



CATALOGUE

# Vins & Champagnes





# SOMMAIRE

Languedoc Roussillon

Sud-Ouest

Bordeaux

Vallée de la Loire

Bourgogne & Beaujolais

Provence & Corse

Vallée du Rhône

Vins du Monde

Champagne & Méthode

Ancestrale

Vin de France

Les Bibs

POUR MIEUX VOUS REPÉRER, SUIVEZ LES ICÔNES !



**Blanc sec**



Moins de 4€



**Blanc doux**



Entre 4€ et 6€



**Rouge**



Entre 6€ et 10€



**Rosé**



À l'apéritif



Charcuteries



Salades



Fromages



Viandes rouges



Gibiers



Viandes blanches



Poissons



Plus de 10€



Fruits de mer



Plats mijotés



Plats épicés



Grillades



Desserts

# Les vignobles & leurs principaux cépages

## Champagne

## Alsace

## Vallée de la Loire

- Cabernet Franc
- Sauvignon Blanc
- Chenin Blanc
- Gamay
- Muscadet
- Pinot Noir

- Pinot Noir
- Pinot Meunier
- Chardonnay

- Riesling
- Sylvaner
- Pinot Noir
- Gewurztraminer
- Pinot Blanc

## Jura

- Savagnin
- Poulsard
- Trousseau

## Bourgogne

- Chardonnay
- Aligoté
- Pinot Noir
- Gamay

## Beaujolais

- Gamay

## Vallée du Rhône

- Syrah
- Grenache
- Mourvèdre
- Roussanne
- Viognier

## Bordeaux

- Merlot
- Cabernet Franc
- Cabernet Sauvignon
- Malbec
- Sauvignon
- Sémillon

## Sud-Ouest

- Cabernet Sauvignon
- Cabernet Franc
- Merlot
- Malbec
- Négrette
- Duras
- Gros manseng
- Petit manseng
- Sauvignon Blanc
- Colombard
- Loin de l'oeil
- Mauzac

## Languedoc-Roussillon

- Grenache
- Cinsault
- Mourvèdre
- Tibouren
- Syrah
- Picpoul
- Grenache blanc
- Roussanne
- Clairette

## Provence

- Grenache
- Cinsault
- Mourvèdre
- Tibouren
- Syrah

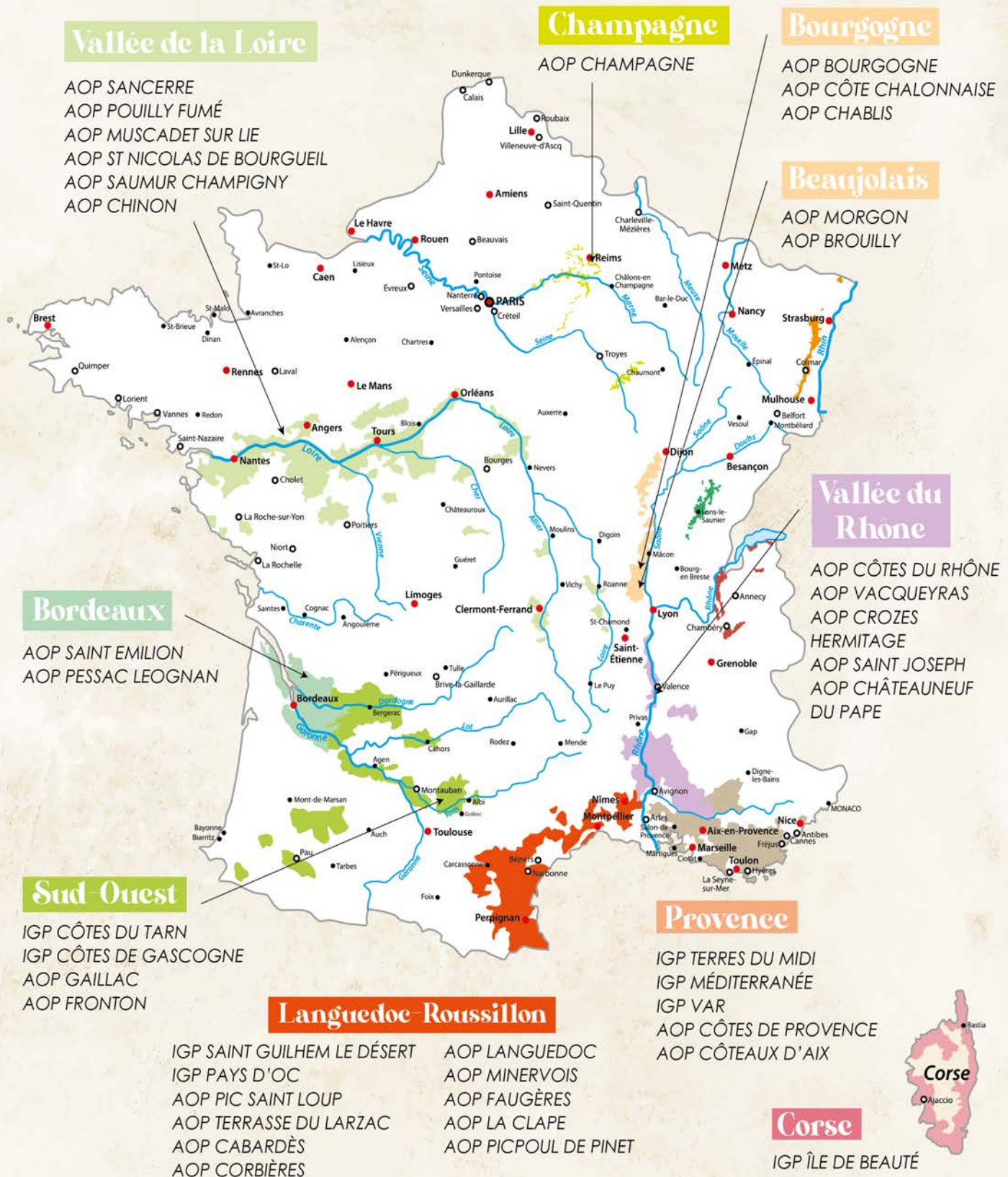
## Corse

- Sciacarellu
- Grenache
- Vermentinu
- Nielluccio

- Vignoble d'Alsace
- Vignoble de Bordeaux
- Vignoble de Bourgogne
- Vignoble de Champagne
- Vignoble de Corse
- Vignoble du Jura
- Vignoble du Languedoc-Roussillon
- Vignoble de Provence
- Vignoble de Savoie
- Vignoble du Sud-Ouest
- Vignoble de la vallée de la Loire
- Vignoble de la vallée du Rhône

- Cépages rouges
- Cépages blancs

# Les appellations distribuées par Raymond Boissons



# Servir son vin à la bonne température

Le vin est un produit à considérer avec délicatesse, en particulier pour ce qui est de sa température de conservation et de service. En effet, si vous souhaitez le déguster à sa juste valeur, en ne passant pas à côté de ses arômes et des saveurs, il est nécessaire d'anticiper et de le servir à la bonne température.



Rouge léger, à boire jeune : 12 – 14 °C

Rouge fin et élégant : 14 – 16 °C

Rouge puissant et tannique : 16 – 18 °C



Blanc sec et léger : 9 – 11 °C

Blanc moelleux ou liquoreux : 10 – 12 °C



Le rosé devra être servi entre 10 et 12°C, voire entre 8 et 10°C si vous voulez profiter de son côté désaltérant.



Champagne Brut, servi en apéritif :  
6° - 9°C

Champagnes millésimés ou Cuvée spéciale : 10° et 12°

# La classification des vins

## Vins AOP / AOC

L'appellation d'origine contrôlée (AOC) est apparue en France dans le milieu des années 1930. Elle avait pour but de lutter contre les fraudes et de protéger le nom du vin, ses caractéristiques et les spécificités liées à un terroir délimité. L'AOC est la plus prestigieuse des appellations françaises et suit un cahier des charges très strict. Sa mission est de défendre les typicités régionales des vins et les pratiques viticoles et œnologiques qui sont conformes aux usages locaux.



Elle contrôle ainsi l'emplacement de la culture, les cépages utilisés, les rendements par hectares, les techniques de vinification ainsi que les degrés d'alcool. Cette appellation est la plus exigeante et, en théorie également la plus qualitative. L'appellation d'origine protégée (AOP) est une appellation apparue en 2009. Elle est différente de l'AOC par sa reconnaissance au niveau européen. L'acronyme AOC - " Appellation d'Origine Contrôlée " - est l'ancien terme utilisé pour désigner les actuels " AOP ".



## Vins IGP

Créée en 1992, l'IGP est une dénomination européenne. Elle a remplacé en 2009 l'appellation française "Vins de Pays" créée en 1968. L'IGP possède comme l'AOC un cahier des charges à respecter mais plus ouvert et plus souple. Elle protège les vins dont au moins une des étapes de la culture ou bien de la vinification a lieu dans la zone géographique relative à l'appellation. La zone géographique est donc plus

large. La liberté offerte aux viticulteurs et vigneron sur le choix du cépage et sur leurs méthodes de production, permet d'obtenir des vins surprenants et uniques. En France on compte 74 vins d'IGP regroupés en trois types : les IGP régionales, les IGP départementales et de petites zones. Les vins d'IGP représentent un tiers de la production viticole française.

## Vins VSIG – Vin de France

Cette mention remplace la catégorie vin de table. Elle ne répond à aucun cahier des charges. Cette catégorie est plus permissive, que ça soit sur la définition de la zone géographique, ou pour l'utilisation des cépages. Toutefois, les VSIG ont la possibilité d'indiquer une mention de cépage et/ou de millésimes avec certification sous contrôle de FranceAgriMer.

De nombreux viticulteurs et vigneron font aujourd'hui le choix de rester en VSIG. Cela leur permet de conserver une certaine liberté d'action afin de produire des vins surprenants qui sortent des sentiers battus.



# Votre Carte des Vins

Sélectionnez et réalisez votre future carte avec Lionel, notre responsable vins, qui vous conseillera et vous guidera sur une sélection équilibrée et adaptée à votre offre consommateur.

## Les Mentions obligatoires

- ▶ Le prix indiqué en euros, toutes taxes comprises et service compris
- ▶ La quantité (en cl) : reprendre le volume mentionné sur la bouteille. La mention est aussi obligatoire pour la vente de vins au verre, en pichet ou en carafe.  
N.B. Pour le service au détail (apéritifs, vin au verre...), il s'agit du volume effectivement servi au consommateur dans le verre (ex : verre 12 cl)
- ▶ La désignation des vins : Pour les vins bénéficiant d'une indication géographique (AOP/AOC, IGP)
  - AOP ou AOC + Nom de l'appellation.
  - « Vins de pays » ou « IGP » + Nom de l'indication protégée.
  - Pour les vins sans indication géographique (c'est-à-dire ni AOP/AOC ni IGP) Nom du produit (dénomination légale)

## Les Mentions facultatives

- ▶ Nom de l'exploitation (exemple : nom de château) ;
- ▶ Millésime (pour être mentionné sur une carte, il faut être sur qu'il soit disponible, sinon il s'agit d'une pratique commerciale trompeuse qui est un délit).
- ▶ Nom de la marque commerciale (Nom de la cuvée ou nom du produit) ;
- ▶ Nom du cépage ;
- ▶ Médaille ou récompense (seul le vin effectivement primé dans un concours officiel reconnu peut-être présenté sous une distinction) ;
- ▶ Référence au mode de production biologique ou à tout autre mode de production ;
- ▶ Mention complémentaire type « cru classé », vin de propriété ou de négoce, second vin du château ;
- ▶ Appréciation libre du restaurateur comme « cuvée du patron » ou « Cuvée coup de cœur ».







# VIGNOBLES DU LANGUEDOC ROUSSILLON

**SUPERFICIE** : 236 000 hectares de vignes en Languedoc et 7 000 en Roussillon

**PRODUCTION** : 12 millions d'hectolitres de vin produits par an, dont environ 15 % de vins blancs secs et 85% de vins rouges et vins doux naturels.

La région viticole du Languedoc-Roussillon est la plus vaste de France et une des plus vaste du monde. Elle s'étend sur près de 243 milliers d'hectares, de la frontière espagnole au delta du Rhône. Les vignobles languedocien et roussillonnais, réunis sous une même étiquette administrative mais présentant des caractéristiques propres, couvrent 4 départements : le Gard, l'Hérault, l'Aude, les Pyrénées-Orientales.

*Nos Coups de* 

IGP PAYS D'OC  
**Domaine Maurel**  
Chardonnay

p.12

AOP MINERVOIS  
**Domaine  
de Paguignan**

p.18

AOP FAUGÈRES  
**Domaine  
Grezan**

p.19

AOP PIC ST LOUP  
**Château Laneyre**  
Cuvée Costes d'Aleyrac

p.21

# VIGNOBLES DES 3 CHÂTEAUX



Entre Cévennes et Méditerranée, aux portes nord de Montpellier, bienvenue au pied du Pic Saint-Loup et du Causse de l'Hortus. C'est dans ce décor majestueux que les vigneron coopérateurs s'attachent depuis plus de 70 ans et dans le respect de l'environnement, à magnifier l'un des plus nobles vignobles du Languedoc.

Leur savoir-faire empreint de tradition et de modernité, leur passion pour élaborer des vins exprimant toute l'authenticité de nos terroirs ont contribué à faire des Vignobles des 3 Châteaux le premier producteur d'AOP Pic Saint Loup et IGP Saint Guilhem le Désert.



**IGP SAINT-GUILHEM LE DÉSSERT**  
 Les Déesses Muettes 100 % Chardonnay

Robe jaune clair aux reflets or. Nez expressif de fleurs et de fruits exotiques. Bouche équilibrée et charnue qui complète l'impression harmonieuse de fraîcheur.



