

CATALOGUE 2009



Généreuse, la cave

Seuls les prix indiqués sur les sites www.produitsregionaux.fr sont valables au jour de la commande.

Nous nous réservons le droit à tout moment de supprimer des articles de ce catalogue.

La rubrique "Les bonnes affaires" n'est pas incluse dans ce catalogue, les prix promotionnels ne sont valables que pour une commande sur les sites www.produitsregionaux.fr



GENEREUSE LA CAVE

Bergerac Moelleux Prestige 2008 - 75 cl

Vin Côtes de Bergerac - Château les PlaguettesCépages

 80% Sémillon, 20% Sauvignon Caractéristiques

: Sol argilo-calcaire en pieds de côteaux. vendange surmûrie mais non botrytisée. Elevage uniquement en cuves sur lies fines soutirages successifs, filtration mise en bouteilles sous vide. Ce vin possède une robe jaune pâle à reflets dorés. Le nez joue sur des notes florales (fleurs blanches , acacia) avec à la fois une grande finesse et une belle intensité, donnant un ensemble pimpant plein de fraîcheur. Malgré une attaque veloutée la bouche dégage une agréable sensation de fraîcheur et de croquant.Accords Culinaires

 : Servir entre 6 - 7°, C'est le compagnon de prédilection de l'apéritif, des foies gras et des desserts.

14.70 €- 19.60 €/L

Bergerac Rouge Cuvée de l'Ancêtre 2006 - 75 cl

Vin de Bergerac - Château Les PlaguettesCépages

: Merlot 70 % , Cabernet Franc 30%Caractéristiques

: Elevage en cuves uniquement. La robe est satinée, d'un grenat de bonne profondeur. Le nez est discret, il laisse passer la cerise noire. En bouche, développement aromatique aux fraîches notes de fruits, rehaussées de quelques épices qui évoque le souvenir...Accords Culinaires

 :A boire dans les 5 ans de préférence.

8.70 €- 11.60 €/L

Bergerac Rouge Cuvée Séduction 2006 - 75 cl

Vin de Bergerac - Château Seignoret Les ToursCépages

: Merlot 60% , Malbec 40%.Caractéristiques

: Macération très longue pouvant aller jusqu'à 8 semaines. Cette cuvée est élevée en fûts de chêne durant 12 à 18 mois en fonction de la structure, et de l'évolution des tannins. Une belle robe grenat, le nez offre une pleine corbeille de fruits rouges. Une belle matière en bouche, beaucoup de fruits, des tannins puissants & amp; racés, du gras, un joli boisé fin, de l'équilibre. Une bien belle bouteille ! La structure tannique garantit une longue garde.Accords Culinaires

 :Cette cuvée vous enchantera sur les viandes rouges, le gibier, les fromages corsés. Température de service : 6 à 7°. C'est un vin de soif très agréable qui ira à merveille avec les crustacés et les fruits de mer.

20.40 €- 27.20 €/L

Bergerac Sec Fleur de Cuvée Blanche 2007 - 75 cl

Vin de Bergerac - Château Les PlaguettesCépage

: 100% Sauvignon.Caractéristiques

 :Macération pelliculaire, fermentation à basse T°. Elevage sur lies fines. La robe est jaune pâle aux reflets verts brillants. Le nez est très marqué sauvignon, notes toastées. La bouche a une attaque grasse, évoluant vers une bonne fraîcheur, la sensation de croquer dans le raisin.Accords Culinaires

: Température de service entre 6 à 7°. C'est un vin de soif très agréable qui ira à merveille avec les crustacés et les fruits de mer.

8.25 €- 11.00 €/L

Bourgogne Aligoté 2005 - 75 cl

Vin de BourgogneBourgogne Aligoté est un vin blanc léger. En Bourgogne, les gens le boivent jeune. Aligoté est le nom d'un cépage qui existe uniquement en Bourgogne. Les vignerons sont cependant autorisés à adjoindre jusqu'à 15% de Chardonnay.Caractéristiques

: Robe jaune pâle vin limpide et brillant. Nez ouvert de fleurs blanches et d'agrumes. Bouche riche avec une touche de fraîcheur et une finale citronnée. Belle longueur. Accords Culinaires

: Parfait pour apprécier des fruits de mer, des poissons préparés, des entrées, apprécier légèrement frais. A apprécier dès aujourd'hui !

10.00 €- 13.33 €/L

Bourgogne Chardonnay 2004 - 75 cl

Vin de BourgogneCépage

: 100% ChardonnayCaractéristiques

: Couleur jaune or pâle. Vin limpide et brillant. Nez ouvert tout en finesse minérale. Attaque présentant un beau volume, riche et complet avec une belle tension minérale. Finale de fruits mûrs en équilibre avec une minéralité toute "chablisienne". Accords Culinaires



: Parfait en apéritif et sur les entrées. A apprécier dès aujourd'hui !

9.75 € - 13.00 €/L

Bourgogne Cuvée du Père d'Avray 2000 - 75 cl

Vin Rouge de Bourgogne En Bourgogne, la notion de terroir est un concept large qui englobe à la fois des facteurs naturels et des facteurs humains. C'est en effet les vignerons, aidés parfois par le travail des moines, qui ont découvert, identifié puis mis en valeur les terroirs. Il a fallu pour cela des siècles de labeur pour que ce concept, dont l'origine remonte au début du moyen âge, traverse le temps et soit officiellement reconnu et décrit au milieu du siècle passé avec la création de l'I.N.A.O. et des appellations d'origine. Aujourd'hui, après plus de 1000 ans, le terroir continue de s'affirmer en Bourgogne comme un concept moderne copié dans le monde entier car il représente et véhicule des valeurs d'origine, d'authenticité, de tradition et de typicité, chères aux consommateurs.

9.45 € - 12.60 €/L

Bourgogne Passe tout grain 2004 - 75 cl

Vin de Bourgogne Cépages

: Pinot Noir - Gamay Caractéristiques

: Robe rouge pourpre avec des nuances de violet. Vin limpide. Nez fin, sur les fruits rouges. Bouche agréable, équilibrée laissant des notes de cerises bien mûres. Finale fraîche, légèrement acidulée. Accords Culinaires

: Parfait sur les grillades et les viandes rouges.

9.15 € - 12.20 €/L

Bourgueil - Les Versennes 2005 - 75 cl

Vin de Bourgogne Cépages : Cabernet Franc

: Cabernet Franc. Caractéristiques

: Robe éclatante, soutenue, de couleur pourpre. Nez intense de petits fruits rouges et de violette pour les vins de graviers ; framboise, mûre, réglisse et épices pour les vins de tuffeau qui évoluent vers des notes de cuir et de sous-bois. Bouche souple et coulante pour les uns ; dense et charnue pour les autres, qui s'assagissent avec le temps. Fin de bouche fraîche et équilibrée. Accords Culinaires

: charcuterie, grillades, fromage de chèvre.

6.90 € - 9.20 €/L

Cabernet d'Anjou - Les Maronnières 2004 - 75 cl

Les vins de Loire : Les Maronnières 2004. Cépages

: Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon Caractéristiques

: Robe lumineuse et cristalline, de couleur rouge framboise ou aux reflets saumonés. Notes de petits fruits rouges (fraise, groseille), de rose, de bonbon anglais, avec une finale toute en fraîcheur de menthe et de poivre blanc. Vins gourmands par excellence, les rosés tendres sont ronds et suaves, avec une vivacité qui compense la sensation moelleuse et rafraîchit la fin de bouche. Accords Culinaires

: Charcuteries, plats exotiques ou méditerranéens, salades composées, tartes sucrées, coupes de fruits.

8.20 € - 10.93 €/L

Cahors - Château les Bouysses 2000 - 75 cl

Médaille de Bronze à Paris 2002. Elevé en fût de chêne.

11.20 € - 14.93 €/L

Cahors - Comte André de Monpezat 2007 - 75 cl

Vin de Cahors Caractéristiques

: Robe de teinte rubis sombre. Nez assez puissant qui exhale des notes de violette et de myrtille. Expriment une agréable fraîcheur ce rouge est muni de tannins étoffés. De plus, il rappelle des saveurs de silex et de fruits sauvages. Il a une bouche ample qui culmine dans une finale assez persistante.

6.40 € - 8.53 €/L

Cahors - Doline 2008 - 75 cl

Vin Bio de la Cave d'Olt sur des notes de fruits rouges (fraise, cerise,...), voici un vin gourmand et frais.

8.90 € - 11.87 €/L

Cahors - Domaine de Dauliac 2002 - 75 cl

Elevé en fût de chêne, vin bien équilibré, bon potentiel d'arômes.



7.10 € - 9.47 €/L

Cahors Cuvée Impernal 2001 - 75 cl

Cuvée prestigieuse du domaine des Côtes d'Olt, élevé en fût de chêne. Un excellent Cahors.

9.10 € - 12.13 €/L

Cahors-Comte André de Monpezat 2007 - 150 cl

Vin de Cahors Bouteille Magnum 150 clCaractéristiques

: Robe de teinte rubis sombre. Nez assez puissant qui exhale des notes de violette et de myrtille. Expriment une agréable fraîcheur ce rouge est muni de tannins étoffés. De plus, il rappelle des saveurs de silex et de fruits sauvages. Il a une bouche ample qui culmine dans une finale assez persistante.

16.50 € - 11.00 €/L

Cave à vin 12 bouteilles - 1

 Cave à vin 12 bouteilles :choix de la température en fonction du cépage,

façade verre isotherme,

froid ventilé

Dimensions :Profondeur : 50cm, il est conseillé de laisser 4 cm de plus pour la ventilation du moteur.

Hauteur : 37 à 39 cm : pieds réglables

Largeur : 47 cm

Ce type de cave est idéale en appartement ou petite maison afin d'avoir toujours du vin en conservation optimale.

170.80 € - 17080.00 €/L

Chablis - Cuvée LC 2003 - 75 cl

Vin de Chablis Cépage

: 100% ChardonnayCaractéristiques

: Robe jaune pâle avec quelques reflets argentés. Vin limpide et brillant. Nez fin et profond présentant les agrumes mûres. L'aération n'altère en rien la persistance. Belle bouche fine et élégante avec une magnifique tension entre le gras et la minéralité. Rétro-olfaction sur les fruits mûrs. Très belle longueur en bouche sur le registre minéral. Parfait en ce moment et pour les années qui viennent.

17.20 € - 22.93 €/L

Chablis - Petit Chablis 2005 - 75 cl

Vin de ChablisCépage

: 100% ChardonnayCaractéristiques

: Robe or pâle, vin limpide et brillant. Nez ouvert et persistant à l'ouverture avec un beau registre de fruits blancs et de fleurs tout en finesse. Bel équilibre en bouche entre la matière, l'acidité et la minéralité. Le corps élégant est assez remarquable pour l'appellation. Finale longue avec des saveurs de fruits blancs.Vin de réel plaisir à apprécier dès maintenant.

