

Étiquettes pour simplifier le conseil

Utilisation du guide : Imprimer deux guides. Vous pouvez garder un exemplaire en entier et découper les étiquettes des vins que vous avez en vente de l'autre guide pour les mettre au niveau des zones où sont rangés les vins. Il y a trois couleurs pour les vins rouges et deux couleurs pour les vins blancs. En plus du code couleur vous avez des petits dessins qui vous indiquent les caractères dominants du vin.

Ci-dessous vous trouverez la légende :

Les couleurs :



Vin rond, moyennement tannique, plus ou moins coloré, plus ou moins alcoolisé selon les cépages utilisés.



Vin structuré, bien tannique, coloré, souvent bien alcoolisé.



Vin blanc sec



Vin blanc contenant des sucres résiduels

Arômes, sucrosité, alcool et vivacité (acidité) des vins :



Arômes de fruits



Arômes épicés



Arômes boisés, torréfiés, vanillés



Arômes de vins évolués : sous-bois, cuir, notes animales, pruneau



Vin demi-sec (entre 4 et 12 g/L de sucre)



Vin moelleux (entre 13 et 45 g/L de sucre)



Vin liquoreux (Plus de 45g/L de sucre)



Vin généreux en alcool



Vin avec peu d'acidité



Vin avec une acidité bien présente



Vin avec une acidité très marquée

AOC Bordeaux La Colombine 2020



Ce vin est rond, évolué et fruité.

Il est prêt à boire sur de nombreux plats du quotidien comme des saucisses aux lentilles ou aux pommes de terre à la crème et aux fines herbes en papillote au four.

Très bon rapport qualité/prix

Merlot

AOC Médoc Rose Victorina 2023



Ce vin est structuré, boisé et fruité.

Il accompagnera les viandes rouges rôties servies avec une sauce aux poivres, des haricots et des pommes de terre grillées.

Repas du quotidien, du dimanche et de fêtes

Cabernet sauvignon - Merlot

AOC Saint Nicolas de Bourgueil 2025 Domaine de la Vilatte



Ce vin est rond, frais et fruité.

Il accompagnera les viandes blanches, le lapin à la moutarde, les tartes salées et le fromage.

Repas du quotidien et du dimanche

Cabernet franc

AOC Côtes-du-Rhône 2025 Domaine saint Bertrand



Ce vin est ample et chaleureux.

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

Repas entre amis pour le faire découvrir

Panier avec une terrine, un fromage ou une autre bouteille du Sud-est ou du Sud-Ouest

Grenache - Syrah

AOC Côtes-du-Rhône-villages 2024 Plan-de-dieu Panicaut



Ce vin est fruité et chaleureux

Il accompagnera les viandes rôties, la cuisine méditerranéenne et les gâteaux au chocolat.

Repas entre amis pour le faire découvrir

Panier avec un autre vin du Sud-est ou une terrine de lièvre

Grenache - Syrah

AOC Rasteau 2023 Domaine de la Combe Dieu



Ce vin est généreux, épicé et ample.

Il accompagnera les grillades, les tartes salées, la cuisine méditerranéenne.

Repas entre amis pour le faire découvrir

Panier avec un autre vin du Sud-est

Grenache - Syrah

AOC côtes du Rhône 2024
Magie d'une terre



Un vin rond, chaleureux, typé et fruité.

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.

Repas quotidien et du dimanche

Grenache - Syrah - Mourvèdre

AOC Côtes-du-Rhône-villages 2024
Domaine de la Bignanade des clos



Ce vin à la personnalité affirmée, présente une structure tannique et généreuse.

Il accompagnera le magret de canard, le gigot d'agneau et les gibiers en sauce.

Repas du quotidien et du dimanche

Grenache - Syrah

AOC côtes du Rhône 2023
Domaine du Quart du Roi



Ce vin est très réussi, à la fois ample, fruité, gourmand, généreux avec une belle longueur.

Il accompagnera de nombreux plats pour les repas du dimanche et de fête.

Idéal pour faire un coffret découverte en l'associant avec une terrine.

Grenache - Syrah

AOC Pic-saint loup 2024
Château Boisset Cuvée Carmin



Ce vin est délicat, chaleureux et fruité avec des tanins bien travaillés.

A utiliser dans de nombreuses occasions de repas de dimanche ou de fêtes, de l'apéritif au dessert.

Très bonne idée de cadeau découverte.

Syrah - Grenache

AOC Cairanne 2023
Saint Jean



Ce vin est généreux, ample, à la fois fruitée et épicée avec des tanins bien travaillés.

