

Dans la série...

TOUR DE FRANCE VINCONNEXION



LES BULLES

De la Champagne au Val de Loire, du Beaujolais à la Vallée du Rhône, de Bordeaux à la Provence, de la Savoie à l'Alsace...

Pour l'apéritif ou pour la table : fraîcheur, vivacité, élégance, finesse, complexité, puissance

Du circuit traditionnel à la grande distribution, de 5,90 euros à 74,00 euros



VINCONNEXION - 01 39 12 28 02 - michelepiron@vinconnexion.com – www.vinconnexion.com

DOMAINES classés par ordre alphabétique dans le dossier

Alsace	PFAFFENHEIM La Cave des Vignerons de et DOPFF & IRION Domaines	<i>page 7</i> <i>page 7</i>
Bourgogne	BEL AIR Les Vignerons de PIRON Domaines	<i>page 6</i> <i>page 7</i>
Bordeaux	TUTIAC Les Vignerons de	<i>page 8</i>
Champagne	CHASSENAY D'ARCE	<i>page 6</i>
Val de Loire	ACKERMAN et MONMOUSSEAU	<i>pages 3 et 4</i> <i>page 5</i>
Vallée du Rhône	Cave de TAIN L'HERMITAGE	<i>page 8</i>

CLUBS ET GROUPEMENTS DE VIGNERONS

ARDÈCHE - 2000 Vins d'Ardèche	<i>page 9</i>
VINS DE SAVOIE - Interprofession	<i>pages 9 et 10</i>
COTEAUX DU VENDÔMOIS - Syndicat	<i>pages 11 et 12</i>
VIGNOBLES & SIGNATURES - Club	<i>pages 13 et 14</i>

→Les producteurs du club présents dans ce dossier :

COULY-DUTHEIL (Chinon)

Champagne **DRAPPIER**

Saint-André de **FIGUIÈRE** (Provence)

Cidres **GROULT** (Calvados)

LAUBADE & Domaines associés (Madiran)

Domaines **PIRON** (Crus du Beaujolais) cf *page 7*

Domaine **ROLET** Père & Fils (Jura)

→Les autres membres sont Domaine Durup et Fils, Guilbaud Frères, Domaine Antonin Guyon, Vignobles Joseph Janoueix, Alain Jaume, Domaine de l'Hortus, Château de Tracy.

ACKERMAN - Val de Loire

19 rue Léopold Palustre - Saint Hilaire / Saint Florent - 49412 Saumur - 02 41 53 03 10 - sdubreuil@ackerman.fr – www.ackerman.fr

Cuvée 1811 - Crémant de Loire blanc brut (EXISTE EN DEMI-SEC)

CÉPAGES : Chenin, Chardonnay, Cabernet franc

DÉGUSTATION : robe or pâle et transparente, à nuance émeraude, bulle fine. Nez gourmand et fin, fruité pêche-brugnon-pomme, floral sureau, brioche et aneth. Bouche harmonieusement structurée entre fruit, fraîcheur, croquant, minéralité et vivacité, une touche anisée en finale.

SES PLATS : gougères à l'anis, sablés parmesan, dorade au four, fromage aux fines herbes.

DISTRIBUTION : GMS Carrefour, Leclerc, Système U Ouest, Système U Nord-Ouest, Intermarché

PRIX TTC INDICATIF CONSOMMATEUR : environ 5,90 euros



GMS

Cuvée 1811 - Crémant de Loire rosé brut

CÉPAGE : Cabernet franc

DÉGUSTATION : robe rose tendre de belle transparence, bulle très fine. Nez tout en finesse, fraise des bois, ananas et citron, estragon, subtile touche d'eucalyptus. Bouche fraîche, fruitée et équilibrée, jolie longueur mentholée.

SES PLATS : crevettes, sushis, cuisine exotique, chèvre cendré, fraises au sucre, ananas rôti, tarte au chocolat et aux framboises, macarons chocolat confiture de fraise.

DISTRIBUTION : GMS Carrefour, Leclerc, Système U Ouest, Système U Nord-Ouest, Intermarché.

PRIX TTC INDICATIF CONSOMMATEUR : environ 5,90 euros



GMS

BLANC DE NOIR - CRÉMANT DE LOIRE BLANC BRUT

CÉPAGES : Cabernet franc, Grolleau, Pinot noir

DÉGUSTATION : robe or pâle à nuance argentée, brillante, bulle aérienne. Nez délicat, fruits rouges fins et thym-citron. Bouche fondue et ronde dotée d'une douce amertume, saveurs bonbon acidulé framboise-cerise et amande fraîche, jolie longueur avec une finale citronnée sur la fraîcheur.

SES PLATS : apéritif avec tapas saumon-crevettes-tarama, à table avec saint jacques aux agrumes, dorade au four, sorbet ou vacherin aux fruits rouges, à la mangue ou à l'ananas, tarte au citron meringuée, framboisier.

DISTRIBUTION : Cellier Ackerman, boutique ackerman.fr

PRIX INDICATIF TTC DÉPART CAVE : 9,90 euros



CUVÉE ROYAL - CRÉMANT DE LOIRE

CÉPAGES : Chardonnay, Chenin, Cabernet franc

DÉGUSTATION : robe or pâle citron, bulle fine et abondante. Nez fruité agrumes, floral aubépine-sureau et amande fumée. Bouche fine et élégante, briochée, dotée d'une certaine suavité et très harmonieuse.

SES PLATS : seul à l'apéritif ou avec plateau de fruits de mer, soupe de poissons de Loire, plateau de fromage frais.

DISTRIBUTION : Cellier Ackerman et boutique ackerman.fr

PRIX TTC INDICATIF CONSOMMATEUR : environ 10,94 euros



CUVÉE PRIVILÈGE - CRÉMANT DE LOIRE BLANC BRUT

CÉPAGES : Chenin, Chardonnay, Cabernet franc

DÉGUSTATION : robe jaune pâle brillante. Nez aromatique et floral, notes de fruits secs et vanille. Bouquet fin, fondu et délicieusement fruité.

SES PLATS : apéritif, fruits de mer, poissons, desserts autour de fruits cuits comme le crumble aux pommes.

DISTRIBUTION : GMS Système U Ouest, Leclerc Pays de la Loire, Cellier Ackerman et boutique ackerman.fr

PRIX TTC INDICATIF CONSOMMATEUR : environ 6,80 euros



GMS

CUVÉE DU BICENTENAIRE

CÉPAGES : Chenin, Chardonnay, Cabernet franc

DÉGUSTATION : robe or pâle citron, bulle fine et abondante. Nez fruité agrumes, floral (aubépine et sureau) et amande fumée. Bouche fine et élégante, briochée, dotée d'une certaine suavité et très harmonieuse.

