

Dans la série...

Tour de France VINCONNEXION

Les VINS pour

DOUCEURS ET CHOCOLAT

Pour des moments de partage en famille ou avec des amis
Des vins pleins de douceur, moelleux ou liquoreux
Des vins rouges ou blancs, tranquilles ou effervescents
Les incontournables Bas Armagnac, Calvados,
de 5,90 euros à... 140,00 euros



Échantillons sur demande



Sommaire du dossier **DOUCEURS**

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 8</i>
Bourgogne	BEL AIR Les Vignerons de MOULIN-À-VENT Château du et LA TOUR DU BIEF Domaine de PIRON Domaines	<i>page 4</i> <i>page 4</i> <i>page 5</i> <i>page 5</i>
Bordeaux	FRANCE Château de TUTIAC Les Vignerons de	<i>page 5</i> <i>page 4</i>
Corbières	CASCATEL Les Maîtres Vignerons de	<i>page 4</i>
Champagne	CHASSENAY D'ARCE	<i>page 4</i>
Languedoc Pic St-Loup	HAUT-LIROU Domaine – Famille JP Rambier	<i>page 9</i>
Provence	MOULIN DE LA ROQUE	<i>page 9</i>
Val de Loire	ACKERMAN et MONMOUSSEAU	<i>pages 3</i> <i>pages 4</i>
Vallée du Rhône	Cave de TAIN L'HERMITAGE VIDAL FLEURY ORTAS Cave de RASTEAU et VISAN Cave de	<i>page 10</i> <i>page 10</i> <i>page 6</i> <i>page 6</i>

CLUBS ET GROUPEMENTS DE VIGNERONS

ARDÈCHE - 2000 Vins d'Ardèche	<i>pages 11 et 12</i>
CAHORS - Interprofession	<i>pages 13</i>
VINS DE SAVOIE - Interprofession	<i>page 14</i>
COTEAUX DU VENDÔMOIS - Syndicat	<i>pages 15 et 16</i>
VIGNOBLES & SIGNATURES - Club Avec les spiritueux du Club (les 9 producteurs du club présents dans ce dossier)	<i>pages 16 à 18</i>

Domaine Paul **BLANCK** (Alsace)
Domaine **CAUHAPÉ** (Jurançon)
COULY-DUTHEIL (Chinon)
Champagne **DRAPPIER**
Saint-André de **FIGUIÈRE** (Provence)
LAUBADE & Domaines associés (Madiran)
Domaines **PIRON** (Crus du Beaujolais) cf *page 5*
Domaine **ROLET** Père & Fils (Jura)

LES SPIRITUEUX DU CLUB V & S *page 19*
Calvados **GROULT** (Calvados)
LAUBADE & Domaines associés

Les autres membres étant 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

COTEAUX DU LAYON 2014 - MOELLEUX

CÉPAGE : Chenin 100 %, botrytis

DÉGUSTATION : robe dorée, limpide et brillante. Nez gourmand, frais et intense, pêche, brugnion, miel, pâte de coing-pomme et épices bergamote et poivre blanc. Bouche harmonieuse entre fraîcheur, douceur et fruité, dominée par la pêche blanche, le miel et le tilleul, avec une touche de poivre blanc, jolie longueur.

SES DOUCEURS : tarte tatin, pâte de coing, crumble aux fruits à chair blanche, mousse au chocolat blanc.

DISTRIBUTION : Cellier Ackerman, boutique internet ackerman.fr

PRIX INDICATIF TTC DÉPART CAVE : 8,51 euros



SECRET DES VIGNES 2013 – Bonnezeaux - MOELLEUX

CÉPAGE : Chenin 100 %

DÉGUSTATION : robe dorée intense, brillante. Nez riche et complexe fruité mangue, papaye, abricot, melon, confiture de coing et poire William, brioché-vanillé, caramel au beurre salé, muscade. Bouche fraîche, riche, équilibrée et harmonieuse entre sucrosité et acidité, des notes épicées-poivrées et zestes d'agrumes confits, une longue finale épicée et finement acidulée. Élégance et équilibre.

SES DOUCEURS : pamplemousse rôti au miel, tarte tatin, soufflé au grand-marnier, vacherin vanille et chocolat blanc.

DISTRIBUTION : Cellier Ackerman, boutique internet ackerman.fr

PRIX INDICATIF TTC DÉPART CAVE : 16,20 euros



VOUVRAY BLANC - Méthode Traditionnelle - DEMI-SEC

CÉPAGE : Chenin blanc

DÉGUSTATION : robe or pâle avec fines bulles. Nez floral et minéral avec des notes de brioche. Bouche fraîche, équilibrée et minérale, noix, brioche et pomme verte.

SES DOUCEURS : pithiviers, charlotte aux fraises ou fraisier, miroir aux mûres, sorbet pomme-poire.

DISTRIBUTION : GMS Auchan PDL, Carrefour, Leclerc Ouest, Intermarché PDL, Système U

PRIX TTC INDICATIF CONSOMMATEUR : 5,90 euros



GMS

CAVES MONMOUSSEAU – Val de Loire

71 route de Vierzon – 41400 Montrichard - 02 54 71 66 66 – caves@monmousseau.com - www.monmousseau.com

ETOILE ROUGE – Méthode Traditionnelle - BRUT

CÉPAGES : Cabernet franc, Merlot, Carignan

DÉGUSTATION : robe rubis profond. Nez fruits rouges (fraise, framboise), frais et légèrement poivré. Bouche ronde, bien structurée (couleur-tanins soyeux) et équilibrée de fines bulles, charnue, intense marquée par le fruit noir et le fruit rouge.

SES DOUCEURS : fraisier, vacherin glacé aux fruits rouges, cheesecake.

DISTRIBUTION : Cellier Monmousseau, boutique internet monmousseau.com

PRIX INDICATIF TTC DÉPART CAVE : 6,95 euros



JUSTIN MONMOUSSEAU 2014 - Touraine

CÉPAGES : Côt en majorité, Cabernet franc

DÉGUSTATION : robe rubis, brillante. Nez intense, fruits rouges, légèrement épicé, notes florales violette. Bouche bien équilibrée dans l'assemblage des deux cépages : finesse et souplesse du Côt, corps et belle structure tannique du Cabernet, finale réglissée.

SES DOUCEURS : mousse au praliné, desserts aux fruits rouges.

DISTRIBUTION : Cellier Monmousseau, boutique internet monmousseau.com

PRIX INDICATIF TTC DÉPART CAVE : 5,90 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 QV 2014 – Coteaux Bourguignons

CÉPAGE : Gamay grains noir à jus blanc 100 %

DÉGUSTATION : robe rubis clair. Nez de petits fruits rouge, groseille - fraise et noirs cassis-mûre, réglisse-vanille, une touche fumée, épices fondues muscade et cardamome. Bouche fine et harmonieuse entre fraîcheur, fruits et épices, assez longue sur une note de cacao amer.

Ses plats : salade de fraises.

DISTRIBUTION : vente directe, cavistes, CHR

PRIX INDICATIF TTC DÉPART CAVE : 5,80 euros



EN CHASSAGNE 2015 - CÔTE DE BROUILLY

CÉPAGE : Gamay 100 %

DÉGUSTATION : robe pourpre. Nez intense et complexe de fruits rouges confiturés et cassis, réglisse, poivre, avec une touche d'eucalyptus. Bouche ronde, minérale et fruitée, poivrée, avec une belle persistance sur la fève de cacao et le poivre noir.