Il accompagnera la cuisine méditerranéenne, les grillades, les fromages et les gâteaux au chocolat.

Idéal pour un coffret avec un vin du Sud-Ouest.

Grenache - Syrah

AOC Saint Chinian 2023
Domaine de la Cessane



Ce vin est chaleureux et aromatique, ample et équilibré.

Il accompagnera les grillades, les tians de légumes, la cuisine aux épices.

Bonne idée de cadeau découverte.

Grenache - Syrah - Mourvèdre - Carignan

AOC Fitou 2022
Domaine de Courtal de Marty



Ce vin est structuré, avec des arômes de fruits noirs, des notes d'évolution et une belle longueur.

Le carignan lui permet de supporter des viandes et des fromages de caractère. Bien sûr la daube catalane est à essayer !

Syrah - Grenache - Carignan

AOC Terrasses-du-Larzac 2022
Alfred de Luze



Un vin complexe, évolué et réussi.

Gardiane de taureau, civet de chevreuil, pigeon aux petits pois et son confit d'échalote.

Pour les repas du dimanche et de fête.

Une appellation à faire découvrir dans un coffret avec un autre vin du Sud-est

Carignan - Syrah - Mourvèdre - Grenache

AOC Pécharmant
Etiquette Noire



Structuré, fruité et plaisant

Une valeur sûre du Bergeracois qui accompagnera vos repas de famille.

A mettre dans un coffret avec un cou farci ou une terrine.

Bon rapport qualité prix.

AOC Cahors 2022
Château Eugénie cuvée tradition



Ce vin est puissant, chaleureux, fruité avec des tanins bien travaillés.

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

A utiliser dans de nombreuses occasions de repas de dimanche, de fêtes ou de chasse.

Très bonne idée de cadeau découverte.

IGP Vacluse Principauté d'Orange 2023
La balade de coline



Un vin rond, chaleureux, aux arômes de fruits noirs et de cacao.

Plancha, apéritif dinatoire, tian de légumes, charcuterie

Repas quotidien et du dimanche

Grenache - Syrah - Mourvèdre

AOC Bergerac
Domaine haut Lamouthé



Ce vin est rond, chaleureux, fruité et épicé.

Il accompagnera les repas quotidien, les grillades accompagné de pomme de terre sautées tagliatelle de courgette.

Proposition de panier : avec le rosé du domaine ou un autre vin du Sud-ouest ou une terrine

Cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc et malbec

AOC Bergerac rosé
Domaine haut Lamouthé



Ce vin est léger, frais et fruité.

Apéritif, repas léger, tarte salée.

Repas quotidien d'été

Proposition de panier : avec le rouge du domaine

Merlot, cabernet franc et cabernet sauvignon

AOC Beaumes-de-Venise 2024
Les triassiennes



Ce vin est généreux, fruité, épicé et rond.

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.

Coffret découverte vins du Rhône

Grenache - Syrah

AOC Ventoux 2024
Saint Pétrarque



Ce vin de la vallée du Rhône Sud est généreux, fruité, épicé et rond.

Viande grillée, fromage

Repas quotidien et du dimanche

Coffret vallée du Rhône ou du Sud-Est

Grenache - Syrah- Carignan

AOC Bordeaux 2023
Château Moulin de Dugot



Ce vin est charnu et généreux

Il accompagnera les viandes rouges servi avec des frites.

Repas du quotidien et du dimanche

Merlot et cabernet sauvignon

AOC Bordeaux supérieur 2023
Château Belrose Moncaillou



Un vin rond, chaleureux sur des arômes de fruits rouges à l'alcool.

Vin pour les repas du quotidien et du week-end.

Rôti de boeuf accompagné de son gratin de légumes, rôti de porc au pruneau, purée saucisse.

Merlot dominant, cabernet Franc et cabernet sauvignon

AOC Bordeaux
Le cerf des coteaux



Ce vin est puissant et structuré

Il accompagnera les gibiers et les plats en sauces.

Proposition de panier : avec une terrine de sanglier ou de chevreuil

Merlot et cabernet sauvignon

AOC Bordeaux 2022
Château Sentorin



Un vin rond, chaleureux avec un début d'évolution prêt à boire.

Repas du quotidien

Rôti de porc aux pruneau et aux oignons accompagné de son écrasé de pomme de terre.

Merlot majoritaire.

AOC Bordeaux supérieur
Château Faure Bellevue 2022



Un vin typé, chaleureux, prêt à boire.

Saucisse de Toulouse accompagnée de pâtes au parmesan, escalope de dinde avec un confit d'oignons et des lamelles de poivrons grillés.