**IGP SAINT-GUILHEM LE DÉSSERT**  
 Les Déesses Muettes 100 % Viognier

Robe jaune clair aux reflets or. Nez expressif de fleurs et de fruits à chair blanche. La bouche offre une grande fraîcheur et une belle rondeur.



**AOP PIC SAINT LOUP**  
 Cuvée B

Belle robe aux reflets cerise. Nez agréable de petits fruits rouges et de violette. Bouche soyeuse et réglissée aux tanins doux. Finale longue.



**AOP TERRASSES DU LARZAC**  
 Ruffes Jurassic

Robe rouge profond avec des reflets violets. Nez complexe et très agréable de fruits mûrs, d'épices et de garrigue. Bouche ample et généreuse, réglissée, aux tanins fondus.



**Blanc sec** **Blanc doux** **Rouge** **Rosé**



Moins de 4€



Entre 4€ et 6€



Entre 6€ et 10€



Plus de 10€



À l'apéritif



Charcuteries



Salades



Fromages



Viandes rouges



Gibiers



Viandes blanches



Poissons



Fruits de mer



Plats mijotés



Plats épicés



Grillades



Desserts

# DOMAINE MAUREL – MAISON VENTENAC



Logée au cœur du Cabardès, dominant la Cité de Carcassonne, exposée plein Sud et face aux Pyrénées, la Maison Ventenac couvre 130ha de vignes exploitées. L'histoire de la propriété débute en 1973, lorsqu'Alain Maurel s'y installe pour se lancer dans la production de vins.

Véritable amoureux de la nature, Alain Maurel accorde une importance particulière à travailler dans le respect de la vigne et du raisin. Ainsi, les vins produits sont purs, au plus proche de leur terroir. Un beau patrimoine qu'il a transmis à ses enfants, dirigé depuis 2011 par son gendre Olivier Ramé. Une valeur sûre de l'appellation Cabardès.



## IGP PAYS D'OC Maurel Chardonnay

Une robe or avec quelques reflets argentés. Un nez s'ouvrant sur un bouquet de fleurs blanches et de citron confit accompagné de subtiles notes beurrées et toastées. Une bouche ample et fraîche, précise et minérale. Finale longue et gourmande.



## IGP PAYS D'OC Maurel Rosé

Une robe saumonée aux reflets argents. Un nez de fleurs blanches et de petits fruits rouges croquants. Une bouche vive et épicée avec une finale sur le cassis. Belle persistance aromatique.



## AOP CABARDÈS Maurel Tradition

Une robe rouge rubis. Un nez exprimant pleinement la fraîcheur du terroir Cabardès : des arômes de petits fruits rouges suivis de notes de sous bois puis d'amandes grillées. Une bouche souple et fraîche aux notes de cassis. Des tannins très fins et une finale épicée.



**Blanc sec**   **Blanc doux**   **Rouge**   **Rosé**



Moins de 4€



Entre 4€ et 6€



Entre 6€ et 10€



Plus de 10€



À l'apéritif



Charcuteries



Salades



Fromages



Viandes rouges



Gibiers



Viandes blanches



Poissons



Fruits de mer



Plats mijotés



Plats épicés



Grillades



Desserts

# CHÂTEAU DE CARAGUILHES



Caraguilhes couvre une surface de 600 hectares comprenant un vignoble de plus de 100 hectares d'un seul tenant, entouré par 500 hectares de garrigue. La garrigue forme autour des 135 hectares de vignoble un cirque grandiose et naturel qui protège comme un écrin les terres cultivables constituant un écosystème riche et un environnement unique.

Le vignoble de Caraguilhes s'est orienté pleinement vers la production biologique depuis 1987. Avec cette prise de conscience précoce du besoin de respect de la terre et de ses terroirs, leurs sols ont évolué pour devenir plus riches et plus sains. Avec des sols plus sains et des vignes plus saines, ils cultivent des fruits de meilleure qualité qui à leur tour leurs permettent d'élaborer des vins au caractère plus affirmé.

Le Château de Caraguilhes est le plus important producteur des Corbières certifié « vin de raisin issu de l'agriculture biologique ». Depuis 1992, l'organisme d'accréditation ECOCERT assure que tous les raisins utilisés dans l'élaboration des vins de Caraguilhes sont certifiés « bio » ([www.ecocert.com](http://www.ecocert.com)).



**AOP CORBIÈRES**  
Cara

Les notes florales dominent sur un premier nez délicat. Des saveurs acidulées de pamplemousse mais aussi de pêche de vigne prennent ensuite place. Le pamplemousse prend place en se mêlant à la douceur et au charnu de la pêche de vigne.



**Blanc sec**   **Blanc doux**   **Rouge**   **Rosé**



Moins de 4€



Entre 4€ et 6€



Entre 6€ et 10€



Plus de 10€



À l'apéritif



Charcuteries



Salades



Fromages



Viandes rouges



Gibiers



Viandes blanches



Poissons



Fruits de mer



Plats mijotés



Plats épicés



Grillades



Desserts

# CHÂTEAU DE CARAGUILHES



## AOP LANGUEDOC Gloulou des Gourgoules

Robe rubis avec un nez de fruits frais croquants. Une bouche ronde, facile à boire, les tanins sont souples et vivants, avec beaucoup d'élégance et de finesse. C'est un vin charnu, croquant, de plaisir, facile à partager.



## IGP PAYS D'OC Gloulou des Gourgoules

Rose pâle aux reflets cristallins. Nez frais et flatteur, saveurs de groseille et de fleurs de cerisier. Notes aromatiques de fruits rouges. Le vin est très séduisant et gourmand en bouche. C'est un vin tout en finesse et en rondeur, un réel vin de plaisir.



## IGP PAYS D'OC Gloulou des Gourgoules

Jaune très pâle aux reflets verts montrant une belle fraîcheur. Un nez très expressif aux notes vives d'acacia et d'abricotier. Bonne tenue en bouche avec un fruité et une fraîcheur toujours bien présents. Le Viognier apporte ici toute son ampleur aromatique en bouche sans lourdeur, soutenue par la fraîcheur du Colombar.



## IGP PAYS D'OC Cochon Volant

Rose pâle aux reflets cristallins. Nez Frais et flatteur, saveurs de groseille et de fleurs de cerisier. Notes aromatiques de fruits rouges. Le vin est très séduisant et gourmand en bouche. C'est un vin tout en finesse et en rondeur, un réel vin de plaisir.



## AOP LANGUEDOC Cochon Volant

Couleur vive et profonde. Le nez offre une très belle intensité d'arômes de fruits: framboise et saveurs de cerise. Attaque très soyeuse avec ces notes de framboise écrasée et de cerise burlat qui soulignent le côté charnu de ce vin. Les tannins apportent au vin une très bonne tenue renforçant l'équilibre global.



Blanc sec    Blanc doux    Rouge    Rosé



Moins de 4€



Entre 4€ et 6€



Entre 6€ et 10€



Plus de 10€



À l'apéritif



Charcuteries



Salades



Fromages



Viandes rouges



Gibiers



Viandes blanches



Poissons



Fruits de mer



Plats mijotés



Plats épicés



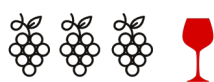
Grillades



Desserts

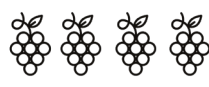
# CHÂTEAU LA VOULTE-GASPARET – AOP CORBIÈRES

Le Château La Voulte-Gasparets est situé au cœur de l'appellation Corbières, dans le Languedoc. Il est aujourd'hui entre les mains de la famille Reverdy et mené par Patrick et son fils Laurent, qui portent haut l'expression du cépage Carignan (dont le vignoble possède quelques-unes des plus vieilles vignes). Le domaine bénéficie d'un savoir-faire et de méthodes culturelles qui portent les vins au firmament de l'appellation.



**AOP CORBIÈRES**  
Cuvée Réserve

Ce vin dévoile une robe sombre couleur cerise mûre. Le nez de ce vin exhale un bouquet de fruits rouges légèrement confits, où se mêlent des notes de poivre et de café. La bouche est ample, généreuse avec un retour aromatique de réglisse et de poivre et quelques nuances florales.



**AOP CORBIÈRES**  
Cuvée Romain Pauc

Rouge de très grande intensité. Notes empyreumatiques, de mûres sauvages et de fruits noirs. Bouche profonde et distinguée sur un fruit bien mûr. Encore très puissante, c'est une cuvée brillante en devenir avec beaucoup de fond, tout en concentration et en fraîcheur.



**Blanc sec**   **Blanc doux**   **Rouge**   **Rosé**



Moins de 4€



Entre 4€ et 6€



Entre 6€ et 10€



Plus de 10€



À l'apéritif



Charcuteries



Salades



Fromages



Viandes rouges



Gibiers



Viandes blanches



Poissons



Fruits de mer



Plats mijotés



Plats épicés



Grillades



Desserts

# DOMAINE PREIGNES LE VIEUX – IGP PAYS D’OC



Entre Béziers et Agde, sur les terres ensoleillées des vignobles du Languedoc, Jérôme Vic, viticulteur et Aurélie Vic, œnologue vous accueillent au domaine Preignes le Vieux : un lieu d'exception conservé depuis cinq générations par des hommes et des femmes passionnés.

Au cœur des merveilleux paysages méditerranéens, le site offre avec son château du XIIIe siècle un patrimoine unique. Entre tradition et modernité. Le vin est ici le fruit d'une culture ancienne et d'un savoir-faire ancestral. En effet le domaine Preignes le Vieux prend place sur des vestiges romains qui témoignent d'une activité viticole vieille de plus de 2000 ans.



## IGP PAYS D’OC

### Baie du Soleil Chardonnay

Belle couleur jaune pâle. Parfums floraux et fruités (fruits à chair blanche : pommes, poires) avec des notes de beurre frais et de noisette



## IGP PAYS D’OC

### Baie du Soleil Grenache

Allié précieux de notre terroir, le grenache offre un vin à la fois opulent et subtil. Découvrez une symphonie douce, florale et fruitée, entre les plantes de nos garrigues, telles que le thym ou le romarin.



## IGP PAYS D’OC

### Baie du Soleil Merlot

Jolie couleur fraîche et soutenue, le nez est bien présent avec des notes de fruits rouges associés à une petite pointe de laurier, la bouche est ronde, pleine avec des tannins présents mais doux et souples.



Blanc sec

Blanc doux

Rouge

Rosé



À l'apéritif

Charcuteries

Salades

Fromages

Viandes rouges

Gibiers

Viandes blanches

Poissons



Moins de 4€



Entre 4€ et 6€



Entre 6€ et 10€



Plus de 10€



Fruits de mer



Plats mijotés



Plats épicés



Grillades



Desserts





**IGP PAYS D'OC**  
**Château Puech Haut**  
**Argali rosé**

Situé à 20 km au nord-est de Montpellier, le terroir de Puech-Haut s'étend sur 250 ha pour un dénivelé oscillant entre 50 et 150 mètres d'altitude. Ce terroir de galets roulés est empreint du climat maritime.

Sa couleur rose pâle, nez frais aux arômes fruités de pomelo et de fruits exotiques. La bouche est vive, croquante et désaltérante.



<b>Blanc sec</b>	<b>Blanc doux</b>	<b>Rouge</b>	<b>Rosé</b>	À l'apéritif	Charcuteries	Salades	Fromages	Viandes rouges	Gibiers	Viandes blanches	Poissons	
Moins de 4€	Entre 4€ et 6€	Entre 6€ et 10€	Plus de 10€	Fruits de mer	Plats mijotés	Plats épicés	Grillades	Desserts				

# DOMAINE DE PAGUIGNAN – AOP MINERVOIS



## AOP MINERVOIS Domaine de Paguignan

Robe aux reflets rouge rubis. Le nez est franc et direct porté par des notes de cuir et de réglisse. La bouche est droite, proposant une jolie rusticité. Les notes de figue et de confiture de fruits noirs se mêlent aux arômes d'épices douces. Les tanins sont légèrement crayeux et offrent une finale tout en fraîcheur



# CHÂTEAU DE GOURGAZAUD



## AOP MINERVOIS Château de Gourgazaud Cuvée Mathilde

La robe est d'un joli pourpre profond. Au nez, dominant des notes de fruits rouges qui évoluent vers le pruneau confit et sur la truffe en finale.



**Blanc sec**   **Blanc doux**   **Rouge**   **Rosé**



Moins de 4€



Entre 4€ et 6€



Entre 6€ et 10€



Plus de 10€



À l'apéritif



Charcuteries



Salades



Fromages



Viandes rouges



Gibiers



Viandes blanches



Poissons



Fruits de mer



Plats mijotés



Plats épicés



Grillades



Desserts

# DOMAINE GREZAN – AOP FAUGÈRES



## AOP FAUGÈRES

Domaine Grezan

Robe pourpre. Nez séducteur de petits fruits rouges frais. Bel équilibre et belle longueur pour ce vin tout en fraîcheur avec une pointe de salinité. Cépages: Dominante grenache 60%, Syrah 30% et Carignan 10%



# DOMAINE OLLIER TAILLEFER – AOP FAUGÈRES



## AOP FAUGÈRES

Domaine Ollier Taillefer  
Les Collines

Une belle robe rouge grenat à reflets violets pour ce Faugères. Au nez, se dégage des arômes de fraise et de framboise. En bouche, l'attaque est ronde et gourmande, c'est un vin de Languedoc fruité avec des tanins fondus qui se termine sur une finale épicée.



