

## Vins rouges :

### Cépage Syrah 2012 – Vin de Pays d'Oc

Origine: Vin appartenant à la famille des vins de pays du Sud de la France (vignoble non loin de Nîmes), qui, grâce aux immenses progrès qualitatifs accomplis, ont acquis aujourd'hui une grande réputation.

Encépagement: Syrah pure. Cépage noble que l'on rencontre aussi dans des appellations célèbres: Châteauneuf-du-Pape, Côte Rôtie, ...

Description: Robe rouge profond, velours. Nez parfumé, où les arômes de fruits rouges mûrs et d'épices dominant. L'attaque est juteuse, sur le fruit, la suite riche et plus structurée (belle matière bien enrobée), avec de jolies notes d'épices et de fruits. L'ensemble est dans un style très équilibré, à la fois riche et gourmand. Un rapport plaisir/prix de premier ordre!

Elevage: 10 mois en fûts de chêne français.

Période de consommation: 2013-2016.

Service: 15-18°C. Peut aussi être servi légèrement tempéré.

Accompagnement: Viandes grillées, barbecues, salades, fromages.

Prix/bouteille : 6,50€

Prix/caisse : 39€

### Château La Chapelle de Bayard 2009 - Bordeaux

Origine: Vignoble situé sur les arrières Côtes de Fronsac. Terroir de caractère.

Encépagement: Cabernet 30% et Merlot 70%.

Description: Style velouté, crémeux, gras. Tannins soyeux. Très Merlot. Notes de fruits rouges mûrs. Garde normale.

Elevage: Elevage de 19 mois en barriques de chêne français. Clarification naturelle. Bouchage liège naturel.

Période de consommation: 2012-2017

Service: 16-17°C.

Accompagnement : Bordeaux classique, très polyvalent. Compagnon de tous les repas.

Prix/bouteille : 8€

Prix/caisse : 48€

### Chinon Vieilles Vignes 2010

Origine: Vin issu de vieilles vignes de Cabernet Franc plantées sur des sols de cailloux et de tuffeau.

Encépagement: Cabernet franc. Vignes très anciennes : certains pieds ont jusqu'à 100 ans.

Description: Nez bien marqué par le Cabernet Franc, avec des arômes de réglisse noire, de vanille et de fruits rouges. En bouche, les saveurs sont d'une remarquable intensité alliant volume, race et concentration. Un magnifique Chinon très typé, dans une année très classique.

Elevage: 9 mois en barriques de chêne.

Période de consommation: 2013-2015.

Service: 15°-17°C.

Accompagnement: Préparations variées. Viandes grillées, viandes blanches, volailles.

Prix/bouteille : 9,30€

Prix/caisse : 55,80€

## Vins rouges :

### Château Peybourdieu « Cuvée Prestige » 2009 - Médoc

Origine: Terroir argilo-calcaire, dans le Nord du Médoc (Couquèques).

Encépagement: Cabernet Sauvignon 60% et Merlot 40%.

Description: Robe rouge profond. Superbe nez intense et bouqueté aux arômes de fruits noirs associés à une note de réglisse noir. En bouche, le vin se montre à la fois concentré, velouté et aimable. Les tannins soyeux témoignent de la grande maturité de ce cru. On aime l'harmonie de ce cru, qui témoigne à nouveau de la grande qualité de ce millésime.

Elevage: Elevage de 18 mois en barriques d'un an. Clarification naturelle par collage. Bouchage liège naturel.

Période de consommation: 2013-2019.

Service: 16-17°C.

Accompagnement: Viandes rouges, agneau, gibier et fromages. Fondues, viandes mijotées.

Prix/bouteille : 10,50€

Prix/caisse : 63€

### Plan de Dieu 2011 – Côtes du Rhône Villages

Origine: Appellation montante de la Vallée du Rhône, voisine des célèbres crus de Vacqueyras et Gigondas. Magnifique terrasse alluviale surmontée de cailloutis calcaires s/safres gréseux.

Encépagement: Grenache noir 60%, Syrah 25% et Mourvèdre 15%.

Description: Nez intense et charmeur de fruits à noyaux bien mûrs et d'épices associés à une nuance de cannelle et de réglisse. La bouche est dense et juteuse, alliant gras, structure et fraîcheur. Les tannins sont remarquablement enrobés par le gras du vin. Finale opulente, laissant l'excellent souvenir d'un cru à la fois riche, puissant et velouté. A découvrir !