Repas du quotidien

Merlot majoritaire.

AOC Bordeaux supérieur 2023
Château Haut-Nivelle



Vin boisé, structure ronde à charpenté, vin chaleureux et typé.

Bavette sauce poivre ou roquefort accompagné de son sauté de légumes.

Repas du dimanche, Repas entre amis et de fêtes.

En cadeau, seul ou avec du confit.

Merlot et cabernet sauvignon

AOC Blaye Côtes de Bordeaux 2022
Château Lapourcaud



Vin rond, typé et évolué.

Chevreuil en ragoût, rôti de cul noir au comté, fromages affinés.

Repas du quotidien, du dimanche et de fêtes.

Panier avec un vin du Sud-est

Merlot majoritaire

AOC Graves 2022
Château Simon



Vin rond à structuré, évolué, épicé et chaleureux.

Charcuterie, steak au poivre et son gratin dauphinois, fromages.

Repas du dimanche et de fêtes.

Coffret avec les autres vins du domaine ou une terrine.

Merlot et Cabernet sauvignon

AOC Canon Fronsac 2023
Château les Massons



Vin rond, chaleureux, fruité

Belle pièce de bœuf, rôti de chevreuil, magret, confit de canard, fricassée de ceps, fromages et dessert chocolatés.

Repas du quotidien, du dimanche et de fêtes.

Panier avec un vin du Sud-est

Merlot majoritaire

AOC Côtes de Bourg 2023
Fleur de plaisance



Rouge rond chaleureux et épicé

Charcuteries, viandes rouges et blanches grillées ou en sauce et les fromages.

Repas quotidien et du dimanche

Coffret avec une terrine de sanglier

Merlot et cabernet sauvignon

AOC Médoc 2020
Château la Fleur des aubiers



Vin structuré, chaleureux et épicé

Magret de canard et ses pommes de terre à la sarladaise. Agneau de Pauillac et légumes de saisons rôtis. Gibier. Fromages affinés

Repas du dimanche et de chasse.

Cabernet sauvignon et merlot

AOC Lalande-de-Pomerol 2022
Château la Grapière



Boisé, charpenté, ample, fruité et toasté.

Repas de dimanche, d'anniversaire, de fêtes et en cadeau.

Belle pièce de viandes grillées ou rôties, gibier à plumes, fromages affinés.

Merlot dominant

AOC Lussac saint Emilion 2023
Château des Bruges



Le vin est chaleureux, rond limite charpenté sur une finale épicée.

Viande rouge grillée, gibiers à plumes, fromages affinés

Repas du dimanche, de fêtes. Panier avec un vin du Médoc.

Merlot dominant

AOC Moulis en Médoc 2019
Château Guitignan



Un vin puissant, structuré, boisé, évolué et équilibré prêt à boire.

Confit de chevreuil, côte de boeuf aux cèpes ou dinde farcie.

Repas de dimanche, entre amis, de fêtes.

Panier seul, avec une terrine ou une autre bouteille

Cabernet sauvignon et merlot

AOC Saint Emilion Grand cru 2023
La Chapelle des ducs



Boisé, charpenté, complexe, épicé, équilibré

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

Repas entre amis, de fêtes et en cadeau.

Merlot majoritaire

AOC Puisseguin-saint-Emilion 2023
Château des Bruges



Vin charpenté, généreux et épicé

Viande rouge grillée, gibiers à plumes, fromages affinés

Repas du dimanche et de fêtes

Coffret avec un vin du Médoc

100% merlot

AOC Saint Estèphe 2021
Château Martin



Charpenté, puissant, évolué et boisé.

Confit de chevreuil, la côte de boeuf aux cèpes ou la dinde farcie.

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

Cabernet sauvignon et merlot

AOC Haut Médoc 2019
Château Grand Moulin



Vin boisé, structuré, chaleureux et évolué.

Confit de chevreuil, la côte de boeuf aux cèpes ou la dinde farcie.

En panier avec un vin de la région de saint Emilion

Cabernet sauvignon et merlot

AOC Fronsac 2022
Château la rose de Bern



Vin rond, chaleureux, évolué avec un boisé discret.

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

Repas entre amis ou en famille aux grandes tablées

Merlot majoritaire

AOC Lustrac Médoc 2019
Les Fleurs de Bibian



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

Civet de sanglier, la côte de boeuf et le fromage affiné.

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

Cabernet sauvignon et merlot

AOC Médoc 2020
Château Moulin du Ginestra



Vin rond, chaleureux et évolué

Rôti de chevreuil aux cèpes. Fromages affinés.