Blanc sec

Blanc doux

Rouge

Rosé



Moins de 4€



Entre 4€ et 6€



Entre 6€ et 10€



Plus de 10€



À l'apéritif



Charcuteries



Salades



Fromages



Viandes rouges



Gibiers



Viandes blanches



Poissons



Fruits de mer



Plats mijotés



Plats épicés



Grillades



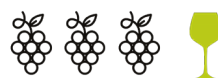
Desserts

# CHÂTEAU MIRE L'ETANG – AOP LA CLAPE



Le Château Mire l'Étang est la propriété de la famille CHAMAYRAC depuis 1972, ce domaine qui comptait alors 36 hectares de vignes, produit aujourd'hui les plus grands vins du Sud (Les nombreuses récompenses reçues chaque année en attestent).

Au fil des ans, la superficie s'est agrandie pour compter aujourd'hui une cinquantaine d'hectares, dont 42 hectares en AOC. Plusieurs travaux d'importance ont été réalisés, et la gamme des vins s'est étoffée.



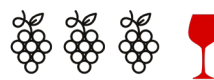
## AOP LA CLAPE Cuvée Coigny

Attaque très fraîche et fruitée, par un nez où se mêlent fleurs blanches, pollens et notes iodées, et par une très belle longueur vivifiante en bouche.



## AOP LA CLAPE Gris

Rosé de saignée élaboré à partir de Cinsault, grenache noir et mourvèdre, le GRIS fait l'objet d'une longue fermentation sous contrôle des températures. Ce rosé d'été par excellence vous offre une attaque vive et gourmande, sur des notes de pêches et agrumes, en parfaite harmonie avec une fraîcheur minérale.



## AOP LA CLAPE Tradition

Sa robe est soutenue et brillante, son nez est complexe avec des senteurs de garrigue et fruits rouges, sa bouche développe une structure ferme et soyeuse avec une finale puissante et épicée.



**Blanc sec**   **Blanc doux**   **Rouge**   **Rosé**



Moins de 4€



Entre 4€ et 6€



Entre 6€ et 10€



Plus de 10€



À l'apéritif



Charcuteries



Salades



Fromages



Viandes rouges



Gibiers



Viandes blanches



Poissons



Fruits de mer



Plats mijotés



Plats épicés



Grillades



Desserts



## AOP PIC SAINT LOUP

Située sur la partie Nord-Est du département de l'Hérault, elle s'étend jusqu'au Gard et sa superficie totale est de 5300 hectares. L'aire de production de l'appellation Pic-Saint-Loup s'étend sur 17 communes. Logée entre les contreforts des Cévennes au nord et la commune de Montpellier au sud, l'appellation la plus humide du Languedoc.

## CHÂTEAU LANCYRE



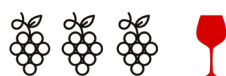
**AOP PIC SAINT LOUP**  
Cuvée Costes d'Aleyrac



La robe est d'un rouge profond et soutenu. Le premier nez s'exprime sur des notes de cerise noire et de rose. Après agitation nous trouvons des arômes d'olive noire, de réglisse et d'épices. La bouche est pleine, charnue. Se dégagent des saveurs d'olives.



## CHÂTEAU LASCAUX



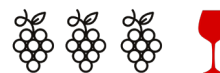
**AOP PIC SAINT LOUP**  
Carra



Ce vin possède une robe violine, limpide aux reflets grenats. Un nez très floral avec des notes de rose et de pivoine qui se développe sur des notes d'anis et de réglisse avec une certaine sucrosité. En bouche ce vin est soyeux, gourmande avec des arômes fins, mentholés et solaires.



## DOMAINE HAUT-LIROU



**AOP PIC SAINT LOUP**  
Haut Lirou Classic



Une robe rouge cerise soutenue, aux reflets violines. Un nez mentholé, aux notes de mûre, griotte, cachou et épices douces. Une texture onctueuse, des tanins fondus. Une belle fraîcheur en bouche.



**Blanc sec**

**Blanc doux**

**Rouge**

**Rosé**



À l'apéritif

Charcuteries

Salades

Fromages

Viandes rouges

Gibiers

Viandes blanches

Poissons



Moins de 4€



Entre 4€ et 6€



Entre 6€ et 10€



Plus de 10€



Fruits de mer



Plats mijotés



Plats épicés



Grillades



Desserts

# DOMAINE LE CLOS DU SERRES

Le Clos du Serres, domaine de 15 hectares, est depuis 2006 orchestré par Béatrice et Sébastien Fillon, installés à St Jean de Blaquière. Depuis 2011 Nicolas Molard, leur beau-frère, les a rejoint.

Situé à 50 km au Nord-Ouest de Montpellier, le vignoble du Clos du Serres est conduit en agriculture biologique, et les rendements sont limités à une moyenne de 30hl/ hectare. Un travail minutieux est effectué pour apporter le plus de sincérité dans chaque cuvée, vendanges manuelles, tris sérieux, et vinifications parcellaires afin de laisser s'exprimer chaque terroir à travers les vins réalisés.



## AOP TERRASSES DU LARZAC Saint Jean

Sa fraîcheur et ses notes de petits fruits rouges sont sa signature.  
La bouche est souple, gourmande, sur une finale de cerise fraîche.



# DOMAINE BEAUVIGNAC



## AOP Picpoul de Pinet Cuvée Tradition

Robe très brillante à la couleur jaune pâle et aux reflets verts. Nez très expressif aux notes d'agrumes, de fruits à chair blanche. Finale marquée par la minéralité à la sensation iodée.



**Blanc sec**   **Blanc doux**   **Rouge**   **Rosé**



Moins de 4€



Entre 4€ et 6€



Entre 6€ et 10€



Plus de 10€



À l'apéritif



Charcuteries



Salades



Fromages



Viandes rouges



Gibiers



Viandes blanches



Poissons



Fruits de mer



Plats mijotés



Plats épicés



Grillades



Desserts



# VIGNOBLES DU SUD-OUEST

On y trouve plus de 70.000 hectares de vignes, répartis sur quatre régions principales : la Guyenne, la Gascogne, le Haut-Pays qui regroupe les productions de la Garonne, du Lot et du Tarn et enfin les Pyrénées. Située dans le Nord du département du Tarn, l'aire d'Appellation Gaillac couvre 2 500 hectares répartis sur 73 communes pour une production AOC de plus de 165 000 hl.

Si le vignoble du Sud Ouest est essentiellement connu grâce aux vins de Bergerac, Madiran, Cahors et Jurançon, d'autres joyaux, ceignent sa couronne! Le Gaillac par exemple fait une percée extraordinaire depuis ces dix dernières années, sans parler des Côtes du Marmandais, d'Irouleguy et de Fronton qui, petit à petit, font leur trou.

*Nos Coups de* 

IGP CÔTES DE GASCOGNE

**Domaine de Joy**

Enjoy

p.26

AOP GAILLAC

**Domaine Barreau**

Les Braisiers Rouge

p.31

AOP GAILLAC

**L'Enclos des Roses**

Blanc doux

p.34

# CAVE DE LABASTIDE – AOP GAILLAC



Première cave du mouvement coopératif du terroir Gaillac, la cave de Labastide, située à Gaillac, a été fondée en 1949. Grâce au travail de ses coopérateurs, la première vinification a eu lieu en 1951.

Aujourd'hui encore la cave de Labastide valorise les cépages de ses coopérateurs en faisant preuve de curiosité, de savoir-faire et de créativité, offrant à ses vins un succès reconnu.



## AOP GAILLAC Cave de Labastide Esprit Rouge

Robe sombre et brillante, ce vin est agréable en nez par ses notes fruitées, épicées de groseille et de framboise. Rond et gourmand en bouche, il s'exprime sur des épices et des tanins réglissés lui donnant un joli relief dans un bel équilibre.



## AOP GAILLAC Cave de Labastide Esprit Rosé

Belle robe limpide et brillante d'un rose soutenu. Le nez est délicat sur des notes de fruits rouges (framboise, groseille) mûrs. En bouche, l'attaque franche est très aromatique avec une belle concentration de fruit. L'ensemble est rond et équilibré.



## AOP GAILLAC Cave de Labastide Esprit Blanc Sec

D'une nuance jaune pâle et brillante, ce vin se distingue par ses notes florales épanouies, de fleurs blanches doublées de notes fruitées type rhubarbe et zeste de citron vert. Souple et velouté en bouche, fleuri à miellé, il en reste tout aussi rond et gouleyant... un léger grain perlant séduit en finale !



## AOP GAILLAC Cave de Labastide Esprit Blanc Doux

Belle robe jaune or. Au nez, il offre de merveilleux arômes racés de fruits secs, de noisettes grillées et de miel. La bouche est marquée par le coing et les abricots. L'ensemble est équilibré et élégant.



**Blanc sec**   **Blanc doux**   **Rouge**   **Rosé**



À l'apéritif   Charcuteries   Salades   Fromages   Viandes rouges   Gibiers   Viandes blanches   Poissons



Moins de 4€



Entre 4€ et 6€



Entre 6€ et 10€



Plus de 10€



Fruits de mer



Plats mijotés



Plats épicés



Grillades



Desserts



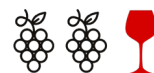
# CAVE DE LABASTIDE – AOP GAILLAC



## AOP GAILLAC

### Cave de Labastide Rosé Perlé

Jolie nuance de rose pour ce vin pâle et brillant à la perle fine et légère. Frais et fruité au nez, les notes de petits fruits rouges, type groseilles, framboise et cassis sont sublimées en bouche par une perle délicate lui assurant du croquant dans une touche lactique et gouleyante !



## IGP CÔTES DU TARN

### Cave de Labastide Le P'tit Cunac

La robe pourpre est dense et brillante. Au nez, se développe des arômes fins et charmeurs de petits fruits rouges et noirs. La bouche est ample et soyeuse avec une finale marquée par la finesse.



## AOP GAILLAC

### Cave de Labastide L'original Blanc Perlé



Il est composé de trois cépages qui sont le mauzac, le sauvignon et le loin de l'oeil. Les raisins issus des cépages blancs sont sélectionnés et pressés lentement, ensuite le vin est soutiré et conservé sur lies fines jusqu'à la mise en bouteille, ce qui lui confère ses fines perles naturelles. Le vin est doté d'une robe brillante, d'une belle couleur jaune or, son nez est parfumé avec des arômes de fruit blanc. En bouche des notes florales et minérales viennent accentuer la perception de fraîcheur.



Blanc sec

Blanc doux

Rouge

Rosé



À l'apéritif

Charcuteries

Salades

Fromages

Viandes rouges

Gibiers

Viandes blanches

Poissons



Moins de 4€

Entre 4€ et 6€

Entre 6€ et 10€

Plus de 10€

Fruits de mer

Plats mijotés

Plats épicés

Grillades

Desserts

# DOMAINE DE JOY – CÔTES DE GASCOGNE

A l'origine, c'est l'histoire d'une famille suisse tombée amoureuse du pays de l'Armagnac au début du siècle dernier.

Aujourd'hui, le Domaine de Joy, situé au cœur de la Gascogne, travaille 170 hectares de vignes sur un terroir typique du Bas Armagnac. Il est situé sous un climat océanique apportant la pluie pour la fraîcheur et l'aromatique, et une influence des Pyrénées en fin de saison pour la maturité des raisins.



## IGP Côtes de Gascogne

Domaine de Joy  
L'éclat - Blanc Sec

La cuvée l'Eclat offre une robe pâle aux reflets verts. Le nez frais et fruité présente des notes d'agrumes (pamplemousse, citron). En bouche, le vin est frais, rond et floral. Il est facile à boire et se termine sur des notes délicieusement fruitées.



## IGP Côtes de Gascogne

Domaine de Joy  
Enjoy - Blanc Moelleux

Belle robe jaune aux reflets dorés. Le nez est explosif sur des notes de fruits exotiques (ananas, mangue, litchi). En bouche, l'équilibre sucre / acidité est parfait rendant ce vin frais, aérien et gourmand.



Blanc sec

Blanc doux

Rouge

Rosé



À l'apéritif

Charcuteries

Salades

Fromages

Viandes rouges

Gibiers

Viandes blanches

Poissons



Moins de 4€



Entre 4€ et 6€



Entre 6€ et 10€



Plus de 10€



Fruits de mer



Plats mijotés



Plats épicés



Grillades



Desserts

# DOMAINE DE PAPOLLE – CÔTES DE GASCOGNE

Au cœur du vignoble du Bas Armagnac, l'origine de Papolle (55 ha de vignes) remonte au XVII<sup>e</sup> siècle par sa production de grands Bas Armagnacs, qui se perpétue. Aujourd'hui, le domaine est également réputé pour ses blancs aromatiques & gourmands, qui occupent une grande place dans la production du domaine.



