fruité

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 / Chateau Lafont AOC bordeaux et la triasienne beaumes-de-venise.

Les vigatanes IGP côtes catalanes 2024

fruité, épicé et rond

page 2 Prix : 4,99€ Région : Roussillon Type de vin : rouge rond fruité

Proposition d'utilisation : repas quotidien et apéritif

Garde : prêt à boire Cépage : merlot et grenache noir

Producteur : Cave coopérative du Roussillon

Description : Nez fruité, bouché ronde, chaleureuse aux arômes de cerise à l'alcool et de cacao.

En deux mots : chaleureux et fruité

Plats : Salades du sud, grillades, charcuterie catalane, fromage de brebis.

Panier : avec une terrine de lièvre ou avec le chemin de Garriu côtes du Roussillon qui est produit pas la même cave.

Chemin de Garriu AOC côtes du Roussillon 2023

fruité, épicé et rond

Prix : 4,99€ Région : Roussillon Type de vin : rouge rond fruité

Proposition d'utilisation : repas quotidien et apéritif

Garde : prêt à boire et à garder 3 ans Cépage : Grenache noir et syrah

Producteur : Cave coopérative du Roussillon

Description : Nez de fruits noirs et d'épices. Vin ample, chaleureux et long.

En deux mots : chaleureux et épicé

Plats : tajine aux abricots, couscous, entrecôte avec son confit d'oignon et de poivron, tomme de brebis.

Panier : avec une terrine de lièvre ou avec l'IGP côtes catalanes les Vigatanes qui est produit pas la même cave.

Domaine de Courtal de Marty Cuvée Liliane AOC Fitou 2022

fruité, épicé et rond

Page 2 Prix : 7,99€ Région : Languedoc, très proche du Roussillon (entre Narbonne et Perpignan)

Type de vin : rouge rond fruité

Proposition d'utilisation : repas du dimanche, repas entre amis, cadeau, panier.

Garde : prêt à boire et à garder 3 ans Cépage : 35% grenache noir, 30% carignan, 30% syrah et 5% mourvèdre.

Producteur : vigneron indépendant

Description : Nez de fruits noirs à l'alcool et de cuir. Bouche concentrée, avec du fruit, de la sucrosité, un alcool généreux, des tanins présents mais travaillés, des épices et une belle longueur.

En deux mots : concentré et épicé.

Plats : gigot d'agneau de 7 heures, tajine aux pruneaux, poulet à la basquaise.

Panier : avec une terrine de lièvre ou 2 autres vins du Languedoc-Roussillon : Pic saint Loup et le terrasse du Larzac.

Atypique AOC Languedoc 2022

fruité, épicé et rond

Page 2 Prix : 7,99€ Région : Languedoc, très proche du Roussillon (entre Narbonne et Perpignan)

Type de vin : rouge rond fruité

Proposition d'utilisation : repas du dimanche, repas entre amis, cadeau, panier.

Garde : prêt à boire et à garder 2 ans Cépage : 40% syrah, 40% grenache noir, 20% carignan

Producteur : vigneron indépendant

Description : Nez de fruits noirs à l'alcool. Bouche ample, un alcool généreux, des tanins présents, des épices, du cuir et de la longueur.

En deux mots : Ample et évolué

Plats : Plats du sud à base d'agneau, lapins à la moutarde.

Panier : avec une terrine de lièvre ou 2 autres vins du Languedoc-Roussillon : Pic saint Loup et le fitou par exemple.

Château Boisset cuvée Carmin 2023 AOC Pic saint loup 2023

Réussi à faire découvrir

Prix : 12,99€ Région : Languedoc, proche de Montpellier

Type de vin : rouge rond fruité

Proposition d'utilisation : A proposer pour les repas de fêtes, pour offrir, pour faire découvrir à ses proches.

Garde : prêt à boire et à garder 3 ans Cépage : 60% syrah et 40% grenache noir.

Producteur : vigneron indépendant

Description : Nez typé, plaisant, complexe, bien ouvert, sur des arômes de cuir, de fruits noirs l'alcool et d'épices. Bouche fruitée, ronde, gourmande, généreuse avec des tanins soyeux. C'est un joli travail.

En deux mots : réussi à faire découvrir.

Plats : gigot d'agneau, navarin d'agneau, côte à l'os, lapin aux pruneaux, tomme de brebis, gâteau au chocolat.

