

Vin-Vinum

Les grands vins des petits vignerons



SOMMAIRE

ALSACE

Blanc	Gewurztraminer Vendanges Tardives	page	3
Blanc	Gewurztraminer Grand Cru Pfingstberg	page	3
Blanc	Gewurztraminer Cuvée Aurélie	page	4
Blanc	Gewurztraminer Bollenberg	page	4
Blanc	Riesling Grand Cru Pfingsberg	page	5
Blanc	Riesling Les Terrasses	page	5
Blanc	Sylvaner Bollenberg	page	6

BEAUJOLAIS

Rouge	Moulin à Vent	page	8
Rouge	Juliéas	page	8
Rouge	Saint Amour	page	9
Rosé	Beaujolais Rosé	page	9

BORDEAUX

Rouge	Saint-Emilion Fleur du Casse	page	11
Rouge	Pomerol Clos des Amandiers	page	11
Rouge	Château Baron Bertin Cuvée Prestige	page	12
Rosé	Bordeaux Rosé Château Le Prieur	page	12

BOURGOGNE Côtes de Nuits

Rouge	Charmes-Chambertin	page	14
Rouge	Clos de la roche	page	14
Rouge	Chambolle-Musigny Les Sentiers	page	15
Rouge	Gevrey-Chambertin Les Cazetiers	page	15
Rouge	Gevrey-Chambertin Les Goulots	page	16
Rouge	Morey Saint-Denis Les Chaffots	page	16
Rouge	Morey Saint-Denis Les Millandes	page	17
Rouge	Morey Saint-Denis Les Blanchards	page	17
Rouge	Morey Saint-Denis Aux Charmes	page	18
Rouge	Chambolle-Musigny Les Fremières	page	18
Rouge	Chambolle-Musigny Les Argillières	page	19
Rouge	Vosne-Romanée Vieilles Vignes	page	19
Rouge	Gevrey-Chambertin Aux Echezeaux	page	20
Rouge	Gevrey-Chambertin Les Seuvrées V.Vignes	page	20
Rouge	Gevrey-Chambertin Les Seuvrées	page	21
Rouge	Morey Saint-Denis Très Girard	page	21
Rouge	Morey Saint-Denis	page	22
Rouge	Marsannay Les Mogottes	page	22
Rouge	Nuits-Saint-Georges Vieilles Vignes	page	23
Rouge	Côte de Nuits-Villages	page	23

BOURGOGNE Maconnais

Blanc	Pouilly-Fuissé	page	25
Blanc	Pouilly-Fuissé Clos En Charmont	page	25
Blanc	Pouilly-Fuissé Sur La Roche	page	26
Blanc	Pouilly-Fuissé En Servy	page	26
Blanc	Saint-Véran	page	27
Blanc	Saint-Véran La Côte Rôtie	page	27
Blanc	Mâcon-Solentré	page	28

CHAMPAGNE

Blanc	L'Atypique 2008	page	30
Blanc	Millésime 2012	page	30
Blanc	Cuvée Prestige	page	31
Rosé	Rosé Brut	page	31
Blanc	Cuvée de Réserve	page	32
Blanc	Brut Tradition	page	32

CHARENTES

Blanc	Pineau des Charentes Grande Tradition	page	34
Rosé	Pineau des Charentes Grande Tradition	page	34
Blanc	Pineau des Charentes Tradition	page	35
Rosé	Pineau des Charentes Tradition	page	35
Blanc	Pineau des Charentes Ambiance	page	36
Rosé	Pineau des Charentes Ambiance	page	36

VALLE DU RHONE nord

Blanc	Condrieu Cuvée Volan	page	38
Blanc	Condrieu Cuvée Julien	page	38
Blanc	Condrieu	page	39
Rouge	Saint Joseph Cuvée La Dame	page	39
Rouge	Saint Joseph Cuvée Anaïs	page	40
Blanc	Saint Joseph Blanc	page	40
Rouge	Saint Joseph Rouge	page	41

VALLE DU RHONE sud

Rouge	Châteauneuf-du-Pape La Folie	page	43
Rouge	Châteauneuf-du-Pape Chante Le Merle – Vi	page	43
Rouge	Châteauneuf-du-Pape A la gloire de mon Gi	page	44
Rouge	Châteauneuf-du-Pape Tradition Rouge	page	44
Blanc	Châteauneuf-du-Pape Tradition Blanc	page	45
Rouge	Côte de Rhône Domaine Nicolas Boiron	page	45
Rosé	Côte du Rhône Rosé de Zaza	page	46

TARIF DES VINS	page	47
INFORMATIONS PRATIQUE	page	48

LES VINS : D'ALSACE

Domaine Welty



La Force des Racines

C'est en 1738 que nos ancêtres plantaient leurs premières vignes sur les collines du Bollenberg, terres arides unique en Europe. Huit générations plus tard nous poursuivons avec la même foi et la même fougue cette belle histoire familiale qui nous lie si fortement à la terre, à la vigne et au vin.

Voilà trente ans que Jean-Michel a repris le flambeau laissé par son père Fernand, il a été rejoint en septembre 2012 par son fils Jérémy, passionné par la vigne et le vin depuis son plus jeune âge. Parents et enfants, nous mettons tout en oeuvre pour cultiver les sept cépages alsaciens.

Orschwiht est situé au pied du Bollenberg. Cette colline au terroir argilo-calcaire, bénéficie d'un ensoleillement exceptionnel tout au long de la journée. Aucun sommet environnant ne vient interrompre les rayons du soleil, de son lever à son coucher.

Du Cep à la bouteille

Travailler la vigne le plus traditionnellement possible, réunir toutes les conditions pour faire naître de grands vins.

Au Domaine WELTY, nos choix visent à enrichir notre longue tradition familiale de tous les savoirs d'aujourd'hui. C'est pour cela que nous pratiquons la viticulture raisonnée depuis 1992.

Tous les soins apportés à la vigne, de la taille au labour, du palissage aux vendanges en vert, concourent à récolter manuellement des raisins à l'optimum de leur maturité, les plus sains possibles et les plus mûrs, capables d'exprimer aux mieux les caractéristiques de leur cépage.

Les vins sont vinifiés en cuves inox thermos régulées qui visent à exalter les caractères des vins.

LES VINS : D'ALSACE

Domaine Welty

Gewurztraminer

Vendanges tardives



Descriptif

Au nez expressif et franc associant la rose, la fleur d'oranger et les fruits exotiques. A la fois rond et long, ce vin finit sur des notes épicées caractéristiques. On peut l'attendre quatre ou cinq ans.

Accord Mets & Vins

Spécialités asiatiques, dessert au chocolat, verrines de fruits exotiques aux épices

Cépage Gewurztraminer
Bouteille 75cl

Bouteille 75cl - 22.50€
Carton - 135.00€

Gewurztraminer

Grand Cru Pfingstberg



Descriptif

Or pâle brillant, exprime de discrets parfums de surmaturation accompagnés de touches épicées. Dans le même registre aromatique, la bouche se montre douce à l'attaque, plus vive et épicée en finale. Pour les amateurs de douceurs.

Accord Mets & Vins

Curry de lotte et gambas vanille-fraise

Cépage Gewurztraminer
Bouteille 75cl

Bouteille 75cl - 22.50€
Carton - 135.00€

LES VINS : D'ALSACE

Domaine Welty

Gewurztraminer

Cuvée Aurélie



Descriptif

Ce Gewurztraminer apparaît bien ouvert sur des notes fruitées et florales. Les dégustateurs apprécient surtout sa bouche riche et assez persistante, bien équilibrée entre rondeur et fraîcheur et marquée par une touche épicée

Accord Mets & Vins

Petits fours de Noël

Cépage Gewurztraminer
Bouteille 75cl

Bouteille 75cl - 15.00€
Carton - 90.00€

Gewurztraminer

Bollenberg



Descriptif

Issu du sol argilo-calcaire du Bollenberg, ce Gewurztraminer est le fruit du généreux. Expressif et floral au nez, rond et gras en bouche, on côtoie des notes de surmaturation. Il dévoile une riche matière et fait preuve d'une belle longueur.

Accord Mets & Vins

Curry de porc à la mangue

Cépage Gewurztraminer
Bouteille 75cl

Bouteille 75cl
Prix nous consulter

LES VINS : D'ALSACE

Domaine Welty

Riesling

Grand Cru Pfingsberg



Descriptif

Né sur le sol argilo-gréseux du Pfingsberg, ce Riesling complexe, mêle les agrumes frais et la pêche. Rond et souple à l'attaque, puissant et ample, il est équilibré par une belle acidité et offre une finale élégante et longue.

Un vin prometteur.