Ses plats : tarte au chocolat amer.

DISTRIBUTION : GMS (Carrefour)

PRIX INDICATIF TTC CONSOMMATEUR : 6,75 euros



GMS

LES MAÎTRES VIGNERONS DE CASCATEL – Languedoc

11360 Cascastel – 04 68 45 91 74 – info@cascastel.com – www.cascastel.com

RANCIO 5 ANS D'ÂGE – AOC Rivesaltes - Vin Doux Naturel

CÉPAGES : Grenache noir 50 %, Grenache gris 50 %

DÉGUSTATION : robe ambrée à nuance orangée, lumineuse et brillante. Nez intense et complexe, raisin sec, pruneau, zeste d'orange confit, noix, une touche cacao et sous-bois. Bouche harmonieuse et gourmande, fondue et longue sur caramel, café et fruits confits.

SES DOUCEURS : desserts au chocolat, tarte aux abricots, compotée d'abricots au romarin.

DISTRIBUTION : vente directe, GMS locale Colruyt gamme grands vins

PRIX INDICATIF TTC DÉPART CAVE : 9,00 euros



GMS

CHAMPAGNE CHASSENAY D'ARCE

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

APOLLINE - DEMI-SEC

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

DÉGUSTATION : robe brillante or pâle avec de légers reflets verts, soulignée par un cordon intense issu du foisonnement de petites bulles légères. Nez chaleureux et gourmand, fruits confits, brioche, frangipane, épices douces, nuances miellées et élégante pointe florale de fougère et de jasmin. Bouche souple et suave à l'attaque, se développe dans les registres de la rondeur et de la douceur.

SES DOUCEURS : méli-mélo de choux et madeleines, amandines, macarons, bouchées aux amandes, clafoutis aux griottes, tarte fine aux pommes, biscuit aux amandes.

DISTRIBUTION : vente directe, cavistes, CHR

PRIX INDICATIF TTC DÉPART CAVE : 21,90 euros



CHÂTEAU DE FRANCE – Pessac-Léognan

SAS B. Thomassin - 98 route de Mont de Marsan – 33850 Léognan – 05 56 64 75 39
contact@chateau-de-france.com www.chateau-de-france.com

Membre de l'Union des Grands Crus de Bordeaux

CHÂTEAU DE FRANCE ROUGE 2011 - Pessac Léognan

CÉPAGES : Cabernet sauvignon 63 %, Merlot 37 %

DÉGUSTATION : robe rubis profond. Nez harmonieux et évolutif, balsamique, encens, figue sèche et pruneau, réglisse, épices douces muscade, fève de cacao et clou de girofle, confiture de cerise noire, bois de santal. Bouche puissante, dense et gourmande, austérité élégante et vivacité, bonne acidité de soutien et fraîcheur persistante en finale.

SA DOUCEUR : tarte au chocolat amer, poire au vin et aux épices.

DISTRIBUTION : vente directe, cavistes, CHR

PRIX INDICATIF TTC DÉPART CAVE : 20,30 euros



CHÂTEAU DU MOULIN-À-VENT - Moulin-à-Vent

4 rue des Thorins – Les Thorins – 71570 Romanèche Thorins – 03 85 35 50 68
jj.parinet@chateaudumoulinavent.com – www.chateaudumoulinavent.com

COUVENT DES THORINS 2014 – Moulin-à-Vent

CÉPAGE : Gamay 100 %

DÉGUSTATION : robe violine et scintillante. Nez aromatique et épicé. Bouche puissante et fruitée sur des notes de fraise.

SES DOUCEURS : tarte aux fruits rouges, tartelette amandine aux figues, chocolat.

DISTRIBUTION : Le Repaire de Bacchus

PRIX INDICATIF TTC CONSOMMATEUR : 16,00 euros



LES TERRASSES DU CHÂTEAU 2014 – Moulin-à-Vent

CÉPAGE : Gamay 100 %

DÉGUSTATION : robe grenat profond. Nez très parfumé sur les fruits noirs. Bouche dense mais élégante, persistante sur une belle minéralité.

SES DOUCEURS : tarte aux fraises, émincé de figues et noix caramélisées, chocolat.

DISTRIBUTION : GMS (Monoprix)

PRIX INDICATIF TTC CONSOMMATEUR : 12,50 euros



GMS

DOMAINE DE LA TOUR DU BIEF - Moulin-à-Vent

69840 Chénas - 03 85 35 50 68 - m.chambriard@chateaudumoulinavent.com

DOMAINE DE LA TOUR DU BIEF 2011 – Moulin-à-Vent

CÉPAGE : Gamay 100 %

DÉGUSTATION : le nez exprime de jolies saveurs de fruits rouges et annonce un vin dense. Bouche franche et équilibrée, fruité fin et élégant, tanins soyeux.

SES DOUCEURS : brillat-savarin, tartes aux fruits rouges, chocolat.

DISTRIBUTION : vente directe

PRIX INDICATIF TTC DÉPART CAVE : 13,50 euros



DOMAINES PIRON - Beaujolais

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

LES CADOLÉ DE LA CHANAISE 2015 - Beaujolais

CÉPAGE : Gamay noir 100 %

DÉGUSTATION : robe rubis cerise, brillante. Nez frais, fruits rouges fins cerise-framboise, une touche pivoine et réglisse cachou. Bouche gourmande et croquante, bien structurée entre fins tanins, longueur et fruit, une note mentholée en finale. Un vin plaisir.

SES DOUCEURS : soupe de fraises, tous desserts aux fruits rouges.

DISTRIBUTION : vente directe, cavistes, CHR

PRIX INDICATIF TTC DÉPART CAVE : 6,00 euros



ORTAS CAVE DE RASTEAU – Vallée du Rhône sud

Route des Princes d'Orange – 84110 Rasteau – 04 90 10 90 10 - rasteau@rasteau.com - www.rasteau.com

RASTEAU ROSÉ 2014 - VIN DOUX NATUREL

CÉPAGE : Grenache noir 100 % (*vignes de 50 ans, rosé de saignée, élevage court en cuves*)

DÉGUSTATION : robe rose chatoyant à nuance orangée. Nez fin, floral rose et pivoine, fruits rouges cerise-fraise, une touche estragon et garrigue thym-romarin. Bouche intense et fruitée pomme au four légèrement caramélisée, poivre blanc, finale assez longue et fraîche.

SES DOUCEURS : desserts aux fruits rouges.

DISTRIBUTION : vente directe

PRIX INDICATIF TTC DÉPART CAVE : 8,60 euros



RASTEAU DORÉ - VIN DOUX NATUREL

CÉPAGE : Grenache noir 100 % (*vignes de 50 ans et plus, rosé de pure saignée, 50 % élevé 12 mois en barriques*). Cette cuvée n'est vinifiée que lors des millésimes exceptionnels.

DÉGUSTATION : robe rose orangé. Nez complexe fruits secs noix, prune reine-claude, caramel, fines épices safran-muscade, zeste d'orange. Bouche fondue et persistante, croquante et fruitée abricot et pêche, assez longue sur une note épicée-poivrée.