14.70 € - 19.60 €/L

Chablis Grand Cru - Grenouille 2003 - 75 cl

Vin de Chablis Appellation Grand CruLes Grands Crus de Chablis sont connus par les amateurs de vin du monde entier comme les rois de l'appellation. Situés uniquement sur la rive droite du Serein, à Chablis, ils forment un ensemble complet de 106 hectares délimités de coteaux, exposés majoritairement sud-ouest pour l'ensemble des terroirs. Les Chablis Grands Crus sont des vins complets à forte personnalité que le temps ne cesse de magnifier. Cinq à huit années minimum leur sont nécessaires pour commencer à se révéler. Leur capacité de garde est remarquable. La Chablisienne récolte et vinifie les raisins de six des sept Grands Crus avec pour chacun un caractère différent : Bougros : vif et minéral, Les Preuses : long et racé, Vaudésir : charnu et puissant, Les Clos : sec et minéral, Blanchot : souple et aromatique, Grenouilles : élégant et fruité.Cépages

: 100% ChardonnayCaractéristiques

: Robe or pâle, vin limpide et brillant. Nez riche présentant une remarquable palette subtile de fruits mûrs, de vanille douce, de léger boisé, de fleurs blanches et d'agrumes.Très bonne persistance à l'aération. Très belle bouche riche et intense avec beaucoup de gras et une grande pureté de fruits, réveillée par une douce fraîcheur. Longueur presque sans fin.Peut s'apprécier dès aujourd'hui pour son style ' solaire ' et d'ici plusieurs années après sa révolution minérale.

53.50 € - 71.33 €/L



Chablis Grand Cru - Les Preuses 2000 - 75 cl

Vin de Chablis Appellation Grand Cru Les Grands Crus de Chablis sont connus par les amateurs de vin du monde entier comme les rois de l'appellation. Situés uniquement sur la rive droite du Serein, à Chablis, ils forment un ensemble complet de 106 hectares délimités de coteaux, exposés majoritairement sud-ouest pour l'ensemble des terroirs. Les Chablis Grands Crus sont des vins complets à forte personnalité que le temps ne cesse de magnifier. Cinq à huit années minimum leur sont nécessaires pour commencer à se révéler. Leur capacité de garde est remarquable. La Chablisienne récolte et vinifie les raisins de six des sept Grands Crus avec pour chacun un caractère différent : Bougros : vif et minéral, Les Preuses : long et racé, Vaudésir : charnu et puissant, Les Clos : sec et minéral, Blanchot : souple et aromatique, Grenouilles : élégant et fruité. Cépage

: 100% Chardonnay Caractéristiques

: Robe or clair aux reflets dorés. Vin limpide et brillant. Nez encore quelque peu discret qui présente néanmoins un profil très élégant mariant les notes de fruits, d'agrumes à un caractère pierreux presque crayeux. Attaque souple, fraîche accentuée par des nuances citronnées. C'est un vin racé avec beaucoup de caractère. A apprécier entre 12 et 13 °C.

53.50 € - 71.33 €/L

Chablis Les Vénérables - Vieilles Vignes 2003 - 75 cl

Vin de Chablis Cépage

: 100% Chardonnay Caractéristiques

: Robe jaune pâle avec des reflets or. Vin limpide et brillant. Nez ouvert ' pierre à fusil ' et agrumes. A l'aération, la fraîcheur s'invite avec la minéralité et les zestes d'agrumes pour offrir une palette fine et élégante pas du tout marquée par l'énergie solaire du millésime. Grande persistance. La bouche est remarquable du puresse, la richesse du fruit et la puissance solaire de l'année sont remarquablement contenues. La finale se déroule presque sans fin avec une minéralité d'une extrême finesse. Très beau 2003 à apprécier dès aujourd'hui. A boire entre 12 et 13 °C.

20.20 € - 26.93 €/L

Chablis Premier Cru - L'Homme Mort 2002 - 75 cl

Vin de Chablis Appellation Premier Cru Cépage

: 100% Chardonnay Caractéristiques

: Robe jaune pâle. Vin limpide et brillant. Nez expressif et net mêlant le minéral, les fleurs et le miel avec une touche de boisé. Beau volume se développant en bouche avec un équilibre minéralité richesse très Chablisien. Peut attendre encore quelques années pour plus de plaisir.

27.50 € - 36.67 €/L

Chablis Premier Cru - Montée de Tonnerre 2003 - 75 cl

Vin de Chablis Appellation Premier Cru Cépage

: 100% Chardonnay Caractéristiques

: Robe jaune pâle avec de beaux reflets dorés. Vin limpide et brillant. Nez riche, notes de miel typique d'un millésime ensoleillé. Bouche ample et ronde, relayée par des notes de mirabelle, de miel et de vanille et laissant la place en finale aux notes minérales typiques de ce terroir. Malgré les grandes chaleurs de 2003, ce Chablis 1er cru Montée de Tonnerre fait preuve d'une certaine fraîcheur en fin de bouche, d'originalité ; sa longueur. Accords Culinaires

: A consommer avec des mets délicats, poissons grillés, coquilles St Jacques.

27.50 € - 36.67 €/L

Champagne Rosé Vrain Augé - 75 cl

Champagne Rosé de Vrain Augé Vin issu à 100 % du cépage meunier, d'une saveur vive, fruitée et corsée à la fois. Cette cuvée à la robe délicatement rosée, possède toutes les finesses d'un Champagne classique, et accompagne parfaitement les desserts au fruits rouges.

25.00 € - 33.33 €/L

Champagne Vrain Augé Brut Blanc de Blanc - 75 cl

Champagne Blanc de Blanc de Vrain Augé Vin issu à 100 % du cépage Chardonnay qui est le seul cépage blanc autorisé en Champagne, il évolue doucement dans le temps et peut se conserver 10 à 15 ans. Arômes : fleurs blanches avec une pointe d'acidité en bouche et un nez puissant.

28.20 € - 37.60 €/L

Champagne Vrain Augé Brut Tradition - 75 cl

Champagne Brut Tradition de Vrain Augé Vin issu à 100 % du cépage Meunier, comportant des arômes de fruits rouges. Ce cépage est souple et fruité. Son bouquet est intense. Il évolue plus rapidement dans le temps et donne au vin toute sa rondeur. C'est notre gamme la plus vendue.

26.20 € - 34.93 €/L

Champagne Vrain Augé Cuvée Prestige - 75 cl



Champagne Prestige de Vrain-Augé Vin issu de la première presse des trois cépages champenois (30 % Pinot-Noir, 30 % Chardonnay et 40 % Meunier). C 'est un champagne prestigieux qui assimile des arômes exceptionnels des cépages Blanc et Noir, comme la brioche, le pain grillé, ainsi qu'une pointe de truffe.

32.10 € - 42.80 €/L

Château Croze de Pys Tradition 2002 - 75 cl

Vin de CahorsCaractéristiques

: Une robe d'un rouge profond et un nez de fruits rouges. Accords Culinaires

: En bouche, c'est un vin très souple avec une structure élégante et un fruit remarquable. A servir sur des viandes blanches ou rouges et des fromages.

7.00 € - 9.33 €/L

Château Croze de Pys Tradition 2002 - 50 cl

Vin de CahorsCaractéristiques

: Une robe d'un rouge profond et un nez de fruits rouges. En bouche, c'est un vin très souple avec une structure élégante et un fruit remarquable. Accords Culinaires

: A servir sur des viandes blanches ou rouges et des fromages.

6.30 € - 12.60 €/L

Château de Hauterive Cuvée Prestige 2002 - 75 cl

Vin de CahorsCépages

: Issu de vieilles vignes de pur Malbec, Caractéristiques

 : Elevé entre 10 et 14 mois en fûts de chêne. Ce vin puissant et harmonieux révèle un Cahors d'une excellente garde. Accords Culinaires

 : A carafé 2 heures avant de servir, il se mariera à merveille avec les viandes gouteuses, gigots d'agneau et autres gibiers (sanglier, chevreuil,...).

9.30 € - 12.40 €/L

Château de Hauterive Tradition 2005 - 75 cl

Vin de CahorsCépages

: 80% Malbec - 20 % Merlot. Caractéristiques

: Vin très élégant de corps et de structure. Sa souplesse le rend très agréable. Accords Culinaires

 : A servir à 16-17°. En accord avec viandes rouges, confits, magrets, gibiers et fromages de saveurs. A consommer dès sa jeunesse.

6.20 € - 8.27 €/L

Château de Hauterive Tradition 2007 - 75 cl

Vin de CahorsCépages

: 80% Malbec - 20 % Merlot. Caractéristiques

: Vin très élégant de corps et de structure. Sa souplesse le rend très agréable. Accords Culinaires

 : A servir à 16-17°. En accord avec viandes rouges, confits, magrets, gibiers et fromages de saveurs. A consommer dès sa jeunesse.

6.20 € - 8.27 €/L

Château du Cèdre Cuvée Prestige 2004 - 75 cl

Vin de CahorsCépages

 : 90% Malbec, 5 % Tannat et 5 % Merlot. Caractéristiques

: La robe est très sombre et sanguine. Le nez est boisé, vanillé mais il y a aussi les fruits noirs, des notes minérales associées à de l'argile fraîche. La bouche très ample après une attaque volumineuse, le fruit est important et la finale se montre tannique avec des tanins souples.

12.30 € - 16.40 €/L

Château du Cèdre Vin de Pays du Lot Blanc 2004 - 75 cl

Vin blanc plaisir fruité sur une belle fraîcheur.

7.50 € - 10.00 €/L

Châteauneuf du Pape - L'Orme Chaulé 2004 - 75 cl

Vin de la Vallée du RhôneCépages

: Grenache - Syrah - Mourvèdre Caractéristiques



: Une robe de couleur cerise noire. Un nez fin et complexe, ouvert sur des notes de fraise mûre et d'épices. Une bouche structurée, de fruits noirs (pruneaux) et d'épices soutenue par des tanins soyeux. Bonne persistance aromatique sur le fruit noir. Accords Culinaires

 : Coq au vin, gibier à poils, jambon de sanglier braisé, ragoût d'agneau, fromages variés.