## IGP Côtes de Gascogne

**Domaine de Papolle  
Quatre C - Blanc Sec**

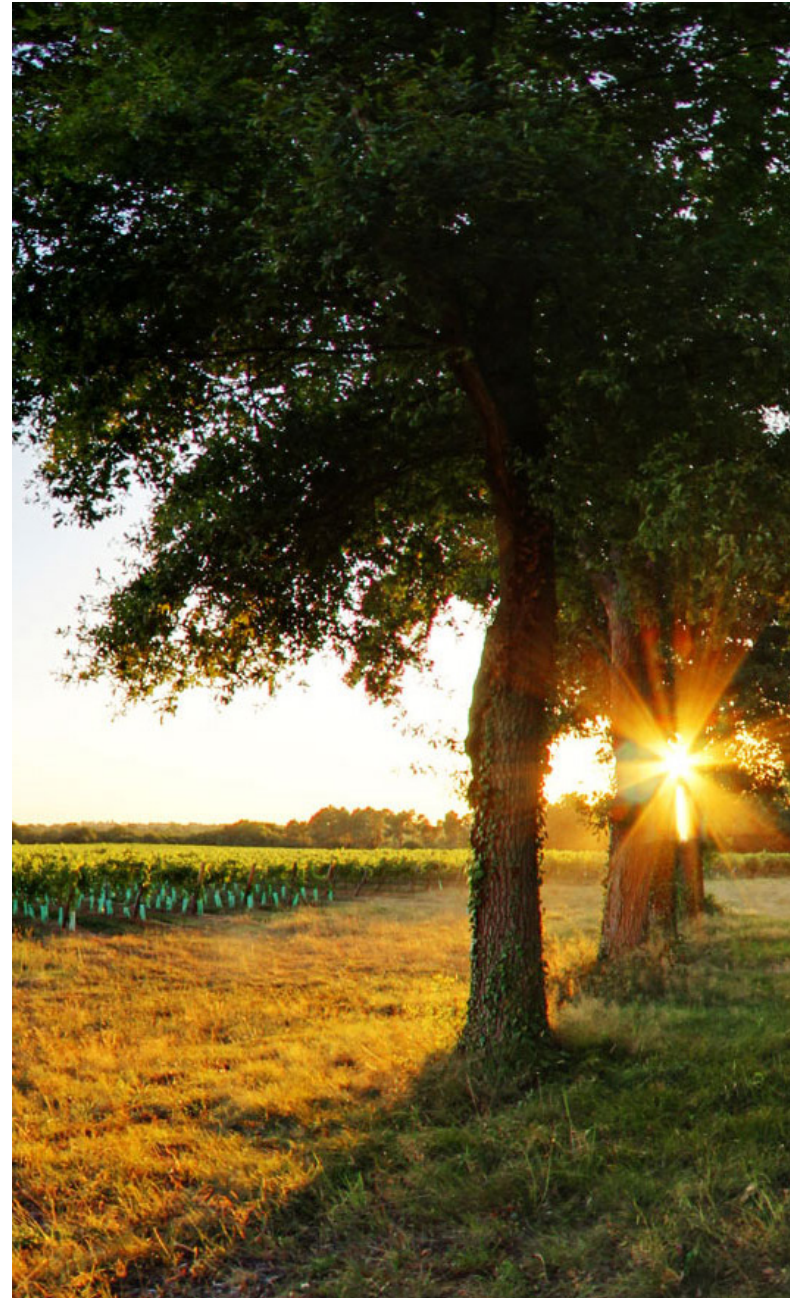
Robe limpide et brillante. Le premier nez est intense, sur des notes d'agrumes d'orange, de pamplemousse et pomelo chinois, légèrement floral. L'agitation révèle des arômes de mangue et de kiwi jaune. La mise en bouche est brillante, tonique et franche. Le milieu de bouche est très aromatique sur des notes de sorbet citron et mangue. Le perlant, frémissant et salvateur accompagne la gourmandise de fin de bouche.



## IGP Côtes de Gascogne

**Domaine de Papolle  
Gros Manseng - Blanc Moelleux**

Le nez est marqué par les fruits exotiques mangue, passion, ananas discrets mais en élégance. La bouche est gourmande, onctueuse et aérienne, sur une sucrosité glacée et nerveuse. Un bel équilibre entre sucrosité et acidité.



**Blanc sec**

**Blanc doux**

**Rouge**

**Rosé**



À l'apéritif

Charcuteries

Salades

Fromages

Viandes rouges

Gibiers

Viandes blanches

Poissons



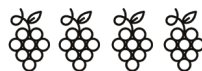
Moins de 4€



Entre 4€ et 6€



Entre 6€ et 10€



Plus de 10€



Fruits de mer



Plats mijotés



Plats épicés



Grillades



Desserts





## IGP Côtes de Gascogne Instant 20 Colombard Blanc Sec

Belle robe brillante jaune paille, claire et limpide. Nez intense aux notes florales délicates.  
Finesse et vivacité sur des arômes de fruits exotiques, de citron et de pamplemousse. Un vin vif, élégant et équilibré !



## IGP Côtes de Gascogne Instant 20 Gros Manseng Blanc Moelleux

Jaune or soutenu. Expressif, aux arômes de fruits tropicaux qui se prolongent en bouche.  
Remarquable équilibre, de la vivacité et de la fraîcheur, que dynamise une palette aromatique gourmande de fruits confits, de coing, de pêche et de miel. Finale longue et savoureuse.



**Blanc sec**

**Blanc doux**

**Rouge**

**Rosé**



À l'apéritif



Charcuteries



Salades



Fromages



Viandes rouges



Gibiers



Viandes blanches



Poissons



Moins de 4€



Entre 4€ et 6€



Entre 6€ et 10€



Plus de 10€



Fruits de mer



Plats mijotés



Plats épicés



Grillades



Desserts

# DOMAINE BARREAU – IGP CÔTES DU TARN



Le vignoble du Domaine Barreau s'étend sur 45 hectares idéalement exposé sur les premiers coteaux de l'appellation Gaillac. Les parcelles sont réparties dans différents lieux-dits aux sols argilo-calcaire permettant d'obtenir des vins d'une grande qualité.

Alliant à la fois techniques modernes et savoir-faire précieusement conservé, les vins du Domaine Barreau sont régulièrement récompensés à divers concours.



## IGP CÔTES DU TARN

Domaine Barreau  
Baro n°1 - Rouge

Belle robe rouge brillante, nez fruité aux notes de fruits rouges. Bouche fruitée, ample avec des tanins souples en finale.



## IGP CÔTES DU TARN

Domaine Barreau  
Baro n°2 - Blanc sec

Belle robe brillante, nez fruité aux notes d'agrumes. Bouche fruitée, ample, avec finale acidulée.



## IGP CÔTES DU TARN

Domaine Barreau  
Baro n°3 - Rosé

Belle robe rosé clair, nez fruité aux notes de petits fruits rouges. Bouche vive et fruitée, ample à la finale acidulée.



## IGP CÔTES DU TARN

Domaine Barreau  
Baro n°4 - Blanc demi-sec

Belle robe brillante, nez fruité aux notes d'agrumes. Bouche fruitée, ample, avec finale acidulée.



Blanc sec    Blanc doux    Rouge    Rosé



Moins de 4€



Entre 4€ et 6€



Entre 6€ et 10€



Plus de 10€



À l'apéritif



Charcuteries



Salades



Fromages



Viandes rouges



Gibiers



Viandes blanches



Poissons



Fruits de mer



Plats mijotés



Plats épicés



Grillades



Desserts

# DOMAINE BARREAU - AOP GAILLAC



## AOP GAILLAC

### Domaine Barreau Les Braisiers - Rouge



D'une belle robe rouge grenat, son nez exprime des notes de fruits rouges mûrs, fruits macérés, doublées de notes douceâtres rappelant le vanillé, le grillé. Rond à l'attaque, il dévoile ensuite de la sucrosité, du fruit et des épices. Chaleur, ampleur, structure et douceur lient le fruit et la charpente de la Syrah aux tanins rustiques du Braucol.



## AOP GAILLAC



### Domaine Barreau Cuvée Augustin



#### Rouge

D'une belle robe rouge rubis, ce vin rouge de Gaillac exprime en nez des notes de fruits rouges mûrs, doublées de notes poivrées. Rond et souple à l'attaque, il dévoile ensuite du fruit et des épices laissant des tanins souples en finale.



#### Rosé

Ce vin rosé, d'une robe rose bonbon, annonce la couleur de suite : beaucoup de gourmandise. Gras et ample en bouche, il reste frais, fruité et opulent.



#### Blanc sec

Ce vin blanc sec allie la vivacité et l'aromatique. Notes fruitées type pomme verte, poire, doublées d'un zeste citronné. Rond et acidulé.



Blanc sec

Blanc doux

Rouge

Rosé



À l'apéritif

Charcuteries

Salades

Fromages

Viandes rouges

Gibiers

Viandes blanches

Poissons



Moins de 4€



Entre 4€ et 6€



Entre 6€ et 10€



Plus de 10€



Fruits de mer



Plats mijotés



Plats épicés



Grillades



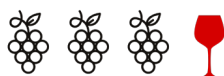
Desserts

# DOMAINE D'ESCAUSSES - AOP GAILLAC



Le Domaine d'Escausses, c'est avant tout une histoire de famille, celle de la famille Balaran : d'abord Denis, puis aujourd'hui Jean-Marc, et sa fille.

Le domaine se trouve au nord du département du Tarn, dans le triangle d'ortouristique formé par les communes de Cordes-sur-ciel, Albi et Gaillac. Ici on produit des vins qui ont du sens : généreux, à la fois rassurants et modernes, en perpétuant la tradition créative familiale, garante d'innovations ancrées sur de solides fondations.



## AOP GAILLAC Domaine D'Escausses La Croix Petite

Belle robe violette aux intenses reflets grenat. Nez riche aux arômes complexes où se mêlent des notes de fruits noirs et d'épices, rehaussées d'une touche vanillée. Bouche équilibrée, dense, souple et longue, soutenue par des tanins nobles. Finale torréfiée.



## AOP GAILLAC Domaine D'Escausses Cuvée des Drilles

Robe rouge vif, brillante et soutenue, quelques reflets rubis. Au nez, notes épicées dominantes, les fruits rouges apparaissent à l'aération. En bouche, l'attaque est souple et les arômes persistants (épicés et fumé).



## AOP GAILLAC Domaine D'Escausses Vigne Blanche

Robe grenat soutenue, profonde et limpide. Nez soyeux et élégant sur des arômes de fruits rouges, de sous-bois et de grillé. La bouche est bien structurée, soutenue par des tanins fondants, riche en arômes d'épices et de fruits rouges. Belle matière avec une longue finale sur la réglisse et le cacao.



**Blanc sec**   **Blanc doux**   **Rouge**   **Rosé**



Moins de 4€



Entre 4€ et 6€



Entre 6€ et 10€



Plus de 10€



À l'apéritif



Charcuteries



Salades



Fromages



Viandes rouges



Gibiers



Viandes blanches



Poissons



Fruits de mer



Plats mijotés



Plats épicés



Grillades



Desserts





## AOP GAILLAC

Domaine D'Escausses  
Ombre Fraîche

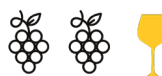
Robe jaune pâle, reflets verts. Au nez, notes fleuries et anisées, agréable, vif et fin. En bouche, attaque assez vive, bon équilibre alcool / acidité. Notes acidulées en finale.



## AOP GAILLAC

Domaine D'Escausses  
Vigne de l'Oubli

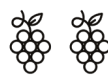
Robe jaune pâle, aux reflets paille. Nez aux arômes très frais de fruits exotiques, de fleurs printanières, complété de notes de bois noble finement épicé. Bouche franche, puissante et bien équilibrée soutenue par une acidité bien dosée. Finale longue et aromatique aux saveurs de noisettes, d'agrumes et de fruits de la passion.



## IGP CÔTES DU TARN

Domaine D'Escausses  
Vigne Galante - Moelleux

Robe or pâle, quelques légers reflets verts. Nez dense, mêlant arômes de mangue, papaye et banane. Bouche suave et aérienne, le vin coule sans corrompre le palais, ni surcharger la langue.



## AOP GAILLAC

Domaine D'Escausses  
Sous la Tonnelle

Belle robe brillante, nuancée de quelques reflets framboise. Nez fruité, frais et élégant, avec des notes de framboise et de cassis. Bonne persistance aromatique. La bouche est friande, acidulée et fruitée.



Blanc sec

Blanc doux

Rouge

Rosé



À l'apéritif

Charcuteries

Salades

Fromages

Viandes rouges

Gibiers

Viandes blanches

Poissons



Moins de 4€



Entre 4€ et 6€



Entre 6€ et 10€



Plus de 10€



Fruits de mer



Plats mijotés



Plats épicés



Grillades



Desserts

# L'ENCLOS DES ROSES – AOP GAILLAC



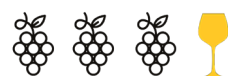
L'Enclos des Roses, situé à Cahuzac sur Vère, au coeur de l'appellation Gaillac, est menée par la fille de Jean-Marc Balaran (Domaine d'Escausses). Le domaine se situe dans le secteur des Premières Côtes de Gaillac, particulièrement réputé pour ses vins blancs secs.

Aurélie, dans la droite lignée de son papa, y produit des vins justes, ancrés dans les racines profondes de la tradition familiale, tout en y ajoutant sa touche personnelle.



## AOP GAILLAC L'Enclos des Roses Rosé

Robe rosée, brillante et très pâle. Notes de fraises, cassis et framboises. Belle persistance aromatique. Bouche élégante et rafraîchissante.

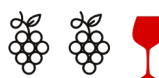


## AOP GAILLAC L'Enclos des Roses Blanc doux

Robe brillante, jaune-vert. Au nez, notes d'agrumes, de pêche des vignes et de fruits blancs. Bouche fruitée, friande, légère et acidulée.



## CHÂTEAU BALSAMINE



## AOP GAILLAC L'Ecole Buissonnière

La robe est foncée, brillante. Le nez est franc, complexe, avec des arômes de fruits rouges et d'épices. L'attaque en bouche est franche, avec des arômes de fruits rouges, cassis framboise, et sur la finale des arômes épicés notamment poivré. Le vin est fruité et gras



**Blanc sec**   **Blanc doux**   **Rouge**   **Rosé**



Moins de 4€



Entre 4€ et 6€



Entre 6€ et 10€



Plus de 10€



À l'apéritif



Charcuteries



Salades



Fromages



Viandes rouges



Gibiers



Viandes blanches



Poissons



Fruits de mer



Plats mijotés



Plats épicés



Grillades



Desserts



Situé sur les coteaux de la rive droite du Tarn, le Domaine de Labarthe est exploité par la famille Albert depuis 1550. L'histoire s'accélère à partir des années 1920 avec les premières ventes directes. Aujourd'hui, Jean-Paul et son fils Thibault cultivent les 60 hectares de vigne, plantés de cépages typiquement gaillacois.