Accord Mets & Vins

Saint Jacques au lait de coco et citronnelle, Saumon, Huitres

Cépage Gewurztraminer
Bouteille 75cl

Bouteille 75cl - 15.00€
Carton - 90.00€

Riesling

Les Terrasses



Descriptif

Ce riesling issu de sols argilo-calcaire et argilo-gresseux, offre de reflets verts et dorés. A l'attaque ce Riesling penche sur la souplesse et la rondeur. Puissant et persistant, au nez, gras et structuré, sur des arômes d'agrumes, c'est le produit d'une bonne matière première.

Accord Mets & Vins

Coq au Riesling, Choucroute aux poissons, Spaghettis aux fruits de mer.

Cépage Gewurztraminer
Bouteille 75cl

Bouteille 75cl
Prix nous consulter

LES VINS : D'ALSACE

Domaine Welty

Sylvaner

Bollenberg



Descriptif

Né sur le sol-argilo calcaire du Bollenberg, ce Sylvaner se pare d'une robe jaune clair brillante. Son nez est floral et fruité, sa bouche ample et fraîche, sa finale persistante sur les agrumes. Un vin à servir dès aujourd'hui.

Accord Mets & Vins

Fruits de mer, Poissons grillés, Salade de truite fumée, Raclette

Cépage Gewurztraminer
Bouteille 75cl

Bouteille 75cl

Prix nous consulter

LES VINS : BEAUJOLAIS

Domaine les Côtes de la Roche



Au nord-ouest du Beaujolais, au delà du village de Juliéna, suivez les petites routes sinueuses qui serpentent le long des vallons aux terres caillouteuses grisonnantes, vous atteindrez le petit village de Jullié.

Il faut encore dépasser ce village et s'orienter vers le haut des collines pour arriver sur le Domaine les Côtes de la Roche, au lieu dit le Préau.

En cet endroit, Gérard et Joëlle Descombes ont créé leur domaine en 1973. Cet amour du travail de la vigne leur vient de leurs parents respectifs qu'ils ont suivis depuis tout petit dans le vignoble. Sylvain, leur fils, reprend le flambeau en 2012.

Le domaine s'étend aujourd'hui sur 15,5 hectares de vignes. En plus des 8 hectares de Beaujolais Village acquis auprès du Châtelain de la Roche, il s'est, au fil des années, enrichi d'appellations renommées telles que Chénas, Moulin-à-Vent, Juliéna et Saint-Amour.

Les vignes sont pour une bonne part sur des côteaux assez escarpés.

Plantées toutes en gamay, comme il se doit pour un beaujolais, les vignes sont taillées en gobelet à cinq porteurs. Les plus jeunes vignes ont 8 ans d'âge alors que les plus anciennes ont près de 90 ans.

Enfin, les traitements insecticides et acaricides se font en lutte raisonnée. La maladie blanche est prévenue par la pulvérisation de soufre.

La vinification s'effectue au domaine et les vins sont mis en bouteille à la propriété.

Les vins

Les différences de sols, granitiques, sablonneux ou argileux, apportent une grande diversité de saveurs aux vins produits sur le Domaine :

le Beaujolais village (arômes de fruits rouges, cassis, fraises), **le Chénas** (arômes florales et boisés), **le Juliéna** (arômes pêche, fruits rouges), **le Saint-Amour** (arômes de kirsch, d'épices), **le Moulin-à-Vent** (arômes d'iris de roses, épices et fruits rouges)

Beaujolais blanc et rosé

LES VINS : BEAUJOLAIS

Domaine les Côtes de la Roche

Moulin à Vent



Descriptif

Couleur violine, soutenue, reflets rubis. Nez complexe, élégant, arômes de pivoine, arômes de fruits à noyau, arômes de vanille. Bouche généreuse, pleine, tanins fondus, rond.

Accord Mets & Vins

Gibiers, Fromages

Cépage Gamay
Bouteille 75cl

Bouteille 75cl - 11.00€
Carton - 66.00€

Juliéna



Descriptif

Le juliéna porte une robe violacée dans les premiers mois. Nez complexe mêle des parfums de pivoine ou violette à des arômes de framboise, fraise, cassis et groseille ainsi que des notes minérales et épicées. En bouche il possède une nervosité caractéristique qui équilibre sa richesse en tanins. Sa structure lui confère un côté rustique qui affirme sa personnalité.

Accord Mets & Vins

Viande rouge, gibier, coq au vin, volaille en sauce, fromages (neufchâtel).

Cépage Gamay
Bouteille 75cl

Bouteille 75cl - 9.50€
Carton - 57.00€

LES VINS : BEAUJOLAIS

Domaine les Côtes de la Roche

Saint Amour



Descriptif

Le saint-amour est généralement paré d'une robe rubis soutenu, à reflets violines. Des parfums de pêche et d'abricot, petits fruits rouges, cassis, framboise. Puis, à partir de deux ou trois ans de garde, ils deviennent plus épicés.

Vins tendres, fruités et floraux qui font la joie de l'amateur impatient de découvrir le vin à peine dix-huit mois après la récolte.

Accord Mets & Vins

Gibier à plume, viande rouge.

Cépage Gamay
Bouteille 75cl

Bouteille 75cl - 11.00€
Carton - 66.00€

Beaujolais Rosé



Descriptif

La robe est attractive et lumineuse, la trame aromatique nous offre des notes de petits fruits rouges frais (groseille, framboise), et la bouche offre rondeur et fraîcheur, persistance des arômes de fruits rouges.

Un vin qu'il faut déguster dans sa jeunesse en le servant un peu frais pour vivifier sa générosité ensoleillée.

Accord Mets & Vins

Un rosé à déguster de l'apéritif au dessert.

Cépage Gamay
Bouteille 75cl

Bouteille 75cl - 9.00€
Carton - 54.00€

LES VINS : BORDEAUX

Château Le Prieur - Vignobles Garzaro



Le Château LE PRIEUR est une propriété acquise en 1912 par la famille GARZARO. Elle est située le long de coteaux argilo-calcaires sur lesquels s'épanouit le vignoble. Aujourd'hui, Pierre-Etienne, Jean-David et Silvain Garzaro gèrent les 80 hectares situés à Baron dans l'Entre Deux Mers ainsi que 10 hectares répartis dans les plus prestigieuses appellations du bordelais : Pomerol, Saint Emilion Grand Cru, Saint Emilion. Avec quatre générations d'expérience, les vins rouges issus de l'harmonieux assemblage des cépages nobles de Bordeaux : Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, sont élevés dans la plus pure tradition bordelaise. Les vins blancs pour leur part, conjuguent le charme, le fruité et la finesse des cépages : Sauvignon, Sémillon et Muscadelle. Enfin, le Crémant apporte la note qui fait pétiller vos fêtes. Tous ces vins d'une qualité exceptionnelle sont régulièrement primés dans différents concours nationaux et internationaux, et sélectionnés dans les guides spécialisés. A vous de les découvrir!

Situé sur de magnifiques coteaux argilo-calcaire bien exposés aux douceurs du climat bordelais, les vignes de Baron permettent aux cépages nobles comme le Merlot, le Cabernet franc et sauvignon de donner le meilleur d'eux mêmes.

A Pomerol et St Emilion, les sables profonds et graveleux permettent à ces même cépages de donner des vins de caractère à l'élégance rare.

A chacun son vin !

Grâce à leur implantation diversifiée dans le bordelais, les Vignobles Garzaro vous propose une palette d'appellations d'origines contrôlées. Des plus simples pour le vin de tous les jours aux plus prestigieuses pour les grandes occasions en famille ou entre amis ou tout simplement pour se faire plaisir. Vous trouverez ainsi le vin qui vous convient: Bordeaux (blanc, rouge, rosé) - Entre deux Mers - Crémant de Bordeaux (blanc ou rosé) - St Emilion - St Emilion Grand Cru - Lalande de Pomerol - Pomerol.

LES VINS : BORDEAUX

Château Le Prieur - Vignobles Garzaro

Saint-Emilion

Fleur du Casse Grand Cru



Descriptif

Couleur rubis, soutenue, reflets grenat. Nez élégant, intense, intenses arômes de cassis, arômes de fruits noirs, arômes de vanille, arômes de fumé, arômes de pain grillé. En bouche, aromatique, puissante, enveloppée, notes de fruits, notes de cassis, notes de fruits rouges, notes de vanille, tanins soyeux, tanins gras, rond, corps structuré, longue persistance.

Accord Mets & Vins

Côte de bœuf, Bécasse, Foie gras poêlé, Fromages de caractère

Cépage Cabernet franc (10%) / Merlot (90%)

Bouteille 75cl

Bouteille 75cl - 24.50€

Carton - 147.00€

Pomerol

Clos des Amandiers



Descriptif

Couleur rubis, profonde, reflets grenat. Nez aromatique, boisé, généreux arômes de cassis, arômes de fruits noirs, intenses arômes de fruits rouges, arômes de réglisse, arômes de vanille, arômes de fumé, arômes de pain grillé. Bouche Aromatique, riche, charnue, notes de fruits, notes de cassis, notes de fruits noirs, notes de vanille, tanins fins, tanins souples, souple, corps structuré, bonne intensité, longue persistance.