32.30 € - 43.07 €/L

Châteauneuf du Pape 2000 - Laurus - 75 cl

Vin de la Vallée du Rhône Laurus

: Gamme prestigieuse de Gabriel Meffre, les vins LAURUS ont été créés pour la quintessence des Crus des Côtes du Rhône & de la Vallée du Rhône. Ces vins sont issus uniquement de parcelles de vieilles vignes sélectionnées avec le plus grand soin. La vinification est effectuée sous strict contrôle des températures et l'élevage se fait en barriques de chêne neuf "Laurus" d'une contenance unique de 275 litres, capacité de l'ancienne "Demi-Queue de Vaucluse". La gamme se décline en Côtes du Rhône, Rasteau, Cairanne, Gigondas, Séguret, Vinsobres, Châteauneuf-du-Pape, Vacqueyras, Lirac, Cornas, Crozes-Hermitage, Hermitage, Condrieu, Saint-Joseph, Côte Rôtie et Tavel. Cépages

: Grenache - Syrah - Mourvèdre Caractéristiques

: Une robe grenat intense et brillante. Notes de fruits rouges et d'épices pouvant évoluer sur des notes animales. En bouche, de la rondeur, de l'onctuosité, de la richesse et de l'ampleur pour un vin à la structure charnue et puissante. Accords Culinaires

: Bécasse à la truffe, coq au vin, lièvre aux lentilles, noisettes d'agneau, tournedos aux raisins, fromages.

32.40 € - 43.20 €/L

Châteauneuf du Pape Blanc 2000 - Laurus - 75 cl

Vin de la Vallée du Rhône Laurus

: Gamme prestigieuse de Gabriel Meffre, les vins LAURUS ont été créés pour la quintessence des Crus des Côtes du Rhône & de la Vallée du Rhône. Ces vins sont issus uniquement de parcelles de vieilles vignes sélectionnées avec le plus grand soin. La vinification est effectuée sous strict contrôle des températures et l'élevage se fait en barriques de chêne neuf "Laurus" d'une contenance unique de 275 litres, capacité de l'ancienne "Demi-Queue de Vaucluse". La gamme se décline en Côtes du Rhône, Rasteau, Cairanne, Gigondas, Séguret, Vinsobres, Châteauneuf-du-Pape, Vacqueyras, Lirac, Cornas, Crozes-Hermitage, Hermitage, Condrieu, Saint-Joseph, Côte Rôtie et Tavel. Caractéristiques

: Une robe or aux reflets verts et brillants. Un nez sur des notes d'acacia, d'aulépine mais aussi des notes fumées et vanillées. En bouche, le gras et l'onctuosité de ce vin, alliés à une certaine acidité, donnent un bel équilibre sur le palais. Accords Culinaires

: A servir en apéritif, sur des daurade aux girolles, gratin dauphinois, poissons grillés et rôtis, roquefort.

36.50 € - 48.67 €/L

Clos des Goisses 1992 caisse bois - Philipponnat - 75 cl

Issu d'un Vignoble unique de 5,5 hectares situé au coeur de la Champagne à Mareuil-sur-Ay. Propriété exclusive de Philipponnat, le Clos des Goisses est un vignoble exceptionnel, extrêmement pentu, exposé plein sud, à Mareuil-sur-Ay. Philipponnat y élabore le plus puissant de tous les Vins de Champagne. Toujours millésimé, très peu dosé, ce vin hors du commun se caractérise par une ampleur et une longueur extraordinaires, outre les caractères du Pinot Noir prédominant. Ce Champagne à mousse délicate et fin se distingue par des arômes puissants et complexes de fruits confits avec une touche de café et cacao. La bouche est ample et longue, avec des touches de fruits à l'eau de vie. Servir avec des plats de grand goût : gibier, truffes, fromages à pâte molle, et caviar.

142.75 € - 190.33 €/L

Condrieu 2002 - Laurus blanc - 75 cl

Vin de la Vallée du Rhône Laurus

: Gamme prestigieuse de Gabriel Meffre, les vins LAURUS ont été créés pour la quintessence des Crus des Côtes du Rhône & de la Vallée du Rhône. Ces vins sont issus uniquement de parcelles de vieilles vignes sélectionnées avec le plus grand soin. La vinification est effectuée sous strict contrôle des températures et l'élevage se fait en barriques de chêne neuf "Laurus" d'une contenance unique de 275 litres, capacité de l'ancienne "Demi-Queue de Vaucluse". La gamme se décline en Côtes du Rhône, Rasteau, Cairanne, Gigondas, Séguret, Vinsobres, Châteauneuf-du-Pape, Vacqueyras, Lirac, Cornas, Crozes-Hermitage, Hermitage, Condrieu, Saint-Joseph, Côte Rôtie et Tavel. Cépage

: 100 % Viognier Caractéristiques

: Belle robe or aux reflets verts brillants. Un nez bien ouvert sur les fleurs blanches : chèvrefeuille, aulépine. Une bouche complexe et élégante avec des notes d'abricot, typiques du Viognier. Accords Culinaires

: Accompagne un Filet de carpe aux morilles, foie gras, pélaridon, quenelles de volaille.

45.50 € - 60.67 €/L

Condrieu 2005 - Laurus blanc - 75 cl

Vin de la Vallée du Rhône Laurus



: Gamme prestigieuse de Gabriel Meffre, les vins LAURUS ont été créés pour la quintessence des Crus des Côtes du Rhône & de la Vallée du Rhône. Ces vins sont issus uniquement de parcelles de vieilles vignes sélectionnées avec le plus grand soin. La vinification est effectuée sous strict contrôle des températures et l'élevage se fait en barriques de chêne neuf "Laurus" d'une contenance unique de 275 litres, capacité de l'ancienne "Demi-Queue de Vaucluse". La gamme se décline en Côtes du Rhône, Rasteau, Cairanne, Gigondas, Séguret, Vinsobres, Châteauneuf-du-Pape, Vacqueyras, Lirac, Cornas, Crozes-Hermitage, Hermitage, Condrieu, Saint-Joseph, Côte Rhône et Tavel. Cépage

: 100 % Viognier

Caractéristiques
: Belle robe or aux reflets verts brillants. Un nez bien ouvert sur les fleurs blanches : chèvrefeuille, aubépine. Une bouche complexe et élégante avec des notes d'abricot, typiques du Viognier. Accords Culinaires

: Accompagne un Filet de carpe aux morilles, foie gras, pèlardon, quenelles de volaille.

45.50 € - 60.67 €/L

Cornas 2000 - Laurus rouge - 75 cl

Vin de la Vallée du Rhône Laurus

: Gamme prestigieuse de Gabriel Meffre, les vins LAURUS ont été créés pour la quintessence des Crus des Côtes du Rhône & de la Vallée du Rhône. Ces vins sont issus uniquement de parcelles de vieilles vignes sélectionnées avec le plus grand soin. La vinification est effectuée sous strict contrôle des températures et l'élevage se fait en barriques de chêne neuf "Laurus" d'une contenance unique de 275 litres, capacité de l'ancienne "Demi-Queue de Vaucluse". La gamme se décline en Côtes du Rhône, Rasteau, Cairanne, Gigondas, Séguret, Vinsobres, Châteauneuf-du-Pape, Vacqueyras, Lirac, Cornas, Crozes-Hermitage, Hermitage, Condrieu, Saint-Joseph, Côte Rhône et Tavel. Cépage

: Syrah

Caractéristiques
: Une belle couleur pourpre intense, presque noire. Un nez sur des notes de petits fruits rouges et d'épices. En bouche, les tanins sont puissants, typiques de l'AOC, donnant ampleur et générosité au vin. Accords Culinaires

: Accompagne brochettes de rognons, faisán, jambon au porto, repas aux truffes ou aux champignons.

33.30 € - 44.40 €/L

Costières de Nimes - Grand Escalion 2003 - 75 cl

Vin de la Vallée du Rhône Cépages

: Syrah - Grenache

Caractéristiques
: Une robe rouge foncée aux reflets roses. Le nez exprime des arômes de fruits rouges et des notes de cannelle. La bouche est fruitée avec des notes épicées et des tannins soyeux. Accords Culinaires

 : Duo de jambon et saucisson de terroir, Tourmedos de taureau poelé.

13.10 € - 17.47 €/L

Costières de Nimes - Grand Escalion rouge 2009 - 75 cl

Vin de la Vallée du Rhône Cépages

: Syrah - Grenache

Caractéristiques
: Une robe rouge foncée aux reflets roses. Le nez exprime des arômes de fruits rouges et des notes de cannelle. La bouche est fruitée avec des notes épicées et des tannins soyeux. Accords Culinaires

 : Duo de jambon et saucisson de terroir, Tourmedos de taureau poelé.

11.55 € - 15.40 €/L

Côte de Beaune Villages 2004 - 75 cl

Vin de Bourgogne Cépage

: Pinot Noir

Caractéristiques
: les vins portent une robe discrète et ferme, rubis moyen, pourpre léger. Leur bouquet marie les petits fruits rouges et noirs (fraise, groseille, cassis, mûre) et les fleurs (violette surtout). Ils sont souples et friands, aguichants et charmeurs. Accords Culinaires

: accompagne la cuisine gourmande et familiale, en raison d'une belle diversité aromatique marquée par le fruit et d'une trame tannique souple et soyeuse. Abats, porc rôtis, lapin, et boeuf braisé sont aussi à l'aise avec lui qu'un steak tout simple. On n'hésite pas non plus à l'associer aux plats plus exotiques, comme les brochettes, kebabs et keftas, ou le chili con carne. Sur le plateau de fromages : maroilles, munster, langres, saint-florentin, époisses ou, en saveur plus douce, le saint-marcellin, la tomme de savoie, le reblochon, le brie de meaux. Température de service : 14 à 16 °C.

16.45 € - 21.93 €/L

Côte Rôtie 2001 - Laurus rouge - 75 cl



Vin de la Vallée du Rhône Laurus

: Gamme prestigieuse de Gabriel Meffre, les vins LAURUS ont été créés pour la quintessence des Crus des Côtes du Rhône & de la Vallée du Rhône. Ces vins sont issus uniquement de parcelles de vieilles vignes sélectionnées avec le plus grand soin. La vinification est effectuée sous strict contrôle des températures et l'élevage se fait en barriques de chêne neuf "Laurus" d'une contenance unique de 275 litres, capacité de l'ancienne "Demi-Queue de Vaucluse". La gamme se décline en Côtes du Rhône, Rasteau, Cairanne, Gigondas, Séguret, Vinsobres, Châteauneuf-du-Pape, Vacqueyras, Lirac, Cornas, Crozes-Hermitage, Hermitage, Condrieu, Saint-Joseph, Côte Rôtie et Tavel. Cépage

: Syrah Caractéristiques

: Une robe rubis sombre, d'une belle densité, typique des grands vins issus de la Syrah. Un nez sur des notes confiturées et d'épices douces, cannelle et muscade, framboise et violette. En bouche, une belle structure et arôme vanillés. Tanins bien présents et onctueux. Belle longueur aromatique. Accords Culinaires

: A accompagner sur une Côte de veau, filet de boeuf, lapin aux olives, terrines de viandes.