SES PLATS : apéritif, boudin aux pommes, sole grillée, sushis, feuilleté au chèvre, brochettes de poulet à la citronnelle, chèvre frais, panna cotta vanille ou citron, crêpe beurre-citron.

DISTRIBUTION : Cellier Ackerman et boutique ackerman.fr

PRIX TTC INDICATIF CONSOMMATEUR : environ 14,90 euros



AMBROSA - CRÉMANT DE LOIRE

CÉPAGES : Chenin, Chardonnay, Cabernet franc

DÉGUSTATION : robe or très pâle à nuance argentée, brillante, bulle aérienne. Nez fin et élégant, floral, fruit à chair blanche très agréable, poire, pêche et abricot, notes épicées discrètes et effluves délicats de cannelle et de vanille. Bouche fondue, gourmande et fraîche, poire et pêche puis fleur d'oranger et notes subtilement chocolatées, belle longueur sur les fruits blancs avec une touche d'aneth.

SES PLATS : apéritif, gâteau au chocolat, crème brûlée.

DISTRIBUTION : GMS Système U Ouest, Carrefour et Carrefour Market, Auchan, Leclerc Ouest, Intermarché Ouest, : Cellier Ackerman et boutique ackerman.fr.

PRIX INDICATIF TTC DÉPART CAVE : environ 8,90 euros



ROYAL ROUGE DEMI-SEC

CÉPAGES : Cabernet franc principalement

DÉGUSTATION : robe rubis à nuance cerise, bulle fine et élégante. Nez fruité framboise, fraise des bois et mûre, note florale poivrée. Bouche gourmande avec du fruit rouge et une touche de poivre, joliment structurée.

SES PLATS : à l'apéritif notamment avec pruneau au bacon, tarte saumon-poireaux, saumon au four ou grillé au barbecue, pithiviers, charlotte aux fraises, miroir aux mûres, fraisier, granité.

DISTRIBUTION : Cellier Ackerman et boutique ackerman.fr

PRIX INDICATIF TTC DÉPART CAVE : environ 6,90 euros



VOUVRAY BY ACKERMAN

VOUVRAY BLANC BRUT (existe en demi-sec)

CÉPAGE : Chenin 100 %

DÉGUSTATION : robe or pâle, bulle fine. Nez floral et minéral, notes de brioche. Bouche fraîche, équilibrée et minérale, noix, brioche et pomme verte.

SES PLATS : à l'apéritif, plateau de fruits de mer, poisson de Loire en sauce, desserts.

DISTRIBUTION : GMS - Carrefour

PRIX TTC INDICATIF CONSOMMATEUR : environ 5,90 euros



X BY ACKERMAN

XNOIR BRUT ROSÉ

CÉPAGE : Chenin noir (ou Pineau d'Aunis) 100 %

DÉGUSTATION : robe lumineuse et chatoyante, bulle fine et légère. Nez fin et fruité, bonbon à la cerise, gelée de coing et pomme, floral aux nuances de rose. Bouche fruitée, un ensemble mûr et acidulé, jolie longueur sur le fruit expliquée par les notes épicées, caractéristiques de ce cépage.

SES PLATS : apéritif parfait pour les beaux jours et pour les jeunes (douceur fruitée appréciée) avec pruneau au bacon, quiche saumon ou légumes, saumon grillé, blanquette de veau, chèvre frais, brochette de fruits, clafoutis aux cerises, charlotte aux pommes, cheesecake, bavarois.

DISTRIBUTION : GMS - Géant Ouest, Système U, Match, Carrefour, Auchan, Leclerc, Intermarché Ouest et Nord, Monoprix - Cellier Ackerman et boutique ackerman.fr.

PRIX TTC INDICATIF CONSOMMATEUR : environ 6,00 euros



XGOLD BRUT

CÉPAGE : Chenin noir et Chenin blanc

DÉGUSTATION : robe or pâle. Nez complexe fruits blancs et fruits à chair jaune, notes épicées, briochées, légèrement vanillées, complétant les notes d'agrumes et fruits exotiques spécifiques au Chenin blanc, petits fruits rouges et poivre noir donnent profondeur et forte intensité à cette cuvée. Bouche ample et bien structurée, en accord avec la richesse aromatique, finale fruitée et ronde.

SES PLATS : apéritifs de créations culinaires raffinées, fromages fleuris ou fruités et associations fromage/confiture comme comté-confiture de myrtilles, ossau iraty et cerises, desserts fruités ou épicés crumble pommes-spéculoos, apple pie et tous desserts aux fruits rouges (bavarois, macarons, mille-feuilles aux framboise, glaces...).

DISTRIBUTION : GMS Système U, GMS Maine et Loire, Leclerc Pays de la Loire - Cellier Ackerman et boutique ackerman.fr

PRIX TTC INDICATIF CONSOMMATEUR : environ 6,90 euros



CAVES MONMOUSSEAU - Val de Loire

71 route de Vierzon – 41400 Montrichard - 33 (0)2 54 71 66 66 – caves@monmousseau.com - www.monmousseau.com

CUVÉE JM BLANC - AOC TOURAINE

CÉPAGES : Chenin blanc, Chardonnay

DÉGUSTATION : robe or pâle, brillante et lumineuse, cordon persistant. Nez fruité pomme-poire et ananas, puis aneth et citronnelle. Bouche harmonieuse avec une belle suavité, légèrement fumée, vin agréablement sec et frais dans la persistance.

SES PLATS : cocktail avocat-crevettes, poisson cuit en feuille de banane au lait de coco, ananas rôti

DISTRIBUTION : Cellier Monmousseau, boutique internet
www.monmousseau.com, cavistes Nicolas

PRIX INDICATIF TTC DÉPART CAVE : environ 8,00 euros



CUVÉE JM ROSÉ BRUT- AOC TOURAINE

CÉPAGES : Cabernet franc, Cot, Pinot noir

DÉGUSTATION : robe rose tendre légèrement saumoné, petite note argentée, bulle fine. Nez délicat rose fanée et violette, pêche de vigne et gelée de coing, citronnelle, note anisée puis crayeuse. Bouche structurée sur la fraîcheur, fruitée fraise des bois, gourmande et tapissée jusqu'en finale.