SES DOUCEURS : crème brûlée, glace caramel au beurre salé.

DISTRIBUTION : vente directe

PRIX INDICATIF TTC DÉPART CAVE : 8,80 euros



RASTEAU ROUGE - VIN DOUX NATUREL

CÉPAGE : Grenache noir 100 %

DÉGUSTATION : robe grenat dense. Nez cerise, cacao, poivre noir et une touche de tabac blond. Bouche joliment structurée entre tanins, fraîcheur et fruit, assez longue sur le noyau de cerise et le poivre.

SES DOUCEURS : figues rôties, carré de chocolat noir, tous les desserts chocolat et fruits rouges.

DISTRIBUTION : vente directe

PRIX INDICATIF TTC DÉPART CAVE : 8,80 euros



RASTEAU VINTAGE AMBRÉ 2012 - VIN DOUX NATUREL

CÉPAGE : Grenache noir 100 % *Cette cuvée n'est vinifiée que lors des millésimes exceptionnels.*

DÉGUSTATION : robe lumineuse, orangé-tuilé. Nez très intense et complexe pâte de coing, pomme caramélisée, toute une gamme de fruits confits, confiture de fraise..., une note clou de girofle, bergamote. En bouche, la suavité est équilibrée d'une belle fraîcheur jusqu'à la finale sur les fruits confits.

SES DOUCEURS : orangettes, pomme au four, tarte tatin de coing.

POINT DE VENTE : vente directe

PRIX INDICATIF TTC DÉPART CAVE : 13,45 euros



RASTEAU SIGNATURE 2011 - VIN DOUX NATUREL

CÉPAGE : Grenache noir 100 % *Mutage sur marc*, cette cuvée n'est vinifiée que lors des millésimes exceptionnels.

DÉGUSTATION : robe grenat à nuance pourpre, très dense. Nez intense et de grande complexité, fruité griotte confite et figue très mûre, épicé cannelle, vanille et poivre noir, réglissé et minéral avec des arômes de cailloux chauffés, enfin fève de cacao, résineux et garrigue. Bouche gourmande, intense et fraîche, très harmonieuse et croquante, dotée d'une bonne structure tanique, et persistante sur le poivre.

SES DOUCEURS : forêt noire, chocolat au piment ou carré de chocolat amer.

DISTRIBUTION : vente directe, cavistes

PRIX INDICATIF TTC DÉPART CAVE : 13,45 euros



CAVE DE VISAN – Vallée du Rhône sud

BP 22 – 84280 Visan – 04 90 28 50 80 / 89 – cave@coteaux-de-visan.fr – coteaux-de-visan.fr

SAINT VINCENT 2014 - AOP Visan Côtes du Rhône Villages rouge

CÉPAGES : Grenache, Mourvèdre, Syrah, issus de vieilles vignes vendangées à la main.

DÉGUSTATION : robe grenat lumineuse. Nez fruits noirs cassis-mûre, une note minérale et sous-bois, réglisse zan, poivre noir. Bouche ample et fondue, équilibrée entre des tanins présents et le fruit, longue finale sur le poivre.

SA DOUCEUR : le chocolat noir.

DISTRIBUTION : vente directe

PRIX INDICATIF TTC DÉPART CAVE : 11,05 euros



ANCESTRUM 2012 GEWURZTRAMINER – Alsace

Seulement réalisé les meilleures années.

CÉPAGE : Gewurztraminer 100 %

DÉGUSTATION : nez intense fruits tropicaux litchi-mangue-ananas, épice cardamome-cannelle, une note florale. Bouche ample et puissante, harmonieuse entre fruits et épices (Andreas Larsson, mai 2016).

SES DOUCEURS : tarte aux pommes et aux amandes, glace au miel, salade de litchis.

DISTRIBUTION : vente directe

PRIX INDICATIF TTC DÉPART CAVE : 19,95 euros



ANCESTRUM 2012 PINOT GRIS - Alsace

CÉPAGE : Pinot gris 100 %

DÉGUSTATION : nez fin et élégant. Bouche harmonieuse, bel équilibre entre douceur, épices et fruit.

SES DOUCEURS : vacherin glacé, salade de fruits exotiques.

DISTRIBUTION : vente directe

PRIX INDICATIF TTC DÉPART CAVE : 17,95 euros



STEINGOLD 2014 PINOT GRIS - Alsace

CÉPAGE : Pinot gris 100 %

DÉGUSTATION : robe or pâle, brillante et limpide. Nez très expressif, zestes d'agrumes, fleurs blanches. Bouche fraîche, longue persistance aromatique, grand équilibre.

SES DOUCEURS : tarte aux fruits jaunes, dessert glacé, salade de fruits exotiques.

DISTRIBUTION : vente directe

PRIX INDICATIF TTC DÉPART CAVE : 13,50 euros



STEINGOLD 2010 GEWURZTRAMINER - Alsace

CÉPAGE : Gewurztraminer 100 %

DÉGUSTATION : robe dorée aux reflets argentés. Nez complexe et frais, fruits à chair blanche (pêche, poire william, litchi, raisin muscat), épices gingembre-cumin, floral miellé, notes de frangipane et agrumes confits. Bouche très équilibrée entre fraîcheur et suavité, harmonieuse association pureté-complexité, une touche de piment, curry doux en finale, très longue persistance aromatique.

SES DOUCEURS : frangipane, tartes ou crumble aux fruits à chair blanche, salade de fruits exotiques.

DISTRIBUTION : vente directe

PRIX INDICATIF TTC DÉPART CAVE : 13,90 euros



DOMAINES DOPFF & 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

GRAND CRU SPOREN 2013 GEWURZTRAMINER - Alsace

CÉPAGE : Gewurztraminer 100 %

DÉGUSTATION : robe jaune pâle aux reflets brillants. Nez aux dominantes florales (rose, lilas, géranium) et fruits exotiques ananas-litchi. Bouche puissante et fruitée, très belle attaque. Vin corsé et bien équilibré, complexe, riche et chaleureux.

SES DOUCEURS : ananas flambé, tarte tiède aux mirabelles, glace au romarin ou à la cannelle.

DISTRIBUTION : vente directe

PRIX INDICATIF TTC DÉPART CAVE : 18,00 euros



LES SORCIÈRES 2011 GEWURZTRAMINER - Alsace

CÉPAGE : Gewurztraminer 100 %

DÉGUSTATION : robe or reflet émeraude. Nez subtil et élégant, fruits confits coing-poivre-pomme, fruits secs raisin de smyrne et abricot, poivre gris, amande, noix, herbes aromatiques et rose. Bouche riche, soyeuse et fine, fruitée, une touche de piment d'Espelette.

SES DOUCEURS : tarte aux abricots, bananes flambées, succès aux noix.

DISTRIBUTION : vente directe

PRIX INDICATIF TTC DÉPART CAVE : 14,50 euros



SÉLECTIONS DE GRAINS NOBLES 2009 GEWURZTRAMINER - Alsace

CÉPAGE : Gewurztraminer 100 %

DÉGUSTATION : robe or intense limpide et lumineuse. Nez joliment fruité melon, mangue, papaye, abricot, pêche jaune, fleurs blanches, rose et genêt, poivre blanc. Bouche ample et harmonieuse, ronde et fondue de l'attaque à la finale, qui persiste sur le poivre blanc avec beaucoup de fraîcheur.