45.60 € - 60.80 €/L

Coteaux de Quercy - L'Abbaye Rouge 2003 - 75 cl

Vin de Coteaux de quercy nommé au guide Hachette de vins 2006.

3.70 € - 4.93 €/L

Côtes de Provence Rosé - Sables d'Azur 2005 - 75 cl

Vin de la Vallée du Rhône Cépages

: Syrah, Cinsault, Grenache Caractéristiques

: Il dévoile en bouche finesse et grande fraîcheur. A la fois puissance et souplesse se mêlent aux arômes fruités et floraux. Accords Culinaires

: Servir à 8-10°C en accompagnement de charcuteries, poissons en sauce, viandes blanches ou avec des spécialités régionales comme la bouillabaisse ou la ratatouille. Un Rosé exceptionnel de 2005 mais à consommer rapidement et avec modération. DESTOCKAGE sur ce produit, profitez en !

6.45 € - 8.60 €/L

Cotes du Rhone - Laurus blanc 2008 - 75 cl

Vin de la Vallée du Rhône Laurus

: Gamme prestigieuse de Gabriel Meffre, les vins LAURUS ont été créés pour la quintessence des Crus des Côtes du Rhône & de la Vallée du Rhône. Ces vins sont issus uniquement de parcelles de vieilles vignes sélectionnées avec le plus grand soin. La vinification est effectuée sous strict contrôle des températures et l'élevage se fait en barriques de chêne neuf "Laurus" d'une contenance unique de 275 litres, capacité de l'ancienne "Demi-Queue de Vaucluse". La gamme se décline en Côtes du Rhône, Rasteau, Cairanne, Gigondas, Séguret, Vinsobres, Châteauneuf-du-Pape, Vacqueyras, Lirac, Cornas, Crozes-Hermitage, Hermitage, Condrieu, Saint-Joseph, Côte Rôtie et Tavel. Cépage

: 100 % Viognier Caractéristiques

: Belle robe or aux reflets verts brillants. Un nez bien ouvert sur les fleurs blanches : chèvrefeuille, aubépine. Une bouche complexe et élégante avec des notes d'abricot, typiques du Viognier. Accords Culinaires

: Accompagne un Filet de carpe aux morilles, foie gras, pèlardon, quenelles de volaille.

10.50 € - 14.00 €/L

Côtes du Rhône - Laurus rouge village 2007 - 75 cl

Vin de la Vallée du Rhône Laurus

: Gamme prestigieuse de Gabriel Meffre, les vins LAURUS ont été créés pour la quintessence des Crus des Côtes du Rhône & de la Vallée du Rhône. Ces vins sont issus uniquement de parcelles de vieilles vignes sélectionnées avec le plus grand soin. La vinification est effectuée sous strict contrôle des températures et l'élevage se fait en barriques de chêne neuf "Laurus" d'une contenance unique de 275 litres, capacité de l'ancienne "Demi-Queue de Vaucluse". La gamme se décline en Côtes du Rhône, Rasteau, Cairanne, Gigondas, Séguret, Vinsobres, Châteauneuf-du-Pape, Vacqueyras, Lirac, Cornas, Crozes-Hermitage, Hermitage, Condrieu, Saint-Joseph, Côte Rôtie et Tavel. Cépages

: Grenache et Syrah Caractéristiques

: Belle robe pourpre intense. Un nez sur des arômes de fruits rouges et noirs. Quelques notes légères de vanille, apportées par l'élevage en barrique, confèrent à ce vin complexité et élégance. Ample et long en bouche. Des tanins bien fondus et des arômes de fruits évoluant vers les épices. Accords Culinaires

: Civet de lapin, Côte de veau, curry de mouton, magrets de canard, daube provençale, fromages variés.

10.50 € - 14.00 €/L

Côtes du Rhône - Les Pierres Brisées Blanc 2006 - 75 cl

Vin de la Vallée du Rhône Cépages



: Grenache - Cinsault - SyrahCaractéristiques

: Une robe jaune pâle aux reflets verts nez intense et élégant aux effluves de fleurs blanches et de fruits tels que la pêche et la poire bouche équilibrée aux arômes fruités en finale.Accords Culinaires

 : En apéritif, chapon, charcuterie, curry de poulet, darnes de saumon, aioli, poivrons farçis, terrines. A servir entre 10 et 12 °C. Potentiel de garde de 5 ans.

8.10 €- 10.80 €/L

Côtes du Rhône - Les Pierres Brisées blanc 2009 - 75 cl

Vin de la Vallée du RhôneCépages

: Grenache - Cinsault - SyrahCaractéristiques

: Une robe jaune pâle aux reflets verts nez intense et élégant aux effluves de fleurs blanches et de fruits tels que la pêche et la poire bouche équilibrée aux arômes fruités en finale.Accords Culinaires

 : En apéritif, chapon, charcuterie, curry de poulet, darnes de saumon, aioli, poivrons farçis, terrines. A servir entre 10 et 12 °C. Potentiel de garde de 5 ans.

7.10 €- 9.47 €/L

Côtes du Rhône 2001 - Laurus rouge - 75 cl

Vin de la Vallée du RhôneLaurus

: Gamme prestigieuse de Gabriel Meffre, les vins LAURUS ont été créés pour la quintessence des Crus des Côtes du Rhône & de la Vallée du Rhône. Ces vins sont issus uniquement de parcelles de vieilles vignes sélectionnées avec le plus grand soin. La vinification est effectuée sous strict contrôle des températures et l'élevage se fait en barriques de chêne neuf "Laurus" d'une contenance unique de 275 litres, capacité de l'ancienne "Demi-Queue de Vaucluse ".La gamme se décline en Côtes du Rhône, Rasteau, Cairanne, Gigondas, Séguret, Vinsobres, Châteauneuf-du-Pape, Vacqueyras, Lirac, Cornas, Crozes-Hermitage, Hermitage, Condrieu, Saint-Joseph, Côte Rôtie et Tavel.Cépages

: Grenache et SyrahCaractéristiques

: Belle robe pourpre intense. Un nez sur des arômes de fruits rouges et noirs. Quelques notes légères de vanille, apportées par l'élevage en barrique, confèrent à ce vin complexité et élégance. Ample et long en bouche. Des tanins bien fondus et des arômes de fruits évoluant vers les épices. Accords Culinaires

: Civet de lapin, côte de veau, curry de mouton, magrets de canard, daube provençale, fromages variés.

12.70 €- 16.93 €/L

Crémant d'Alace Brut - 75 cl

Le crémant d'Alsace est un vin pétillant. Il est vinifié de la même façon que le Champagne, avec du Pinot Blanc, Pinot Gris, Pinot Noir, Riesling ou Chardonnay. Caractéristiques

: Robe jaune clair, une mousse fine et persistante. Bouquet aux notes florales et grillées, agréable et subtil. En bouche, très élégant, ce Crémant présente une belle finesse aromatique avec une finale persistante et toujours beaucoup de fruit.

14.40 €- 19.20 €/L

Crémant de Bourgogne 2002 - 75 cl

Crémant de BourgogneCépages

: Chardonnay et SacyCaractéristiques

: Robe or pâle avec des reflets argents, vin limpide et brillant. Mousse discrète, bulles fines avec un discret cordon. Nez fin mêlant une légère touche de levure et de fleurs blanches. Très belle structure en bouche, fraîche, profonde at avec un équilibre parfait. Fin de bouche fraîche, avec une note d'amande en rétro-olfaction. A servir en apéritif.

14.35 €- 19.13 €/L

Crème d'orange à l'Armagnac - 20 cl

Crème d'Armagnac à l'Orange - 24°Elle est la base du cocktail gascon traditionnel à l'orange : infusion naturelle d'oranges amères et zeste d'orange, sucre (380g/l) , Armagnac. Le mariage à un brut pétillant lui convient parfaitement. Elle viendra également parfumer les pâtisseries.

11.80 €- 59.00 €/L

Crozes Hermitage- Laurus rouge 2006 - 75 cl

Vin de la Vallée du RhôneLaurus

: Gamme prestigieuse de Gabriel Meffre, les vins LAURUS ont été créés pour la quintessence des Crus des Côtes du Rhône & de la Vallée du Rhône. Ces vins sont issus uniquement de parcelles de vieilles vignes sélectionnées avec le plus grand soin. La vinification est effectuée sous strict contrôle des températures et l'élevage se fait en barriques de chêne neuf "Laurus" d'une contenance unique de 275 litres, capacité de l'ancienne "Demi-Queue de Vaucluse ".La gamme se décline en Côtes du Rhône, Rasteau, Cairanne, Gigondas, Séguret, Vinsobres,



Châteauneuf-du-Pape, Vacqueyras, Lirac, Cornas, Crozes-Hermitage, Hermitage, Condrieu, Saint-Joseph, Côte de Rhône et Tavel. Cépages

: Syrah

Caractéristiques
: Une robe carmin profond. Un nez sur des notes empyreumatiques conférant au vin beaucoup de personnalité. Attaque en bouche agréable avec des arômes de réglisse et de violette. Accords Culinaires

: Accompagne cèpes, truffes de chevreuil, lapin, pâté de campagne, volailles.

21.00 € - 28.00 €/L

Gaillac - Méthode Gaillacoise - 75 cl

Vin mousseux, méthode Gaillacoise. Vinifié à partir d'un cépage Mauzac 100%. Un vin de fête parfait pour l'apéritif.

10.60 € - 14.13 €/L

Gaillac - Premières Côtes 2004 - 75 cl

Vin blanc, Premières Côtes 2004. Vin blanc sec aux arômes fleuris très fins. A boire dès aujourd'hui sur les poissons et crustacés ou les viandes blanches.

7.90 € - 10.53 €/L

Gaillac - Tradition Blanc Sec 2006 - 75 cl

Tradition, vin blanc sec 2006. Heureux mariage de cépages locaux, ce vin fruité accompagnera les charcuteries, les poissons et les fruits de mer.

7.40 € - 9.87 €/L

Gaillac - Tradition Fraîcheur Perlé 2004 - 75 cl

Vin blanc sec Perlé 2004 La perle de fraîcheur : De fines bulles qui exacerbent ses arômes. Excellent vin pour l'apéritif et les fruits de mer.