Soucieux du respect de l'environnement et de l'expression naturelle du terroir, ils élaborent la totalité de leur production en Agriculture Biologique.



## AOP GAILLAC Domaine de Labarthe Cuvée Guillaume



Son nez délivre après aération des parfums de fruits rouges et des arômes de vanille qui se complètent parfaitement.  
L'ensemble est ample, long, soyeux. En bouche, c'est un vin étoffé, très typé, avec une belle charpente tannique et un boisé élégant. Il possède tous les charmes d'un grand vin de garde.



## AOP GAILLAC Domaine de Labarthe Premières Côtes



Vin blanc à la robe pâle. Attaque vive, bonne amplitude en bouche, rond. Ensemble gras, très fin aromatiquement, fleuri et floral, finale typique du cépage aux notes pomme verte, poire acidulée.



**Blanc sec**   **Blanc doux**   **Rouge**   **Rosé**



Moins de 4€



Entre 4€ et 6€



Entre 6€ et 10€



Plus de 10€



À l'apéritif



Charcuteries



Salades



Fromages



Viandes rouges



Gibiers



Viandes blanches



Poissons



Fruits de mer



Plats mijotés



Plats épicés



Grillades



Desserts

# DOMAINE DE LABARTHE – AOP GAILLAC



## AOP GAILLAC Domaine de Labarthe Tradition - Rouge

Une belle robe rubis, des arômes complexes aux notes épicées, de la souplesse en bouche, et une dominante fruits rouges.



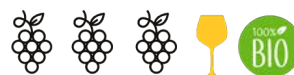
## AOP GAILLAC Domaine de Labarthe Tradition - Rosé

Ce vin Gaillac rosé du Domaine de Labarthe offre une robe claire d'une belle brillance. Ses parfums intenses et sa rondeur en bouche accompagneront admirablement toutes les entrées de l'été ainsi que la charcuterie, les grillades et les viandes.



## AOP GAILLAC Domaine de Labarthe Tradition - Blanc sec

Ce vin à la robe jaune pâle aux reflets verts ne manque pas de vivacité. Laissez-vous charmer par d'intenses arômes fruités que vous retrouverez dans une bouche nette à la fois franche et fraîche.



## AOP GAILLAC Domaine de Labarthe Tradition - Blanc doux

Il se présente dans une belle robe jaune clair. Sa bouche à la fois élégante, volumineuse et gourmande se dessine sous une belle matière. Son nez vous offrira des arômes de poires et de pommes vertes à croquer ! Sa bouche ne se fera pas prier, savoureuse, elle offre la même concentration fruitée.



Blanc sec    Blanc doux    Rouge    Rosé



À l'apéritif    Charcuteries    Salades    Fromages    Viandes rouges    Gibiers    Viandes blanches    Poissons



Moins de 4€

Entre 4€ et 6€

Entre 6€ et 10€

Plus de 10€



Fruits de mer

Plats mijotés

Plats épicés

Grillades

Desserts

# CHÂTEAU BELLEVUE LA FORÊT – AOP FRONTON



Situé à 25 kms au sud de Montauban et 30 kms au nord de Toulouse, au coeur du vignoble de Fronton, le Château Bellevue la Forêt est la plus grande propriété privée d'un seul tenant du Sud-ouest de la France, avec un vignoble de 112 ha.

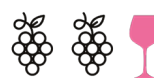
Terrain, climat, encépagement et vinification, cette combinaison de facteurs naturels et de facteurs humains donne son originalité propre au domaine, régulièrement récompensé lors des Concours nationaux et Internationaux. De quoi redonner ses lettres de noblesse au cépage méconnu qu'est la Négrette.



## AOP FRONTON

### Château Bellevue la Forêt Rouge Classique

Robe rubis profond aux reflets violets. Nez frais aux arômes intenses de fruits rouges, cassis-mûre. Complexité mêlant une note de poivre vert et de fumée. Une première bouche onctueuse et fraîche, puis fruitée et épicée. Longueur et finesse d'arômes pour un vin prêt à être dégusté.



## AOP FRONTON

### Château Bellevue la Forêt Rosé

Robe pétale de rose pâle, limpide et brillante. Nez intense et frais, notes d'agrumes et de fraise des bois. Bouche à la fois vive et ronde, équilibrée et suave, soutenue par des notes de fruits rouges. Une finale légèrement épicée et acidulée. Conservation de 1 à 2 ans selon les conditions de stockage.



Blanc sec

Blanc doux

Rouge

Rosé



À l'apéritif

Charcuteries

Salades

Fromages

Viandes rouges

Gibiers

Viandes blanches

Poissons



Moins de 4€

Entre 4€ et 6€

Entre 6€ et 10€

Plus de 10€

Fruits de mer

Plats mijotés

Plats épicés

Grillades

Desserts

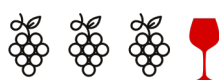


## VIGNOBLES DE BORDEAUX

**SUPERFICIE** : 110 000 hectares de vignes classées en AOC-AOP

La notoriété du vignoble de Bordeaux n'est plus à faire. Une notoriété qui s'est forgée petit à petit depuis l'époque des romains, millésime après millésime. Des châteaux mythiques sont sortis progressivement du néant à partir du XVII<sup>e</sup> siècle: Yquem, Haut-Brion, Mouton-Rothschild, Lafite, Latour, Margaux. Des châteaux, pour certains vignobles, reconnus par le fameux classement de 1855. Mais au-delà des vins de légende, une multitude de petits domaines s'attachent à faire des vins reconnus.

Le vignoble de Bordeaux produit 80 % de vins rouges et 20 % de vins blancs secs ou liquoreux, des rosés et des vins mousseux.



## AOP SAINT-EMILION Château Haut Boutisse

Le nez complexe, présente une belle synergie entre les arômes de fraise confiturée et de rose accompagnée de fines notes fumées et de figes séchées. Belle robe grenat aux reflets violines. La bouche dispose d'un très bel équilibre entre volume et fraîcheur. De belles notes de tabac blond sont perceptibles en finale ..



## AOP PESSAC-LEOGNAN Château Camparian

Le nez de fruit noir mûr révèle un bouquet délicat aux notes grillées. La robe est profonde et brillante. L'attaque est ronde et élégante, marquée par la mûre. La bouche est soyeuse avec une finale fruitée, élégante et délicatement vanillée.



**Blanc sec**

**Blanc doux**

**Rouge**

**Rosé**



Moins de 4€



Entre 4€ et 6€



Entre 6€ et 10€



Plus de 10€



À l'apéritif



Charcuteries



Salades



Fromages



Viandes rouges



Gibiers



Viandes blanches



Poissons



Fruits de mer



Plats mijotés



Plats épicés



Grillades



Desserts



## VIGNOBLES DE LA VALLÉE DE LA LOIRE

**SUPERFICIE** : le vignoble s'étend sur 70 000 hectares dont 52 000 en AOC-AOP.

**PRODUCTION** : 45% de vins blancs secs et vins blancs doux, 26% de vins rouges, 19% de vins rosés et 11% de vins mousseux.

D'une superficie de 70 000 hectares et long de 960 kilomètres, le vignoble de la Vallée de la Loire se partage en 5 grandes sous-régions : le Nantais, l'Anjou-Saumur, la Touraine, le Centre-Loire et l'Auvergne. Un climat tempéré avec des étés chauds et des hivers froids règne sur l'ensemble de la région.

*Nos Coups de* 

AOP SANCERRE

**Domaine Sainte Romble**

Cuvée Paul Vattan

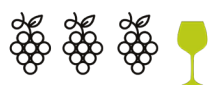
p.41

AOP ST NICOLAS DE BOURGUEIL

**Le Fresne**

p.42

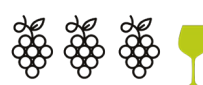




## AOP SANCERRE

Domaine Sainte Romble  
Cuvée Paul Vattan

Robe or pâle, brillante et limpide. Le nez révèle un bouquet typique des blancs de Sancerre, notes d'agrumes, de fruits à chair blanches et de citron. En bouche, le vin est frais et ample. La finale est persistante avec une belle vivacité.



## AOP POUILLY FUMÉ

Domaine Paul Corneau

Robe pâle à reflets or. Le nez est expressif et s'épanouit sur des notes de fleurs d'agrumes. La bouche est fraîche sur des jus de citrons jaunes et verts. Belle finesse en bouche avec une finale sur une amertume légère.



## AOP MUSCADET SUR LIE

La Gabarre

Un nez à dominante minérale sur des notes florales. Belle attaque franche et légèrement perlée, caractérisée par des arômes d'agrumes. Bel équilibre entre gras et fraîcheur.



Blanc sec

Blanc doux

Rouge

Rosé



À l'apéritif

Charcuteries

Salades

Fromages

Viandes rouges

Gibiers

Viandes blanches

Poissons



Moins de 4€



Entre 4€ et 6€



Entre 6€ et 10€



Plus de 10€



Fruits de mer



Plats mijotés



Plats épicés



Grillades



Desserts

# LES ROUGES



## AOP ST NICOLAS DE BOURGUEIL

### Le Fresne

Robe rouge bigarreau. Ce vin révèle des notes de fruits mûrs et de sous-bois. De jolis tanins sur une chair ronde qui laissent en finale l'expression d'un coulant et de plaisir.



## AOP SAUMUR-CHAMPIGNY

### La Cabriole

Belle robe de couleur rubis. Délicat, dominé par des notes de petits fruits rouges et d'épices. Charnue et ample, s'ouvre sur des tanins soyeux et une belle longueur. La finale est marquée par des notes de réglisse.



## AOP CHINON

### Les Craillères

Couleur cerise à violine, qui évolue vers des teintes brunes à reflets pourpres. Arômes de fruits rouges, légers, délicats et très aromatiques. Sur des tanins fondus, un vin qui reste friand.



Blanc sec

Blanc doux

Rouge

Rosé



À l'apéritif

Charcuteries

Salades

Fromages

Viandes rouges

Gibiers

Viandes blanches

Poissons



Moins de 4€



Entre 4€ et 6€



Entre 6€ et 10€



Plus de 10€



Fruits de mer



Plats mijotés




Plats épicés



Grillades



Desserts



## VIGNOBLES DE BOURGOGNE & BEAUJOLAIS

**SUPERFICIE** : 29 500 hectares de vignes en Bourgogne et 19 000 en Beaujolais  
**PRODUCTION** : côté production, c'est environ 1 500 000 hl en Bourgogne pour 88 AOC/AOP et 1 000 000 hl en Beaujolais pour 14 AOC/AOP

La Bourgogne, qui possède les plus petites appellations en surface (les Clos) est le paradis de deux cépages : le Pinot Noir et le Chardonnay. Chardonnay qu'on retrouve en Beaujolais, au côté du Gamay qui fait le prestige des Crus de la Région.

*Nos Coups de* 

AOP MORGON  
**Domaine de la Bèche**  
Cuvée Vieilles Vignes

p.44

AOP CHABLIS  
**Domaine les Héritières**

p.45

# DOMAINE DE LA BÈCHE



Le Domaine de la Bèche, mené par la famille Depardon, se transmet de père en fils depuis 1848. Composé de 26 hectares de vignes, le domaine est situé dans les crus prestigieux du Beaujolais.

Aujourd'hui, c'est Oliver Depardon, accompagné de ses enfants Alexis et Caroline, qui gèrent l'exploitation. Alexis a repris il y a quelques années une nouvelle parcelle de 3 hectares en Morgon Côte de Py, un défi que le jeune homme a relevé avec fierté. Toute la famille avance dans la même direction, celle du respect du terroir et de la vigne.



## AOP MORGON Cuvée Vieilles Vignes

Très vieilles vignes (70 à 100 ans !) de Gamay Noir poussant sur un terroir de schistes bleu et de roches pourries. Un nez de cerise noire et de framboise fraîche sur des notes épicées. En bouche une belle complexité aromatique, puissance, gras et matière sont au rendez-vous. Surprenant d'équilibre et de gourmandise, minéral et sans lourdeur aux tanins bien fondus.



## AOP BOURGOGNE Chardonnay Depardon

Vin dont la robe arbore des reflets jaunes. Au nez, fruit frais et fruits secs l'emportent. En bouche, il est tendre, souple et fruité.



**Blanc sec**   **Blanc doux**   **Rouge**   **Rosé**



Moins de 4€



Entre 4€ et 6€



Entre 6€ et 10€



Plus de 10€



À l'apéritif



Charcuteries



Salades



Fromages



Viandes rouges



Gibiers



Viandes blanches



Poissons



Fruits de mer



Plats mijotés



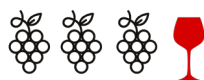
Plats épicés



Grillades



Desserts



## AOP BROUILLY

### Domaine de Mondenet

Robe de couleur intense, rubis profond, corps vineux et puissant, il a un nez de fruits mûrs, de cerise, de framboise avec des notes florales. C'est un vin fin et racé, qui est aussi plus ferme et plus corsé en bouche.



## AOP CÔTE CHALONNAISE

### Les Vignerons de Buxy Buissonnier

Belle couleur rouge, nette, aux reflets rubis, le nez s'ouvre sur les fruits rouges typiques du Pinot Noir (cassis, griotte, groseille) avec des notes fumées, d'humus et parfois animal. Riche et complexe, sa texture est ferme sur des tannins souples et élégants. Bel équilibre



## AOP CHABLIS

### Domaine les Héritières

Cépage : 100 % Chardonnay. Robe claire et lumineuse, couleur or pâle. Un vin tonique et bien structuré, affirmant un bouquet complexe et chaleureux. Ce Chablis présente des arômes de pamplemousse et de pin qu'accompagne un corps fruité.