SES DOUCEURS : soupe de fruits exotiques, sorbets, tarte tatin, tarte aux pignons de pin et au miel, croquant de noisettes et coulis de cassis, gâteau fondant au chocolat, truffes, châtaignes.

DISTRIBUTION : vente directe

PRIX INDICATIF TTC DÉPART CAVE : 45,00 euros



LES TERRASSES 2007 GEWURZTRAMINER LE CLOS CHÂTEAU D'ISENBURG - Alsace

CÉPAGE : Gewurztraminer 100 %

DÉGUSTATION : robe or profond brillant. Nez subtil ananas, mangue, abricot confit, floral blanc, épices douces, cannelle-vanille, poivre blanc. Bouche assez complexe et longue sur les agrumes.

SES DOUCEURS : soupe de figes fraîches à la rhubarbe avec ses madeines au miel de sapin des Vosges AOC.

DISTRIBUTION : vente directe

PRIX INDICATIF TTC DÉPART CAVE : 35,00 euros



LES MAQUISARDS 2011 PINOT GRIS - Alsace

CÉPAGE : Pinot gris 100 %

DÉGUSTATION : robe jaune pâle, limpide. Nez complexe fumé et notes torréfiées, fruits secs et miel. Bouche très fruitée, ronde et puissante, fraîche, équilibrée et concentrée.

SES DOUCEURS : sorbet aux fruits blancs, panna cotta au miel.

DISTRIBUTION : vente directe

PRIX INDICATIF TTC DÉPART CAVE : 13,50 euros



LA VIGNERAY 2007 PINOT GRIS LE CLOS CHÂTEAU D'ISENBURG - Alsace

CÉPAGE : Pinot gris 100 %

DÉGUSTATION : robe dorée intense. Nez pâte de coing, épices safran, cannelle et curry doux, toasté, léger zeste confit, pâte d'amande. Bouche harmonieuse, pleine de vivacité, très aromatique, épicée et fruitée avec une belle finale sur agrumes et poivre.

SES DOUCEURS : salade d'agrumes, amandier.

DISTRIBUTION : vente directe

PRIX INDICATIF TTC DÉPART CAVE : 22,00 euros



FAMILLE JEAN-PIERRE RAMBIER

DOMAINE HAUT-LIROU - Languedoc Pic Saint-Loup

34270 St Jean de Cuculles – 04 67 55 38 50 – info@famillierambier.com – www.famillierambier.com

MAS DES COSTES 2014 – AOP Languedoc Pic Saint-Loup

CÉPAGES : Syrah 80 %, Grenache 20 %

DÉGUSTATION : robe rubis à nuance pourpre. Nez fruité mûr griotte, cassis, fraise des bois, mûre et myrtille, fumé, réglissé, une touche violette puis tabac blond. Bouche très harmonieuse, ample et équilibrée, une belle acidité et des tannins fondus, fruitée et épicée muscade-clou de girofle, réglissée-mentholée, belle persistance.

SA DOUCEUR : chocolat noir au piment.

DISTRIBUTION : vente directe, cavistes, CHR

PRIX INDICATIF TTC DÉPART CAVE : 14,50 euros



ESPRIT 2013 - AOP Languedoc Pic Saint-Loup

CÉPAGES : Syrah 70 %, Grenache 20 %, Mourvèdre 10 %

DÉGUSTATION : robe noire exprimant la profondeur. Nez frais de fruits confiturés et une touche de menthe. Bouche soyeuse et gourmande, concentration, élégance, puissance, tabac, minéral caillou, magnifique. Expression d'un terroir et concentration de maturité.

SES DOUCEURS : moelleux au chocolat, pain perdu aux fruits rouges.

DISTRIBUTION : vente directe, cavistes

PRIX INDICATIF TTC DÉPART CAVE : 25,00 euros



LE MOULIN DE LA ROQUE - Bandol

1 route des Sources – 83330 Le Castellet – 04 94 90 10 39 – cave@laroque-bandol.fr - www.laroque-bandol.fr



ESPRIT TERROIRS GALETS DU TRIAS 2012 - AOC Bandol

CÉPAGES : Mourvèdre 95 %, Carignan 5 %

DÉGUSTATION : robe rubis avec des reflets grenat. Nez complexe cerise noire, garrigue thym-laurier, une touche mentholée, cuir, notes toastées, grillées, tabac cigare, poivre noir, muscade. Bouche ronde, harmonieuse, riche et fondue, jolie longueur épicée.

SES DOUCEURS : chocolat noir aux fruits rouges, fondue au chocolat noir.

DISTRIBUTION : vente directe, cavistes, CHR

PRIX INDICATIF TTC DÉPART CAVE : 22,00 euros



ESPRIT TERROIRS SABLES ROUGES 2012 - AOC Bandol

CÉPAGES : Mourvèdre 95 %, Carignan 5 %

DÉGUSTATION : robe grenat profond. Nez fruits noirs confits cassis-mûre-framboise, cuir, épices muscade et clou de girofle. Bouche élégante et fondue, très longue persistance sur le fruit.

SES DOUCEURS : chocolat noir aux épices, poire pochée et chocolat chaud.

DISTRIBUTION : vente directe, cavistes, CHR

PRIX INDICATIF TTC DÉPART CAVE : 22,00 euros



CAVE DE TAIN L'HERMITAGE – Vallée du Rhône nord

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

LES HAUTS DE PAVIÈRES 2013 - Cornas

CÉPAGE : Syrah 100 %

DÉGUSTATION : robe grenat profond. Nez intense baies rouges et noires, épice clou de girofle et cannelle, cardamome, une note torréfiée fève de cacao, puis réglisse-vanille. Bouche puissante et gourmande, dominée par le fruit et le cacao, très jolie structure tanins-acidité, longue persistance sur le cigare.

SA DOUCEUR : carré de chocolat noir.

DISTRIBUTION : GMS (Carrefour, Casino)

PRIX TTC INDICATIF CONSOMMATEUR : 19,50 euros



GMS

ARÈNES SAUVAGES 2014 - Cornas

CÉPAGE : Syrah 100 %

DÉGUSTATION : robe intense et sombre aux reflets cerise. Nez puissant et racé fruits à noyau et cuir patiné. Bouche riche, ample et équilibrée, tanins polis, notes de fruits noirs cassis-mûre, épices douces, pain grillé, une pointe de réglisse. Un très beau Cornas, subtil, tout en longueur et élégance.

SA DOUCEUR : carré de chocolat.

DISTRIBUTION : vente directe, cavistes, CHR

PRIX INDICATIF TTC DÉPART CAVE : 42,90 euros (150 cl en caisse bois)



VIN DE PAILLE 2011 - Hermitage blanc - LIQUOREUX

CÉPAGE : Marsanne 100 % (grappes séchées à l'air libre)

DÉGUSTATION : nez complexe et intense, abricot, note lactée, fleurs séchées, nougat. Bouche gourmande pêche, orange, citron, miel, amande (*Andrew Jefford, The World of Fine Wines Issue 50*).

SES DOUCEURS : desserts à base de fruits confits, miel ou chocolat.