SES PLATS : saint-jacques en crème safranée, tiramisu aux fraises

DISTRIBUTION : Cellier Monmousseau, boutique internet
www.monmousseau.com, cavistes Nicolas

PRIX INDICATIF TTC DÉPART CAVE : environ 8,00 euros



CRÉMANT DE LOIRE BLANC BRUT

CÉPAGES : Chenin blanc, Chardonnay, Cabernet franc, Pinot noir.

DÉGUSTATION : robe jaune doré lumineuse, bulle aérienne. Nez fin, mûr et frais à la fois, fruits à chair blanche pomme-poire-coing, amande, une touche de vanille et d'anis, floral acacia-sureau, brioché et anisé, épicé coriandre. Bouche harmonieuse et ample, équilibrée entre la fine acidité du Chenin et la vinosité apportée par les autres cépages (Chardonnay et Cabernet franc) qui donnent à cette cuvée amplitude et rondeur, finale assez longue sur des notes empyreumatiques.

SES PLATS : à l'apéritif ou avec terrine de saint-jacques, sole meunière, escalope de veau aux champignons, chaource, et des chèvres frais à demi-sec, tarte aux pommes.

DISTRIBUTION : GMS Monoprix, Cellier Monmousseau, boutique monmousseau.com.

PRIX INDICATIF TTC DÉPART CAVE : 7,90 euros



VOUVRAY (existe en demi-sec ou extra-dry)

CÉPAGE : Chenin blanc 100 %

DÉGUSTATION : robe jaune doré franc avec une note argentée. Nez intense déroulant des arômes de pomme-coing, brioche, zeste confit, miel, pomelo, notes minérales et empyreumatiques, fruits secs amande-noisette. Bouche très harmonieuse et fondue, note poivrée en finale.

SES PLATS : praires et bulots, crevettes roses, verrine avocat-pamplemousse, camembert, sabayon aux fruits rouges.

DISTRIBUTION : cavistes, Cellier Monmousseau, boutique monmousseau.com

PRIX INDICATIF TTC DÉPART CAVE : 7,50 euros



L'ESSENTIEL BLANC BRUT ZÉRO

CÉPAGE : dominante de Chenin blanc

DÉGUSTATION : robe or pâle avec des reflets argentés, bulle fine, régulière et abondante. Nez délicat et fruité, déroulant des arômes de poire, de pomme, d'amande fraîche, de muscade et de vanille, de noisette, puis une touche florale d'aubépine. Bouche fraîche, jolie balance entre la rondeur et la subtile amertume du Chenin blanc, structure élégante, bonne longueur sur des fines herbes.

SES PLATS : apéritif avec sablés au parmesan, terrine de poisson ou de légumes, sushis, camembert ou chèvre frais, pommes au four avec de la cannelle.

DISTRIBUTION : cavistes, Cellier Monmousseau, boutique monmousseau.com

PRIX INDICATIF TTC DÉPART CAVE : 9,50 euros



LES VIGNERONS DE BEL AIR - Beaujolais

131 route Henri Fessy - 69220 Saint Jean d'Ardières - 04 74 06 12 47 - com@vignerons-belair.com - www.vignerons-belair.com

GRANDE CUVÉE BLANC DE BLANCS BRUT

CÉPAGE : Chardonnay 100 %

DÉGUSTATION : robe or à nuance émeraude. Bulle fine. Nez fruits à chair blanche pomme-poire, toasté, épicé poivre blanc et cardamome. Bouche fraîche et fine, assez longue, légèrement agrumée, on y retrouve les arômes du nez, structure harmonieuse.

SES PLATS : apéritif désaltérant, sushis, crevettes, saint-jacques, sole au citron, blanquette de poisson, chèvre frais ou beaufort, tarte amandine aux poires, sorbets aux fruits blancs, panna cotta.

DISTRIBUTION : vente directe, cavistes, CHR

PRIX INDICATIF TTC DÉPART CAVE : 7,90 euros



CHASSENAY - Champagne

11 rue du Pressoir - 10110 Ville-sur-Arce - 03 25 38 34 75 - champagne@chassenay.com - www.chassenay.com

PREMIÈRE BRUT

CÉPAGES : Pinot noir 60 %, Chardonnay 40 %. Assemblage décliné sur plusieurs vendanges.

DÉGUSTATION : robe brillante jaune citron, bulle fine. Nez expressif, élégant et frais, notes épicées et florales tilleul-acacia, nuances miellées, fruits jaunes. Bouche fraîche, acidulée et ronde, préfigurant la combinaison équilibrée des deux cépages en présence, finale harmonieuse fraîche, qui donne au vin une impression de longueur et de plénitude.

SES PLATS : millefeuille de saumon au fromage frais, fagots d'asperges au jambon grillé, feuilles de vigne farcies.

DISTRIBUTION : vente directe, cavistes notamment Repaire de Bacchus, CHR

PRIX INDICATIF TTC DÉPART CAVE : 22,90 euros.



PINOT BLANC EXTRA BRUT 2008

CÉPAGE : 100 % Pinot blanc, sélection parcellaire d'un vignoble planté entre la fin des années 1950 et le début des années 70. Millésime 2008 : cette cuvée est élaborée uniquement lors d'une année exceptionnelle.

DÉGUSTATION : robe or clair lumineuse avec de légers reflets gris-verts, bulle fine aérienne. Nez frais, élégant et complexe, floral aubépine, fruité brugnol, ananas et pomme, une légère pointe d'anis et de miel. Bouche très droite, fine et harmonieuse entre fraîcheur et fruité, avec une longue persistance sur la pomme croquante et une touche anisée.

SES PLATS : apéritif, sushis et sashimis, huîtres Gillardeau, homard, poulet aux amandes, panna cotta ananas, mousse de fruits.

DISTRIBUTION : vente directe, cavistes notamment Repaire de Bacchus, CHR

PRIX INDICATIF TTC DÉPART CAVE : 41 euros



VINTAGE BRUT 2006

CÉPAGE : assemblage des cépages Pinot noir 60 % et Chardonnay 40 % issus d'une seule année de vendange.

DÉGUSTATION : robe jaune pâle aux légers reflets verts, brillante, bulle fine et généreuse. Nez expressif, frais et complexe agrumes, fruits blancs, fleurs blanches, nuance briochée, toastée avec une pointe de noisette. Bouche fine et tendue, structure aérienne relevée d'une pointe de minéralité, finale persistante et fraîche.