Panier : En association avec le lalande-de-pomerol, le pomerol ou le saint estèphe si la personne désire rester sur du rouge ou avec le costières de Nîmes blanc pour une découverte du vin du Languedoc. On peut aussi y ajouter le terrasse du larzac car les 2 AOC sont très proches et réputées toutes les deux.

On peut imaginer un panier découverte des vins du Languedoc avec 4 AOC communales du Languedoc : pic saint loup, terrasse du Larzac, Saint Chinian et fitou.

Les Garrigues de saint Martin 2023 AOC Languedoc 2022

Prix : 6,49€ Région : Languedoc, entre Béziers et Sète

Type de vin : rouge rond fruité

Proposition d'utilisation : A proposer pour les repas de fêtes, pour offrir, pour faire découvrir à ses proches.

Garde : prêt à boire et à garder 3 ans Cépage : 30% syrah et 30% grenache noir, 20% mourvèdre et 20% carignan.

Producteur : vigneron indépendant

Description : Nez typé, sur des arômes de fruits noirs, de cuir et d'épices. Bouche ronde, acidulée, fruitée, épicée avec des tanins travaillés et une belle longueur.

Plats : côtelette d'agneau, salade de gésiers, plateau de fromage

Panier : Découverte des vins du Languedoc; 2, 3 ou 4 vins ou avec 2 terrines.

Alfred de Luze AOC terrasses du Larzac 2022 AB

Complexe, évolué et réussi

Prix : 7,99€ Région : Languedoc, proche de Clermont l'Hérault

Type de vin : rouge rond évolué

Proposition d'utilisation : A proposer pour les repas de fêtes, pour offrir, pour faire découvrir à ses proches.

Garde : prêt à boire et à garder 3 ans Cépage : 30% carignan, 30% mourvèdre, 20% syrah et 20% grenache noir.

Producteur : Négociant Bordelais qualitatif travaillant des domaines en Languedoc

Description : Nez expressif sur des arômes de tabac, d'épices, de cacao, de fruits noirs et de cuir. Bel équilibre en bouche, de la matière, des tanins travaillés du fruit, de l'alcool fondu, de la longueur.

Plats : gardiane de taureau, chevreuil et sanglier en civet ou en terrine caille aux raisins, pigeon aux petits poids et son confit d'échalotte.

Panier : Découverte des vins du Languedoc; 2, 3 ou 4 vins ou avec 2 terrines.

Etoile de Puech AOC saint Chinian 2023

Prix : 7,99€ Région : Languedoc, proche de Béziers

Type de vin : rouge rond fruité

Proposition d'utilisation : A proposer pour les repas de fêtes, pour offrir, pour faire découvrir à ses proches.

Garde : prêt à boire et à garder 3 ans Cépage : 60% syrah et 40% grenache noir.

Producteur : cave coopérative de Cessenon travaillant très bien

Description : Nez ouvert sur des arômes de fruits noirs, de tabac et d'épices. Bouche ample et structurée, de la matière.

Plats : Poulet aux olives, lapin aux pruneaux, tajine aux pruneaux.

Panier : Découverte des vins du Languedoc; 2, 3 ou 4 vins ou avec 2 terrines.

Magie d'une terre AOC Côtes du Rhône 2023

Rond, chaleureux, typé et fruité

Page 3 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.

Type de Producteur : maison Sérina cave coopérative proche d'Orange et de Carpentras

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 Vaucluse 2023

Rond, chaleureux et fruité

Page 3 Prix : 4,16 € 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 2023



Puissant et chaleureux

Page 3 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 Costières de Nîmes et Les triassiennes en Beaumes-de-Venise

Saint Bertrand des Garrigues AOC côtes-du-Rhône 2023

Charpenté et chaleureux

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 : 65% grenache, 25% syrah et 10% carignan. Garde : prêt à boire / 2 à 3 ans

Description : Un nez bien typé sud, complexe, avec des arômes de fruits noirs à l'alcool, d'épices et de cuir. La bouche est charpentée, puissante, épicée, avec de la sucrosité, des tanins affirmés, des notes épicées et des notes de cuir.

En deux mots : charpenté et chaleureux.

Plats : magret, gibier, terrine, agneau sous toutes ses formes, tommes de vache, de brebis ou de chèvre.