DISTRIBUTION : vente directe, cavistes, belles tables

PRIX INDICATIF TTC DÉPART CAVE : 80,10 euros en coffret



YNSOLITE – Blanc de Noir – DEMI-SEC

CÉPAGE : Syrah 100 %

DÉGUSTATION : robe translucide. Nez très fin, citronné et légèrement grillé. Bulle fine, bouche fraîche et harmonieuse.

SES DOUCEURS : macarons, mignardises.

DISTRIBUTION : vente directe, cavistes, CHR

PRIX INDICATIF TTC DÉPART CAVE : 10,30 euros



VIDAL FLEURY – Vallée du Rhône du nord au sud

48 route de Lyon – 69420 Tupin et Semons - 04 74 56 10 18 - contact@vidal-fleury.com - www.vidal-fleury.com

LA CHATILLONNE 2010 - Côte-Rôtie Côte Blonde

CÉPAGES : Syrah 88 %, Viognier complanté 12 %

DÉGUSTATION : robe rouge profond avec des reflets noirs. Nez intense et complexe cassis, poivre, cannelle, fumé, tabac, olive noire, buis. Bouche très ronde, fraîche, structure serrée, cerise, cassis, épices (poivre, noix muscade), violette, longue persistance.

SES DOUCEURS : fromage de brebis et confiture de cerise noire, chocolat noir.

DISTRIBUTION : vente directe, cavistes, CHR

PRIX INDICATIF TTC DÉPART CAVE : 72,45 euros



RÉSERVE VIDAL-FLEURY 2014 - Muscat de Beaumes-de-Venise - MOELLEUX

CÉPAGE : Muscat Petit Grain 100 %

DÉGUSTATION : robe jaune avec des éclats dorés. Nez expressif litchi, pamplemousse, écorce d'orange, abricot sec, menthe poivrée, miel. Bouche ample et fraîche, miel, pêche blanche, pamplemousse, longue finale.

SES DOUCEURS : desserts à base de fruits, glace, chocolat noir corsé.

DISTRIBUTION : vente directe, cavistes, CHR

PRIX INDICATIF TTC DÉPART CAVE : 22,10 euros



LES GROUPEMENTS DE VIGNERONS

2000 VINS D'ARDÈCHE Vallée du Rhône sud

CAVE COOPÉRATIVE D'ALBA LA ROMAINE

La Planchette - 07400 Alba La Romaine - 04 75 52 40 23 - cave.alba@free.fr, caveau : contact@caveau-alba.fr – caveau-alba.fr

NINON 2015 - IGP Ardèche - MOELLEUX

CÉPAGE : Muscat à petits grains 100 %

DÉGUSTATION : robe jaune or, reflets dorés, brillant, très lumineux. Nez séduisant, puissant, floral rose, réglisse, fruits confits. Bouche élégante, ronde, équilibrée.

SES DOUCEURS : nougat glacé, touron.

DISTRIBUTION : vente directe, village des producteurs, CHR

PRIX INDICATIF TTC DÉPART CAVE : 12,50 euros



CAVE COOPÉRATIVE DE LABLACHÈRE

La Vignolle - 07230 Lablachère - 04 75 36 65 37 – contact@cave-lablachere.com – www.cave-lablachere.fr

SAVEURS D'AUTOMNE 2015 - IGP Ardèche - MOELLEUX

CÉPAGE : Viognier 100 %

DÉGUSTATION : robe jaune or. Nez ample, complexe, intense et velouté, fruits exotiques.

SES DOUCEURS : desserts au chocolat.

DISTRIBUTION : vente directe, CHR

PRIX INDICATIF TTC DÉPART CAVE : 9,20 euros



DOMAINE DE PECOULAS

Pecoulas - 07150 Lagorce – Tél /Fax 04 75 37 12 01 - domaine-de-pecoulas@wanadoo.fr – www.domainedepecoulas.fr

FOLIE DOUCE 2015 - IGP Ardèche - MOELLEUX

CÉPAGE : Viognier 100 %

DÉGUSTATION : robe jaune or cuivré, brillant. Nez fruits confiturés, rhubarbe, agrumes confits. Bouche, ample et équilibrée, fruitée abricot, note mentholée.

SES DOUCEURS : poêlée de châtaigne, tarte tatin.

DISTRIBUTION : vente directe, CHR

PRIX INDICATIF TTC DÉPART CAVE : 11,50 euros



DOMAINE DE VIGIER

Vallée de l'Ibie – 07150 Lagorce - 04 75 88 01 18 - duprefils@wanadoo.fr – www.domaine-de-vigier.com

CUVÉE MATHILDE 2014 - IGP Ardèche mention Coteaux de l'Ardèche - MOELLEUX

CÉPAGE : Viognier 100 %

DÉGUSTATION : robe jaune or soutenu. Nez fin, frais très intense, figes, dattes, ananas confit. Bouche riche et longue, fruits confits, miel, notes torréfiées.

SES DOUCEURS : desserts au chocolat.

DISTRIBUTION : vente directe, cavistes, CHR

PRIX INDICATIF TTC DÉPART CAVE : 9,90 euros



DOMAINE VIGNE

Vallée de l'Ibie - 07150 Lagorce - 04 75 37 19 00 – contact@domainevigne.fr - www.domaine-vigne.com/

LA TREILLE D'OR 2015 - IGP Ardèche - MOELLEUX

CÉPAGES : Muscat à petits grains 80 %, Viognier 20 %

DÉGUSTATION : robe jaune or lumineuse. Nez pêche blanche, poire, litchi accompagné d'un bouquet de roses. Bouche équilibrée entre douceur et fraîcheur.

SES DOUCEURS : desserts au chocolat, crème de châtaignes, salade de fruits.

DISTRIBUTION : vente directe

PRIX INDICATIF TTC DÉPART CAVE : 9,00 euros



LES CAVES VIVARAISES

La Prade - 07200 St Etienne de Fontbellon - 04 75 93 75 73 - caves.vivaraises@wanadoo.fr

LES PARFUMS OUBLIÉS 2015 - IGP Ardèche - MOELLEUX

CÉPAGE : Viognier 100 %

DÉGUSTATION : robe jaune or. Nez très intense, fin et concentré, mangue mûre, fruits confits. Bouche harmonieuse, fruitée, fraîche.

SES DOUCEURS : salade de fruits, desserts au chocolat.

DISTRIBUTION : vente directe, CHR

PRIX INDICATIF TTC DÉPART CAVE : 8,90 euros



VIGNERONS ARDÉCHOIS

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

SECRET D'AUTOMNE 2015 - IGP Ardèche - MOELLEUX

CÉPAGES : Viognier, Sauvignon

DÉGUSTATION : robe dorée, brillante. Nez séduisant, fruits confiturés, abricot, agrumes. Bouche élégante, ronde et équilibrée.

SA DOUCEUR : nougat glacé.

DISTRIBUTION : GMS régionale

PRIX TTC INDICATIF CONSOMMATEUR : entre 7,00 et 7,50 euros



DOUCEURS D'ORÉLIE 2015 - IGP Ardèche - MOELLEUX

CÉPAGES : Viognier, Sauvignon

DÉGUSTATION : robe jaune or, reflets dorés, brillante et lumineuse. Nez fruits confiturés, miel, abricot confit, pâte d'amande, agrumes. Bouche équilibrée, fruitée abricot, agrumes confits, miel de châtaigne.

SA DOUCEUR : desserts au chocolat.