SES PLATS : lotte au beurre blanc & truffe, pain brioché au crabe, gaspacho tomates & gambas

DISTRIBUTION : vente directe, cavistes notamment Repaire de Bacchus, CHR.

PRIX INDICATIF TTC DÉPART CAVE : 27,90 euros



CONFIDENCES ROSÉ BRUT 2009

CÉPAGES : Pinot noir 85 %, Chardonnay 11 %, Pinot blanc 4 %. Sélection parcellaire de ces cépages, issus uniquement de l'année de vendange 2009.

DÉGUSTATION : robe corail, bulle en forme de perle fine et délicate. Nez subtil fraise des bois, tabac blond miellé et herbes aromatiques, une touche de vanille. Bouche ronde et fruitée, épicée, 'élégante et fraîche, finale longue et persistante sur le poivre et le fruit.

SES PLATS : apéritif, souris d'agneau confite, magret de canard aux pralines roses concassées.

DISTRIBUTION : vente directe, cavistes, CHR

PRIX INDICATIF TTC DÉPART CAVE : 55,00 euros avec coffret



DOMAINES PIRON - Beaujolais

Morgon - 69910 Villié Morgon - 04 74 69 10 20 - dominiquepiron@domaines-piron.fr - www.domaines-piron.fr

CRÉMANT DE BOURGOGNE

CÉPAGE : Chardonnay 100 %

DÉGUSTATION : robe jaune doré lumineuse, bulle aérienne. Nez toasté, pain grillé et fruits secs, noisette, fruits mûrs pomme et pêche, une touche d'épices douces. Bouche harmonieuse, fondue et élégante, où on retrouve la touche toastée jusqu'à la finale, jolie persistance sur une fraîcheur délicatement mentholée.

SES PLATS : à l'apéritif avec des fruits secs, à table avec crevettes roses, sushis, plancha d'encornets et de poissons, blancs de volaille aux épices, reblochon, tarte aux pommes, panna cotta, sorbets.

DISTRIBUTION : vente directe

PRIX INDICATIF TTC DÉPART CAVE : 10,00 euros



LA CAVE DES VIGNERONS DE PFAFFENHEIM - Alsace

5 rue du Chai – B.P. 33 – 68250 Pfaffenheim - 03 89 78 08 08 - cave@pfaffenheim.com - www.pfaffenheim.com

CRÉMANT BRUT ROSÉ

CÉPAGE : Pinot noir

DÉGUSTATION : robe rose saumon, mousse fine et légère. Nez délicat framboise et cerise. Bouche harmonieuse, longue persistance sur la fraîcheur et les fruits.

SES PLATS : apéritif, sushis, poisson grillé, saumon fumé, agneau de lait, colombo de porc, dessert aux fruits, profiteroles au chocolat.

DISTRIBUTION : vente directe

PRIX INDICATIF TTC DÉPART CAVE : 9 euros



Crémant Brut Blanc de Blancs

CÉPAGE : Pinot blanc, Auxerrois

DÉGUSTATION : robe or pâle. Mousse fine et persistante. Nez flatteur, agréable et subtil, très rafraîchissant avec une légère note citronnée, les fruits frais dominant. Bouche franche, ample, croquante et élégante, fine et aromatique, finale ronde, persistante et fruitée.

SES PLATS : vin de fête, dégusté à tout moment de la journée, de l'apéritif au dessert, huîtres chaudes ou froides, cuisine asiatique comme sushis-nems, poissons crus ou grillés, viandes blanches, fromages à pâte molle, desserts fruités, soupe de fraise, carpaccio d'ananas, tarte au citron.

DISTRIBUTION : vente directe, Carrefour (prix NC)

PRIX INDICATIF TTC DÉPART CAVE : 8,00 euros



DOMAINES DOPFF ET IRION - Alsace

Château de Riquewihr – Domaines Dopff & Irion - 1 cour du Château – B.P. 31 – 68340 Riquewihr 03 89 47 92 51
post@dopff-irion.com – www.dopff-irion.com

ÉLÉGANCE BRUT CUVÉE PRESTIGE

CÉPAGE : Pinot blanc, Chardonnay, Auxerrois

DÉGUSTATION : robe or pâle brillante au disque argenté, bulle fine et régulière, cordon persistant. Nez délicat, fruits secs amande et noisette grillées, note beurrée, puis agrumée pamplemousse, briochée et fleurs blanches. Bouche ample et élégante, notes toastées, bien équilibrée jusqu'à une finale persistante agrumée.

SES PLATS : un crémant de gastronomie, riche et complexe, apéritif de charme, saint-jacques à la crème, langouste grillée, poulet au citron, sauté de veau forestière, fromages valençay, camembert, Saint-Félicien, rocamadour, et tartes aux fruits jaunes ou blancs et amandine.

DISTRIBUTION : vente directe

PRIX INDICATIF TTC DÉPART CAVE : 11,00 euros



L'EXCEPTION BRUT PINOT GRIS

CÉPAGE : Pinot gris

DÉGUSTATION : robe jaune doré à reflets émeraude, bulle abondante, fine et régulière, cordon persistant. Nez subtil, raisin frais et croquant, fleurs blanches, amande fraîche, petite note empyreumatique, une touche de vanille. Bouche gourmande à la matière élégante, longue et fraîche, persistante sur des notes agrumées.

SES PLATS : terrine de poisson, tian de légumes, escalopines de veau crème et champignons, chèvre frais.

DISTRIBUTION : vente directe

PRIX INDICATIF TTC DÉPART CAVE : 11,50 euros



CAVE DE TAIN L'HERMITAGE - Vallée du Rhône nord

22 Route de Larnage - CS 89721- 26602 Tain L'Hermitage cedex - 04 75 08 20 87 - contact@cavedetain.com - www.cavedetain.com

YNSOLITE - MÉTHODE ANCESTRALE BLANC DE NOIRS DEMI-SEC

CÉPAGE : Syrah 100 %

DÉGUSTATION : robe jaune très pâle. Nez fin avec des notes citronnées et légèrement grillées. Bulle fine, délicate et rafraîchissante, bel équilibre entre fraîcheur et douceur.

SES PLATS : à l'apéritif, avocat-crevettes, sushis, salade de fruits, panna cotta ou cheesecake.

DISTRIBUTION : vente directe, cavistes, CHR

PRIX INDICATIF TTC DÉPART BOUTIQUE EN LIGNE : 10,30 euros



SAINT PÉRAY – MÉTHODE TRADITIONNELLE BLANC BRUT

CÉPAGE : Marsanne 100 %

DÉGUSTATION : robe jaune pâle aux reflets verts. Bouche légère et florale avec un équilibre aromatique de pomme et de noisette.