Panier : avec un vin du Médoc et une terrine.

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, Balade de Coline IGP Vaucluse.

Fruité : beaumes-de-venise / magie d'une terre côtes-du-rhône.

Chateau grand escalion AOC costières de Nîmes 2023

Chaleureux, fruité, épicé et rond

Page 3 Prix : 7,99€ 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 : 100% syrah.

Producteur :

Description : Le nez est ouvert, complexe et plaisant, sur des arômes de framboises, des notes de cuir de violette. La couleur est rouge violacée soutenue. La bouche est typée par la syrah, aromatique, ronde, chaleureuse, longue et équilibrée.

En deux mots : Typée et équilibrée

Plats : tajine au poulet, cuisine du sud.

Panier : trio de monocépages : Grand escalion / Vilatte Saint Nicolas de Bourgueil (Cabernet franc) et Chateau Lafond AOC canon fronsac (melon)

Pécharmant - Etiquette noire 2022

Charpenté, équilibré et évolué

Page 3 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 2 vins rouges du Sud-ouest : pécharmant + cahors Eugénie + 1 terrine

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 2022

Trop bon, puissant et fruité

Page 3 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 : Sud-ouest avec le pécharmant et le cote de bergerac moelleux ou le blanc ou le rouge Lamouthe

Château les terrasses de Bouey - AOC bordeaux - 2023

Vin rond à charpenté, boisé et évolué

Page 6 : Prix : 4,49 € 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

Type de producteur : Maison Janoueix

Cépage : 60% merlot, 20% cabernet sauvignon, 10% malbec et 10% petit verdot

En quelques mots : arômes de fruits noirs à l'alcool, chaleureux et rond.

Panier : A associer avec le bergerac lamouthe blanc ou avec un vin du languedoc et un autre du val de Loire.

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.

Grand Rousseau - AOC bordeaux - 2023

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 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 Belrose Moncaillou v. vignes - AOC bordeaux supérieur - 2023

bon rapport qualité-prix

Page 4 : Prix : 4,99 € carton : 29,94 euros Alcool : 13,5%alc.vol Région : Entre-deux-mers

Proposition d'utilisation : repas quotidien, barbecue. Temps de garde : A boire

Type de vin : rouge rond, fruité

Cépage : 80% merlot, 10% cabernet franc et 10% cabernet sauvignon

En quelques mots : nez ouvert agréable, arômes de fruits rouges à l'alcool. En bouche, on découvre, un vin rond et chaleureux.

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.

Bordeaux supérieur Château Haut nivelle cuvée tradition 2023



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 Grand Moulin haut-médoc et Haut Nivelle cuvée tradition.

Château Ducasse - AOC Graves 2023

Rond, fruité et travaillé.

Page 4 Prix : 7,49 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 3/4 ans

Type de vin : rouge charpentée à ronde, boisée Cépage : 60% merlot majoritaire, 30% cabernet sauvignon, 10% cabernet franc. 20% en fût.

En quelques mots : Nez ouvert sur des arômes de fruits rouges à l'alcool. Bouche, ronde, boisée, chaleureuse, fruitée, longue avec des tanins délicats.

Plats : Entrecôte sauce bordelaise, brochette de boeuf, tian de légume, gratin de légumes.

Panier : Bordelais : graves + saint estéphe + lalande de pomerol

L'élégant : graves + pic saint loup

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 1/2 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

Château des trois tours - AOC bordeaux - 2023

bon rapport qualité-prix

Page 4 : 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 : 70% merlot majoritaire, 30% cabernet sauvignon

En quelques mots : nez ouvert, agréable, arômes de fruits rouges à l'alcool, de cuir. bouche ronde , chaleureuse et fruitée.

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.

Chateau Lafont AOC canon-fronsac 2021

Evolué et chaleureux

Page 4 Prix : 7,99 € Région : Bordeaux rive droite à gauche de saint Emilion.

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 : 100% merlot

Le nez est fruité et évolué. Bouche ronde évoluée, bien équilibrée.

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

Côtes de Bourg Fleur de plaisance 2023

Rouge rond frais et ample

Page 5 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 clefs : 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.

Château Bychaud AOC montagne-saint-émilion 2023

Ample, chaleureux et évolué.