DISTRIBUTION : vente directe, cavistes, CHR

PRIX INDICATIF TTC DÉPART CAVE : 8,00 euros



VENDANGES D'OCTOBRE 2015 - IGP Ardèche - MOELLEUX

CÉPAGE : Viognier 100 %

DÉGUSTATION : robe jaune aux reflets mordorés. Nez délicat, fruits confits, abricot, floral. Bouche tendre et suave, onctueuse, confiture d'abricot.

SES DOUCEURS : tarte fine, poêlée du vigneron (châtaigne).

DISTRIBUTION : vente directe, cavistes, CHR

PRIX INDICATIF TTC DÉPART CAVE : 10,90 euros



CAHORS

Château Eugénie

Rivière Haute – 46140 Albas – 05 65 30 73 51 – couture@chateaeugenie.com – www.chateaeugenie.com

HAUTE COLLECTION 2013 - Cahors

CÉPAGE : Malbec 100 %

DÉGUSTATION : nez intense groseille, mûre, cassis, violette, note chocolatée. Bouche ample, fraîche, fondue et équilibrée.

SA DOUCEUR : assortiment de chocolats de différentes origines (+70 % de cacao) éventuellement à l'arôme café, pain d'épices, tiramisu, muffin chocolat-myrtilles, macaron chocolat/cassis, moelleux au chocolat (fort % de cacao), poires cuites au vin rouge, entremet de châtaigne au chocolat.

DISTRIBUTION : vente directe, CHR

PRIX INDICATIF TTC DÉPART CAVE : 22,50 euros



Château Lamartine

46700 Soturac - 05 65 36 54 14 - cahorslamartine@orange.fr - www.cahorslamartine.com

EXPRESSION 2012 - Cahors

CÉPAGE : Malbec 100 %

DÉGUSTATION : robe pourpre très profond. Nez intense et complexe, fruité cerise noire et cassis, notes grillées et fumées, raisin sec, cigare. Bouche à la fois ample et élégante, des tanins civilisés, grande fraîcheur, longue persistance chocolatée-réglissée.

SA DOUCEUR : cigare et carré de chocolat noir.

DISTRIBUTION : vente directe, CHR

PRIX INDICATIF TTC DÉPART CAVE : 25,00 euros



CHÂTEAU PAILLAS

46700 Floressas – 05 65 36 58 28 – info@paillass.com – www.paillass.com

LA SOURCE 2010 - Cahors

CÉPAGE : Malbec 80 %, Merlot 17 %, Tannat 3 %

DÉGUSTATION : robe rubis très profond, reflets grenat. Nez fin et intense fruits confiturés fraise-framboise-mûre, tabac blond, réglisse. Bouche gourmande aux tanins bien fondus, longue finale.

SA DOUCEUR : fondant au chocolat.

DISTRIBUTION : vente directe, cavistes, CHR

PRIX INDICATIF TTC DÉPART CAVE : 14,00 euros



CHÂTEAU PINERAIE

Leygues – 46700 Puy L'Évêque - 05 65 30 82 07 - chateaupineraie@wanadoo.fr – www.chateaupineraie.com

AUTHENTIQUE 2010 - Cahors

CÉPAGE : Malbec 100 %

DÉGUSTATION : robe encre noire. Nez fin, boisé grillé, notes florales et baies sauvages. Bouche ample, étoffée, tanins soyeux, bel équilibre tanins et fruit.

SES DOUCEURS : desserts chocolatés.

DISTRIBUTION : vente directe, CHR

PRIX INDICATIF TTC DÉPART CAVE : 20,00 euros



VINS DE SAVOIE

DOMAINE JEAN PERRIER & FILS

180 rue de la Jacquère - 73800 Les Marches - 04 79 28 11 45 - info@vins-perrier.com - www.vins-perrier.com

ROUSSETTE DE SAVOIE CUVÉE DIVINE 2010

CÉPAGE : Altesse 100 %

DÉGUSTATION : robe or profond de belle brillance. Nez fin et complexe, coing et confiture d'abricot, prune reine-claude, fruits secs noisette et amande, floral sureau, une touche épicée cannelle. Bouche ample et fraîche, longue sur les agrumes confits, une note minérale et miellée sur la longueur.

SES DOUCEURS : tarte tatin, brioche aux fruits confits.

DISTRIBUTION : : vente directe, cavistes, CHR

PRIX INDICATIF TTC DÉPART CAVE : 21.60 euros - *Chaque année une petite cuvée entre 1 000 et 3 000 bouteilles selon les disponibilités*



VENDANGES D'AUTOMNE CHIGNIN-BERGERON 2014, VIN DE FRANCE - MOELLEUX

CÉPAGE : Roussanne 100 %

DÉGUSTATION : robe dorée annonçant une bonne onctuosité. Nez frais estragon, aneth, fruits à chair blanche dominés par la poire williams, touche épicée bergamote, fumée, tabac blond. Bouche fraîche et élégante, croquante et persistante, fruits confits pêche et mangue.

SES DOUCEURS : vacherin pêche, tarte aux fruits, cheesecake.

DISTRIBUTION : vente directe, cavistes, CHR

PRIX INDICATIF TTC DÉPART CAVE : 24,00 euros (50 cl), botrytis.



CAVE DU PRIEURÉ – BARLET RAYMOND & FILS

73170 Jongieux le Haut - 04 79 44 02 22 - caveduprieure@wanadoo.fr – www.caveduprieure.fr

ÉOLE 2012 - LIQUOREUX

CÉPAGE : Chardonnay 100 %, passerillé sur cagettes

DÉGUSTATION : robe or intense. Nez intense et complexe, fruits secs amande-noix, fruits à chair blanche pomme-poire-coing. Bouche harmonieusement structurée entre fraîcheur et douceur, fruit présent jusqu'à une longue finale, gourmand et élégant.

SES DOUCEURS : un dessert en soi, avec un cigare et avec crème brûlée, gâteau aux noix.

DISTRIBUTION : vente directe, cavistes, CHR

PRIX INDICATIF TTC DÉPART CAVE : 15,00 euros (50 cl)



DOMAINE JEAN-FRANÇOIS QUÉNARD

Le Villard – 73800 Chignin - 04 79 28 08 29 - j.francois.quenard@wanadoo.fr - www.jfquenard.com

LE BERGERON D'ALEXANDRA 2012 vendanges tardives LIQUOREUX

Alexandra, une des 4 filles de Jean-François et Catherine Quénard, est danseuse professionnelle diplômée à Paris et à Budapest.

CÉPAGE : Roussanne 100 %

DÉGUSTATION : robe or profond brillante. Nez intense confiture d'abricot, mangue et mirabelle confite, caramel. Bouche gourmande, élégante et riche sur un très beau fruité, harmonieuse sur la fraîcheur avec une belle acidité sous-jacente.

SES DOUCEURS : une douceur seul en soirée, ou avec fraiser, tarte tatin pommes et abricots, tarte et sorbet mirabelles.

DISTRIBUTION : vente directe, CHR, cavistes

PRIX INDICATIF TTC DÉPART CAVE : 24,00 euros (50 cl) – *cuvée réservée aux beaux millésimes*



MONDEUSE ÉLISA 2015

Élisa, leur 4^{ème} fille, est née en 2000 tout comme cette cuvée, elle est très douée pour détecter les différents nez du vin.