SES PLATS : à l'apéritif - kir ardéchois avec une liqueur de châtaigne -, pour accompagner terrine de petits pois, carpaccio de dorade, tarte aux pommes.

DISTRIBUTION : boutique Cave de Tain et boutique en ligne

PRIX INDICATIF TTC DÉPART BOUTIQUE EN LIGNE : environ 10,80 euros



YRISÉ ROSÉ - IGP DES COLLINES RHODANIENNES MÉTHODE ANCESTRALE

CÉPAGE : Syrah 100 %

DÉGUSTATION : robe pétale de rose, bulle fine, délicate et rafraîchissante. Nez flatteur confiture de fraise-framboise.

SES PLATS : à l'apéritif, avec un dessert aux fruits rouges.

DISTRIBUTION : vente directe, cavistes, CHR

PRIX INDICATIF TTC DÉPART BOUTIQUE EN LIGNE : 10,15 euros



LES VIGNERONS DE TUTIAC - Bordeaux

La Cafourche - 33860 Marcillac - 33 (0)5 57 32 48 33 - contact@tutiac.com - www.tutiac.com

PERLE DE TUTIAC BRUT

CÉPAGE : Sauvignon, Sémillon

DÉGUSTATION : robe or pâle, brillante et limpide, bulle abondante et régulière. Nez pomme fraîche, fruits secs noisette-amande, une touche de citronnelle et de menthe. Bouche fraîche et fruitée, finale sur l'amande et les agrumes.

SES PLATS : apéritif avec des fruits secs et des gougères, ou en fin de repas avec camembert, desserts fruités.

DISTRIBUTION : vente directe, boutique en ligne www.tutiac.com

PRIX INDICATIF TTC CONSOMMATEUR : 8,90 euros



2000 VINS D'ARDÈCHE- Vallée du Rhône sud

VIGNERONS ARDÉCHOIS

107 route de Vallon - 07120 Ruoms - 04 75 39 98 00 - uvica@uvica.fr - www.uvica.fr

BRUT DE CHARDONNAY – BLANC DE BLANCS

CÉPAGE : Chardonnay 100 %

DÉGUSTATION : robe jaune-vert, bulle fine et persistante. Nez intense fruits jaunes. Bouche où on retrouve la légèreté de l'effervescence, notes fruitées de pomme plus denses, finale toastée.

SES PLATS : apéritif et desserts.

DISTRIBUTION : vente directe, cavistes

PRIX INDICATIF TTC DÉPART CAVE : 6,90 euros



VINS DE SAVOIE

Le Crémant de Savoie est officiellement reconnu par décret paru au Journal Officiel en date du 11 septembre 2015, couronnant une longue tradition d'élaboration de vins effervescents de qualité dans le Vignoble de Savoie.

Pour tous les goûts et à toutes les heures.

DOMAINE BLARD ET FILS

706 route de Chapareillan, 73800 Les Marches - Tel : 04.79.28.01.35, 06 22 35 46 34 - blardsavoie@yahoo.fr - www.blardetfils.fr

BRUT ALPIN CRÉMANT DE SAVOIE

CÉPAGES : Jacquère 60 %, Chardonnay 40 %

DÉGUSTATION : robe or soutenu, lumineuse, bulle fine. Nez miel, coing, fruits confits, fleurs blanches. Bouche ample et gourmande, équilibrée entre fruit et minéralité.

SES PLATS : crevettes au curry, blanquette de veau, volaille à la crème, comté, tarte tatin.

DISTRIBUTION : vente directe, CHR

PRIX INDICATIF TTC DÉPART CAVE : 14,00 euros



CAVE DE CHAUTAGNE

Lieu-dit Saumont - 73310 Ruffieux - Tél 04 79 54 27 12 - caveau@cave-de-chautagne.com - www.cave-de-chautagne.com

CRÉMANT DE SAVOIE

CÉPAGES : Jacquère 80 %, Gamay 10 %, Pinot noir 10 %

DÉGUSTATION : robe or pâle, reflets argentés, bulle aérienne. Nez melon et fruits à chair blanche pomme-poire-coing, fleurs blanches, fines épices cannelle, poivre gris, une fine touche mentholée. Bouche ample, mûre et fraîche, pomelo, belle vivacité et fruité sur la longueur.

SES PLATS : apéritif, terrine ou carpaccio de saint-jacques, sushis et buffet froid, beaufort, poire pochée et son sorbet.

DISTRIBUTION : vente directe, CHR, cavistes

PRIX INDICATIF TTC DÉPART CAVE : 8,50 euros



CAVE DES VINS FINS DE CRUET

57 place de la Gare - 73800 Cruet - Tél : 04 79 84 28 52 - cavedecruet@wanadoo.fr - www.cavedecruet.com

CRÉMANT DE SAVOIE BOUTEILLE "TRADITIONNELLE"

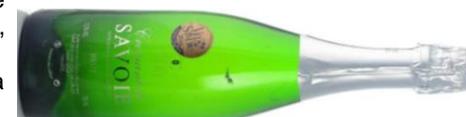
CÉPAGES : Jacquère 55 %, Chardonnay 30 %, Altesse 15 %

DÉGUSTATION : robe or franc, bulle fine et légère. Nez intense miel, pêche mûre, abricot, amande fraîche, estragon. Bouche harmonieuse entre fruits, épices, fraîcheur, longue persistance.

SES PLATS : terrine de cabillaud, filets de rouget grillés, chèvre cendré, glace à la vanille, compotée de mirabelles.

DISTRIBUTION : vente directe, coopératives fromagères, CHR

PRIX INDICATIF TTC DÉPART CAVE : 7,50 euros



CRÉMANT DE SAVOIE "PRESTIGE"

CÉPAGES : Jacquère 45 %, Chardonnay 37 %, Altesse 18 %

DÉGUSTATION : robe jaune doré, brillante, bulle fine et légère. Nez mûr, élégant et complexe, mêlant fruits, pain grillé, noix, herbes aromatiques et épices, une touche piment d'espelette et anis. Bouche ronde, joliment structurée sur l'élégance, et fruitée.

SES PLATS : foie gras poêlé aux raisins, saumon grillé, rôti de veau aux pommes, boudin blanc, coulommiers, tarte au citron meringuée.