7.40 € - 9.87 €/L

Gaillac - Vin blanc doux 2008 - 75 cl

Vin blanc doux 2008. Un vin élégant et gourmand aux arômes de poires et de pommes vertes. A servir à l'apéritif, avec le foie gras mais aussi le Roquefort

11.70 € - 15.60 €/L

Gaillac Tradition 2007 - 75 cl

Tradition Rouge 2007. Une belle robe rubis, équilibré en bouche : A boire dès aujourd'hui avec la charcuterie, les viandes et les fromages.

8.30 € - 11.07 €/L

Gaillac-Cuvée Guillaume 2005 - 75 cl

Cuvée Guillaume 2005. Elevé en fût pendant 12 mois, possède tous les charmes d'un grand vin de garde.

12.70 € - 16.93 €/L

Gevrey Chambertin 2001 - 75 cl

Vin de Bourgogne Cépage

: Pinot Noir

Caractéristiques
: Robe rubis brillant quelques reflets violet. Nez ouvert et intense, fruits mûrs, compote, réglisse et boisé élégant. Attaque ronde et ample, en finale persistance avec des tannins soyeux et fondus. A boire et à garder. Le service sera fait à 13-14°C idéalement. Accords Culinaires

: La puissance des saveurs et des parfums de ce Gevrey-Chambertin fait appel à une cuisine assez corsée et élaborée : gigot de mouton, boeuf bourguignon, civets, coq au vin, pâtés de gibier, oeufs en meurette, fromages puissants comme le morbier mais surtout pas les bleus.

52.60 € - 70.13 €/L

Gewurztraminer Les Sorcières 2004 - 75 cl

Vin d'Alsace La légende nous raconte qu'autrefois des sorcières ont été brûlées vives dans le Château de Riquewihr. Est-ce pour les venger que ce coin de terre alsacienne nous offre aujourd'hui un Gewurztraminer capable de nous ensorceler ? Nous vous invitons à découvrir ce vin blanc d'Alsace à la belle couleur or, aux arômes épicés et aux notes fruitées. Les Sorcières seront parfaitement à leur place sur votre table de Halloween et plongeront vos invités dans une ambiance festive inoubliable. Caractéristiques

: Robe jaune or limpide. Subtil et élégant, finement épicé et fruité, le nez est rehaussé par des notes fumées et de fruits confits sur une fin poivrée. Il développe des arômes d'abricot, de fruits exotiques, de mangue, et plus encore de rose. Les arômes du nez se prolongent en bouche. Celle-ci est riche, bien charpentée et d'une rare finesse avec une longue persistance. Palais ample riche et gras, parfait équilibre reposant sur un bon support acide. La finale est racée ; Ce vin très soyeux est d'une étonnante personnalité très marquée par son terroir. Une bouteille qui révèle un potentiel d'évolution très prometteur et devrait offrir un grand plaisir dans un futur proche.



18.80 € - 25.07 €/L

Gewurztraminer Sporen 2004 - 75 cl

Vin d'Alsace Terroir d'exception ! Caractéristiques

: Robe jaune pâle aux reflets brillants. Ce vin est limpide au disque épais avec de longues jambes régulières. Un nez ouvert, aux dominantes florales (roses lilas et géranium) et de fruits exotiques (ananas et litchis). Très belle attaque, une bouche puissante et fruitée. Un vin corsé et bien équilibré; Complexe et sans lourdeur grâce à une très belle acidité; Riche, complet et chaleureux ; Un grand vin de fêtes.

26.90 € - 35.87 €/L

Gewurztraminer Vorbourg 2000 - 75 cl

Vin d'Alsace - Vendanges Tradives Le Gewurztraminer est un cépage à grappes roses, essentiellement utilisé en Alsace pour produire le vin blanc du même nom. Le Vorbourg situé au sud du terroir d'Alsace, est un terroir exceptionnel qui bénéficie de l'un des climats les plus secs et ensoleillés de la région, il produit des vins fins et puissants. Ce sont des crus de garde qui développent au vieillissement des arômes de fruits tels que pêche, abricot, menthe, noisette. Accords Culinaires

: Il s'accorde avec des fromages aux goûts prononcés, poissons grillés ou en sauce, et accompagne merveilleusement la cuisine asiatique ou indienne, notamment si elle est à base de lait de coco, de gingembre, etc. Consommé essentiellement en accompagnement des desserts, il peut aussi être servi seul en apéritif.

25.70 € - 34.27 €/L

Gigondas - Domaine de Longue Toque 2001 - 75 cl

Vin de la Vallée du Rhône Cépages

: Grenache - Syrah - Mourvèdre - Cinsault Caractéristiques

: Robe rouge cerise brillante. Un nez où dominent des notes épicées ainsi que de fruits rouges : ensemble harmonieux. Un vin ample et puissant en bouche. Accords Culinaires

 : La cuisine Provençale, les viandes grillées ou en sauce, fromages variés. Peut accompagner tout un repas entre amis, de l'entrée au fromage.

21.30 € - 28.40 €/L

Gigondas - Expression La Payouse 2003 - 75 cl

Vin de la Vallée du Rhône Cépages

: Grenache - Syrah - Mourvèdre Caractéristiques

: Une robe pourpre soutenue aux légers reflets violines. Un nez offrant une belle bouche séductrice par sa typicité structurée et épicée. Accords Culinaires

 : Viandes rouge en sauce, magrets de canard ainsi que les fromages à pâte molle.

17.60 € - 23.47 €/L

Gigondas 2001 - Laurus rouge - 75 cl

Vin de la Vallée du Rhône Laurus

: Gamme prestigieuse de Gabriel Meffre, les vins LAURUS ont été créés pour la quintessence des Crus des Côtes du Rhône & de la Vallée du Rhône. Ces vins sont issus uniquement de parcelles de vieilles vignes sélectionnées avec le plus grand soin. La vinification est effectuée sous strict contrôle des températures et l'élevage se fait en barriques de chêne neuf "Laurus" d'une contenance unique de 275 litres, capacité de l'ancienne "Demi-Queue de Vaucluse ". La gamme se décline en Côtes du Rhône, Rasteau, Cairanne, Gigondas, Séguret, Vinsobres, Châteauneuf-du-Pape, Vacqueyras, Lirac, Cornas, Crozes-Hermitage, Hermitage, Condrieu, Saint-Joseph, Côte Rôtie et Tavel. Cépages

: Grenache - Syrah - Cinsault Caractéristiques

: Belle robe pourpre foncé. Un nez sur des notes vanillées puis grillées et fumées, complétant une riche palette aromatique de fruits rouges et d'épices. Equilibre, gras et persistance caractérisent la bouche. Finale puissante et complexe. Belle longueur en fin de bouche. Accords Culinaires

: Canard braisé aux champignons, daube, faisan, filet de bœuf, fromages, gibier, pot au feu, sauté d'agneau.

23.10 € - 30.80 €/L

Hermitage Blanc 2002 - Laurus - 75 cl

Vin de la Vallée du Rhône Laurus

: Gamme prestigieuse de Gabriel Meffre, les vins LAURUS ont été créés pour la quintessence des Crus des Côtes du Rhône & de la Vallée du Rhône. Ces vins sont issus uniquement de parcelles de vieilles vignes sélectionnées avec le plus grand soin. La vinification est effectuée sous strict contrôle des températures et l'élevage se fait en barriques de chêne neuf "Laurus" d'une contenance unique de 275 litres, capacité de l'ancienne "Demi-Queue de Vaucluse ". La gamme se décline en Côtes du Rhône, Rasteau, Cairanne, Gigondas, Séguret, Vinsobres, Châteauneuf-du-Pape, Vacqueyras, Lirac, Cornas, Crozes-Hermitage, Hermitage, Condrieu, Saint-Joseph, Côte Rôtie et Tavel. Cépages

: Marsanne et Roussanne Caractéristiques



: Or jaune pâle. Un nez de fleurs blanches, acacia, chèvrefeuille et note miellées. La bouche est d'abord onctueuse et ronde puis une finale vive très agréable apporte beaucoup d'harmonie à ce vin. Accords Culinaires

: Accompagne poissons pochés, chapon au foie gras, homard grillé, râbles de lapins.

45.30 € - 60.40 €/L

Hermitage Rouge 2002 - Laurus - 75 cl

Vin de la Vallée du RhoneLaurus

: Gamme prestigieuse de Gabriel Meffre, les vins LAURUS ont été créés pour la quintessence des Crus des Côtes du Rhône & de la Vallée du Rhône. Ces vins sont issus uniquement de parcelles de vieilles vignes sélectionnées avec le plus grand soin. La vinification est effectuée sous strict contrôle des températures et l'élevage se fait en barriques de chêne neuf "Laurus" d'une contenance unique de 275 litres, capacité de l'ancienne "Demi-Queue de Vaucluse ". La gamme se décline en Côtes du Rhône, Rasteau, Cairanne, Gigondas, Séguret, Vinsobres, Châteauneuf-du-Pape, Vacqueyras, Lirac, Cornas, Crozes-Hermitage, Hermitage, Condrieu, Saint-Joseph, Côte Rôtie et Tavel.Cépage

: SyrahCaractéristique

: Une belle couleur pourpre intense. Un nez sur des notes empyreumatiques mêlées à des arômes complexes de petits fruits noirs. En bouche, la structure se confirme avec des tanins fins et élégants. Belle longueur aromatique. Accords Culinaires

: Peut accompagner un petit gibier, bleu d'auvergne, coq au vin, épaule d'agneau, cantal.

47.60 € - 63.47 €/L

Le Clos du Chêne - Le 100 % Malbec 2007 - 75 cl

Vin de CahorsCépage

: 100% Malbec, vieilles vignes de plus de 50 ans. Caractéristiques

: Sans élevage en barriques, le malbec va alors exprimer son caractère unique, ce vin reflète l'authenticité du Malbec. Accords Culinaires

: A déguster avec des côtes d'agneau grillées, un pavé de boeuf ou un magret au miel.

12.00 € - 16.00 €/L

Le Clos du Chêne - Le 100% Malbec 2005 - 75 cl

Vin de CahorsCépage

: 100% Malbec, vieilles vignes de plus de 50 ans. Caractéristiques

: Sans élevage en barriques, le malbec va alors exprimer son caractère unique, ce vin reflète l'authenticité du Malbec. Accords Culinaires

: A déguster avec des côtes d'agneau grillées, un pavé de boeuf ou un magret au miel.

12.00 € - 16.00 €/L

Le Clos du Chêne - Le Clos du Chêne 2004 - 75 cl

Vin de CahorsCépage

: Une prédominance de Malbec, vieilles vignes de plus de 30 ans. Caractéristiques

: Un vin à la robe rubis. Le nez fin, marqué par des arômes de fruits rouges. Elevage en fût de chêne de 12 mois. Accords Culinaires

: C'est un vin qui accompagnera tous les plats régionaux.