Repas du dimanche en famille ou entre amis, repas de chasse

Cabernet sauvignon et merlot

AOC Alsace Riesling 2023
Henri Erhart Vieilles vignes



Vin ample, frais et équilibrée

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

Repas de fête, repas de fin de semaine

Panier avec le gewurztraminer ou un vin blanc de Bordeaux

AOC Alsace Gewurtztraminer 2024
Henri Erhart Vieilles vignes



Vin fruité équilibré entre sa vivacité et sa sucrosité.

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

Apéritif, repas du dimanche, repas de fêtes.

Panier avec un foie gras

Gewurztraminer

IGP Côtes de Gascogne
Tégula villa Brichot 2025



Frais, fruité, rond et équilibré.

Apéritif, crustacés, cuisine asiatique, pain de poisson et fromages

Repas du quotidien et du dimanche

Ugni blanc, colombard, sauvignon

IGP Côtes de Gascogne
L'orée de la chânaie 2024



Vin expressif, gourmand et équilibré

Apéritif, tarte salée, fromages bleus, dessert

Apéritif, repas du dimanche, repas de fêtes

Gros manseng

AOC Loupiac
Lys d'or 2025



Gourmand, onctueux et aromatique.

En apéritif, foie gras, fromage bleu, dessert frais et léger

Repas de fêtes

Coffret avec un foie gras

Sémillon

AOC Petit Chablis
Mémoire de famille 2025



Vin ample et frais

Apéritifs, barbecue, tapas, blanquette de veau, rôti de veau au comté, escalope de veau à la crème, gratin de courgette.

Repas de fin de semaine en famille ou entre amis, repas de fêtes.

Panier avec une belle bouteille de Bordeaux

Chardonnay

AOC Graves 2023
Château Simon



Frais, fruité et équilibré.

Apéritifs, crustacés, poisson au four, viande blanche, fromages

Repas du dimanche et de fêtes

Panier avec le graves rouge du domaine

Sauvignon blanc et sauvignon

AOC Entre-deux-mers 2023
Le caprice de Soléa



Bouche fraîche, ronde, fruité avec un boisé fondu.

Crustacés, tartes salées, poisson et fromages

Repas quotidien

Sauvignon - Sémillon

AOC Pessac Léognan 2023
Château le Bruilleau



Vin frais, fruité, bien équilibré

Crustacés, poissons grillés, volaille en sauce blanche, fromage

Repas de fêtes

Panier avec un bordeaux

Sauvignon blanc et sauvignon

Vin de France Méthode Charmat
Chardonnay Brut Chevalier



Vin fruité à la bulle fine et tonique

Apéritifs, crustacés, viande blanches, dessert

Apéritif, repas du dimanche, repas entre amis, repas de fêtes, occasion pour les associations

Chardonnay

AOC Coteaux du Layon 2025
Clos des Battes



Vin fruité, onctueux, miellé et équilibré.

Apéritif, repas du dimanche et de fêtes

En coffret avec un foie gras ou un fromage

Chenin

AOC Châteauneuf-du-pape 2023
Roc saint Aymé



Vin généreux, boisé, fruité, épicé qui présente un bel équilibre et des tanins soyeux.

Gigot d'agneau, belle pièce de boeuf, dessert chocolaté

Repas de fêtes, repas d'affaires, cadeau

Grenache, syrah et mourvèdre

AOC Saint Julien 2018
Château Lalande



Vin puissant, structuré, boisé présentant une belle longueur.

Civet de chevreuil ou de sanglier, belle pièce de boeuf, fromages

Repas de fêtes, repas d'affaires, cadeau

Cabernet sauvignon et merlot

AOC Pomerol 2024
Peyre saint Jean



Boisé, complexe, ample, élégant, rond à structuré

Belle pièce de boeuf, magret, dinde ou chapon farcis, fromages.

Repas de fêtes, repas d'affaires, cadeau

Merlot dominant

AOC Margaux 2022
Le relais de la Reine



Vin boisé, structuré, équilibré, commençant à évoluer.

Agneau de Pauillac, belle pièce de boeuf, fromages

Repas de fêtes, repas d'affaires, cadeau

Cabernet sauvignon et merlot

AOC Sauternes 2024
L'îlot de Haut-Bergeron



Gourmand, onctueux, bel équilibre entre la sucrosité et la vivacité.