Accord Mets & Vins

Viandes rouges, Côte de bœuf, Gibiers, Bécasse, Fromages

Cépage Cabernet franc (10%) / Merlot (90%)

Bouteille 75cl

Bouteille 75cl - 24.50€

Carton - 147.00€

LES VINS : BORDEAUX

Château Le Prieur - Vignobles Garzaro

Château Baron Bertin

Cuvée Prestige



Descriptif

Couleur rubis, intense, reflets grenat. Nez Aromatique, fruité, arômes de cassis, arômes de fruits rouges, arômes de vanille. Bouche Aromatique, riche, charnue, tanins élégants, tanins fondus, corps structuré, bonne intensité, longue persistance.

Accord Mets & Vins

Entrées chaudes, Charcuteries, Pâté en croûte, Viandes rouges, Gibiers

Cépage Cabernet franc (10%) / Cabernet Sauvignon (10%) / Merlot (80%)
Bouteille 75cl

Bouteille 75cl - 11.00€
Carton - 66.00€

Bordeaux Rosé

Château Le Prieur



Descriptif

Un vin fruité aux arômes de cerise griotte, de grenadine et de fruits exotiques. De couleur rosée, limpide. Un nez aromatique, fruité, arômes de cerise griotte, arômes de grenadine. Une bouche Fruitée, perlante, notes de cerise griotte, notes de fruits exotiques, corps structuré, longue persistance.

Accord Mets & Vins

À vocation apéritive, Viandes blanches, Volailles

Cépage Cabernet franc (10%) / Cabernet Sauvignon (10%) / Merlot (80%)
Bouteille 75cl

Bouteille 75cl - 9.50€
Carton - 57.00€

LES VINS : BOURGOGNES – CÔTES DE NUITS

Domaine Michel Magnien



Le domaine en Biodynamie

Notre domaine est une propriété vigneronne de 18 hectares sur la Côte de Nuits, répartis en 23 appellations de Grands Crus, Premiers Crus, Villages et AOC Régionales.

Le Domaine Michel Magnien a adopté la viticulture biologique et respecte le processus de certification contrôlé par Ecocert pour produire des vins authentiques et assurer un avenir sain à nos enfants. Le respect de la diversité de nos terroirs et le respect de l'environnement est pour le Domaine une priorité quotidienne.

Après des années de pratique, le Domaine Michel Magnien est certifié en biodynamie par Demeter.

A chaque étape, tout notre travail est rythmé par la révolution synodique de la Lune.

Nos vignes et nos vins sont entièrement conduits dans le strict respect des principes de l'Agriculture Biodynamique.

Grâce à Michel Magnien, et à son attention particulière portée à ses vignes au fil des années, chaque cep est unique et fidèle aux plus nobles terroirs de la Bourgogne.

LES VINS : BOURGOGNES – CÔTES DE NUITS

Domaine Michel Magnien

Charmes-Chambertin Grand

Cru



Descriptif Géographique

En patois bourguignon, « charmes » désigne d'anciens champs communs cultivés et retournés en friche. Ou encore des friches recouvertes de bois de charmes. Le minerai de fer contenu dans le sol était jadis expédié à Langres pour y être traité pour la fabrication de couteaux. Ce climat conserve, paraît-il, la plus vieille vigne de la commune plantée en 1881.

Descriptif Géologique

Installé sur des affleurements calcaires recouverts de sols peu épais et de couleur rouge. On y retrouve des marnes, du fer et de nombreux cailloux, dont certains sont de bonne taille. Le sous-sol rocheux est très résistant mais bien fissuré, ce qui permet aux racines de la vigne d'y plonger profondément, d'où leur étonnante longévité. Certaines parcelles pouvant atteindre jusqu'à 100 ans.

Accord Mets & Vins

À table, on le proposera avec un caneton aux épices.

Cépage Pinot Noir
Bouteille 75cl

Bouteille 75cl - 132.00€
Carton - 792.00€

Clos de la roche

Grand Cru



Descriptif Géographique

C'est en 1120 que l'on trouve la première mention de Morey, lieu d'asile des moines de Cîteaux au XIVe siècle qui possédaient vraisemblablement beaucoup de vignes et même une cuverie déjà en 1306. L'appellation s'étend Chambolle-Musigny à Gevrey-Chambertin et compte environ 148 ha composés à 80% de vins rouges. Au XIXe siècle, la superficie du Clos de la Roche n'était que de 4 hectares 57 ares 40. Il s'est « agrandi » lors de la mise en place de l'AOC en 1936 et passe à environ 15 hectares puisqu'il englobe les lieux dits "Les Mochamp"s, "Les Froichots", "Les Fremières", "Les Chabiots" et le bas des "Monts Luisants". En 1971 il passe à presque 17 hectares en ajoutant "Les Genavrières".

Accord Mets & Vins

Ce Grand Cru sera l'allié de nobles plats tels que le chapon farci aux morilles.

Cépage Pinot Noir
Bouteille 75cl

Bouteille 75cl - 132.00€
Carton - 792.00€

LES VINS : BOURGOGNES – CÔTES DE NUITS

Domaine Michel Magnien

Chambolle-Musigny

Les Sentiers Premier Cru



Descriptif Géographique

Chambolle tire son nom de l'aspect bouillonnant du ruisseau Le Grône. C'est en 1878 que l'on ajoute au nom du village le nom de son meilleur Cru Musigny. Cette A.O.C. n'existe que pour les vins rouges et a une superficie globale de 182 ha. Sentiers indique simplement la présence de sentiers de chemins. On trouve trois carrefours de chemins sur le pourtour du climat.

Descriptif Géologique

Les vignes sont situées sur un sentier qui mène au Clos de Vougeot. Seule la route des Grands Crus en sépare un bout des Bonnes-Mares, à la limite de Chambolle et Morey. Les vignes sont plantées sur un sol argileux assez profond.

Accord Mets & Vins

Ce vin accompagnera joliment vos viandes blanches (volaille, veau, ris de veau).

Cépage Pinot Noir
Bouteille 75cl

Bouteille 75cl - 70.00€
Carton - 420.00€

Gevrey-Chambertin

Les Cazetiers Premier Cru



Descriptif Géographique

C'est par l'ordonnance royale de Louis Philippe en 1847 que le terme Chambertin est associé à Gevrey pour devenir officiellement Gevrey-Chambertin. Le mot Cazetiers proviendrait de Castel au Moyen-âge, puis par dérivation on aurait obtenu Castet puis Cazetiers. Le terme de Castel indique la position géographique du climat dans le village puisque la parcelle se trouve au dessus de Gevrey.

Descriptif Géologique

La parcelle se situe à l'Est à côté du "Clos St Jacques". "Les Cazetiers" sont exposés plein Est, idéal pour le Pinot Noir. Surplombé par un bois de chênes, ce climat est protégé des intempéries.

Accord Mets & Vins

Une viande rouge rôtie ou braisée sera joliment accompagnée de ce Premier Cru.

Cépage Pinot Noir
Bouteille 75cl

Bouteille 75cl - 68.50€
Carton - 411.00€

LES VINS : BOURGOGNES – CÔTES DE NUITS

Domaine Michel Magnien

Gevrey-Chambertin

Les Goulots Premier Cru



Descriptif Géographique

Située au sud de Dijon, l'appellation Gevrey-Chambertin est le premier village de la Côte de Nuits. C'est par l'ordonnance royale de Louis Philippe en 1847 que le terme Chambertin est associé à Gevrey pour devenir officiellement Gevrey-Chambertin. Ce sont les ruissellements des eaux de la montagne, appelés "goulottes", qui ont valu ce nom "Goulots" à ce climat.

Descriptif Géologique

La parcelle se situe au Nord du village, au dessus des Champeaux, à côté des Combes Aux Moines à la limite de Brochon. Le climat est situé au dessus d'anciennes carrières d'argile et de pierres. Les vignes sont plantées sur des faibles épaisseurs de marnes blanches sur des roches mureuses (calcaire supérieur).

Accord Mets & Vins

Ce vin puissant accompagnera tous les gibiers à poil (chevreuil, sanglier) ou à plumes (faisan).

Cépage Pinot Noir
Bouteille 75cl

Bouteille 75cl - 67.00€
Carton - 402.00€

Morey Saint-Denis

Les Chaffots Premier Cru



Descriptif Géographique

C'est en 1120 que l'on trouve la première mention de Morey, lieu d'asile des moines de Cîteaux au XIVe siècle qui possédaient vraisemblablement beaucoup de vignes et même une cuverie déjà en 1306. L'appellation s'étend de Chambolle-Musigny à Gevrey-Chambertin et compte environ 148 ha composés à 80% de vins rouges. "Les Chaffots" indiquent des lieux où l'on trouvait des greniers à foin. Ailleurs, on dit Echafaud, fourches etc. C'est sans doute le lieu où la justice seigneuriale faisait exécuter les condamnés au dernier supplice.