Blanc sec

Blanc doux

Rouge

Rosé



À l'apéritif

Charcuteries

Salades

Fromages

Viandes rouges

Gibiers

Viandes blanches

Poissons



Moins de 4€



Entre 4€ et 6€



Entre 6€ et 10€



Plus de 10€



Fruits de mer



Plats mijotés



Plats épicés



Grillades



Desserts



# VIGNOBLES DE PROVENCE & CORSE

**SUPERFICIE** : Le vignoble de Provence-Corse possède 13 appellations AOC ainsi que 10 appellations IGP, sur environ 35 000 ha

**PRODUCTION** : La Provence c'est 5,6 % des rosés produits dans le monde et 35 % de la production nationale.

La Méditerranée, les Alpes. Entre ces deux merveilles de la nature, une troisième, façonnée par l'homme : le vignoble provençal. Ses vignes radieuses, gorgées de soleil, s'étendent sur 200 kilomètres à travers les départements du Var, des Bouches-du-Rhône et une partie des Alpes-Maritimes. Bien que réputée pour ses vins rosés, les vins rouges et blancs sont bien présents et excellents. La Corse est rattachée à la Provence, non seulement pour sa proximité, mais également par son histoire géologique. Le vignoble de Corse se caractérise par ses cépages locaux et la diversité géologique de son terroir.

## *Nos Coups de*

AOP CÔTES DE PROVENCE  
**Domaine du Clos Réal**  
Gamme Réal

p.48

IGP MÉDITERRANÉE  
**Mirati Rosé**

p.51

IGP ÎLE DE BEAUTÉ  
**San Pieru**

p.55

# DOMAINE DU CLOS RÉAL – CUVÉE RÉAL



Le domaine du Clos Réal est un incontournable du vignoble de Provence. Niché dans le Massif des Maures, ses 15 hectares de vignes produisent des vins en biodynamie, depuis 1997. La diversité de ses sols se retrouve dans la large palette de ses vins, que ce soit en blanc, rosé ou rouge. Les vins du Clos Réal sont régulièrement primés dans les concours de dégustation.



## AOP CÔTES DE PROVENCE Cuvée Réal rouge

Robe rubis aux reflets grenat, intense et brillante. Un nez très franc avec notes typiques d'épices et herbes du maquis, de fruits rouges sauvages. Une bouche équilibrée, l'ensemble est frais, assez droit et fin avec une structure recherchée. Finale longue soulignant les arômes typiques de baies, de fruits noirs, d'épices et de bois d'élevage.



## AOP CÔTES DE PROVENCE Cuvée Réal blanc

Robe dorée aux reflets verts, très claire et brillante. Franc et net sur des notes d'agrumes, de zeste, d'épices et de fruits frais. Nez complexe évoluant sur des nuances herbales, chair de fruits mûrs, légèrement grillé en fond. Belle attaque, fraîche à vive donnant sur un ensemble équilibré, à l'astringence recherchée, droit, avec des arômes de fruits blancs et agrumes, légèrement boisé.



## AOP CÔTES DE PROVENCE Cuvée Réal rosé

Robe melon aux reflets fuchsia, très claire et brillante. Un nez intense et net de fruits frais et mûrs, de fruits blancs soulignés par une pointe épicée et herbale avec une finale légèrement empyreumatique. Une bouche fraîche à l'attaque avec du gras jusqu'en fin de bouche, dotée d'une légère astringence et d'une finale saline. Arômes fruités et végétal.



**Blanc sec**   **Blanc doux**   **Rouge**   **Rosé**



Moins de 4€



Entre 4€ et 6€



Entre 6€ et 10€



Plus de 10€



À l'apéritif



Charcuteries



Salades



Fromages



Viandes rouges



Gibiers



Viandes blanches



Poissons



Fruits de mer



Plats mijotés



Plats épicés

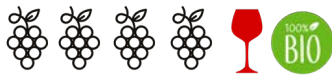


Grillades



Desserts

# DOMAINE DU CLOS RÉAL – CUVÉE PRESTIGE



## AOP CÔTES DE PROVENCE Clos Réal rouge

Robe rubis foncée à grenat, sombre mais très brillante. Un nez franc et intense révélant des notes typiques d'herbes du maquis, de poivre blanc, puis de fruits noirs. Une bouche équilibrée, ample et sphérique, dotée de riches tanins enrobés dans une texture fraîche et élégante avec une finale saline.



## AOP CÔTES DE PROVENCE Clos Réal blanc

Robe jaune or aux reflets verts de jeunesse, limpide et brillante. Un nez délicat mêlant agrumes frais, fruits à chair jaune comme l'abricot ou la pêche, évoluant vers des notes de coing, de « tisane » miellée, légèrement grillé en finale. Une bouche fraîche avec des amers minéraux caractéristiques enveloppés dans un ensemble ample et généreux mais ferme doté d'une belle longueur.



## AOP CÔTES DE PROVENCE Clos Réal rosé

Belle robe litchi avec des nuances melon, très claire et brillante. Un nez net et intense composé de notes de fruits à noyau, de pulpe, avec des nuances d'eau de rose puis de genêt et d'épices fines typiques du terroir. Une bouche équilibrée, l'ensemble est charnu, frais, à la structure recherchée sans aspérité. Finale longue et saline.



**Blanc sec**   **Blanc doux**   **Rouge**   **Rosé**



Moins de 4€



Entre 4€ et 6€



Entre 6€ et 10€



Plus de 10€



À l'apéritif



Charcuteries



Salades



Fromages



Viandes rouges



Gibiers



Viandes blanches



Poissons



Fruits de mer



Plats mijotés



Plats épicés



Grillades



Desserts



# DOMAINE DU CLOS RÉAL – CUVÉE PRESTIGE



## QUANTITÉS LIMITÉES



### AOP CÔTES DE PROVENCE Cuvée Sur Farnoux

Belle robe rubis, intense et brillante. Le nez est complexe et élégant, avec des notes boisées légèrement torréfiées. Il évoque le coulis de fruits rouges et les épices poivrées, évoluant sur du sous-bois. En bouche, équilibre et fraîcheur et une belle structure serrée. L'ensemble est charnu et gourmand, très aromatique. Finale longue et saline.



### AOP CÔTES DE PROVENCE Cuvée Les Davids

La robe est jaune or avec des reflets verts de jeunesse, limpide et brillante. Le nez est délicat, mêlant agrumes frais, fruits à chair jaune comme l'abricot ou la pêche, et évoluant vers des notes de coing, de «tisane» miellée, légèrement grillé en finale. En ligne avec le nez, la bouche est fraîche, avec des amers minéraux caractéristiques, enveloppés dans un ensemble ample et généreux mais ferme, et doté d'une belle longueur.



**Blanc sec**   **Blanc doux**   **Rouge**   **Rosé**



Moins de 4€



Entre 4€ et 6€



Entre 6€ et 10€



Plus de 10€



À l'apéritif



Charcuteries



Salades



Fromages



Viandes rouges



Gibiers



Viandes blanches



Poissons



Fruits de mer



Plats mijotés



Plats épicés



Grillades



Desserts

# CÔTES DE PROVENCE / CÔTEAUX D'AIX



**AOP CÔTES DE PROVENCE**  
Murmure de Gaia

Robe aux reflets saumon. Nez aux notes de fruits avec une finale florale. Bouche fraîche et ample.



**AOP CÔTES DE PROVENCE**  
Domaine Tasquier

Nez aux notes subtiles de fruits à chair blanche et une bouche à dominante de fruits jaunes (poires William et pêches de vigne)



**AOP CÔTEAUX D'AIX**  
Château Paradis - Essentiel

Robe rose pâle, belle fraîcheur aromatique, une bouche fraîche, légère et gourmande



**Blanc sec**   **Blanc doux**   **Rouge**   **Rosé**



Moins de 4€



Entre 4€ et 6€



Entre 6€ et 10€



Plus de 10€



À l'apéritif



Charcuteries



Salades



Fromages



Viandes rouges



Gibiers



Viandes blanches



Poissons



Fruits de mer



Plats mijotés



Plats épicés



Grillades



Desserts



## IGP TERRES DU MIDI Les Petites Gâteries de Marie-Antoinette - Blanc

Un nez frais et fruité aux notes d'agrumes et de fleurs blanches.



## IGP TERRES DU MIDI Les Petites Gâteries de Marie-Antoinette - Rouge

Belle couleur rouge grenat, un nez de fruits rouges et d'épices. En bouche ce vin rouge est un vin puissant avec un bel équilibre entre l'acidité et les tanins.



## IGP TERRES DU MIDI Les Petites Gâteries de Marie-Antoinette - Rosé

Une robe d'un joli rose pâle, un nez intense aux arômes d'agrumes et une bouche pulpeuse aux notes fruitées.



**Blanc sec**   **Blanc doux**   **Rouge**   **Rosé**



Moins de 4€



Entre 4€ et 6€



Entre 6€ et 10€



Plus de 10€



À l'apéritif



Charcuteries



Salades



Fromages



Viandes rouges



Gibiers



Viandes blanches



Poissons



Fruits de mer



Plats mijotés



Plats épicés



Grillades



Desserts

# IGP MÉDITERRANÉE



## IGP MÉDITERRANÉE Mirati

Une belle robe jaune, claire avec des reflets verdâtres. Sur des notes de citron, avec l'écorce de pin, et de thym qui se conjuguent avec des petites touches épicées. En bouche, très bel équilibre.



Disponible en MAGNUM

## IGP MÉDITERRANÉE Mirati

Une robe saumon, claire. Le nez est délicat, des notes distinctes et nettes de groseille, framboise, et fruits noirs. En bouche, il est tout en finesse, avec une matière généreuse à la structure fine, très bel équilibre.



**Blanc sec**   **Blanc doux**   **Rouge**   **Rosé**



Moins de 4€



Entre 4€ et 6€



Entre 6€ et 10€



Plus de 10€



À l'apéritif



Charcuteries



Salades



Fromages



Viandes rouges



Gibiers



Viandes blanches



Poissons



Fruits de mer



Plats mijotés



Plats épicés



Grillades



Desserts



## IGP VAR Cap des Esperelles

Rose claire et brillante. Intense aux notes florales. Généreux et délicat avec une persistance aromatique soutenue.



## IGP VAR Divines Restanques

Robe rose pâle. Notes de fruits frais et de fruits rouges. Bouche franche et ronde.



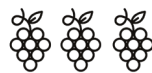
**Blanc sec**   **Blanc doux**   **Rouge**   **Rosé**



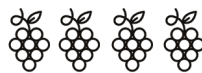
Moins de 4€



Entre 4€ et 6€



Entre 6€ et 10€



Plus de 10€



À l'apéritif



Charcuteries



Salades



Fromages



Viandes rouges



Gibiers



Viandes blanches



Poissons



Fruits de mer



Plats mijotés



Plats épicés



Grillades



Desserts

# IGP ÎLE DE BEAUTÉ



## IGP ÎLE DE BEAUTÉ San Pieru

Robe brillante et rose très pâle. Libère de fins arômes de petits fruits rouges et de fleurs de garrigue. Le palais est parfaitement équilibré sur une belle fraîcheur. Gourmand, il offre une finale légèrement épicée.



## IGP ÎLE DE BEAUTÉ San Pieru

Une robe pourpre avec un nez floral rappelant le maquis. La bouche croquante et soyeuse développe des notes de petits fruits rouges. La finale s'exprime sur des notes de réglisse et d'épices.



**Blanc sec**

**Blanc doux**

**Rouge**

**Rosé**



À l'apéritif

Charcuteries

Salades

Fromages

Viandes rouges

Gibiers

Viandes blanches

Poissons



Moins de 4€

Entre 4€ et 6€

Entre 6€ et 10€

Plus de 10€


Fruits de mer

Plats mijotés

Plats épicés

Grillades

Desserts



# VIGNOBLES DE LA VALLÉE DU RHÔNE

**SUPERFICIE** : 73 838 hectares classés en 28 AOC-AOP

**PRODUCTION** : environ 2 800 000 hectolitres répartis ainsi : 60,5% de vins blancs secs, 31% de vins rouges et 8,5% de vins rosés

Ce vignoble riche de 28 appellations de nos jours a véritablement été façonné par la main de l'homme. Les romains firent des travaux colossaux de défonçage, de plantation, et de construction de terrasses pour y accueillir des vignes. Ces vignes, plantées sur les rives droite et gauche du Rhône, donnent un cachet unique à cette région, et des vins remarquables.

*Nos Coups de* 

**AOP CÔTES DU RHÔNE**  
**Les Vieux Truffiers**

p.59

**AOP SAINT- JOSEPH**  
**Domaine Courbis**  
Cuvée l'Île de Roche

p.60

**AOP CHÂTEAUNEUF DU PAPE**  
**Domaine Meridion**

p.60

# AOP CÔTES DU RHÔNE



L'AOP Côtes-du-Rhône est l'appellation régionale qui définit les vins produits dans l'ensemble de la Vallée du Rhône, même si l'essentiel de la production provient de la partie méridionale. C'est une appellation très étendue : elle regroupe des vins rouges, rosés et blancs secs produits sur 31 000 hectares de vignes environ, éparpillés sur 171 communes et 6 départements (Ardèche, Drôme, Loire et Rhône pour la vallée du Rhône septentrionale, Gard et Vaucluse pour la vallée du Rhône méridionale).