Elevage: Elevage de 15 mois.

Période de consommation: 2013 – 2016.

Service: 16-17°C.

Accompagnement: Convient particulièrement en accompagnement de viandes grillées ou poêlées, mais aussi de gibiers et de préparations italiennes. Egalement conseillé avec un plateau de fromages. Très polyvalent!

Prix/bouteille : 9€

Prix/caisse : 54€

### Vieux Château Vachon 2009 – Saint-Emilion

Origine: Terroir au nord de l'appellation, secteur de Faurie, Corbin, Cap de Mourlin. Sol composé de graves et de sables fauves.

Encépagement: Merlot Noir 70%, Cabernet Franc 20% et Cabernet Sauvignon 10%.

Description: Nez profond (fruits et épices). Bouche complexe, racée. Saveurs fruitées et florales avec des notes empyreumatiques. Sensation 100% crémeuse, dans un style très pomérol. On est sous le charme de cette texture veloutée, ronde et élégante. Finale tout en finesse, harmonie, laissant un très agréable souvenir.

Elevage: 18 mois en barriques. Collage par sédimentation. Bouchage liège naturel.

Période de consommation: 2013-2019.

Service: 17-18°C.

Accompagnement: Idéal en accompagnement des viandes blanches, volailles et gibiers à plumes (Magret de canard, Faisant, cailles...).

Prix/bouteille : 16€

Prix/caisse : 96€

## Vins blancs :

### Chardonnay 2012 – Vin de Pays d’Oc

Origine: Vin de Pays d’Oc. En bordure de la rive gauche du Rhône, Face à Châteauneuf. Coteaux sableux mêlés d’argile et d’éboulis calcaires.

Encépagement: Chardonnay 100%.

Description: Belle intensité aromatique. Au nez, on découvre une belle intensité du fruit que l’on retrouve en bouche (pomme, coing, mangue) avec en finale des notes florales et minérales. Belle sensation de gras et d’onctuosité tout au long de la dégustation avec un remarquable équilibre rondeur-fraîcheur. Tout simplement savoureux!

Période de consommation: 2013-2015.

Service: Servir frais mais non glacé (entre 8° et 12°C).

Accompagnement: Apéritif. Poissons et fruits de mer. Très polyvalent.

Prix/bouteille : 7,30€

Prix/caisse : 43,80€

### Côtes du Rhône Blanc 2012 « Cuvée Pierre et Charlotte »

Origine: Vignoble des Côtes du Rhône Villages, dans la vallée de l’Eygues. Terroir en coteaux, de galets roulés.

Encépagement: Viognier majoritairement et Bourboulenc.

Description: Originnaire de la vallée de l’Eygues, au pied des dentelles de Montmirail. Nez parfumé. L’abricot et la mirabelle dominant avec des nuances de fruits secs et exotiques. La bouche est riche et ronde, avec des saveurs fruitées, bien mûres, associées à une subtile touche boisée bien intégrée.

L’ensemble est souple, complet et équilibré.

Très gourmand.

Elevage: Elevage étudié, mariant l’usage du bois et de l’inox, afin de conjuguer fraîcheur et race du vin.

Période de consommation: 2013-2015.

Service: 10°C.

Accompagnement: Apéritif. Sa richesse et son intensité l’autorisent à accompagner des plats de caractère, ainsi que des viandes.

Prix/bouteille : 8,80€

Prix/caisse : 52,80€

### Mâcon Villages 2012 – Bourgogne Blanc

Origine: Bourgogne blanc de la région de Mâcon, au Sud de Beaune et Chalon. Sols calcaires. Présences argileuses et silicieuses.

Encépagement: Chardonnay 100%, cépage particulièrement adapté aux sols calcaires du Mâconnais.

Description: Magnifique expression du cépage Chardonnay sur un terroir de Bourgogne. Tant au nez qu’en bouche, on est séduit par l’intensité et le charme de ce vin, évoquant les fruits à chair blanche, et aussi une touche d’amande fraîche. Harmonie, ampleur et élégance. Quel plaisir!

Elevage: Elevage sur lies de 5 mois.

Période de consommation: 2013-2016.

Service: Servir frais mais non glacé (entre 8° et 12°C).

Accompagnement: Se marie agréablement avec les coquillages et les crustacés. Egalement avec des fromages à pâte dure tels que le Comté.

Prix/bouteille : 10,30€

Prix/caisse : 61,80€