Descriptif Géologique

La parcelle se situe dans l'appellation des Premiers Crus au-dessus du "Clos Saint-Denis". Les vignes sont plantées sur des pierres fossilifères sur une pente prononcée.

Accord Mets & Vins

Tournedos beaugency ou perdreaux rôtis aux raisins seront parfaitement accompagnés par ce Morey-Saint-Denis Premier Cru.

Cépage Pinot Noir
Bouteille 75cl

Bouteille 75cl - 59.50€
Carton - 357.00€

LES VINS : BOURGOGNES – CÔTES DE NUITS

Domaine Michel Magnien

Morey Saint-Denis

Les Millandes Premier Cru



Descriptif Géographique

C'est en 1120 que l'on trouve la première mention de Morey, lieu d'asile des moines de Cîteaux au XIV^e siècle qui possédaient vraisemblablement beaucoup de vignes et même une cuverie déjà en 1306. L'appellation s'étend de Chambolle-Musigny à Gevrey-Chambertin et compte environ 148 hectares composés à 80% de vins rouges. En 1892 d'après le livre « Les Grands Vins de Bourgogne » par M. Danguy et M. Aubertin, ce climat s'appelait Les Millandes qui désignaient les terresensemencées de millet.

Descriptif Géologique

La parcelle se situe du côté nord de Morey-Saint-Denis au centre des Premiers Crus, sous le "Clos de la Roche", juste à l'entrée du village entre "La Riotte" et "Les Faconnières". "Les Millandes" reposent sur un sol profond et fournissent des vins puissants, de grande classe.

Accord Mets & Vins

Un vin à garder pour les plus patients et à savourer avec de beaux gibiers marinés.

Cépage Pinot Noir

Bouteille 75cl - 57.50€
Carton - 345.00€

Morey Saint-Denis

Les Blanchards Premier Cru



Descriptif Géographique

C'est en 1120 que l'on trouve la première mention de Morey, lieu d'asile des moines de Cîteaux au XIV^e siècle qui possédaient vraisemblablement beaucoup de vignes et même une cuverie déjà en 1306. L'appellation s'étend de Dijon à Corgoloin et compte environ 148 ha composés à 80% de vins rouges. La parcelle se situe sous le village entre le "Clos Baulet" et "La Riotte".

Descriptif Géologique

On trouve trace en Bourgogne, de nombreux lieux-dits évoquant une terre « blanche » ou au moins plus claire qu'ailleurs. "Les Blanchards" en font partie. La vigne est plantée sur un sol argilocalcaire, caillouteux, brun, de fertilité moyenne. Le sous-sol est constitué de marne jaunâtre et très caillouteux.

Accord Mets & Vins

Un vin charmeur et féminin qui accompagnera des gibiers à plumes comme du canard ou de la perdrix par exemple.

Cépage Pinot Noir
Bouteille 75cl

Prix nous consulter

LES VINS : BOURGOGNES – CÔTES DE NUITS

Domaine Michel Magnien

Morey Saint-Denis

Aux Charmes Premier Cru



Descriptif Géographique

C'est en 1120 que l'on trouve la première mention de Morey, lieu d'asile des moines de Cîteaux au XIV^e siècle qui possédaient vraisemblablement beaucoup de vignes et même une cuverie déjà en 1306. Le mot "Charmes" désigne d'anciens champs retournés à la friche et serait donc à prendre sous le sens de Chaume. La parcelle se situe à la limite entre Morey-Saint-Denis et Gevrey-Chambertin, sous le "Clos de la Roche" et juste à côté des "Mazoyères-Chambertin", tous deux Grands Crus.

Descriptif Géologique

Les "Charmes" s'appuient sur un terroir léger et donnent des vins flatteurs et distingués.

Accord Mets & Vins

Un Premier Cru qui s'apprécie avec du faisan de la bécasse ou des fromages affinés.

Cépage Pinot Noir
Bouteille 75cl

Bouteille 75cl - 52.50€
Carton - 315.00€

Chambolle-Musigny

Les Fremières Village



Descriptif Géographique

Chambolle tire son nom de l'aspect bouillonnant du ruisseau le « Grône ». C'est en 1878 que l'on ajoute au nom du village le nom de son meilleur Cru Musigny. Cette A.O.C. n'existe que pour les vins rouges et a une superficie globale de 182 hectares. La parcelle est située à l'est du village, sous "Les Noirots", à côté des "Beaux Bruns".

Descriptif Géologique

Les vignes sont plantées sur des sols calcaires allégés par des graviers et cailloux. La parcelle des "Fremières" puise de nombreux minéraux vibrants de son sol, une caractéristique qu'elle partage avec la parcelle voisine en premier cru des "Beaux Bruns".

Accord Mets & Vins

Un vin à déguster avec un plat en meurette, bœuf bourguignon, fromages.

Cépage Pinot Noir
Bouteille 75cl

Bouteille 75cl - 43.50€
Carton - 261.00€

LES VINS : BOURGOGNES – CÔTES DE NUITS

Domaine Michel Magnien

Chambolle-Musigny

Les Argillières Village



Descriptif Géologique

Chambolle tire son nom de l'aspect bouillonnant du ruisseau le « Grône ». C'est en 1878 que l'on ajoute au nom du village le nom de son meilleur Cru Musigny. Cette A.O.C. n'existe que pour les vins rouges et a une superficie globale de 182 hectares.

Surplombant le paysage, cette parcelle prolonge au Nord le célèbre Grand Cru "Musigny" et le château du Clos de Vougeot.

Descriptif Géologique

Évoquant la présence de marnes très argileuses mêlées au calcaire actif du vignoble, "Les Argillières" sont connues sous ce nom depuis le Moyen-Âge. Cette parcelle offrent des vins d'une rare finesse.

Cépage Pinot Noir
Bouteille 75cl

Prix nous consulter

Vosne-Romanée

Vielles Vignes Village



Descriptif Géographique

Vosne serait un dérivé de Vidumos qui signifie Forêt. On raconte que les gaulois qui étaient enrôlés pour vingt ans par César étaient récompensés d'un don de vignoble que les générations suivantes auraient nommé Romanée. Vosne apparaît dans un écrit vers 636/650 sous le nom de Vanoa. Le grand historien Claude Courtépée disait souvent : « Il n'y a point à Vosne de vins communs ».

Descriptif Géologique

Deux terroirs complémentaires s'unissent dans ce vin pour sublimer l'expression du Pinot Noir. Les sols sont calcaires mêlés à des marnes argileuses selon une profondeur qui varie de quelques dizaines de centimètres à 1 mètre. L'exposition de ces deux parcelles est au levant.

Accord Mets & Vins

Un vin harmonieux d'une grande noblesse qui se déguste avec des gibiers tel un cuissot de chevreuil aux morilles.

Cépage Pinot Noir
Bouteille 75cl

Bouteille 75cl - 43.50€
Carton - 261.00€

LES VINS : BOURGOGNES – CÔTES DE NUITS

Domaine Michel Magnien

Gevrey-Chambertin

Aux Echezeaux Village



Descriptif Géographique

Située au sud de Dijon, l'appellation Gevrey-Chambertin est le premier village de la Côte de Nuits. C'est par l'ordonnance royale de Louis Philippe en 1847 que le terme Chambertin est associé à Gevrey pour devenir officiellement Gevrey-Chambertin. Avec la déformation de Les Chesaux assortie d'une mauvaise coupure, on arrive à l'Échesaux plus ou moins bien orthographié. C'est finalement Aux Échezeaux qui s'imposa à Gevrey. Ce qualificatif vient du latin Casellum : habitations secondaires élevées sur un domaine.

Descriptif Géologique

La parcelle se situe juste sous le "Clos des Ormes" et au sud du très célèbre "Charmes-Chambertin". Les vignes sont plantées sur un sol brun avec une teneur en argile d'environ 40%, laves et minerais de fer.

Accord Mets & Vins

À table, ce village sera l'allié de plats tels qu'un suprême de poularde farcie aux truffes.

Cépage Pinot Noir
Bouteille 75cl

Bouteille 75cl - 39.50€
Carton - 237.00€

Gevrey-Chambertin

Les Seuvrées Vieilles Vignes Village



Descriptif Géographique

C'est par l'ordonnance royale de Louis Philippe en 1847 que le terme Chambertin est associé à Gevrey pour devenir officiellement Gevrey-Chambertin. Seuvrées vient du latin Separatas. C'est parce que les terres ont été séparées en deux par la limite des villages de Gevrey et de Morey qu'on désigna ce lieu dit ainsi. Notre parcelle "Les Seuvrées" se situe au sud du village de Gevrey sous les parcelles de Grands Crus "Mazoyères" ou "Charmes".

Descriptif Géologique

Les vignes sont âgées d'environ 60 ans et héritent encore des minéraux descendus de la combe Grisard. Une pente très douce au levant, léchée dès les premiers rayons du soleil, des sols graveleux, des terres : tout cela constitue de très bonnes conditions à l'éclosion d'un vin d'une souplesse exquise.