9.00 € - 12.00 €/L

Le Clos du Chêne - Le Pêché 2002 - 75 cl

Vin de CahorsCépage

: 100 % Malbec. Caractéristiques

: Une robe profonde. Des arômes marqués par les fruits rouges. Des notes de vanille et une pointe de réglisse sont perceptibles après aération. Richesse et concentration pour ce vin complexe. Elevage en fûts de chêne pendant 18 mois. Accords Culinaires

: Se mariera avec des noisettes de chevreuil, un agneau aux figues ou encore des pigeons farcis au foie gras frais.

22.45 € - 29.93 €/L

Lirac 2000 - Laurus rouge - 75 cl

Vin de la Vallée du RhôneLaurus

: Gamme prestigieuse de Gabriel Meffre, les vins LAURUS ont été créés pour la quintessence des Crus des Côtes du Rhône & de la Vallée du Rhône. Ces vins sont issus uniquement de parcelles de vieilles vignes sélectionnées avec le plus grand soin. La vinification est effectuée sous strict



contrôle des températures et l'élevage se fait en barriques de chêne neuf "Laurus" d'une contenance unique de 275 litres, capacité de l'ancienne "Demi-Queue de Vaucluse ". La gamme se décline en Côtes du Rhône, Rasteau, Cairanne, Gigondas, Séguret, Vinsobres, Châteauneuf-du-Pape, Vacqueyras, Lirac, Cornas, Crozes-Hermitage, Hermitage, Condrieu, Saint-Joseph, Côte Rôtie et Tavel. Lirac

grand cru du Gard provençal Caractéristiques

: Belle couleur pourpre soutenue. Nez bien ouvert sur des notes d'épices et de fruits mûrs. Légère note réglissée. Ample et généreuse, la bouche présente beaucoup de rond et de persistance. Vin structuré et harmonieux. Accords Culinaires

 : agneau, petit gibier.

14.00 € - 18.67 €/L

Mâcon Villages 2005 - 75 cl

Vin de Bourgogne Côpage

: Chardonnay Caractéristiques

: Robe 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. Des nuances de pin, de coing, de fenouil apparaissent en fin de bouche. Au palais, vins frais et gouleyants, secs mais bien fruités. : Accords Culinaires

: A l'apéritif bien sûr, pour le charme insolent de sa belle allure vive, sur des gâteaux secs, cacahuètes et olives. Mais son caractère polyvalent, associant à sa vivacité, sa rondeur, sa suavité et sa complexité aromatique, en fait un vin très facile à associer, car il est d'un équilibre très complet : les volailles et le veau en sauce crémée le vénèrent en hiver, tout comme les risottos bien crémeux à la viande, ou au poisson. En été, les poissons grillés, les antipasti froids et ratatouilles, les salades complexes avec de l'oignon ne lui résistent pas. Il les roule dans sa force aromatique toute fruitée. Même les sushis et les fromages de chèvre l'ont adopté. Températures de service : 10 à 11 °C à l'apéritif, 11 à 12 °C durant le repas.

8.85 € - 11.80 €/L

Minervois - Château Canet Les Evangiles 2000 - 75 cl

Vin de l'Aude Côpages

: Syrah - Grenache : Caractéristiques

: Une robe rouge cerise soutenue et brillante. Un nez ouvert sur les fruits rouges très mûrs, arômes d'épices (cannelle) et de violette. L'attaque en bouche est très élégante, faite de finesse et de fraîcheur. La puissance de ce vin s'exprime en milieu de bouche et la finale se fait très longue et nette. Accords Culinaires

: A servir sur une selle de chevreuil sauce au poivre, côtelettes de marcassin.

11.80 € - 15.73 €/L

Minervois - Chateau Canet les Evangiles 2006 - 75 cl

Vin de l'Aude Côpages

: Syrah - Grenache : Caractéristiques

: Une robe rouge cerise soutenue et brillante. Un nez ouvert sur les fruits rouges très mûrs, arômes d'épices (cannelle) et de violette. L'attaque en bouche est très élégante, faite de finesse et de fraîcheur. La puissance de ce vin s'exprime en milieu de bouche et la finale se fait très longue et nette. Accords Culinaires

: A servir sur une selle de chevreuil sauce au poivre, côtelettes de marcassin.

15.10 € - 20.13 €/L

Minervois - Chateau Canet rouge 2006 - 75 cl

Vin de l'Aude Côpages

: Grenache - Syrah - Carignan : Caractéristiques

: Robe rouge rubis soutenue brillante. Nez ù dominant des notes épicées ainsi que de fruits rouges (cerise) : ensemble harmonieux. En bouche, vin ample et puissant. Accords Culinaires

: A servir sur un cassoulet, boeuf au poivron, charcuterie, fromages, gibiers.

10.55 € - 14.07 €/L

Muscadet - Domaine du Cléray 2005 - 75 cl

Les vins de Loire : Muscadet de Sèvre et Marne Vin blanc sec. Depuis toujours le Muscadet accompagne huîtres et coquillages des connaisseurs. Récolté à maturité, il est l'un des seuls à garder naturellement un perlant remarquable et une fraîcheur très fruitée. Côpage

: Le Melon de Bourgogne, cépage unique de l'AOC Muscadet. Les roches cristallines du Sud-Est de Nantes lui communiquent plus de finesse que les zones de roches sédimentaires. C'est l'un des cépages d'appellation les plus précoces de France.

7.60 € - 10.13 €/L



Muscat Beaumes de Venise 2004 - Laurus - 75 cl

Vin de la Vallée du Rhône Laurus

: Gamme prestigieuse de Gabriel Meffre, les vins LAURUS ont été créés pour la quintessence des Crus des Côtes du Rhône & de la Vallée du Rhône. Ces vins sont issus uniquement de parcelles de vieilles vignes sélectionnées avec le plus grand soin. La vinification est effectuée sous strict contrôle des températures et l'élevage se fait en barriques de chêne neuf "Laurus" d'une contenance unique de 275 litres, capacité de l'ancienne "Demi-Queue de Vaucluse". La gamme se décline en Côtes du Rhône, Rasteau, Cairanne, Gigondas, Séguret, Vinsobres, Châteauneuf-du-Pape, Vacqueyras, Lirac, Cornas, Crozes-Hermitage, Hermitage, Condrieu, Saint-Joseph, Côte-Rôtie et Tavel. Cépage

: Muscat Caractéristiques

: Belle robe or vert, limpide et brillante. Un nez très expressif sur les fleurs blanches, le litchee, la pêche et le miel. En bouche, l'attaque est ronde, la douceur prenante puis l'équilibre est rétabli par une acidité qui lui donne beaucoup de fraîcheur et d'élégance. Accords Culinaires

: A servir en apéritif, sur des desserts à base d'ananas, de coings, de litchee...

29.10 € - 38.80 €/L

Muscat 2004 - 75 cl

Vin d'Alsace Le Muscat d'Alsace est un vin d'Alsace aromatique se distinguant des vins de muscat méridionaux par son caractère sec et fruité. Il peut être servi en apéritif. Le muscat d'Alsace est traditionnellement vinifié à partir de muscat blanc, appelé 'muscat d'Alsace' en Alsace (parfois aussi désigné 'muscat à petits grains').

11.70 € - 15.60 €/L

Muscat de Rivesaltes blanc - 75 cl

L'accompagnement parfait des desserts à base de chocolat !

13.30 € - 17.73 €/L

Muscat Les Amandiers 2004 - 75 cl

Vin d'Alsace Le Muscat d'Alsace est un vin d'Alsace aromatique se distinguant des vins de muscat méridionaux par son caractère sec et fruité. Il peut être servi en apéritif. Le muscat d'Alsace est traditionnellement vinifié à partir de muscat blanc, appelé 'muscat d'Alsace' en Alsace (parfois aussi désigné 'muscat à petits grains'). "Les Amandiers" correspond à la partie des Domaines du Château de Riquewihr planté en Muscat. Caractéristiques

: D'une robe jaune clair peu soutenu aux reflets brillants ce Muscat "Les Amandiers" possède un premier nez explosif sur le fruit (Muscat, raisin frais). Par la suite, les parfums se diversifient : raisin, fruits blancs, abricots. En bouche, son attaque est fraîche et croquante, il est sec et relativement gras.

15.70 € - 20.93 €/L

Pinot Blanc 2003 - 75 cl

Vin d'Alsace Le Pinot Blanc est moins aromatique que les autres vins blancs d'Alsace. Le Pinot Blanc est un équilibre entre douceur et fraîcheur. C'est le vin d'Alsace le plus léger. Le cépage Pinot Blanc est souvent assemblé avec des grappes de Klevner et d'Auxerrois, ce qui met un peu plus d'Alsace dans ce vin. Accords Culinaires

: Le Pinot Blanc est un vin d'entrée mais également de plat principal. Il s'accorde avec toutes les préparations simples, les poissons, les viandes blanches, les volailles, les plats à base d'œufs (œufs cocotte, omelettes, quiches). Il est également le bienvenu avec les fromages doux (crème de gruyère, carré frais...).

9.50 € - 12.67 €/L

Pinot Noir Les Tonnelles 2003 - 75 cl

Vin d'Alsace Caractéristiques

: Couleur rubis étincelant et soutenue. Bouquet puissant et complexe où l'on retrouve des arômes de fruits rouges (cerise, cassis) et des notes de sous bois légèrement musquées. Au palais, également des notes de chair de cerise. Les tanins sont fondus, l'harmonie riche et agréable se complète d'une belle longueur. Un Pinot noir encore sur ses arômes de jeunesse qui s'épanouiront avec le temps, et évolueront vers des notes un peu plus animales et torréfiées après quelques années de garde.

19.10 € - 25.47 €/L

Pinot Noir Rouge 2003 - 75 cl

Vin d'Alsace Le Pinot Noir alsacien a toujours été un vin léger et frais aux arômes de cerise, de framboise et de mûres et aux tanins fondus. Pourtant, il est de plus en plus vieilli en fûts de chêne, produisant un vin plus profond et charpenté, à la couleur soutenue et aux arômes évoquant les fruits mûrs ou le cuir. Caractéristiques

: Robe rubis, franche et soutenue. Note de fruits rouges plaisants (fraise, framboise). En bouche : Rond, aux tanins discrets et une bonne persistance aromatique finale. Accords Culinaires

: Plus généralement, les Pinots Noirs d'Alsace se marient avec les viandes blanches et les volailles, certains fromages et, puisque les vins rouges d'Alsace ne sont pas trop tanniques, pourquoi ne pas les associer aux poissons !