Page 5 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 fruités et boisés. En bouche, le vin est rond, chaleureux, réglissé, fruité, 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 chocolatés.

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 Moulin haut-médoc et Château Bychaud

Château de Bruges AOC lussac-saint-émilion 2023

Rond et chaleureux

Page 7 Prix : 8,99 euros Région : Bordeaux rive droite - attenant à l'AOC saint-émilion

Proposition d'utilisation : repas du dimanche. Garde : prêt à boire / 4 ans

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

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

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

Panier :

- Bordeaux Rive droite avec : château de Bruges lussac-saint-émilion / La grapière Lalande-de-pomerol.
- Les 2 rives (droite et gauche) : château de Bruges lussac-saint-émilion / Tour Castillon médoc.

Château de Bruges AOC montagne-saint-Emilion 2023

Charpenté et généreux

Page 7 Prix : 8,99 euros Région : Bordeaux rive droite - attenant à l'AOC saint-émilion

Proposition d'utilisation : repas du dimanche. Garde : prêt à boire / 4 ans

Type de vin : Vin rouge charpenté. Cépage : 100% merlot

Description : Le nez est ouvert, sur des arômes de fruits noirs, de cuir et d'épices. En bouche, le vin est charpenté, puissant, chaleureux.

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

Panier :

- Bordeaux Rive droite avec : château de Bruges lussac-saint-émilion ou La grapière Lalande-de-pomerol.
- Les 2 rives (droite et gauche) : château de Bruges lussac-saint-émilion / Tour Castillon médoc.

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 : château de Bruges lussac-saint-émilion / La grapière Lalande-de-pomerol
- Bordeaux rive droite et gauche : Tour Castillon médoc et La grapière Lalande-de-pomerol
- Curieux : La grapière lalande-de-pomerol / Pic saint loup

Prieuré d'Albe AOC saint estèphe 2023

Charpentée, puissant et jeune

Page 5 Prix 12,99 € 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 : 52% merlot, 48% 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. La bouche est charpentée, structurée, boisée, fruitée avec des tanins travaillés qui permettent une garde de quelques années.

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 MoulinHaut Médoc , pour tester un vin de la rive droite et un vin de la rive gauche.

Château Moulin AOC haut-médoc 2019

Rond et évolué

Page 5 Prix 8,99 € Région : Bordeaux rive gauche - AOC sous-régionale assez côté donnant des vins structurés et souvent boisés.

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, fruité, épicé. La couleur est rouge tuilée. La bouche est ronde 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 moulin 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

La chapelle des ducs 2022 AOC saint Emilion grand cru 2022

Boisé, charpenté, complexe, épicé, équilibré

Page 5 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 Moulin

La croix de Cantereau AOC pomerol 2023

Boisé, complexe, ample, élégant et structuré

Page 5 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 Moulin Haut Médoc

Château Lafleur Bibian AOC listrac-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 1 an

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 Listrac-Médoc

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

Château de Bruges AOC puisseguin-saint-Emilion 2023

Fruité, boisé, charpentée.

Page 7 Prix : 8,99 € Temps de garde : prêt à boire ou à garder 5/7 ans

Région : Bordeaux rive droite - satellites de saint Emilion Type de vin : Rouge charpenté .

Proposition d'utilisation : Repas de dimanche, entre amis, de fêtes et en cadeau.

Cépages : 85% merlot et 15 % cabernet sauvignon.

Description : Le vin présente un nez de fruits noirs à l'alcool accompagnées de notes de cuir et de poivr. La bouche est charpentée, avec des tanins affirmés, chaleureuse et boisée.

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

Panier :

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

Riesling AOC alsace Henri Ehrhart vieille vigne 2022

Rond et frais



Page 6 Prix : 8,49 euros Région : Alsace Vin blanc rond A boire / garde 2 ans

Producteur : récoltant

Proposition d'utilisation : repas de fête, repas de fin de semaine, cadeau

Description : Le nez est discret, délicatement fruité. La bouche est ample, vive, fruitée, équilibrée.

Plats : Crustacé, poisson au four, volailles en sauce, plats alsacien.

Proposition de panier :

1. avec le gewurztraminer
2. avec le costière de Nîmes et/ou le chablis.

Gewurztraminer AOC alsace Henri Ehrhart 2022

Équilibré entre son fruité, sa vivacité et sa sucrosité.