Accord Mets & Vins

Un Tournedos de bœuf sera pleinement accompagné par ce Gevrey-Chambertin.

Cépage Pinot Noir
Bouteille 75cl

Prix nous consulter

LES VINS : BOURGOGNES – CÔTES DE NUITS

Domaine Michel Magnien

Gevrey-Chambertin

Les Seuvrées Village



Descriptif Géographique

C'est par l'ordonnance royale de Louis Philippe en 1847 que le terme Chambertin est associé à Gevrey pour devenir officiellement Gevrey-Chambertin. Seuvrées vient du latin Separatas. C'est parce que les terres ont été séparées en deux par la limite des villages de Gevrey et de Morey qu'on désigna ce lieu-dit ainsi. Notre parcelle "Les Seuvrées" se situe au sud du village de Gevrey sous les parcelles de Grands Crus "Mazoyères" ou "Charmes".

Descriptif Géologique

Les vignes héritent encore des minéraux descendus de la combe Grisard. Une pente très douce au levant, léchée dès les premiers rayons du soleil, des sols graveleux, des terres : tout cela constitue de très bonnes conditions à l'éclosion d'un vin d'une souplesse exquise.

Accord Mets & Vins

Un Tournedos de bœuf sera pleinement accompagné par ce Gevrey-Chambertin.

Cépage Pinot Noir
Bouteille 75cl

Bouteille 75cl - 36.00€
Carton - 216.00€

Morey Saint-Denis

Très Girard Village



Descriptif Géographique

C'est en 1120 que l'on trouve la première mention de Morey, lieu d'asile des moines de Cîteaux au XIV^e siècle qui possédaient vraisemblablement beaucoup de vignes et même une cuverie déjà en 1306. L'appellation s'étend de Chambolle-Musigny à Gevrey-Chambertin et compte environ 148 hectares composés à 80% de vins rouges. "Le Très Girard" est en fait le nom du propriétaire de cette parcelle il y a 2 siècles, Monsieur Girard de Fropiac. Traits puis Très est mis pour Crais, comme pour désigner le sable qui domine dans le terrain ou en fait le fond.

Descriptif Géologique

La parcelle du "Très Girard" se situe dans l'appellation AOC Villages sous les Premiers Crus "Clos Sorbè" et les "Sorbets". Le sol est composé de marnes argilo-calcaire avec des cailloux blancs provenant de la désagrégation de la roche mère calcaire.

Accord Mets & Vins

Ce vin accompagnera parfaitement un paleron de bœuf au vin et aux oignons.

Cépage Pinot Noir
Bouteille 75cl

Bouteille 75cl - 37.50€
Carton - 225.00€

LES VINS : BOURGOGNES – CÔTES DE NUITS

Domaine Michel Magnien

Morey Saint-Denis

Village



Descriptif Géographique

C'est en 1120 que l'on trouve la première mention de Morey, lieu d'asile des moines de Cîteaux au XIV^e siècle qui possédaient vraisemblablement beaucoup de vignes et même une cuverie déjà en 1306. L'appellation s'étend Chambolle-Musigny à Gevrey-Chambertin et compte environ 148 hectares composés à 80% de vins rouges.

Descriptif Géologique

Ce vin 100% pinot noir est un assemblage harmonieux de quatre parcelles nichées sous les Premiers Crus de Morey-Saint-Denis : le "Clos Solon", Les "Chenevery", Les "Crais" et les "Cognées". Ce Morey-Saint-Denis village peut contenir des raisins issus des Premiers Crus qui lui confèrent une grande qualité.

Accord Mets & Vins

Ce vin s'accommodera idéalement avec une terrine de pigeon.

Cépage Pinot Noir
Bouteille 75cl

Prix nous consulter

Marsannay

Les Mogottes Village



Descriptif Géographique

Elle est la plus récente des AOC de la Bourgogne (1987) et fût très vite promue au rang d'Appellation communale. Elle appartient au prestigieux vignoble de la Côte de Nuits dont elle ouvre les portes au Sud immédiat de Dijon. Sa superficie est de 130 hectares et elle a la particularité d'avoir une production tricolore. Ce climat est un « Monopole » du Domaine et son premier millésime est celui de 2008. Cela veut dire que l'intégralité de la parcelle appartient au domaine ce qui en fait un vin unique et rare.

Descriptif Géologique

Les sols sont bruns foncé, secs de composition calcaire, marne, argile avec des cailloux qui favorisent le drainage des vignes.

Accord Mets & Vins

Ce Marsannay rouge sera parfait avec un canard ou ses magrets.

Cépage Pinot Noir
Bouteille 75cl

Bouteille 75cl - 24.50€
Carton - 147.00€

LES VINS : BOURGOGNES – CÔTES DE NUITS

Domaine Michel Magnien

Nuits-Saint-Georges

Vieilles Vignes Village



Descriptif Géographique

Il y a deux origines au nom de Nuits-Saint-Georges. La première viendrait de Nux qui signifie Noix en latin ou bien de Nuithon, une tribu barbare associée des Burgondes. En 1680, Louis XIV souffrant de troubles digestifs est conseillé par son médecin de boire un verre de Nuits-Saint-Georges tous les jours. L'appellation Nuits-Saint-Georges s'étend sur 175 hectares et produit des vins structurés et de longue garde.

Descriptif Géologique

Les vignes de cette parcelle ont plus de 50 ans. Les sols proviennent des limons à cailloutis descendus de la Côte et des alluvions de la vallée du Meuzin.

Accord Mets & Vins

Un délice pour accompagner les viandes.

Cépage Pinot Noir
Bouteille 75cl

Prix nous consulter

Côte de Nuits-Villages

Village



Descriptif Géographique

De Dijon à Corgoloin la Côte de Nuits s'étend sur une vingtaine de kilomètres. C'est une fine bande de vignobles pas plus large qu'un kilomètre qui couvre une superficie de 1500 hectares.

Descriptif Géologique

La particularité du sol en Côte de Nuits est sa couche calcaire relativement ancienne puisqu'elle est dite « jurassique moyen » et aurait entre 160 et 180 millions d'années. Un assemblage harmonieux et parcellaire de Pinot Noir issu du village de Brochon.

La particularité de ce vin est qu'il est composé des meilleurs raisins ce qui lui confère une grande qualité.

Accord Mets & Vins

Ce vin s'accompagnera parfaitement de bœuf bourguignon ou d'aiguillettes de canard.

Cépage Pinot Noir
Bouteille 75cl

Prix nous consulter

LES VINS : BOURGOGNES – MÂCONNAIS

Domaine du Château de Vergisson



Pierre Desroches est issu d'une famille de viticulteurs de Solutré-Pouilly (5ème génération). Après un BTS Viticulture-œnologie au lycée de Davayé et une expérience de salarié viticole pendant quelques années, il se met à son compte à 23 ans avec une première récolte en 2006.

Le domaine propose au début deux appellations, le Pouilly-Fuissé et le Mâcon-Solutré. Au fil des années, la surface de l'exploitation augmente. 2009 marque l'arrivée d'une nouvelle appellation, le Saint Véran, issu d'une parcelle de Leynes plantée par Pierre.

Aujourd'hui, Pierre Desroches, rejoint par sa compagne Stéphanie Saumaize, exploite pratiquement 10 hectares de vignes, travaillés et vinifiés dans le respect des terroirs (parcelles vinifiées séparément, travail du sol...).

En 2012, Pierre et Stéphanie ont rénové un chai dans une vieille bâtisse sur la commune de Vergisson :

Le Château de Vergisson.

LES VINS : BOURGOGNES – MÂCONNAIS

Domaine du Château de Vergisson

Pouilly-Fuissé



Descriptif

Éléphants et pleins de charme, ces vins blancs offrent une robe allant de l'or pâle à l'or soutenu, avec des reflets verts. Différentes familles d'arômes composent le bouquet : notes minérales (silex), amande et noisette, agrumes (citron, pamplemousse, ananas), fruits blancs (pêche), tilleul et acacia, mie de pain, brioche au beurre, miel. Les terroirs présentent au palais certaines diversités. Sous des traits opulents, la structure est droite, favorisée par une bonne richesse naturelle. Finesse et distinction le caractérisent.

À ne pas confondre avec le Pouilly-Fumé des bords de la Loire.

Accord Mets & Vins

Convient très bien aux crustacés nobles, gambas, homards, langoustes, mais aussi au foie gras cuit. Viandes blanches, comme le veau et la volaille en sauce crémée, et bien évidemment aux fromages de chèvre.

Les sushis supporteront parfaitement sa minéralité.

Cépage Chardonnay
Bouteille 75cl

Bouteille 75cl - 15.00€
Carton - 90.00€

Pouilly-Fuissé

Clos En Charmont



Descriptif

Le Pouilly-Fuissé "Clos En Charmont" est un vin frais et harmonieux où se mêlent des arômes de poire et d'agrumes.