13.00 € - 17.33 €/L

Pommard 2002 - 75 cl

Vin de Bourgogne Cépage

: Pinot Noir Caractéristiques

: Belle couleur rubis profond aux reflets violets. Nez fin aux arômes de fleur ; pétales de rose fanées, de végétal. Il ressort également un léger coté fumé. En bouche, vin puissant, rond gras avec un côté mentholé. Il est apprécié servi à une température proche de 16-18°C. Accords Culinaires

: Il s'associe aux préparations telles que des pâtés de sanglier, des entrecôtes au vin, des faisans en chartreuse ou des fromages comme le Chaurce.

56.70 € - 75.60 €/L

Pouilly Fuissé Cuvée Vigne Vierge 2005 - 75 cl

Vin de Bourgogne Cépage

: Chardonnay Caractéristiques

: Éléгант et plein de charme, il offre une robe or pâle avec des reflets verts. Bouquet : notes minérales (silex), agrumes (citron, pamplemousse, ananas), fruits blancs (pêche). Sous des traits opulents, la structure est droite, favorisée par une bonne richesse naturelle. Finesse et distinction le caractérise. Accords Culinaires

: riche et complexe, il est marqué par une touche minérale qui convient très bien aux crustacés nobles, gambas, homards, langoustes, mais aussi au foie gras cuit. Son bel équilibre acidité-souplesse s'accorde aux viandes blanches, comme le veau et la volaille en sauce crémée, et bien évidemment aux fromages de chèvre. Sa puissance aromatique saura aussi s'harmoniser avec les plats exotiques épicés et très parfumés, tels que couscous et tajines de poisson, ou crevettes en sauce aigre-douce. Les sushis supporteront parfaitement sa minéralité. Température de service : de 11 à 13 °C.

17.65 € - 23.53 €/L

Prieuré de Cenac Tradition 2003 - 75 cl

Vin de Cahors Cépages

: 75% Malbec, 25% Merlot. Caractéristiques

: Vieilli durant 18 mois en fûts de chêne neufs, ce vin à la robe foncée offre des arômes très marqués de bois neuf, une belle matière avec du fruit mûr et des tannins gras. Accords Culinaires

: Agréable à boire jeune, il évolue et peut être gardé 15 ans. Il accompagnera à ravir les viandes blanches ou rouges ainsi que les fromages.

8.75 € - 11.67 €/L

Prieuré de Cenac Tradition 2003 - 37.5 cl

Vin de Cahors Cépages

: 75% Malbec, 25% Merlot. Caractéristiques

: Vieilli durant 18 mois en fûts de chêne neufs, ce vin à la robe foncée offre des arômes très marqués de bois neuf, une belle matière avec du fruit mûr et des tannins gras. Accords Culinaires

: Agréable à boire jeune, il évolue et peut être gardé 15 ans. Il accompagnera à ravir les viandes blanches ou rouges ainsi que les fromages.

5.90 € - 15.73 €/L

Riesling - Les Murailles 2002 - 75 cl

Vin d'Alsace La mention "Les Murailles" correspond à la partie plantée en Riesling du vignoble du Château de Riquewihr. Caractéristiques

: Très belle robe jaune aux reflets verts. Un nez fin et élégant ce Riesling 'Les Murailles' possède des notes d'agrumes soutenues par une belle acidité franche et agréable et présente des nuances florales et minérales. En bouche il est doté d'une belle attaque, franche et puissante et d'une grande structure. Il révèle des notes de pierre à fusil. Ses arômes fruités s'estompent au fil des années pour laisser s'exprimer la typicité du terroir : des notes de miel, de réglisse et de café. Puissant et complexe, il dispose d'une bonne aptitude au vieillissement grâce à sa précieuse acidité.

17.10 € - 22.80 €/L

Riesling 2004 - 75 cl

Vin d'Alsace Riesling est le plus élégant des cépages d'Alsace. Il donne un vin bien équilibré, sec, net et charmant. Le Riesling est connu pour être le plus fin des vins d'Alsace. Le Riesling est parfait avec du poisson, des fruits de mer, de la volaille, de la viande froide et bien sur les plats alsaciens comme la choucroute et le jambon fumé. Caractéristiques

: Robe jaune pâle aux reflets argent. Élégant et racé, droit minéral aux notes d'agrumes qui se dévoilent au nez avec finesse et subtilité. Sec, très frais, il est bien équilibré en bouche, avec une belle vivacité. Ce riesling présente une belle tenue en finale.

10.80 € - 14.40 €/L



Riesling Schoenenbourg 2002 - 75 cl

Vin d'Alsace - Vendanges Tardives (Grande Médaille d'Or) Il y a dans les vins du Schoenenbourg, la possibilité de se transformer en valeur d'éternité. Caractéristiques

: Très belle teinte jaune citron d'une belle brillance aux légers reflets verts. Le nez, d'abord discret, s'ouvre ensuite sur un joli panier de fleurs et de fruits blancs assortis d'une pointe miellée. D'une bonne attaque, la bouche est franche et très puissante. Son acidité est bien marquée. C'est un vin corsé et aromatique avec une belle structure qui possède un superbe équilibre. Les arômes évoluent vers des notes très légèrement minérales. La bouche riche, pleine, offre un parfait équilibre et se termine longuement par une grande variété d'agrumes (citron, mandarine, pamplemousse) C'est assurément un vin de grande classe.

29.90 € - 39.87 €/L

Riesling Vorbourg 2001 - 75 cl

Vin d'Alsace - Vendanges Tardives Le riesling est un cépage blanc, originaire de la vallée du Rhin et de la Moselle. Il donne un vin gastronomique par excellence. Il est sec, racé, délicatement fruité, et offre un bouquet d'une grande finesse avec des nuances parfois minérales (célestes aromatiques de pétrole) ou florales. Le Vorbourg situé au sud du terroir d'Alsace, est un terroir exceptionnel qui bénéficie de l'un des climats les plus secs et ensoleillés de la région, il produit des vins fins et puissants. Ce sont des crus de garde qui développent au vieillissement des arômes de fruits tels que pêche, abricot, menthe, noisette. Accords Culinaires

: Le riesling s'accorde parfaitement avec les poissons grillés ou cuisinés au beurre, les volailles en sauce, par exemple la poularde au riesling, et les fromages tels que le chèvre frais.

24.80 € - 33.07 €/L

Rivesaltes Ambré 1994 - 75 cl

Vin de Rivesaltes Caractéristiques

: Sa robe ambrée invite à découvrir ses arômes complexes de fruits secs et d'écorce d'agrumes. Accords Culinaires

: Servir à 15 °C pour accompagner tous les desserts à bases de noix, d'amandes et de caramel.

14.40 € - 19.20 €/L

Rivesaltes Ambré Hors d'Age - 75 cl

Vin doux naturel de 15.5° Cépages

: Assemblage Maccabeu, Grenache blanc et gris. Vinification en méthode traditionnelle, égrappé. Caractéristiques

: belle robe ambrée, brillante. Nez intense de noix, de fruits secs, de zeste d'orange confite En bouche gras en attaque, bon équilibre, belle longueur. Accords Culinaires

: A servir à l'apéritif, sur des plats exotiques, sur les fromages à pâtes persillées, sur les desserts. Température 10 - 12°C

13.40 € - 17.87 €/L

Rivesaltes Ambré Hors d'Age cuvée Puig - 75 cl

Vin doux naturel de 15.5° Cépages

: Assemblage Maccabeu, Grenache blanc et gris. Vinification en méthode traditionnelle, égrappé. Caractéristiques

: belle robe ambrée, brillante. Nez intense de noix, de fruits secs, de zeste d'orange confite En bouche gras en attaque, bon équilibre, belle longueur. Accords Culinaires

: A servir à l'apéritif, sur des plats exotiques, sur les fromages à pâtes persillées, sur les desserts. Température 10 - 12°C

10.80 € - 14.40 €/L

Rivesaltes Grenat Château Pollestres - 75 cl

Vin doux naturel de 15.5° Cépage

: Grenache noir. Caractéristiques

: sélection au terroir, vendange manuelle. Egrappage puis foulage. Vinification traditionnelle avec maîtrise des températures de fermentation. Accords Culinaires

: Robe d'un grenat très intense. Nez intense tout sur les fruits rouges avec des notes très marquées de cerise, de cassis. En bouche une belle charpente avec des tanins veloutés et toujours une explosion de fruits rouges. Température 10 - 12°C

14.00 € - 18.67 €/L

Rivesaltes Tuilé - 75 cl

Vin doux naturel de 15.5° Cépage

: Grenache noir. Vinification en macération traditionnelle, égrappé. Caractéristiques

: belle robe tuillée, brillante. Nez intense de fruits rouges, de pruneaux. En bouche bon équilibre, belle longueur. Accords Culinaires



: A servir à l'apéritif, sur des plats exotiques, sur les fromages à pâtes persillées, sur les desserts à base de café ou chocolat. Température 10 - 12°C

10.80 € - 14.40 €/L

Rivesaltes Vin Doux Naturel - 75 cl

Vin de Rivesaltes Caractéristiques

: Robe rouge grenat. Agréable mariage de fraîcheur et des sucres naturels, fin, soyeux, arômes de fruits rouges et cacao, belle finale en bouche. Accords Culinaires

: foie gras, charcuteries, soupe de fruits rouges, gâteaux secs, fin de repas accompagné d'un cigare.

9.60 € - 12.80 €/L

Roussillon 2006 - Château Pollestres - 75 cl

Château Pollestres 2006 - cépages du Roussillon. Ce cépage de Roussillon est élaboré à partir des cépages Syrah, Grenache noir et Carignan exclusivement issus du terroir de la communauté de Pollestres. Son passage en fût de chêne neuf affine les tanins et développe les bouquets de sous-bois et de vanille. Elevé 1 an en fût de chêne, ce vin est très fruité, son arôme vanillé ravira les amateurs. à découvrir...

10.80 € - 14.40 €/L

Royale Réserve Brut Rosé - Philipponnat - 75 cl

La Réserve Rosée est fidèle au style de la Maison, le goût précède la couleur pour combiner intensité, fraîcheur et élégance. Non millésimé; la Réserve Rosée se situe dans la lignée du style de Philipponnat. La majorité de l'assemblage est constitué de Pinots Noirs intense et puissant provenant d'Ay et de Mareuil sur Ay. Son vieillissement court sur ses lies lui donne un supplément de fruité et de fraîcheur. Cet élégant rosé est sec tout en restant fruité, avec des notes de fraise, de baies rouges et de mandarine confite. Il accompagne parfaitement les viandes et poissons fumés, la charcuterie ainsi que les desserts à base de fruits rouges et se déguste tout aussi bien seul.