Page 6 Prix : 9,99€ Région : Alsace Type de vin : Vin blanc liquoreux

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

Garde : A boire / 2 à 3 ans. Cépage : gewurztraminer

Description : Le nez est ouvert, plaisant sur des arômes de rose, defruits blancs et d'agrumes confits et de miel. En bouche, il est 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 :

3. Le panier sucré pour les gourmands (avec le cotes de Bergerac)
4. avec un foie gras pour les fêtes

Domaine Michel Pichon - IGP Val de Loire Sauvignon 2024

Tonique avec de la matière et du fruit

Page 6 Prix : 5,99 euros Région : Loire - Muscadet Vin blanc rond A boire / garde 1 an

Producteur : récoltant 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 du même domaine pour faire une découverte des cépages.
2. *vous pouvez proposer 1 panier ou carton « Val de Loire » avec 2 blancs et 4 rouges*

Domaine Michel Pichon - IGP Val de Loire chardonnay 2024

Rond, ample et long en bouche.

Page 6 Prix : 5,99 € Région : muscadet Vin blanc rond et fruité. A boire / garde 2 ans

Producteur : récoltant cépage : chardonnay

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 sauvignon du même domaine, pour faire une découverte de 2 cépages sur un même millésime, élaboré par une même personne.
2. avec le saint nicolas de Bourgueil domaine de la Vilatte pour faire une découverte vin de Loire.

Les Rabassières AOC côtes du Rhône 2023 / 2024

Ample et long en bouche.

Page 6 Prix : 7,99 € Région : Proche de Nîmes Vin blanc rond. A boire / garde 1 an

Producteur : récoltant cépage : 40% grenache blanc, 40% roussanne et 20% rolle

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

Description : Le nez est fruité plaisant sur des arômes de fruits blancs et d'agrumes. La bouche est ample, avec du gras et une longue sensation pamplemoussée. En deux mots : Equilibré et Agréable

Plats : poisson au four ou en papillote, verrines, plateau de fromages variés.

Proposition de panier :

1. avec un côtes du Rhône rouge de votre choix.

Château grand Escalion - Romane AOC costières de Nîmes 2023

Rond, ample et long en bouche.

Page 6 Prix : 7,99 € Région : Proche de Nîmes Vin blanc rond. A boire / garde 1 an

Producteur : récoltant cépage : 40% grenache blanc, 40% roussanne et 20% rolle

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 : poisson au four ou en papillote, verrines, plateau de fromages variés.

Proposition de panier :

1. *avec le rouge du même domaine, pour faire une découverte des costières de Nîmes Gloire de Chablis AOC chablis 2023*

Gloire de Chablis AOC Chablis

Ample et frais

Page 6 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 : Elégant, 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 du Rey cuvée des 4 cépages IGP côtes-de-Gascogne

Frais, fruité, de la personnalité.

Page 6 Prix : 5,49 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 : ugni blanc, colombard, sauvignon et gros manseng

Type de structure : vigneron indépendant

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. avec le bergerac sec et/ou moelleux du domaine de Lamouthe en Bergerac pour un panier Sud-Ouest.

Haut Lamouthe AOC bergerac rouge 2023

Rond, chaleureux, fruité et épicé



Page 7 Prix : 6,49/5,41 € 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 autres vins du domaine ou 2 vins du Sud-ouest : Pécharmant et Cahors

Haut Lamouthe AOC bergerac rosé 2024

frais et fruité

Page 7 Prix : 6,49/5,41 € région : Sud-ouest - Bergeracois HVE

Proposition d'utilisation : repas du quotidien

Garde : A boire . Type de vin : Vin rosé sec (rosé de pressée)

Cépages : merlot, cabernet franc et cabernet sauvignon.

Description : Le nez est ouvert. Le vin est frais et fruité.

En deux mots : Frais et fruité

Plats : Apéritif, repas léger.

Proposition de panier : Les autres vins du domaine



Haut Lamouthe AOC bergerac sec 2023

Délicat et frais

Page 7 Prix : 6,49/5,41 € région : Sud-ouest - Bergeracois HVE

Proposition d'utilisation : repas du quotidien

Garde : A boire . Type de vin : Vin blanc rond

Cépages : 80% sauvignon et 20% sémillon

Description : Le nez est ouvert. Le vin est délicat sur des arômes d'agrumes et de pêches blanches. La bouche est fraîche, ronde et équilibrée.