La parcelle entourée de murs en pierres sèches située à Solutré, a toujours fait la fierté des grands-parents de Pierre. Il était donc évident pour nous de la travailler séparément et de la mettre à l'honneur dans notre gamme de vins.

Accord Mets & Vins

Le Pouilly-Fuissé "Clos en Charmont" convient très bien aux gambas, homards, langoustes, saint-jacques.

Cépage Chardonnay
Bouteille 75cl

Prix nous consulter

LES VINS : BOURGOGNES – MÂCONNAIS

Domaine du Château de Vergisson

Pouilly-Fuissé

Sur La Roche



Descriptif

Issu d'un des terroir les plus réputé de Vergisson, la parcelle de vigne de cette cuvée fut plantée par l'arrière grand-père de stéphanie dans les années 30.

Après un élevage de 12 mois en fûts de chêne, le Pouilly-Fuissé " Sur La Roche " est l'expression même de la minéralité des vins du mâconnais.

Accord Mets & Vins

Le Pouilly-Fuissée "Sur La Roche" convient très bien aux saumon fumé, terrine de fruits de mer, homard grillé, filet de truite, fricassée d'anguilles.

Cépage Chardonnay
Bouteille 75cl

Prix nous consulter

Pouilly-Fuissé

En Servy



Descriptif

Le Pouilly-Fuissé " En Servy ", nom d'un petit coteau à l'entrée du village de Solutré, est un vin très gourmand. Ils est élevé en fût de chêne pendant douze mois.

Accord Mets & Vins

Son caractère épicé fera sensation en accompagnement d'un foie gras de canard.

Cépage Chardonnay
Bouteille 75cl

Prix nous consulter

LES VINS : BOURGOGNES – MÂCONNAIS

Domaine du Château de Vergisson

Saint-Véran



Descriptif

Sa robe est d'un jaune très clair, brillante, cristalline, or pâle. Au nez, se développent des arômes subtils de fruits (pêche, poire) ou d'acacia, chèvrefeuille, fougère, sur des notes fréquentes d'amande fraîche, de noisette, de cannelle, de beurre et quelquefois de miel. Le fruit exotique apparaît de temps en temps, de même que les agrumes (écorce d'orange). Au palais, un vin sec et rond, souvent minéral (silex, pierre à feu), vif en ardeur dès l'attaque. L'acidité et le gras se complètent ensuite en allant crescendo : une structure harmonieuse et fraîche, ronde et vineuse.

Accord Mets & Vins

Un poisson à chair onctueuse, poché ou juste poêlé, les risottos aux produits de la mer ou aux champignons, Il aime la compagnie des fromages de chèvre, le bleu de Bresse, le comté, le beaufort et les gruyères.

Cépage Chardonnay
Bouteille 75cl

Bouteille 75cl - 11.00€
Carton - 66.00€

Saint-Véran

La Côte Rôtie



Descriptif

Notre Saint-véran " La Côte Rôtie " est une cuvée provenant d'un terroir reconnu de la commune de Davayé. Nous y retrouvons les notes caractéristique d'agrumes, typiques de l'appellation, agrémentés de la minéralité qu'apportent les sols calcaires de ce coteau.

Accord Mets & Vins

Le Saint-Véran "La Côte Rôtie" convient très bien aux fruits de mers.

Cépage Chardonnay
Bouteille 75cl

Prix nous consulter

LES VINS : BOURGOGNES – MÂCONNAIS

Domaine du Château de Vergisson

Mâcon-Solutré



Descriptif

Les Mâcon-Solutré ont des robes or blanc ou or jaune paille, à reflets argentés ou verdâtres, luisantes et douces. Au nez, leurs arômes suggèrent le genêt, la rose blanche, l'acacia, le chèvrefeuille, la fougère, la verveine, la citronnelle, les agrumes (pamplemousse, mandarine). Des nuances de pin, de coing, de fenouil apparaissent en fin de bouche. Il s'agit de vins frais et gouleyants, secs mais bien fruités. Ils disposent d'une bonne concentration, avec le support acide nécessaire à leur durée. Rondeur et suavité les caractérisent.

Accord Mets & Vins

A l'apéritif bien sûr, les volailles et le veau en sauce crémée, risottos bien crémeux à la viande, ou au poisson. En été, les poissons grillés, les antipasti froids et ratatouilles. Même les sushis et les fromages de chèvre l'ont adopté.

Cépage Chardonnay
Bouteille 75cl

Bouteille 75cl - 9.50€
Carton - 57.00€

LES VINS : CHAMPAGNE

Maison Sourdnet-Diot



Un vignoble, un terroir

C'est au coeur du prestigieux terroir de la vallée de la Marne qu'est né le Champagne Sourdnet-Diot, plus précisément à La Chapelle Monthodon.

Aujourd'hui, le vignoble compte 11 hectares de vignes bénéficiant d'une exposition Sud-Est, idéale pour l'épanouissement des raisins.

Membre des Vignerons Indépendants de Champagne, la Maison Sourdnet-Diot porte avec amour la passion des travaux de la vigne mais aussi celle de l'élaboration du champagne pour garantir une qualité d'exception.

LES VINS : CHAMPAGNE

Maison Sourdlet-Diot

L'Atypique

2008



Descriptif

Nous avons choisi d'élaborer cette nouvelle cuvée dans le but de vous faire découvrir ou redécouvrir « les champagnes d'autrefois », élevés en fût.

Cette cuvée est millésimée, vous devinerez que c'est un champagne d'exception.

Avis aux amateurs!!

Accord Mets & Vins

Idéal lors d'un repas raffiné et accompagné de crustacés

Cépage Chardonnay
Bouteille 75cl

Bouteille 75cl - 32.50€
Carton - 195.00€

Millésime

2012



Descriptif

Résultat d'une année exceptionnelle de qualité ainsi qu'une sélection minutieuse de nos raisins.

Ce Champagne charmera aussi bien les novices que les passionnés de grand vin.

Accord Mets & Vins

Idéal lors d'un repas raffiné et accompagné de crustacés

Cépage Pinot Meunier, Chardonnay,
Pinot Noir
Bouteille 75cl

Bouteille 75cl - 22.50€
Carton - 135.00€

LES VINS : CHAMPAGNE

Maison Sourdlet-Diot

Cuvée Prestige



Descriptif

Issu d'une sélection de premiers jus, ce Champagne aux notes de fruits secs ravira les connaisseurs. Sa présentation dans une bouteille spéciale confirme la qualité du contenu.

Cette cuvée dévoile des parfums : fleurs blanches et notes d'agrumes au premier nez, puis des notes d'amandes fraîches, de fruits secs et confits. Equilibré par une acidité citronnée fondue et par une minéralité calcaire crémeuse à souhait.

Cépage Pinot Meunier, Chardonnay
Bouteille 75cl

Bouteille 75cl - 23.50€
Carton - 141.00€

Rosé Brut



Descriptif

Ce Rosé d'assemblage vous surprendra par sa couleur, sa douceur et ses arômes de fruits rouges. De plus, sa couleur embellira parfaitement vos tables de fêtes. Son nez expressif et élégant prélude à une bouche harmonieuse, à la fois ample, onctueuse, vigoureuse et intensément fruitée

Cépage Pinot Meunier, Chardonnay,
coteaux champenois
Bouteille 75cl

Bouteille 75cl - 22.00€
Carton - 132.00€

LES VINS : CHAMPAGNE

Maison Sourdlet-Diot

Cuvée de Réserve



Descriptif

Ce Champagne révèle la typicité de notre terroir. Issu principalement de Pinot Meunier. Ses arômes fruités, son équilibre et sa fraîcheur étonneront vos papilles.

Cépage Pinot Meunier, Chardonnay
Bouteille 75cl

Bouteille 75cl - 20.00€
Carton - 120.00€

Brut Tradition



Descriptif

Ce Champagne caractéristique de notre région "Vallée de la Marne", est parfaitement équilibré et fruité. Vous apprécierez également sa fraîcheur et sa vivacité. Le nez brioché laisse se développer des arômes de beurre frais, de noisette, puis de pomme.

Accord Mets & Vins

Idéal à l'apéritif ou en début de repas

Cépage Pinot Meunier, Chardonnay
Bouteille 75cl

Bouteille 75cl - 17.50€
Carton - 105.00€

LES VINS : CHARENTE

Château Guynot



Situé entre Saintes (ville gallo-romaine) et Royan, Le Domaine de Château Guynot, ancienne demeure du Marquis de Monconseil, garde encore la trace de son histoire. Sa glacière, oeuvre du XVIIIe siècle, s'y dresse au coeur d'un parc arboré.

Situé dans l'un des quatre premiers crus de l'aire d'appellation Cognac, le domaine s'étend sur 52 ha, dont 22 ha de vigne.