Apéritif, avec un foie gras, dessert frais et léger

Apéritif, Repas de fêtes, cadeau

Sémillon

AOC Pouilly Fumé 2025
Domaine Champeau



Frais, ample, fruité et délicat

Crevettes grillées, carpaccio de Saint Jacques au citron, caviar, huitres gratinées aux noisettes et au parmesan

Repas de fêtes, repas d'affaires, cadeau

Sauvignon

AOC Coteaux Bourguignons 2024
Bouchard et fils



Frais, léger et fruité

Volaille à la crème, boudin blanc aux pommes, fromages

Repas du quotidien et du dimanche

Gamay

AOC Bourgogne Haute-Côte-de-Beaune Ropiteau 2024



Vin charnu et charpenté avec une belle vivacité

Viandes blanches et rouges grillées, à la crème ou rôtie, fromages

Repas du dimanche, repas de fêtes

Panier avec un vin du Libournais

AOC Saumur 2025
Les Grelons



Vin frais, léger et fruité

Charcuterie, barbecue, thon grillé, volaille et veau grillé.

Repas du quotidien et du dimanche

Cabernet franc

AOC Saumur Champigny 2025
Domaine de Rocfontaine



Vin fruité, frais, rond aux tanins affirmés

Charcuterie, volaille et veau en sauce, fromages.

Repas du quotidien, repas entre amis ou en famille, cadeau

Cabernet franc

AOC Bourgueil 2025
Domaine de la Vilatte



Vin frais, rond aux tanins travaillés

Charcuterie, volaille et veau en sauce

Repas du quotidien et du dimanche

Cabernet franc

AOC Blaye cote de Bordeaux 2022
Château Puynard Cuvée prestige



Vin rond, chaleureux et évolué

Viandes rouges et blanches grillées, fromages

Repas du quotidien, repas entre amis ou en famille.

Merlot majoritaire

AOC Blaye-côte-de-Bordeaux
Château des Léontins 2023



Vin rond, chaleureux et fruité

Rôti de boeuf, de porc avec des cèpes et son écrasé de pomme de terre

Repas du quotidien, repas entre amis ou en famille.

Merlot majoritaire

AOC Bordeaux 2023
Château d'Auzanet



Vin fin, fruité et gourmand

Charcuterie, viande rôtie ou grillade

Repas du quotidien, repas entre amis ou en famille

merlot et cabernet sauvignon

AOC Graves 2023
Château Ducasse



Vin rond, chaleureux, fruité et épicé

Charcuterie, viande rôtie ou grillade, fromages

Repas du quotidien, repas entre amis ou en famille

Merlot et cabernet sauvignon

AOC Montagne-saint-Emilion
Château Croix Beauséjour Tradition 2024



Vin structuré, puissant, épicé

Viande rouge grillée, gibiers à plumes, fromages

Repas du quotidien, repas entre amis ou en famille

Merlot

AOC Saint Emilion 2023
Château d'Arthus



Vin fin et équilibré

Pièce de boeuf, magret de canard avec sa poêlée de cep

Repas entre amis ou en famille, repas de fête, cadeau

Merlot dominant

AOC Lussac-saint-Emilion 2021
Château Haut la Rulotte



Ce vin est rond, chaleureux et évolué.

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.

Repas en famille et entre amis. Mariage

Cadeau de fin d'année avec la caisse bois

Merlot majoritaire

AOC Blaye côte de Bordeaux 2023
Château des Léontins



Ce vin est rond, chaleureux et fruité.

Il accompagnera les repas quotidien, les grillades accompagné de pomme de terre sautées tagliatelle de courgette, les terrines, les fromages.

Repas en famille et entre amis. Mariage

Cadeau de fin d'année avec la caisse bois

Merlot majoritaire

IGP atlantique Thalassa 5L
rouge, rosé et blanc



Rouge gamay : Frais et fruité
Rouge merlot : Rond et chaleureux
Rouge cabernet : Rond à structuré
Rosé : Rond et fruité
Blanc sauvignon : Frais et fruité
Blanc chardonnay : Rond et long

Repas quotidien

AOC Bergerac 5L
Château Haut Lamouthe



Ce vin est rond, chaleureux et fruité.

Il accompagnera les repas quotidien, les grillades accompagné de pomme de terre sautées tagliatelle de courgette, les terrines, les fromages.

Repas quotidien et du dimanche

Cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc et malbec

AOC Lustrac Médoc 5L
Les fleurs de Bibian



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

Magret de canard, rôti de boeuf et le fromage.

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

Cabernet sauvignon et merlot

AOC Bordeaux rouge 5L
Château Robin la Fleur



Ce vin est rond, chaleureux.

Grillades, viandes rouges et fromage

Repas quotidien et grande tablée

Merlot majoritaire