## AOP CÔTES DU RHÔNE

### ROC ST JEAN

Les Celliers du Clocher

Robe rubis clair. Gourmand, évoque les fruits rouges sur une note acidulée. Un palais gourmand, soyeux, ample et généreux, à la finale toute en rondeur et souplesse. Sur une note légèrement épicée.



## AOP CÔTES DU RHÔNE

### Famille Verdier Rieu

Chapelle Saint Pierre

Le cépage syrah lui confère sa robe, ses arômes réglissés, sa structure et sa typicité. Le cépage grenache sa souplesse et sa gouleyance. Ainsi c'est un vin agréable, bien équilibré, fruité avec des notes de fruits rouges et d'épices tel la réglisse. Ses tanins sont soyeux et fondus.



Blanc sec

Blanc doux

Rouge

Rosé



À l'apéritif

Charcuteries

Salades

Fromages

Viandes rouges

Gibiers

Viandes blanches

Poissons



Moins de 4€



Entre 4€ et 6€



Entre 6€ et 10€



Plus de 10€



Fruits de mer



Plats mijotés



Plats épicés



Grillades



Desserts



# FAMILLE PERRIN



La famille Perrin est une institution dans le vignoble du Rhône. L'histoire a commencé au début du XXème siècle avec le Château de Beaucastel, joyau de Châteauneuf du Pape. Aujourd'hui c'est la 5ème génération qui poursuit la passion familiale sous l'égide de valeurs communes : le respect absolu de la terre et du terroir, la biodynamie comme une philosophie de vie, la recherche de la vérité, de l'équilibre et de l'élégance. Bref, chez les Perrin, respecter le terroir c'est un sacerdoce, et cela se retrouve dans leurs vins, quelque soit le domaine.



## AOP CÔTES DE RHÔNE Cuvée Perrin

Elégante robe rouge rubis aux reflets brillants. Ce vin présente un nez expressif très séduisant aux notes de fruits rouges comme la groseille et d'épices poivrées. Parfaitement souple et équilibrée, la bouche est tout en gourmandise avec des arômes de fruits subtilement épicés.



## AOP CÔTES DE RHÔNE Cuvée Perrin

Nez discret aux subtiles notes de fleurs blanches, de chèvrefeuille et de sauge. Rond et souple en bouche, il révèle une belle minéralité, de la fraîcheur et une légère amertume en finale.



**Blanc sec**   **Blanc doux**   **Rouge**   **Rosé**



Moins de 4€



Entre 4€ et 6€



Entre 6€ et 10€



Plus de 10€



À l'apéritif



Charcuteries



Salades



Fromages



Viandes rouges



Gibiers



Viandes blanches



Poissons



Fruits de mer



Plats mijotés



Plats épicés



Grillades



Desserts

# VALLÉE DU RHÔNE



## AOP CÔTES DU RHÔNE Les Vieux Truffiers

Cette cuvée d'un beau rouge rubis se caractérise par son nez de fruits rouges et d'épices. En bouche, les tanins sont souples, soutenus par des notes de mûres et de groseilles. La finale est marquée par les épices.



## AOP VACQUEYRAS Domaine de Soleïade

Robe rouge grenat soutenue, nez de fruits rouges et de violettes. La bouche est sur la cerise, les épices douces et une finale légèrement réglissée marqueur du domaine. Une bouche souple et généreuse, harmonieuse en toute élégance. Les tanins fondus donnent un vin soyeux et un bon équilibre acidité/gras,



## AOP CROZES HERMITAGE Domaine de Murinais Les aigrettes

Nez avec des notes de fruits noirs, de mûres, de cassis ainsi que de notes réglissées, Robe rouge grenat intense, la bouche dévoile une attaque ronde et souple, le vin est frais et digeste, En finale les tanins sont très enrobés, fins et élégants.



**Blanc sec**   **Blanc doux**   **Rouge**   **Rosé**



Moins de 4€



Entre 4€ et 6€



Entre 6€ et 10€



Plus de 10€



À l'apéritif



Charcuteries



Salades



Fromages



Viandes rouges



Gibiers



Viandes blanches



Poissons



Fruits de mer



Plats mijotés



Plats épicés



Grillades



Desserts



## AOP SAINT-JOSEPH

Domaine Courbis  
Cuvée l'île Roche

Arôme avec des notes de fruits rouges, de prune et une touche épicée. Robe grenat intense. Saveur élégante et complexe mais aussi puissante. Ce vin rouge développe des notes de fruits noirs à noyaux.



## AOP CHÂTEAUNEUF DU PAPE

Domaine Meridion

Élégante robe rouge rubis intense. Ce chateauf de du pape est l'alliance parfaite d'arômes gourmands et de notes d'épices douces. Son nez évoque la cerise, la cannelle et le cacao. Bien équilibré avec une belle acidité qui souligne ses arômes fruités, ce vin offre une finale toute en longueur. Potentiel de garde 10 ans.



Blanc sec

Blanc doux

Rouge

Rosé



À l'apéritif

Charcuteries

Salades

Fromages

Viandes rouges

Gibiers

Viandes blanches

Poissons



Moins de 4€



Entre 4€ et 6€



Entre 6€ et 10€



Plus de 10€



Fruits de mer



Plats mijotés



Plats épicés



Grillades



Desserts



# VINS DU MONDE

Même si les vins français comptent parmi les meilleurs vins du monde, il y a dans toutes les régions du monde une diversité de cépages et de vins que nous ne pouvons pas négliger. De nos jours, les consommateurs aiment déguster des vins venus d'ailleurs et il faut dire que la qualité est au rendez-vous.

De l'Espagne aux Etats-Unis, en passant par l'Amérique du Sud, l'Australie, ou encore l'Afrique du Sud, nous vous proposons quelques découvertes qui ne vous laisseront pas indifférents. Osez la nouveauté !





## DOC CHIANTI

Donna Lorenza - Rouge

Une robe rouge rubis et un nez au parfum de violette. Une bouche harmonieuse, sèche, à la saveur agréable et aux tannins légers.



## DOC BARDOLINO CHIARETTO

Donna Lorenza - Rouge

Couleur rouge rubis claire. Un nez aux notes de poivre noir et de marasque. Frais en bouche avec des notes de prune.



## DOC BARDOLINO CHIARETTO

Donna Lorenza - Rosé

Une couleur rouge corail. Un nez aux notes de rose et de violette odorantes. Une bouche avec des délicates saveurs de mûre et de myrtille.



**Blanc sec**   **Blanc doux**   **Rouge**   **Rosé**



Moins de 4€



Entre 4€ et 6€



Entre 6€ et 10€



Plus de 10€



À l'apéritif



Charcuteries



Salades



Fromages



Viandes rouges



Gibiers



Viandes blanches



Poissons



Fruits de mer



Plats mijotés



Plats épicés



Grillades



Desserts

# ITALIE - DONNA LORENZA



## DOC LAMBRUSCO

Donna Lorenza - Rouge

Lambrusco Lorenza est un vin rouge italien, plus précisément c'est un vin de la région de Emilia dans le nord de l'Italie. Ce vin est un vin mousseux issu d'une fermentation naturelle. Il a un potentiel de garde de 1 à 2 ans. Une robe rouge rubis. Un nez fruité, plaisant et persistant.



## DOC LAMBRUSCO DELL'EMILIA

Donna Lorenza - Rosé doux

Une belle couleur rosé. Au nez dominant des notes de fruits rouges des bois, tels que la fraise et la framboise. En bouche, le vin est doux, fruité, léger, frais et vivace



**Blanc sec**   **Blanc doux**   **Rouge**   **Rosé**



À l'apéritif

Charcuteries

Salades

Fromages

Viandes rouges

Gibiers

Viandes blanches

Poissons



Moins de 4€



Entre 4€ et 6€



Entre 6€ et 10€



Plus de 10€



Fruits de mer



Plats mijotés



Plats épicés



Grillades



Desserts



## DOC PROSECCO EXTRA DRY Sensi - Effervescent

Aromatiquement fruité avec des notes claires de poire et de fruits à pulpe blanche. Il a une saveur fraîche et nette, avec un équilibre parfait entre les éléments acidulés et sucrés. Ce Prosecco est persistant en bouche avec un pétillant doux.



## DOC PROSECCO Ricadonna - Effervescent

Un bouquet délicat et élégant avec des notes de pomme, de fleurs, de citron et de miel d'acacia. Élégant et souple avec une finition agréable et savoureuse. Des bulles très fines et persistantes.



## VINO SPUMANTE DOLCEVITA Moscato Sensi - Effervescent

Couleur blanc paille et un nez typique, aromatique, floral et fruité. Une bouche douce, sucrée, parfumée et bien équilibrée. Fin et persistant.



**Blanc sec**   **Blanc doux**   **Rouge**   **Rosé**



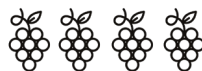
Moins de 4€



Entre 4€ et 6€



Entre 6€ et 10€



Plus de 10€



À l'apéritif



Charcuteries



Salades



Fromages



Viandes rouges



Gibiers



Viandes blanches



Poissons



Fruits de mer



Plats mijotés



Plats épicés



Grillades

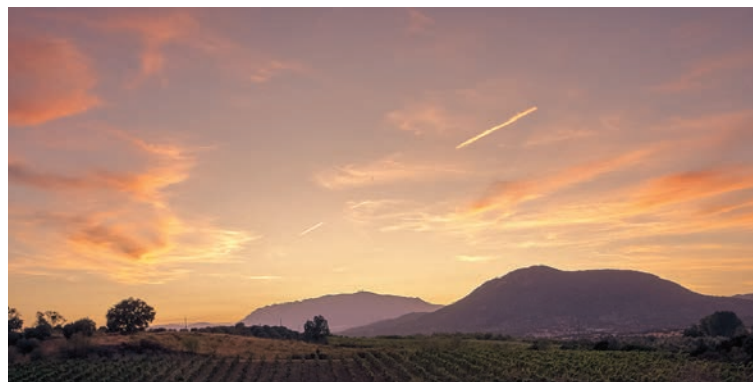


Desserts

ETATS-UNIS 



CHILI 



**GALLO**  
Zinfandel

Le palais est caractérisé par des arômes de baies noires et de mûre, de prune confite et de pruneau. La finale est relevée par des subtiles notes d'épices, de moka, de chocolat avec une pointe de vanille.



**CASILLERO DEL DIABLO**  
Cabernet Sauvignon

Robe rubis aux reflets intenses. Grande finesse aromatique aux notes de cassis très représentatives de la vallée centrale accompagnées de notes de cerise et de prune. Une bouche bien équilibrée aux tanins soyeux et aux agréables notes de fruits mûrs et de baies.



**Blanc sec**   **Blanc doux**   **Rouge**   **Rosé**



Moins de 4€



Entre 4€ et 6€



Entre 6€ et 10€



Plus de 10€



À l'apéritif



Charcuteries



Salades



Fromages



Viandes rouges



Gibiers



Viandes blanches



Poissons



Fruits de mer



Plats mijotés



Plats épicés



Grillades



Desserts





## VIGNOBLE DU CHAMPAGNE & MÉTHODE ANCESTRALE

**SUPERFICIE** : plus de 32 000 hectares de vignes  
**PRODUCTION** : 300 millions de bouteilles par an

Le vignoble de Champagne est l'un des piliers fondamentaux de la viticulture française et de sa renommée internationale. Grâce au grand moine bénédictin Dom Pérignon, les moments festifs, d'un grand nombre d'habitants de la planète, se fêtent au champagne. Mais d'autres vins effervescents de qualité, tels le Crémant, la Méthode Ancestrale ou la Blanquette de Limoux, ont fleuri ces dernières années dans tous les vignobles français, atteignant pour certains des niveaux de qualité exceptionnelle. *La région Champagne est située à 150 km de la capitale et comprend 320 crus. Trois cépages majeurs sont à la base de l'élaboration des champagnes : le pinot noir, le pinot meunier et le chardonnay.*

*Nos Coups de* 

AOP CHAMPAGNE  
**Piper-Heidsieck**

p.67

AOP CHAMPAGNE  
**Charles Mignon**

p.67

Au début de son histoire le champagne est un vin tranquille (sans bulle) : selon la légende, il acquiert ses lettres de noblesse grâce à son effervescence à partir du XVIIème siècle, que l'on doit au fameux moine Pierre Pérignon dit dom Pérignon ! Les champagnes, dorénavant pétillants, font le tour des cours royales européennes et c'est à partir du XVIIIème siècle que les premières maisons de Champagne apparaissent, telles la maison Ruinart en 1729 et la maison Moët en 1743.

Aujourd'hui, le vignoble de Champagne s'étend sur quatre zones de production (la Montagne de Reims, la vallée de la Marne, la Côte des Blancs, la Côte des Bar), et ses 15 000 vignerons sont les dignes héritiers de cette histoire viticole champenoise. Prêts pour un voyage au cœur d'un vignoble d'exception et une initiation à l'oenologie en champagne ?



### AOP CHAMPAGNE

**Piper-Heidsieck  
Cuvée Brut**

Bulle très fine et joyeuse, grâce à une maturation prolongée en cave. Arômes de poire, de menthe, de fleurs d'oranger, d'amandes fraîches et pain toasté. Bouche structurée et ample.



### AOP CHAMPAGNE

**Charles Mignon  
1er Cru**

Superbe équilibre entre puissance et finesse, de l'intensité et une très grande pureté. Notes de miel et de pêche, fleurs blanches, fraîcheur et élégance,



**Blanc sec**

**Blanc doux**

**Rouge**

**Rosé**



À l'apéritif

Charcuteries

Salades

Fromages

Viandes rouges

Gibiers

Viandes blanches

Poissons



Moins de 15€

Entre 15€ et 30€

Entre 30€ et 50€

Plus de 50€

Fruits de mer

Plats mijotés

Plats épicés

Grillades

Desserts



**AOP CHAMPAGNE**  
Paul Romain

Une robe de couleur claire avec des senteurs fraîches et fleuries, Mise en bouche fruitée à la structure élégante.