Le mariage subtile des cépages nobles du cognaçais, Ugni Blanc et Colombard pour les blancs, des cépages Merlot et Cabernet pour les rosés, associés à nos meilleurs cognacs, confèrent à nos pineaux, fruité, harmonie et élégance.

C'est par la double distillation charentaise dans des alambics traditionnels en cuivre que s'opère la transformation du vin en eau-de-vie qui, après un long vieillissement, deviendra le cognac.

Logés en fûts de chêne, nos produits, dans la quiétude de nos chais, après de nombreuses années de vieillissement, donneront leurs meilleurs arômes.

LES VINS : CHARENTE

Château Guynot

Pineau des Charentes

Grande Tradition Blanc

Pineau des Charentes

Grande Tradition Rosé



Descriptif

Très grande élégance de ce pineau blanc ambré, robe vieil or soutenu, se complaît dans des arômes subtils de vanille, de boisé, d'amande. Nez épanoui, fruit jaune, confit.

Accord Mets & Vins

A retenir pour son mariage avec le Roquefort, le Foie gras (relevé), les Sorbets, le Tiramisu...

16 ans d'âge
Bouteille 75cl

Bouteille 75cl - 22.00€
Carton - 132.00€



Descriptif

Remarquable finesse, nez légèrement fruits rouge, confit, teinte tuilée.

Accord Mets & Vins

Il s'avère somptueux avec le Foie gras poêlé, les Gâteaux aux fruits rouges et au chocolats, les Crumbles.

16 ans d'âge
Bouteille 75cl

Bouteille 75cl - 22.00€
Carton - 132.00€

LES VINS : CHARENTE

Château Guynot

Pineau des Charentes

Tradition Blanc



Descriptif

Ample, rond, longue présence vanillée, amande, noisette, robe vieil or, bel équilibre.

Accord Mets & Vins

A retenir pour son mariage avec le Foie gras, la Fourme d'Ambert, le Gorgonzola...

8 ans d'âge
Bouteille 75cl

Bouteille 75cl - 18,5.00€
Carton - 111.00€

Pineau des Charentes

Tradition Rosé



Descriptif

Robe brique, nez fruits rouges (cerise, mûre...), capiteux, long.

Accord Mets & Vins

Il s'avère exceptionnel avec les desserts à fruits rouges, le chocolat, les verrines.

8 ans d'âge
Bouteille 75cl

Bouteille 75cl - 18,5.00€
Carton - 111.00€

LES VINS : CHARENTE

Château Guynot

Pineau des Charentes

Ambiance Blanc



Descriptif

Il relève le parfum des melons et le goût d'une coupe de fruits frais.
A savourer entre 6 et 8° pour développer le maximum d'arômes.
Robe or jaune, nez léger, frais.

Accord Mets & Vins

A déguster essentiellement en apéritif.

4 ans d'âge
Bouteille 75cl

Bouteille 75cl - 12.00€
Carton - 72.00€

Pineau des Charentes

Ambiance Rosé



Descriptif

Robe rouge, nez fruits rouges (fraise, cerise...), bel équilibre, frais.
Il relève le parfum des melons et le goût d'une coupe de fruits frais.
A savourer entre 6 et 8° pour développer le maximum d'arômes.

Accord Mets & Vins

A déguster essentiellement en apéritif.

4 ans d'âge
Bouteille 75cl

Bouteille 75cl - 12.00€
Carton - 72.00€

LES VINS : VALLEE DU RHÔNE nord

Domaine du Chêne



Situé au coeur des Cotes du Rhône septentrionales sur la commune de CHAVANAY, le Domaine du Chêne est une exploitation viticole de 16 hectares.

Plantées sur un sol granitique, les vignes s'étendent du coteau au plateau :

3 hectares et demi de CONDRIEU (cépage viognier)

1 hectare et demi de SAINT JOSEPH BLANC (cépage marsanne et roussanne)

7 hectares et demi de SAINT JOSEPH ROUGE (cépage syrah)

Et 3 hectares et demi de VIN DE PAYS (cépages syrah et viognier)

LES VINS : VALLEE DU RHÔNE nord

Domaine du Chêne

Condrieu

Cuvée Volan



Descriptif

La récolte est manuelle, après la vendange, le raisin est pressé, puis mis en barriques pendant environ 15 mois.

C'est un vin blanc aux reflets dorés, présentant une gamme aromatique complexe qui se décline en senteurs de violette, en arômes plus violents de fruits à noyaux tels que l'abricot, la pêche de vigne, ou encore de fleurs d'acacias, d'épices et de fruits secs grillés.

Cépage Viognier
Bouteille 75cl

Prix nous consulter

Condrieu

Cuvée Julien



Descriptif

Lors des vendanges, nous procédons à plusieurs passages pour récolter les raisins les plus murs "surmaturés".

La vendange pressée, ce "jus de raisin" est vinifié à basse température pour une meilleure extraction des arômes.

Accord Mets & Vins

A l'apéritif et fera un merveilleux compagnon à votre foie gras.

Cépage Viognier
Bouteille 75cl

Prix nous consulter

LES VINS : VALLEE DU RHÔNE nord

Domaine du Chêne

Condrieu



Descriptif

C'est un vin blanc aux reflets dorés, présentant une gamme aromatique complexe qui se décline en senteurs de violette, en arômes plus violents de fruits à noyaux tels que l'abricot, la pêche de vigne, ou encore de fleurs d'acacias, d'épices et de fruits secs grillés.

Cépage Viognier
Bouteille 75cl

Bouteille 75cl - 27.00€
Carton - 162.00€

Saint Joseph

Cuvée La Dame



Descriptif

Cette cuvée est issue d'une parcelle située à Saint Pierre de Beuf nommé « La Dame ».
C'est un vin d'une grande finesse, élégant et soyeux d'une belle couleur rubis. Il possède une belle couleur et un bouquet intense de cassis, violette et framboise.

cépage syrah
Bouteille 75cl

Prix nous consulter

LES VINS : VALLEE DU RHÔNE nord

Domaine du Chêne

Saint Joseph

Cuvée Anaïs



Descriptif

Médaille d'Or au Syrah du Monde 2013, Anaïs est une cuvée spéciale de Saint Joseph rouge, c'est un vin issu de vieilles Syrah (vieilles serines) principalement situées en coteaux.

La cuvée Anaïs est un vin plein de finesse, à la robe pourpre, au parfum de fruits rouges : cassis, framboise, une pointe de vanille et cette rondeur due à son élevage en barriques.

cépage syrah
Bouteille 75cl

Bouteille 75cl - 27.00€
Carton - 162.00€

Saint Joseph

Blanc



Descriptif

Le Saint Joseph blanc s'étend du coteau au plateau. Sa zone d'appellation commence à Chavanay et descend jusqu'à Guilhaud.

C'est un vin frais, fruité, nerveux, riche et d'une longue longévité ; d'une robe pâle dorant légèrement au cours du vieillissement. Il est très parfumé, pêche abricot.

cépage marsanne et roussanne
Bouteille 75cl

Prix nous consulter

LES VINS : VALLEE DU RHÔNE nord

Domaine du Chêne

Saint Joseph

Rouge



Descriptif

C'est un vin issu du cépage Syrah, il s'étend du coteau au plateau.

C'est un vin corsé et tannique dans sa jeunesse, d'une belle couleur rubis; il s'affine en vieillissant lui assurant une bonne longévité. Il devient alors charnu, soyeux, fin et délicat. Il possède une belle couleur et un bouquet intense de cassis, violette et framboise.

Cépage Syrah
Bouteille 75cl

Bouteille 75cl - 16.00€
Carton - 96.00€

LES VINS : VALLEE DU RHÔNE sud

Domaine Bosquet des Papes



Les BOIRON, est une famille vigneronne depuis cinq générations.

Tout a commencé en 1860, avec les premiers investissements dans le vignoble local de notre quinquaisaïeul, Emmanuel Boiron. Son fils, Joseph-Victor, puis son petit-fils Joseph suivront sa trace et créeront l'entité "Clos Chantemerle" en 1936; les générations se succèdent, agrandissant chacune leur tour le domaine et en conservant toujours à l'esprit le souci du respect du terroir et du maintien de la qualité.

Maurice, fils de Joseph, ne sera pas en reste et donnera une réelle ampleur à la propriété en achetant plus d'une dizaine d'hectares puis en rebaptisant, en 1966, le domaine: "BOSQUET DES PAPES" . Le patrimoine familial compte alors 27 hectares de Châteauneuf du Pape.

Depuis 1995, c'est, Nicolas, fils de Maurice qui apporte la pierre à l'édifice avec l'achat de 3 hectares de Côtes du Rhône et 4,5 de Châteauneuf du Pape. Avec son épouse Jeanne-Claire, ils veulent assurer ce tournant décisif dans la viticulture qu'est celui de la modernité, de l'alliance entre progrès techniques et respect de la tradition, une tradition qu'ils veulent évolutive pour mieux s'adapter à la façon moderne de consommer le vin. Aujourd'hui cela relève d'un réel besoin de plaisir mesuré et d'une certaine soif, si l'on peut dire, de connaissance, ce qui après tout, va très bien ensemble.