CÉPAGE : Mondeuse 100 %

DÉGUSTATION : robe rubis à nuance pourpre. Nez groseille, réglisse cachou, poivre noir. Bouche équilibrée entre une jolie acidité, des tanins polis et du fruit frais, une touche cacaotée en finale.

SES DOUCEURS : tarte au chocolat noir.

DISTRIBUTION : vente directe, CHR, cavistes

PRIX INDICATIF TTC DÉPART CAVE : 14,80 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

CLOS COURTIN 2015 - Coteaux du Vendômois blanc – **DEMI-SEC**

CÉPAGE : Chenin 100 %

SA DOUCEUR : crumble aux pommes.

DISTRIBUTION : vente directe, cavistes, CHR

PRIX INDICATIF TTC DÉPART CAVE : 7,30 euros



L'OCRE JEANNE 2015 - Coteaux du Vendômois blanc – **DEMI-SEC**

CÉPAGE : Chenin 100 % (élevé en barriques)

DÉGUSTATION : robe claire brillante et lumineuse, teinte or-gris. Nez fumé, bergamote, raisin sec, noisette, pâte de coing, muscade. En bouche très droit et tendu, d'une belle minéralité, silex, long sur les fruits à chair blanche et agrumes confits, un vin tout en élégance et finesse.

SA DOUCEUR : tarte aux pommes.

DISTRIBUTION : vente directe, cavistes, CHR

PRIX INDICATIF TTC DÉPART CAVE : 8,00 euros



LE HAUT DU PARC 2015 - Coteaux du Vendômois blanc - **MOELLEUX**

CÉPAGE : Chenin 100 %

SES DOUCEURS : tarte aux fruits jaunes, pamplemousse rôti au miel.

DISTRIBUTION : vente directe, cavistes, CHR

PRIX INDICATIF TTC DÉPART CAVE : 13,00 euros les 50 cl – *issu de vendanges sur-mûries atteintes de pourriture noble.*



PATRICE COLIN

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

PENTE DES COUTIS 2015 - Coteaux du Vendômois blanc – **DEMI-SEC**

CÉPAGE : Chenin 100 %

DÉGUSTATION : robe dorée, de belle densité. Nez pomme verte et pomme cuite, une note toastée-briochée et miel, noisette. Bouche harmonieuse entre fraîcheur et fruit, la douceur est tempérée par la belle acidité du cépage, longue finale.

SES DOUCEURS : tarte tatin, tarte aux pommes ou poires, pommes au four aux épices douces.

DISTRIBUTION : vente directe, cavistes, CHR

PRIX INDICATIF TTC DÉPART CAVE : 9,80 euros



PASSERILLAGE 2011 - Coteaux du Vendômois blanc - **MOELLEUX**

CÉPAGE : Chenin 100 %

DÉGUSTATION : robe or intense, brillante. Nez intense et complexe, floral rose, épices douces muscade, fève de cacao, fruits blancs confits. Bouche ample et tonique, fruitée, épicée, très longue.

SES DOUCEURS : Paris-brest, crumble aux mirabelles, pêche-melba.

DISTRIBUTION : vente directe, cavistes, CHR

PRIX INDICATIF TTC DÉPART CAVE : 15,00 euros la bouteille de 50 cl



CAVE COOPÉRATIVE DU VENDÔMOIS

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

CHANT'GRIVES 2014 - Coteaux du Vendômois blanc – DEMI-SEC

CÉPAGE : Chenin 100 %

DÉGUSTATION : robe jaune citronné. Nez doux et fruité ananas-brugnon, pâte de coing, miel, puis minéral graphite et une touche fumée. Bouche suave équilibrée d'une belle acidité, gourmande, longue finale sur le poivre blanc.

SES DOUCEURS : tarte au citron meringuée ou aux abricots.

DISTRIBUTION : vente directe

PRIX INDICATIF TTC DÉPART CAVE : 7,00 euros



MONTGREFFIER 2014 - Coteaux du Vendômois blanc - MOELLEUX

CÉPAGE : Chenin 100 %

DÉGUSTATION : robe jaune or, limpide et brillante. Nez tendre miel, acacia, orange confite, évoluant sur le fruit ananas - confiture de pêches, notes fruits de la passion qui donnent du relief à l'ensemble. Bouche ample, volumineuse et très équilibrée, fruitée, notes de coings et de fruits confits, un ensemble complexe, suave et élégant.

SES DOUCEURS : tarte à l'abricot, douceur chocolatée.

DISTRIBUTION : vente directe - PRIX INDICATIF TTC DÉPART CAVE : 9,50 euros



VIGNOBLES & SIGNATURES

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

DOMAINE PAUL BLANCK

35 Grande Rue – BP 1 - 68240 Kientzheim - 03 89 78 23 56 - info@blanck.com - www.blanck.com

FURSTENTUM GEWURZTRAMINER VENDANGES TARDIVES 2011 - Alsace - MOELLEUX

CÉPAGE : Gewurztraminer 100 %

DÉGUSTATION : robe or franc brillante. Nez complexe et intense floral rose et violette, fruité abricot, melon, citron confit, litchi, épice, une touche fumée et bergamote. Bouche très harmonieuse entre suavité et minéralité, assez longue sur les épices, une touche finement pimentée, et des fruits exotiques.

SES DOUCEURS : tarte aux mirabelles, sorbet de fruits exotiques, crème brûlée, desserts au caramel.

DISTRIBUTION : vente directe

PRIX INDICATIF TTC DÉPART CAVE : 36,00 euros



FURSTENTUM RIESLING 2011 SÉLECTION DE GRAINS NOBLES - Alsace – LIQOREUX

CÉPAGE : Riesling 100 %

DÉGUSTATION : robe or profond. Nez minéral et très complexe déroulant des arômes infinis, fruits secs abricot, raisin de smyrne, amande et noix. Bouche gourmande et croquante, la douceur est équilibrée par une belle acidité. Élégance et longueur.

SES DOUCEURS : tarte tatin, sorbets, dessert glacé au cacao non sucré, brioche, meringue, chocolat aux zestes de citron.

DISTRIBUTION : vente directe

PRIX INDICATIF TTC DÉPART CAVE : 78,00 euros (50 cl)



DOMAINE CAUHAPÉ

64360 Monein – 05 59 21 33 02 - contact@cauhape.com - www.jurancon-cauhape.com

NOBLESSE DU TEMPS 2012 - Jurançon - MOELLEUX

CÉPAGE : Petit Manseng 100 % (*vignes de 25 ans*)

DÉGUSTATION : nez expressif et droit, fruits confits, miel et amande, belle fraîcheur agrumée et épicée. Bouche gourmande et bien structurée abricot confit, fruits à l'eau-de-vie, pomme cuite et truffe blanche, pâte de fruits et écorce d'orange puis notes grillées et torréfiées.

SES DOUCEURS : desserts aux pommes et aux agrumes.

DISTRIBUTION : vente directe, cavistes

PRIX INDICATIF TTC DÉPART CAVE : 28,70 euros



COULY-DUTHEIL

12 rue Diderot – B.P. 234 – 37502 Chinon cedex – 02 47 97 20 20 - info@coulyduthheil-chinon.com - www.coulyduthheil-chinon.com

MAJY BRUT DE FRANC ROSÉ - V.M.Q. Vin de fines bulles élaboré selon la méthode traditionnelle – seconde fermentation en bouteille

CÉPAGE : Cabernet franc 100 %

DÉGUSTATION : belle robe rose pâle, bulles fines. Nez frais de petits fruits rouges. Bouche ronde, ample, bulle crémeuse, gourmand et savoureux en finale.