DISTRIBUTION : vente directe, coopératives fromagères, CHR

PRIX INDICATIF TTC DÉPART CAVE : 8,80 euros



DOMAINE DE L'IDYLLE

345 rue Croix de Lormaie - 73800 Cruet - Tél : 04 79 84 30 58 - tiollier.idylle@wanadoo.fr - www.vin-savoie-idylle.fr

CRÉMANT DE SAVOIE PÉTILLE IDYLLE

CÉPAGES : Jacquère 80 %, Roussette 20 %

DÉGUSTATION : robe or franc lumineuse, petite bulle légère aérienne. Très jolie fraîcheur au nez, fines herbes estragon-menthe-aneth, légèrement toasté, fruits à chair blanche brugnion-pomme verte. Bouche harmonieuse, saveurs d'agrumes, belle persistance sur la fraîcheur.

SES PLATS : terrine de poisson, salade crevette-avocat-pamplemousse, sole grillée au citron, chèvre frais, carpaccio d'ananas sorbet citron vert.

DISTRIBUTION : vente directe, cavistes, CHR

PRIX INDICATIF TTC DÉPART CAVE : 9,50 euros



MAISON MOLLEX

161 Place de l'Église - 73420 Corbonod - Tél : 04 50 56 12 20 - maisonmollexsa@wanadoo.fr - www.maison-mollex.com

CRÉMANT DE SAVOIE BOUTEILLE EXTRA-BRUT

CÉPAGES : Jacquère 80 %, Gamay 10 %, Pinot noir 10 %

DÉGUSTATION : robe jaune doré, bulle fine. Nez pomme-poire-coing, épices douces, herbes aromatiques. Bouche tonique et équilibrée entre fraîcheur et fruit, finale gourmande.

SES PLATS : apéritif avec pruneaux au bacon, rillettes de saumon, nems à la menthe, poulet au gingembre, tarte tatin.

DISTRIBUTION : vente directe, cavistes, CHR

PRIX INDICATIF TTC DÉPART CAVE : 7,80 euros



CRÉMANT DE SAVOIE BOUTEILLE EXTRA-DRY

CÉPAGES : Jacquère 80 %, Gamay 10 %, Pinot noir 10 %

DÉGUSTATION : robe or clair, bulle fine et légère. Nez brioché, estragon, fruité pêche jaune et mangue, une touche minérale. Bouche mûre, fraîche et harmonieuse, longue persistance sur une fine amertume agrumée.

SES PLATS : bulots, gambas grillées aux épices, saint-jacques aux agrumes, chèvre sec, beaufort.

DISTRIBUTION : vente directe, cavistes, CHR

PRIX INDICATIF TTC DÉPART CAVE : 7,80 euros



JEAN PERRIER ET FILS

Rue de la Jacquère - 73800 Les Marches- Tél : 04 79 28 11 45 - info@vins-perrier.com - www.vins-perrier.com

CRÉMANT DE SAVOIE "

CÉPAGES : Jacquère 90 %, Chardonnay 10 %

DÉGUSTATION : robe or clair, bulle fine et légère. Nez pêche, pain grillé, noisette, épices douces vanille, fines herbes. Bouche fraîche et harmonieuse, une fine amertume et une longue persistance délicatement agrumée.

SES PLATS : crevettes, caviar d'aubergines, rillettes de saumon, sole grillée au citron, chèvre frais, panna cotta vanille ou citron.

DISTRIBUTION : vente directe, cavistes, CHR

PRIX INDICATIF TTC DÉPART CAVE : 10,90 euros



DOMAINE ANDRÉ ET MICHEL QUENARD

Tormery - 73800 Chignin - Tél : 04 79 28 12 75 - am.quenard@orange.fr - www.am-quenard.fr

CRÉMANT DE SAVOIE

CÉPAGES : Jacquère 100 %

DÉGUSTATION : robe or franc lumineuse, bulle fine et aérienne. Nez complexe et intense pêche, abricot sec, zeste d'orange, poivre blanc. Bouche ample, mûre et fruitée, fine amertume pamplemousse, la finale évolue vers des notes fenouil-anis, jolie longueur, une note saline.

SES PLATS : apéritif guacamole, sushis, poulet au citron, saumon, comté.

DISTRIBUTION : vente directe, cavistes, CHR

PRIX INDICATIF TTC DÉPART CAVE : 9,00 euros



JEAN-PIERRE ET JEAN-FRANÇOIS QUENARD

Caveau de la Tour Villard - 73800 Chignin - Tél : 04 79 28 08 29 – j.francois.quenard@wanadoo.fr - www.jfquenard.com

CRÉMANT DE SAVOIE ENTRE AMIS

CÉPAGES : Jacquère 60 %, Pinot noir 20 %, Chardonnay 20 %

DÉGUSTATION : robe or clair à nuance argentée, bulle fine et légère. Nez épices douces vanille, une touche de muscade, finement fruité gelée de coing et pêche blanche, aneth. Bouche fraîche et gourmande, harmonieuse et longue.

SES PLATS : crabe et crevettes, blanquette de poisson, lotte à l'estragon, saint-félicien.

DISTRIBUTION : vente directe, cavistes

PRIX INDICATIF TTC DÉPART CAVE : 11,50 euros



EARL DOMAINE JEAN VULLIEN ET FILS

"La Grande Roue" - 60 rue de la Soierie - 73250 Fréterive - Tél : 04 79 28 61 58 - contact@jeanvullien.com - www.jeanvullien.com

CRÉMANT DE SAVOIE ENTRE AMIS

CÉPAGES : Jacquère 40 %, Chardonnay 32 %, Altesse 21 %, Pinot noir 7 %

DÉGUSTATION : robe jaune doré, lumineuse, bulle fine et aérienne. Nez fruits à chair blanche et fruits exotiques litchi-mangue-ananas, fines épices douces, une touche de silex, du miel. Bouche ample et ronde, assez longue sur le citron et une note finement pimentée.

SES PLATS : tapenade verte, jambon de pays, rôti de veau aux olives vertes, tajine de volaille au citron, beaufort, clafoutis aux abricots.

DISTRIBUTION : vente directe.

PRIX INDICATIF TTC DÉPART CAVE : 8,00 euros



COTEaux DU VENDÔMOIS- Val de Loire

DOMAINE BRAZILIER

5 rue de l'Orangerie – 41100 Thoré La Rochette - 02 54 72 78 56 - vinbrazilier@wanadoo.fr

MÉTHODE TRAD BLANC SEC

CÉPAGES : Pineau d'Aunis 50 %, Chenin 50 %

DÉGUSTATION : robe jaune doré, bulle fine. Nez frais et fondu, sur des notes florales poivrées (pivoine), végétales asperge et estragon. Bouche gourmande et croquante, groseille à maquereau et pomme, la longueur est fraîche.