LES VINS : VALLEE DU RHÔNE sud

Domaine Bosquet des Papes

Châteauneuf-du-Pape

La Folie



Descriptif

Jolie robe aux reflets brillants. Nez discret, légèrement torréfier, aux senteur de fèves de cacao, café et réglisse.

Bouche charnue, puissante, tanin structurés où se développe des arômes de fruits rouge, d'épices.

Accord Mets & Vins

Se déguste sur les viande rôties et des gibiers en sauce.

Cépage Grenache Noir, Mourvèdre
Bouteille 75cl

Prix nous consulter

Châteauneuf-du-Pape Chante

Le Merle – Vieilles Vignes



Descriptif

Jolie robe rouge brillant aux reflets violines.

Nez élégant et complexe à la fois.

Très aromatique, ce Châteauneuf-du-Pape se veut élégant et long en bouche.

Vin puissant avec un potentiel de garde de plusieurs années.

Accord Mets & Vins

Se vin puissant se marie à merveille aux civets lièvre, gibier, et omelettes truffées.

Cépage Grenache Noir, Syrah,
Mourvèdre
Bouteille 75cl

Bouteille 75cl - 35.00€

Carton - 210.00€

LES VINS : VALLEE DU RHÔNE sud

Domaine Bosquet des Papes

Châteauneuf-du-Pape

A la gloire de mon Grand-Père



Descriptif

Jolie robe aux reflets brillants. Nez discret, légèrement torréfier, aux senteur de fèves de cacao, café et réglisse.

Bouche charnue, puissante, tanin structurés où se développe des arômes de fruits rouge, d'épices.

Accord Mets & Vins

Se déguste sur les viande rôties et des gibiers en sauce.

Cépage Grenache Noir, Mourvèdre
Bouteille 75cl

Prix nous consulter

Châteauneuf-du-Pape

Tradition Rouge



Descriptif

Jolie robe rouge pourpre aux reflets brillant.

Au nez ce Châteauneuf-du-Pape développe des arômes de petits fruits rouges. Sa bouche est ample, soyeuse et veloutée.

Accord Mets & Vins

Il accompagnera idéalement les viandes cuisinées et en sauces. Civet lièvre ou de sanglier.

Cépage Grenache Noir, Syrah,
Mourvèdre
Bouteille 75cl

Bouteille 75cl - 24.50€
Carton - 147.00€

LES VINS : VALLEE DU RHÔNE sud

Domaine Bosquet des Papes

Châteauneuf-du-Pape

Tradition Blanc

Descriptif

Jolie robe jaune pâle à reflets brillants.
Ce vin présente un superbe nez aromatique.
La bouche est riche et ample.

Accord Mets & Vins

Servie frais (8°C à 10°C), ce Châteauneuf-du-Pape peut-être consommé dans les premières années ou bien conservé 6 à 8 ans.

Idéal en apéritif dînatoire, tarte salées, poissons grillés ou sauce légère.

Cépage Clairette, Grenache Blanc, Bourboulenc
Bouteille 75cl

Bouteille 75cl - 24.50€
Carton - 147.00€



Côte de Rhône

Domaine Nicolas Boiron

Descriptif

Robe rouge soutenu pour ce vin aux délicates notes aromatiques.
Tanin souples et structurés. Bien équilibré, il peut se boire jeune mais possède un bon potentiel de garde.

Accord Mets & Vins

Charcuterie, Viandes rouges et fromages s'accorderont parfaitement à ce vin servi à température ambiante.

Cépage Grenache Noir, Syrah, Cinsault
Bouteille 75cl

Bouteille 75cl - 10.00€
Carton - 60.00€



LES VINS : VALLEE DU RHÔNE sud

Domaine Bosquet des Papes

Côte du Rhône

Rosé de Zaza



Descriptif

Jolie robe rose bonbon aux reflets perles de Chine. Nez élégant de fraises écrasées, groseilles et myrtilles. Bouche ronde et soyeuse. Arômes de compote de framboise, fraises et garriguettes.

Accord Mets & Vins

Grillades, daurades au four, poivrons grillés, tomate mozzarella, cuisse de poulet en papillote.

Cépage Grenache, Cinsault, Syrah
Bouteille 75cl

Bouteille 75cl - 10.00€

Carton - 60.00€

Les vins – tarifs

Vin-Vinum

Les grands vins des petits vigneron



Les vins – tarifs

Région	Nom du produit	TTC Unitaire	TTC par carton de 6
Alsace	Gewurztraminer Vendanges Tardives	22,50 €	135,00 €
Alsace	Gewurztraminer Grand Cru Pfingstberg	22,50 €	135,00 €
Alsace	Gewurztraminer Cuvée Aurélie	15,00 €	90,00 €
Alsace	Riesling Grand Cru Pfingsberg	15,00 €	90,00 €
Beaujolais	Moulin à Vent	11,00 €	66,00 €
Beaujolais	Juliéna	9,50 €	57,00 €
Beaujolais	Saint Amour	11,00 €	66,00 €
Beaujolais	Beaujolais Rosé	9,00 €	54,00 €
Bordeaux	Saint-Emilion Fleur du Casse	24,50 €	147,00 €
Bordeaux	Pomerol Clos des Amandiers	24,50 €	147,00 €
Bordeaux	Château Baron Bertin Cuvée Prestige	11,00 €	66,00 €
Bordeaux	Bordeaux Rosé Château Le Prieur	9,50 €	57,00 €
Bourgogne	Charmes-Chambertin	132,00 €	792,00 €
Bourgogne	Clos de la roche	132,00 €	792,00 €
Bourgogne	Chambolle-Musigny Les Sentiers	70,00 €	420,00 €
Bourgogne	Gevrey-Chambertin Les Cazetiers	68,50 €	411,00 €
Bourgogne	Gevrey-Chambertin Les Goulots	67,00 €	402,00 €
Bourgogne	Morey Saint-Denis Les Chaffots	59,50 €	357,00 €
Bourgogne	Morey Saint-Denis Les Millandes	57,50 €	345,00 €
Bourgogne	Morey Saint-Denis Aux Charmes	52,50 €	315,00 €
Bourgogne	Chambolle-Musigny Les Fremières	43,50 €	261,00 €
Bourgogne	Vosne-Romanée Vieilles Vignes	43,50 €	261,00 €
Bourgogne	Gevrey-Chambertin Aux Echezeaux	39,50 €	237,00 €
Bourgogne	Gevrey-Chambertin Les Seuvrées	36,00 €	216,00 €
Bourgogne	Morey Saint-Denis Très Girard	37,50 €	225,00 €
Bourgogne	Marsannay Les Mogottes	24,50 €	147,00 €
Bourgogne	Pouilly-Fuissé	15,00 €	90,00 €
Bourgogne	Saint-Véran	11,00 €	66,00 €
Bourgogne	Mâcon-Solutré	9,50 €	57,00 €
Champagne	L'Atypique 2008	32,50 €	195,00 €
Champagne	Millésime 2012	22,50 €	135,00 €
Champagne	Cuvée Prestige	23,50 €	141,00 €
Champagne	Rosé Brut	22,00 €	132,00 €
Champagne	Cuvée de Réserve	20,00 €	120,00 €
Champagne	Brut Tradition	17,50 €	105,00 €
Charente	Pineau des Charentes Grande Tradition Blanc	22,00 €	132,00 €
Charente	Pineau des Charentes Grande Tradition Rosé	22,00 €	132,00 €
Charente	Pineau des Charentes Tradition Blanc et Rosé	18,50 €	111,00 €
Charente	Pineau des Charentes Ambiance Blanc et Rosé	12,00 €	72,00 €
Vallée du Rhône nord	Condrieu	27,00 €	162,00 €
Vallée du Rhône nord	Saint Joseph Cuvée Anaïs	27,00 €	162,00 €
Vallée du Rhône nord	Saint Joseph Rouge	16,00 €	96,00 €
Vallée du Rhône sud	Châteauneuf-du-Pape Chante Le Merle v.v	35,00 €	210,00 €
Vallée du Rhône sud	Châteauneuf-du-Pape Tradition Rouge	24,50 €	147,00 €
Vallée du Rhône sud	Châteauneuf-du-Pape Tradition Blanc	24,50 €	147,00 €
Vallée du Rhône sud	Côte de Rhône Domaine Nicolas Boiron	10,00 €	60,00 €
Vallée du Rhône sud	Côte du Rhône Rosé de Zaza	10,00 €	60,00 €

INFORMATIONS PRATIQUES

Vin-Vinum

Les grands vins des petits vignerons

rue Berthelot

71960 Solutré-Pouilly

bieres-vin-vinum.jimdo.com

commande@vin-vinum.com