**AOP CHAMPAGNE**  
Veuve Clicquot - Cuvée Brut

Avec ses fines bulles accompagnée de sa robe or jaune, il parvient à concilier force et soyeux et à les accorder à merveille à une intensité aromatique et une fraîcheur intense. Cette capacité constante à séduire en fait un apéritif idéal, mais aussi un champagne parfait pour accompagner un repas.



**AOP CHAMPAGNE**  
GH Mumm - Cordon Rouge

Une robe aux tons jaune, dorée, animée d'une fine effervescence continue, aux arômes de fruits et de caramel. Une fraîcheur aromatique apparaît d'abord, avec des parfums ronds et gourmands de fruits jaunes et blancs. Des notes de litchi, d'ananas et de praline avant d'évoluer sur des nuances de pâtisserie (mie de pain, levure et légère touche de brioche).



**Blanc sec**   **Blanc doux**   **Rouge**   **Rosé**

Moins de 15€

Entre 15€ et 30€

Entre 30€ et 50€

Plus de 50€



À l'apéritif



Charcuteries



Salades



Fromages



Viandes rouges



Gibiers



Viandes blanches



Poissons



Fruits de mer



Plats mijotés



Plats épicés



Grillades



Desserts



**AOP CHAMPAGNE**  
Moët & Chandon Brut Impérial

On découvre au nez des notes de pomme et de poire, mais aussi de fleurs blanches. En bouche, il présente une belle vivacité alliée à une légère acidité. C'est une bouche savoureuse et fondue. On retrouve ensuite sur le palais des notes de fruits à pépins.



**AOP CHAMPAGNE**  
Moët & Chandon Rosé Impérial

Champagne souple et rond grâce à une maturation des raisins plus longue que la moyenne. Cette maturation donne cette teinte rosée, aux reflets cuivrés, inimitable. Au nez très vif, très expressif où domine la fraise des bois, et où l'on découvre ensuite des traces de groseille et des notes poivrées. En bouche, c'est un champagne qui attaque sur le fruité, un champagne charnu, avec une finale fraîche et souple.



**Blanc sec**   **Blanc doux**   **Rouge**   **Rosé**



À l'apéritif   Charcuteries   Salades   Fromages   Viandes rouges   Gibiers   Viandes blanches   Poissons



Moins de 15€

Entre 15€ et 30€

Entre 30€ et 50€

Plus de 50€

Fruits de mer

Plats mijotés

Plats épicés

Grillades

Desserts



**AOP CHAMPAGNE**  
Mercier - Cuvée Brut

La robe jaune paille est marquée au nez par une dominante de fruits blancs à pépins qui s'associent à des notes de pain frais. Des arômes de pommes et de poires à maturité s'épanouissent en bouche sur une finale d'une agréable fraîcheur



**AOP CHAMPAGNE**  
Mercier - Cuvée Blanc de Noirs

Une robe aux reflets or gris, aux notes de groseilles et de mûres fraîches. L'aromatique est végétale et rafraichissante. En bouche vous retrouverez des caractéristiques originales de notes vives et désaltérantes



**AOP CHAMPAGNE - PRESTIGE**  
Dom Pérignon - Cuvée Brut

Avec ses fines bulles accompagnée de sa robe or Une robe d'une couleur intense, entre le citron et la paille. Un nez parfumé avec des arômes intenses de jasmin, de cannelle, de toasts beurrés, de compote de pommes et de gingembre confit. On retrouve en bouche un concentré de miel et de noix, de tarte aux pommes chaude et d'épices



**Blanc sec**   **Blanc doux**   **Rouge**   **Rosé**



Moins de 15€



Entre 15€ et 30€



Entre 30€ et 50€



Plus de 50€



À l'apéritif



Charcuteries



Salades



Fromages



Viandes rouges



Gibiers



Viandes blanches



Poissons



Fruits de mer



Plats mijotés



Plats épicés



Grillades



Desserts

# LES MÉTHODE ANCESTRALE



## AOP GAILLAC Domaine Barreau

Bel ensemble fruité, agréable, aux notes de poires et pommes acidulées. Bouche bien équilibrée, douceâtre, acidulée, fruitée aux notes de poires et de coings. Finale friande et sympathique.



## AOP GAILLAC Domaine Barreau - Rosé demi-sec

Robe rosée « bonbon à la fraise » brillante avec un bon dégagement gazeux. Nez friand fruité flatteur aux notes de fruits rouges type fraise framboise. Bel équilibre porté par la fraîcheur et la sucrosité où les bulles viennent titiller le palais et réveiller le fruit !



## AOP GAILLAC Domaine Labarthe

Cette Méthode Ancestrale Gaillac délivre un ensemble très friand, agréable, fruité. Note de pomme verte, de poire acidulée, bonne fraîcheur, bon équilibre. Légère sucrosité agréable en finale qui rappelle le fruit.



**Blanc sec**   **Blanc doux**   **Rouge**   **Rosé**



Moins de 15€



Entre 15€ et 30€



Entre 30€ et 50€



Plus de 50€



À l'apéritif



Charcuteries



Salades



Fromages



Viandes rouges



Gibiers



Viandes blanches



Poissons



Fruits de mer



Plats mijotés



Plats épicés



Grillades



Desserts



# LES VINS DE FRANCE

Cette mention remplace la catégorie Vin de table. Elle ne répond à aucun cahier des charges. Cette catégorie est plus permissive, que ça soit sur la définition de la zone géographique, ou pour l'utilisation des cépages. Toutefois, les VSIG (Vin sans indication géographique) ont la possibilité d'indiquer une mention de cépage et/ou de millésimes avec certification sous contrôle de FranceAgrimer.

De nombreux viticulteurs et vignerons font aujourd'hui le choix de rester en VSIG. Cela leur permet de conserver une certaine liberté d'action afin de produire des vins surprenants qui sortent des sentiers battus.

## VIN DE FRANCE – LA GAMME UNO



•  
Une gamme à petit  
prix

•  
Idéale pour le  
comptoir

•  
Bouchon à vis



**UNO**  
Rouge

•  
*Une jolie robe rubis et un nez de fruits rouges. La bouche montre un peu plus de personnalité dans un registre de fruits mûrs et d'épices.*



**UNO**  
Blanc

•  
*Une robe jaune clair, reflets verts et un nez discret aux accents fruités. La bouche ample, caractère chaleureux et bien équilibrée par une touche de fraîcheur. L'ensemble floral, se boit avec plaisir.*



**UNO**  
Rosé

•  
*Une robe rose/orangée avec un nez d'agrumes sur fond de terre et de mousse. Un rosé rustique assez charnu, affichant une fraîcheur bienvenue.*



## LES BIBS

### QU'EST-CE-QU'UN « BIB » ?

Le BIB, pour Bag-in-Box®. Cette petite boîte cartonnée recèle bien des trésors, malgré un aspect un peu spartiate, qui rappelle parfois - à tort - son lointain cousin le cubi... Constitué d'une poche souple rétractable en aluminium, doublée d'une couche de polyester pour une conservation optimale, intégrée à un emballage carton, le Bag-in-Box® est spécialement conçu pour prolonger la durée de conservation du vin en permettant un soutirage au fur et à mesure des besoins, sans risque d'altération, grâce à un astucieux robinet. Simple à transporter, facile à stocker, le BIB® possède quelques avantages :

- Pas de goût de bouchons
- La conservation : Une fois ouvert, le BIB peut se conserver 6 à 8 semaines au frigo
- Ecologique et économique : Dans le contexte actuel, l'aspect écologique est un atout majeur du BIB. Les fabricants soulignent sa facilité de recyclage grâce à ses composants, tels que le carton et le polyéthylène

*Notre Coup de* 

AOP PAYS D'OC  
Côté Terre

p.73



# IGP PAYS D'OC – CÔTÉ TERRE – (MONOCÉPAGE)

Situé entre Agde et Béziers, au cœur du vignoble Languedocien, le domaine Preignes le Vieux prend place sur 3 terroirs : volcanique, graveleux et dit « de plaine ». Ils constituent ainsi un terroir viticole exceptionnel. 21 variétés s'épanouissent sur plus de 270 hectares de terres cultivées.



  **MERLOT**  
Rouge

Un nez très expressif de fruits rouges éclatants. La bouche est attractive, ronde et fraîche soutenue par du fruit, encore du fruit et toujours du fruit.






















  **CHARDONNAY**  
Blanc sec

Un nez bien présent aux parfums de fruits à chair blanche, qui se poursuit par une bouche fluide, tonique et rafraichissante.

  **GRENACHE**  
Rosé

Floral et fruité, entre les plantes de nos garrigues, telles que le thym ou le romarin.



											
<b>Blanc sec</b>	<b>Blanc doux</b>	<b>Rouge</b>	<b>Rosé</b>	À l'apéritif	Charcuteries	Salades	Fromages	Viandes rouges	Gibiers	Viandes blanches	Poissons
	 	  	   								
Moins de 4€	Entre 4€ et 6€	Entre 6€ et 10€	Plus de 10€	Fruits de mer	Plat mijoté	Plat épicé	Grillades	Desserts			
				(Prix au litre)							

# IGP COMTÉ TOLOSAN – CAVE DE LABASTIDE

Première cave du mouvement coopératif du terroir Gaillac, la cave de Labastide, située à Gaillac, a été fondée en 1949. Grâce au travail de ses coopérateurs, la première vinification a eu lieu en 1951.

Aujourd'hui encore la cave de Labastide valorise les cépages de ses coopérateurs en faisant preuve de curiosité, de savoir-faire et de créativité, offrant à ses vins un succès reconnu.



## LES 3 BASTIDES

Blanc sec

Beaucoup de fraîcheur et de nerf pour cette très belle cuvée. Robe lumineuse. Au nez, superbes arômes de fruits blancs et de fruits exotiques. Très fruité en bouche avec des notes miellées du plus bel effet.



## LES 3 BASTIDES

Rosé

Un vin fruité, parfumé, charnu, très souple. La robe est d'une pureté cristalline, d'une superbe couleur rose légèrement saumon. Le nez est frais, vif et acidulé. La bouche offre une attaque franche du plus bel effet. Très belle vivacité, magnifique fruité, et une ampleur en bouche assez surprenante.



## LES 3 BASTIDES

Rouge

D'une belle robe rouge rubis, soutenu et brillant, son nez indique un très beau caractère : cassis, mûre, myrtille et groseille. L'attaque en bouche est souple et tout en finesse, et la longueur est en tout point remarquable.



**Blanc sec**   **Blanc doux**   **Rouge**   **Rosé**



Moins de 4€



Entre 4€ et 6€



Entre 6€ et 10€



Plus de 10€

(Prix au litre)



À l'apéritif



Charcuteries



Salades



Fromages



Viandes rouges



Gibiers



Viandes blanches



Poissons



Fruits de mer



Plat mijoté



Plat épicé



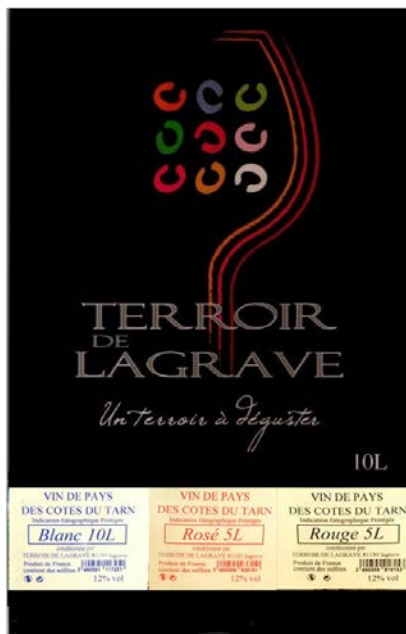
Grillades



Desserts

# IGP CÔTES DU TARN – TERROIR DE LAGRAVE

En 1992, deux familles issues chacune d'une longue lignée de vignerons, décident de s'associer pour la commercialisation de leur vin. Ils créent le Terroir de Lagrave et en parallèle construisent un magasin de vente. Fort de leur expérience et de leur savoir-faire, ils vinifient individuellement et assemblent leurs vins pour en obtenir le meilleur. Ils produisent toute la gamme des vins de Gaillac à partir des cépages locaux. Soucieux de l'environnement, ils pratiquent depuis longtemps une agriculture raisonnée et obtiennent en 2017 le label HVE3.



## **BLANC SEC**

Robe très pale, reflets verdâtres, jaune, brillante. Nez floral, fleur blanche aubépine, Note agrumes, pamplemousse, légèrement citronnée. Bon équilibre.









## **ROSÉ**

Robe pâle, reflets framboise, légèrement saumonée, brillante, nez fruité, acidulé, cassis, épicé, bonbons anglais, bouche gouleyante, frais, acidulé, fruitée, très agréable.

## **Rouge**

Robe rouge, brillante, nez fruité, frais, léger, bouche souple, ronde, fluide, fruitée.



											
<b>Blanc sec</b>	<b>Blanc doux</b>	<b>Rouge</b>	<b>Rosé</b>	À l'apéritif	Charcuteries	Salades	Fromages	Viandes rouges	Gibiers	Viandes blanches	Poissons
	 	  	   								
Moins de 4€	Entre 4€ et 6€	Entre 6€ et 10€	Plus de 10€ (Prix au litre)	Fruits de mer	Plat mijoté	Plat épicé	Grillades	Desserts			