SES PLATS : à l'apéritif, quiche aux légumes, nems de crevettes, poisson grillé, chèvre frais ou emmenthal.

DISTRIBUTION : vente directe

PRIX INDICATIF TTC DÉPART CAVE : 6,00 euros



MÉTHODE TRAD ROUGE SEC

CÉPAGES : Gamay 50 %, Cabernet franc 50 %

DÉGUSTATION : bulle fine, nez frais et fruité, de cerise noyau et fruits rouges fondus. Bouche fruitée, un vin très original agréablement sec, délicieux.

SES PLATS : tendance à l'apéritif avec pruneaux au bacon, et desserts de fruits rouges.

DISTRIBUTION : vente directe

PRIX INDICATIF TTC DÉPART CAVE : 6,00 euros



PATRICE COLIN

SARL Patrice Colin - 5 rue Gaudetterie - 41100 Thoré La Rochette - 02 54 72 80 73 - colinpatrice41@orange.fr - www.patrice-colin.fr

LES PERLES D'ANNE SOPHIE – MÉTHODE TRADITIONNELLE

CÉPAGES : Chenin, Chardonnay, Pineau d'Aunis

DÉGUSTATION : robe jaune doré de belle brillance. Nez intense, mûr et riche, associant des notes minérales à des arômes de fruits secs et fruits confits. En bouche, très sec et minéral, la poire et la noix dominant, longue finale sur le fruit.

SES PLATS : à l'apéritif avec des sablés parmesan-cumin, poulet au curry, comté.

DISTRIBUTION : vente directe, cavistes, CHR

PRIX INDICATIF TTC DÉPART CAVE : 8,00 euros



LES PERLES GRISSES – PÉTILLANT NATUREL

CÉPAGE : Pineau d'Aunis 100 %

DÉGUSTATION : robe saumon orangé, lumineuse, bulle fine. Nez complexe, pierre à fusil, fruits, herbes aromatiques et une touche épicée. Bouche harmonieuse, du fruit et une touche d'estrageon.

SES PLATS : crevettes sauce cocktail, quenelles de brochet, chèvre frais à la ciboulette.

DISTRIBUTION : vente directe, cavistes, CHR

PRIX INDICATIF TTC DÉPART CAVE : 8,50 euros



LES PERLES ROUGES – PÉTILLANT NATUREL

CÉPAGE : Gamay 100 %

DÉGUSTATION : robe rubis chatoyant. Nez de fruits rouges acidulés avec une touche d'agrumes. En bouche sec, fin et long, on y retrouve les fruits rouges avec notamment la groseille, assez long.

SES PLATS : apéritif original, avec pruneau au bacon et jambon serrano, cheesecake aux fruits rouges.

DISTRIBUTION : vente directe, cavistes, CHR

PRIX INDICATIF TTC DÉPART CAVE : 8,50 euros



CAVE DE LA BERTHELOTIÈRE

4 rue de la Berthelotière - 41100 Villiers sur Loir - 02 54 72 94 09 - francoisejumert@live.fr - www.vin-jumert-41.com

MÉTHODE TRADITIONNELLE BLANC BRUT *(existe en demi-sec)*

CÉPAGES : Chenin, Chardonnay, Pineau d'Aunis

DÉGUSTATION : robe or pâle à nuance argentée. Nez fin, fruits blancs poire-pomme et ananas. Bouche croquante et fraîche, dominée par la poire, assez longue et acidulée.

SES PLATS : crevettes, poisson grillé.

DISTRIBUTION : vente directe

PRIX INDICATIF TTC DÉPART CAVE : 6,50 euros



MÉTHODE TRADITIONNELLE GRIS

CÉPAGE : Pineau d'Aunis 100 %

DÉGUSTATION : robe saumon. Nez riche, un fruité fondu et une touche de menthe. Bouche harmonieuse entre suavité et franche acidité, la finale est poivrée.

SES PLATS : poulet à la crème, blanquette de veau, dessert aux fruits jaunes.

DISTRIBUTION : vente directe

PRIX INDICATIF TTC DÉPART CAVE : 6,50 euros



MÉTHODE TRADITIONNELLE ROUGE DEMI-SEC

CÉPAGE : Gamay 100 %

DÉGUSTATION : robe rubis à nuance pourpre. Nez fruité-acidulé cerise et fraise des bois. Bouche harmonieuse entre suavité et fraîcheur, finale sur les fruits rouges avec une touche mentholée.

SES PLATS : à l'apéritif avec saucisson et jambon de pays, "fromage-dessert" tendance associant fromage frais et fruits, ou encore tarte aux fraises ou miroir aux fruits des bois.

DISTRIBUTION : vente directe

PRIX INDICATIF TTC DÉPART CAVE : 6,50 euros



CAVE COOPÉRATIVE DU VENDÔMOIS

60 avenue du Petit Thouars - 41100 Villiers sur Loir - 02 54 72 90 69 – caveduvendomois@wanadoo.fr

CHARME AUX DAMES – MÉTHODE TRADITIONNELLE BLANC BRUT

CÉPAGES : Chenin blanc 80 %, Chardonnay 20 %

DÉGUSTATION : robe dorée, bulle fine. Nez fin pomme, raisin, miel, une touche caramel et noix fraîche. Bouche fraîche et fruitée, jolie longueur sur une note agrumée.

SES PLATS : à l'apéritif, verrine d'avocat et saint-jacques, chaource.

DISTRIBUTION : vente directe

PRIX INDICATIF TTC DÉPART CAVE : 6,00 euros



CHARME AUX DAMES – MÉTHODE TRADITIONNELLE BLANC DEMI-SEC

CÉPAGES : Chenin blanc 80 %, Chardonnay 20 %

DÉGUSTATION : robe or pâle. Nez fruits à chair blanche, une touche épicée poivre-muscade. Bouche harmonieuse entre douceur et fine amertume, finale sur la poire.

SES PLATS : une bulle idéale pour servir sur le fromage (chèvre frais aux fruits ou aux épices) et sur le dessert (cheesecake, tarte aux pêches).