En deux mots : Délicat et frais

Plats : Apéritif, repas léger.

Proposition de panier : Les autres vins du domaine



Château Haut-Lamouthe AOC côtes de Bergerac 2023

Gourmand, fin, équilibré



Page 7 Prix : 6,49/5,41 € 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 et le gewuztraminer

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



Château Robin la Fleur - AOC bordeaux

Rond et chaleureux

Page 7 : Prix BIB : 15,99 € Alcool : 14%alc.vol Région : Bordelais

Proposition d'utilisation : repas quotidien, barbecue, les repas en famille du week-end, pour les soirées entre amis.

Temps de garde : A boire dans les 6 mois/

Type de vin : rouge rond, fruité et jeune

Cépage : 80% merlot, 10 % Cabernet sauvignon et 10% cabernet franc

En quelques mots : un vin rond, frais avec des tanins présents et travaillés.

Plats : C'est le vin idéal pour une consommation quotidienne : Purée saucisse, côtes de porc dans l'échine accompagné de ses légumes de saison, lasagne.

Château Croix Beauséjour cuvée tradition AOC montagne-saint-Emilion 2023

Charpenté et épicé

Page 7 Prix : 49 euros en caisse bois Région : Bordeaux rive droite - attenant à l'AOC saint-émilion

Proposition d'utilisation : repas du dimanche. Garde : prêt à boire / 4 ans

Type de producteur : Récoltant

Type de vin : Vin rouge charpenté. Cépage : 100% merlot

Description : Le nez est ouvert, sur des arômes de fruits noirs à l'alcool, de cuir et d'épices. En bouche, le vin est charpenté, puissant, généreux.

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

Uby osmose blanc et rosé boisson aromatisée à base de vin désalcoolisé

Aromatique - Pour découvrir.

Page 7 Prix : 6,99 euros Région : côtes de Gascogne

Proposition d'utilisation : pour la découverte en apéritif Garde : a boire

Type de producteur : Récoltant

Blanc : cépage sauvignon. Le nez est puissant sur des arômes de miel et d'agrumes. la bouche est sucrée, fruitée avec une bonne vivacité.

Rosé : Cépage : le nez est plus discret que le blanc, sur des arômes de pêche blanche et d'agrumes. La bouche est aromatique, sucrée puis vive.

Domaine de Vilatte AOC Bourgueil 2024

vin rond et plaisant

Page 8 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 des 4 vents cuvée l'angélique AOC Chinon 2023

Vin de cabernet franc, rond, frais et fruité

Page 8 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.

Cuvée des passions AOC saint Nicolas de Bourgueil 2023

Vin de cabernet franc, rond à charpentée, frais

Page 8 Prix : 8,49 € 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 à charpentée, fraîche, épicée et fruitée.

En deux mots : rond à charpenté et typé.

Proposition d'utilisation : Repas entre amis ou en famille, repas de fête, 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.

Domaine de Rocfontaine AOC saumur-champigny rouge 2023

Vin de cabernet franc, rond, frais et fruité

Page 8 Prix : 6,49 € Région : Val de Loire - Touraine A boire ou à conserver 3/4 ans.

Cépage : Cabernet franc

Description : Le nez est expressif sur des arômes de fruits rouges. La bouche est ronde, fruitée avec des tanins affirmés.

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 : Apéritif avec charcuterie, barbecue, poulet du dimanche, rôti de porc et son écrasée de pomme de terre.

Bouchard Ainé et Fils AOC Bourgogne Passe-tout-grains 2022 / 2023

Léger, frais, fruité, agréable

Page 8 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.

Chevalier Vin mousseux

Bulles fines et toniques

Page 8 Prix : 7,99 euros Région : Bourgogne (mâconnais)

Producteur : Grande maison de Négoces de Bourgogne

Type : Vin mousseux. Cépages : chardonnay

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

Temps de garde : A boire ou à conserver 1 an.

Description : Le nez est ouvert sur des arômes de poire et d'agrumes. La bulle est fine. En bouche, le vin est frais, tonique et fruité.

En deux mots : Tonique et fruité

Plats : Apéritifs, crustacés, viande blanches, dessert.

Panier : la bouteille est belle et peut être associée à des gâteaux ou un foie gras.