49.00 € - 65.33 €/L

Royale Réserve Grand Blanc 1999 - Philipponnat - 75 cl

Le Grand Blanc est une exception remarquable dans la gamme de Philipponnat dominée par le Pinot Noir. Bien que vineux et doté d'une texture crémeuse, il a la légèreté et la finesse d'un grand Blanc de Blancs. Grand Blanc est un superbe Champagne d'apéritif pour les grandes occasions. Il sera également un excellent compagnon pour tout ce qui provient de la mer, particulièrement les noix de St Jacques, le homard et les langoustines.

65.20 € - 86.93 €/L

Saint Joseph 2001 - Laurus rouge - 75 cl

Vin de la Vallée du Rhône Laurus

: Gamme prestigieuse de Gabriel Meffre, les vins LAURUS ont été créés pour la quintessence des Crus des cépages de la Vallée du Rhône. Ces vins sont issus uniquement de parcelles de vieilles vignes sélectionnées avec le plus grand soin. La vinification est effectuée sous strict contrôle des températures et l'élevage se fait en barriques de chêne neuf "Laurus"; d'une contenance unique de 275 litres, capacité de l'ancienne "Demi-Queue de Vaucluse"; La gamme se décline en cépages du Rhône, Rasteau, Cairanne, Gigondas, Séguret, Vinsobres, Châteauneuf-du-Pape, Vacqueyras, Lirac, Cornas, Crozes-Hermitage, Hermitage, Condrieu, Saint-Joseph, Rhône et Tavel. Cépage

: Syrah Caractéristiques

: Une robe pourpre, brillante et intense. Le nez s'ouvre sur des notes de fruits noirs, mûre et cassis, et d'épices, réglisse, poivre, cannelle. La bouche est charnue, ronde et ample. Un vin riche et puissant avec une très belle longueur. Accords Culinaires

: Accompagne dinde aux marrons, entrecôte au vin, magrets de canard, rôt de boeuf au pruneau, saucisse de Toulouse.

24.80 € - 33.07 €/L

Saumur - Domaine Clos Chevallier 2004 - 75 cl

Vin de Saumur : Domaine Clos Chevallier 2004. Vin rouge Cépages

: Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon Caractéristiques

: Robe lumineuse, couleur rouge rubis. Bouche plutôt souple, parfois très dense, avec des tanins fins. Fin de bouche fraîche et équilibrée. Accords Culinaires

: viandes rouges grillées, viandes blanches, poissons rôtis.

7.80 € - 10.40 €/L

St Nicolas de Bourgueil - Le Haut Gagné 2006 - 75 cl

Vin de St Nicolas de Bourgueil : Le Haut Gagné 2006 Vin rouge Cépage

: Cabernet Franc. Caractéristiques

: Robe éclatante, soutenue, de couleur pourpre. Nez intense de petits fruits rouges et de violette pour les vins de graviers; framboise, mûre, réglisse et épices pour



les vins de tuffeau qui évoluent vers des notes de cuir et de sous-bois. Bouche souple et coulante pour les uns ; dense et charnue pour les autres, qui s'assagissent avec le temps. Fin de bouche fraîche et équilibrée. Accords Culinaires

: charcuterie, grillades, fromage de chèvre.

12.00 € - 16.00 €/L

Sylvaner 2003 - 75 cl

Vin d'Alsace Le cépage Sylvaner provient d'Autriche. Son introduction en Alsace remonte à seulement deux siècles. Sylvaner donne un vin sec plaisant, frais et fruité. Accords Culinaires

: Le sylvaner accompagne avec légèreté et délicatesse tous les coquillages (huîtres, coques, palourdes, etc.) mais aussi les poissons, les charcuteries, ou peut tout simplement étancher la soif. En cela il a d'ailleurs toute sa place parmi les vins de l'été.

8.10 € - 10.80 €/L

Tavel Rosé - Laurus 2005 - 75 cl

Vin de la Vallée du Rhône Laurus

: Gamme prestigieuse de Gabriel Meffre, les vins LAURUS ont été créés pour la quintessence des Crus des Côtes du Rhône & de la Vallée du Rhône. Ces vins sont issus uniquement de parcelles de vieilles vignes sélectionnées avec le plus grand soin. La vinification est effectuée sous strict contrôle des températures et l'élevage se fait en barriques de chêne neuf "Laurus", d'une contenance unique de 275 litres, capacité de l'ancienne "Demi-Queue de Vaucluse". La gamme se décline en Côtes du Rhône, Rasteau, Cairanne, Gigondas, Séguret, Vinsobres, Châteauneuf-du-Pape, Vacqueyras, Lirac, Cornas, Crozes-Hermitage, Hermitage, Condrieu, Saint-Joseph, Côte-Rôtie et Tavel. Cépages

: Grenache, Syrah, Cinsault, Mourvèdre Caractéristiques

: Belle robe rosé soutenue avec quelques reflets violets. Un nez très puissant et aromatique, le nez est sur les fruits rouges et le pain frais. Bouche vive, équilibrée et ronde avec des notes de fruits et d'épices. La finale est sur le caramel. Accords Culinaires

: paella, chili con carne, bouillabaisse, couscous, volailles et poissons. Rosé exceptionnel de 2005 mais à consommer avec modération.

18.70 € - 24.93 €/L

Tavel Rosé - Les Amarines 2004 - 75 cl

Vin de la Vallée du Rhône Cépages

: Grenache - Syrah - Cinsault Caractéristiques

: Une robe rose soutenue, aux reflets violines. Un nez expressif de petits fruits rouges frais. Une bouche ronde aux saveurs fruitées et épicées. Accords Culinaires

: Accompagne paella, chili con carne, bouillabaisse, couscous, volailles et poissons.

14.90 € - 19.87 €/L

Tokay Pinot Gris 2004 - 75 cl

Vin d'Alsace Tokay d'Alsace est conçu à 100% de Pinot Gris. Le cépage est présent en Alsace et en Bourgogne depuis très longtemps. Pinot Gris est un vin blanc corsé. Il est si puissant et rond qu'il peut facilement remplacer un vin rouge pour déguster une viande rouge. La viande blanche est néanmoins recommandée pour apprécier pleinement le Tokay Pinot Gris. A son meilleur, il peut même être servi avec du foie gras ! Le Tokay Pinot Gris est un vin étonnant. Caractéristiques

: Couleur intense, nette et limpide, des arômes de fleurs et d'épices, nez fruité et notes fumées. Une légère pointe de grillé caractéristique du cépage renforce sa complexité. En bouche : gras, très belle matière, très typique du millésime, bel équilibre en fin de bouche.

13.00 € - 17.33 €/L

Tokay Pinot Gris Les Maquisards 2002 - 75 cl

Vin d'Alsace Le nom de ce vin est toujours un mystère. Tokay d'Alsace est conçu à 100% de Pinot Gris. Le cépage est présent en Alsace et en Bourgogne depuis très longtemps. Il n'a donc rien à voir avec le cépage hongrois Tokay. Caractéristiques

: Robe jaune pâle. Ce Tokay Pinot Gris 'Les Maquisards' possède un bouquet puissant et complexe ; on trouve des arômes de fumé et de torréfaction ainsi que des notes de fruits secs et de miel. En bouche il est très fruité, rond gras et puissant ; Sa belle fraîcheur équilibrée et concentrée en fait un vin sans lourdeur, élégant et parfaitement structuré.

18.60 € - 24.80 €/L

Tokay Pinot Gris Vorbourg 2003 - 75 cl

Vin d'Alsace - Vendanges Tardives Le Vorbourg ; situé au Sud du terroir d'Alsace, est un terroir exceptionnel qui bénéficie de l'un des climats les plus secs et ensoleillés de la région, il produit des vins fins et puissants. Ce sont des crus de garde qui développent au vieillissement des arômes de fruits tels que pêche, abricot, menthe, noisette. Caractéristiques

: Couleur jaune doré soutenu. Un nez mielleux, élégant et concentré, il présente une belle surmaturation. L'attaque est franche, la bouche est d'une grande finesse et d'une belle harmonie ; se mêlent des arômes de fruits jaunes et d'ananas confits. La personnalité du terroir se révèle mieux sur une fin de bouche



volumineuse et persistante. Un vin de garde que l'on peut oublier quelques années en cave.

26.90 € - 35.87 €/L

Vacqueyras 2000 - Laurus rouge - 75 cl

Vin de la Vallée du Rhône Laurus

: Gamme prestigieuse de Gabriel Meffre, les vins LAURUS ont été créés pour la quintessence des Crus des Côtes du Rhône & de la Vallée du Rhône. Ces vins sont issus uniquement de parcelles de vieilles vignes sélectionnées avec le plus grand soin. La vinification est effectuée sous strict contrôle des températures et l'élevage se fait en barriques de chêne neuf "Laurus" d'une contenance unique de 275 litres, capacité de l'ancienne "Demi-Queue de Vaucluse". La gamme se décline en Côtes du Rhône, Rasteau, Cairanne, Gigondas, Séguret, Vinsobres, Châteauneuf-du-Pape, Vacqueyras, Lirac, Cornas, Crozes-Hermitage, Hermitage, Condrieu, Saint-Joseph, Côte Rôtie et Tavel. Cépages

: Grenache - Syrah - Cinsault

: Belle couleur pourpre soutenue. Nez bien ouvert sur des notes d'épices et de fruits mûrs. Légère note réglissée. Ample et généreuse, la bouche présente beaucoup de rond et de persistance. Vin structuré et harmonieux. Accords Culinaires

 : agneau, petit gibier.

16.80 € - 22.40 €/L

Vin d'Anjou - Domaine des Nongrains 2005 - 75 cl

Les vins de Loire : Domaine des Nongrains 2005 Vin rouge Cépages

: Gamay, Cabernet franc, Cabernet Sauvignon, Pineau d'Aunis. Caractéristiques

: Frais et très aromatique, aux notes de bonbons anglais à ces débuts. Accords Culinaires

 : viandes blanches, poissons rôtis, fromage de chèvre.

7.10 € - 9.47 €/L



Bon de commande du / /2008

Adresse de livraison	Adresse de facturation

Bon de commande à renvoyer à l'adresse ci-dessous, accompagné du règlement :
Segur Obier - 83, avenue de Toulouse - BP n° 20035 - 46200 Souillac (LOT)

N'hésitez pas à nous contacter par téléphone pour de plus amples informations

Nom du produit	Poids/volume	Prix TTC	Quantité	Montant
Frais de port (France métropolitaine et Monaco)				7,00 €uros
Frais de port gratuit au delà de 100€ d'achat				
Pour les livraisons à l'extérieur de la France, nous consulter ; le prix sera calculé en fonction du poids du colis et du pays de destination				
Montant total à régler :				

Votre commande vous sera expédiée dès reception du paiement

Commentaires ou message à joindre au colis :

Signature du client :