DISTRIBUTION : vente directe

PRIX INDICATIF TTC DÉPART CAVE : 6,00 euros



CHARME AUX DAMES – MÉTHODE TRADITIONNELLE GRIS BRUT

CÉPAGE : Pineau d'Aunis 100 %

DÉGUSTATION : robe rose saumon, bulle fine. Nez mûr, de bonbon acidulé, fraise, estragon, avec une note minérale. Bouche fondue et fraîche, jolie longueur sur les fruits rouges.

SES PLATS : à l'apéritif, crevettes sauce cocktail, tarte chorizo-cumin, quenelle de brochet sauce aurore, camembert.

DISTRIBUTION : vente directe

PRIX INDICATIF TTC DÉPART CAVE : 6,00 euros



VIGNOBLES ET SIGNATURES

C'est l'indéniable succès d'une association fondée il y a plus de 30 ans sur la solidarité entre vignerons et l'amour du travail bien fait.

Le club regroupe désormais 16 domaines familiaux, de 16 régions de France.

COULY-DUTHEIL- Chinon

12 rue Diderot – B.P. 234 – 37500 Chinon - 02 47 97 20 20 - info@coulyduthheil-chinon.com - www.coulyduthheil-chinon.com

BRUT DE FRANC BLANC

CÉPAGE : Cabernet franc 100 %

DÉGUSTATION : belle robe or pâle, bulle fine. Au nez, arômes fins et fleuris. En bouche, notes acidulées, puissance et simplicité.

DISTRIBUTION : vente directe

PRIX INDICATIF TTC DÉPART CAVE : 12,65 euros



DRAPPIER- Champagne

Rue des Vignes - 10200 Urville - 03 25 27 40 15 - info@champagne-drappier.com - www.champagne-drappier.com

BRUT NATURE ROSÉ ZÉRO DOSAGE

CÉPAGE : Pinot noir 100 %

DÉGUSTATION : nez évoquant la fraise, la framboise avec une note florale pétale de rose. Bouche de fruits rouges, agrumes, mandarine, et une petite touche très raffinée de poivre blanc.

SES PLATS : apéritif, carpaccio de saumon ou de coquilles saint-jacques, sushis, viandes grillées.

DISTRIBUTION : vente directe, CHR

PRIX INDICATIF TTC DÉPART CAVE : 35,50 euros



CARTE D'OR

CÉPAGES : Pinot noir 75 %, Chardonnay 15 %, Meunier 10 %

DÉGUSTATION : nez fruits à noyau telle la pêche blanche des vignes, une touche épicée annonce une bouche puissante et complexe. Un Champagne vineux avec une belle complexité et une touche de gelée de coing caractéristique.

SES PLATS : apéritif, viande blanche, roulés de poisson, fromage de Chaource.

DISTRIBUTION : vente directe, Julhès, Paris Cave, La Cave à Millésimes, La Cave du Marcande, La Fontaine aux Vins, CHR.

PRIX INDICATIF TTC DÉPART CAVE : 31,25 euros



GRANDE SENDRÉE 2008

CÉPAGES : Pinot noir 55 %, Chardonnay 45 %

DÉGUSTATION : robe dorée avec des nuances ambrées. Nez fruits secs, quelques touches de grillé et cire d'abeille, notes fruitées agrumes, fruits à chair blanche et fruits à noyau. Bouche profonde et structurée, privilégiant la vinosité.

SES PLATS : apéritif, nage d'écrevisse au pamplemousse, carpaccio de saint-jacques, volaille de Bresse truffée à la crème.

DISTRIBUTION : vente directe, cavistes (notamment Caves Augé, Lavinia, La Grande épicerie, Le Bon Marché, Lafayette Gourmet...), CHR

PRIX INDICATIF TTC DÉPART CAVE : 74,00 euros



ROGER GROULT - Calvados

Le Clos de la Hurvanière - Route des Calvados – 14290 Saint-Cyr du Ronceray - 02 31 63 71 53 - contact@calvados-groult.com - www.calvados-groult.com

LES GRISETTES 2014 - CIDRE

POMMES À CIDRE DU PAYS D'AUGE (10 variétés triées à la main)

DÉGUSTATION : robe or profond à nuance cuivrée, belle brillance. Nez intense pomme cuite, herbes aromatiques, une note fenouillée, estragon et fumé-grillé. Bouche harmonieuse et fruitée, assez longue et fraîche.

SES PLATS : apéritif, boudin blanc aux pommes, jambon braisé ananas, camembert, desserts de fruits à chair blanche, chocolat.

POINT DE VENTE : vente directe, Lavinia Paris

PRIX INDICATIF TTC DÉPART CAVE : 13,00 euros



SAINT ANDRÉ DE FIGUIÈRE - Côtes de Provence

BP 47 - 83250 La Londe Les Maures - 04 94 00 44 70 - figuiere@figuiere-provence.com - www.figuiere-provence.com

ATMOSPHÈRE 2014 – MÉTHODE TRADITIONNELLE ROSÉ EXTRA-BRUT

CÉPAGES : Cinsault, Grenache

DÉGUSTATION : robe saumonée, effervescence fine et régulière. Nez fin et frais, aux arômes de fruits rouges et pêche-abricot, brioche, agrumes, avec une touche de menthe-estragon. Bouche délicate, entre fraîcheur et rondeur, une note de gelée de coing et des fines herbes, avec une finale droite, mentholée et élégante.

SES PLATS : gougères aux fines herbes, sushis, gambas.

DISTRIBUTION : vente directe, VPC et par internet, cavistes

PRIX INDICATIF TTC DÉPART CAVE : 16,15 euros



DOMAINE ROLET PÈRE & FILS - Jura

Montesserin – BP 67 – 39602 Arbois cedex - 03 84 66 00 05 - rolet@wanadoo.fr - www.rolet-arbois.com

CRÉMANT DU JURA CŒUR DE CHARDONNAY BLANC DE BLANCS 2012 BLANC BRUT

CÉPAGES : Chardonnay 70 %, Blanc de Noir 20 %, Savagnin 10 %

DÉGUSTATION : robe or vert clair, bulle abondante et fine. Nez très mûr, fruits confits abricot-brugnon, fruits secs amande et noisette, une touche épicée muscade et clou de girofle. Bouche ample et ronde, harmonieuse entre fruité et fraîcheur, longue sur les fruits et les épices douces, une touche citronnée en finale.

SES PLATS : à l'apéritif avec des feuilletés aux épices, verrines de légumes relevées de piment, crevettes sautées aux épices, poulet au curry, comté, gouda au cumin, tarte aux abricots.

DISTRIBUTION : vente directe

PRIX INDICATIF TTC DÉPART CAVE : 14,00 euros