SA DOUCEUR : cheesecake aux fruits rouges.

DISTRIBUTION : vente directe

PRIX INDICATIF TTC DÉPART CAVE : 12,10 euros



CHAMPAGNE DRAPPIER

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

CARTE D'OR - CHAMPAGNE - DEMI-SEC

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

DÉGUSTATION : bulle fine et aérienne, robe jaune pâle à nuance argentée. Nez fin et gourmand, agrumes, pêche de vigne, gelée de coing, ananas, zeste d'orange, notes florales, poivre blanc. Bouche fraîche, ronde et équilibrée où l'on retrouve les arômes du nez, longue et fine persistance sur le coing.

SES DOUCEURS : tartelette aux fraises, salade de fruits frais.

DISTRIBUTION : vente directe

PRIX INDICATIF TTC DÉPART CAVE : 31,25 euros



SAINT ANDRÉ DE FIGUIÈRE

B.P. 47 - 83250 La Londe Les Maures – 04 94 00 44 70 - figuier@figuiere-provence.com - www.figuier-provence.com

PREMIÈRE DE FIGUIÈRE 2014 - AOP Côtes de Provence

CÉPAGES : Mourvèdre, Syrah

DÉGUSTATION : robe rubis. Nez complexe, fruits noirs mûre-cassis, épices provençales, bâton de réglisse et fève de cacao. Bouche ample et fondue, soyeuse et équilibrée entre de fins tanins et le fruit, persistance épicée poivre noir et réglissée.

SES DOUCEURS : tarte au chocolat noir et aux épices.

DISTRIBUTION : vente directe, site internet, cavistes, CHR

PRIX INDICATIF TTC DÉPART CAVE : 17,05 euros



LAUBADE & DOMAINES ASSOCIÉS

LEDA S.A. – 285 rue Nationale – 33240 Saint André de Cubzac - 05 57 94 09 20 - contact@leda-sa.com - www.vignobles-lesgourgues.com

CHÂTEAU PEYROS GREENWICH 43 N 2012 - Madiran

CÉPAGE : Tannat 100 %

DÉGUSTATION : robe pourpre très profond à nuance noire. Nez prune, quetsche, figue, cassis, réglisse, chocolat, une note tabac-cigare, clou de girofle, muscade, cardamome. Bouche dense et équilibrée entre des tanins serrés, une belle fraîcheur.

SES DOUCEURS : gâteau au chocolat noir.

DISTRIBUTION : cavistes, CHR

PRIX INDICATIF TTC CONSOMMATEUR : 23,00 euros



DOMAINE ROLET PÈRE & FILS

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

VIN DE PAILLE 2009 - Arbois

CÉPAGES : Savagnin 40 %, Chardonnay 40 %, Poulsard 20 %

DÉGUSTATION : robe ambre, lumineuse et brillante. Nez intense, riche et complexe, fruits caramélisés, mangue et confiture de reine-claude, noix, une note de rancio, miel de sapin, très belle fraîcheur, une touche eucalyptus, épices douces. Bouche gourmande et ample, très harmonieuse entre fraîcheur, fruits confits et épices, longue finale poivrée-épicée.

SES DOUCEURS : succès aux noix, pommes au four, tatin de mangue, compotée et sorbets mirabelles.

DISTRIBUTION : vente directe

PRIX INDICATIF TTC DÉPART CAVE : 24,00 euros



LES SPIRITUEUX DE VIGNOBLES & SIGNATURES

ROGER GROULT

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

CALVADOS PAYS D'ÂUGE 3 ANS RESERVE

DÉGUSTATION : robe jaune clair, brillante. Nez fruité, fleurs blanches, finale gourmande. Bouche vive et fraîche.

SES DOUCEURS : chocolats noirs assez amers, desserts à la pomme (tarte tatin), et en digestif à température ambiante ou givré.

DISTRIBUTION : vente directe

PRIX INDICATIF TTC DÉPART CAVE : 30,00 euros les 70 cl



Calvados Groult
« Réserve 3 ans »
WORLD'S BEST CALVADOS
World Drinks Awards 2016
(London, UK)



CALVADOS 12 ANS D'ÂGE

DÉGUSTATION : robe orange clair, tuilée. Nez très frais sur le fruit et la fleur, pomme douce mature. Bouche épicée, note fruitée, finale sur un zeste d'orange confit.

SES DOUCEURS : desserts au chocolat, à la pomme et en digestif à température ambiante.

DISTRIBUTION : vente directe

PRIX INDICATIF TTC DÉPART CAVE : 59 euros les 70 cl

DOYEN D'ÂGE

DÉGUSTATION : robe légèrement tuilée. Nez doucement fumé, boîte à cigare. Bouche florale, fleur d'oranger, gousse de vanille, ensemble agréable, marqué gingembre confit.

SES DOUCEURS : desserts au chocolat, à la pomme et en digestif à température ambiante.

DISTRIBUTION : vente directe

PRIX INDICATIF TTC DÉPART CAVE : environ 140 euros les 70 cl - Disponible en 700 ml, 150 cl, 250 cl.



LAUBADE & DOMAINES ASSOCIÉS

LEDA S.A. – 285 rue Nationale – 33240 Saint André de Cubzac - 05 57 94 09 20
contact@leda-sa.com - www.vignobles-lesgourgues.com

INTEMPOREL HORS D'ÂGE – Bas Armagnac

CÉPAGES : Baco largement majoritaire, Ugni-Blanc, Folle Blanche, Colombar. Distillation « maison » simple et séparée, cépage par cépage.

DÉGUSTATION : robe ambrée foncée. Nez fruits confits, épices, vanille, chêne et pruneau. Le Colombar apporte ses caractéristiques épicées et poivrées. En bouche, il est racé, puissant et riche, son rancio typique des vieux bas armagnacs est net et persistant.

SES DOUCEURS : crumble aux poires et gousse de vanille et/ou salade d'orange à la cannelle.

DISTRIBUTION : cavistes, CHR

PVC TTC (CAVISTE) : 48,00 euros



CHÂTEAU DE LAUBADE VSOP – Bas Armagnac

CÉPAGE : L'Ugni-Blanc et la Folle Blanche majoritaires

DÉGUSTATION : robe jaune or. Nez fruits mûrs, prune, pâtisserie, vanille, agrume. En bouche, suave, délicat, avec une belle longueur.

SA DOUCEUR : salade d'oranges.

DISTRIBUTION : cavistes, CHR

PVC TTC (CAVISTE) : 39,00 euros



COGNAC XO BORDERIES - Camus

Uniquement élaboré à partir d'eaux-de-vie 100% Borderies et vieilli lentement en fûts de chêne

DÉGUSTATION : notes fruitées, épicées et gourmandes avant d'évoluer dans l'expression rare d'une finale aux nuances florales persistantes.

SES DOUCEURS : macarons (rose, violette, vanille, caramel salé)

DISTRIBUTION : cavistes, CHR

PVC TTC (CAVISTE) : 139 euros les 70 cl

