

LIVRE DES VINS

LE COMPTOIR
de Saint-Julien

• Le Comptoir de Saint-Julien •
• 24 Levée de la Divatte - 44450 Saint-Julien-de-Concelles •
• 02 40 04 72 43 / contact@lecomptoir44.fr •

SOMMAIRE

1. LES BIBS RÉCOLTANTS

Les blancs	P3
Les rosés	P4
Les rouges	P5-6

2. LES BOUTEILLES RECOLTANTS

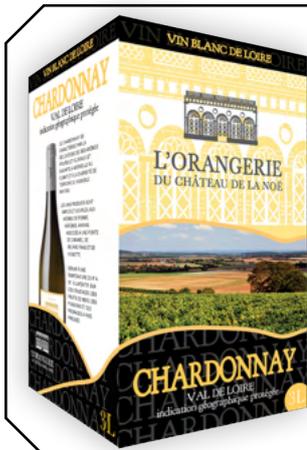
Les blancs	P7-15
Les moelleux	P16-17
Les bulles	P18
Les rosés	P19-23
Les rouges	P24-43
Les vins étrangers	P44-45

3. ANNEXES

Les magnums	P46
Les sans-alcools	P47
Nos services	P48
Les C.G.V.	P49-50
Contact	P51

LES BIBS DE BLANC

VIGNERONS RÉCOLTANTS DIRECT PROPRIÉTÉ



**Chardonnay IGP
Val de Loire**
L'Orangerie du Château
de la Noë
(3L)
Cépage : 100 % Chardonnay

PRIX TTC : 14,90 €



Chenin Blanc VDF
Domaine Sylvain Gaudron
(3L)
Cépage : 100 % Chenin

En trois mots :
Frais, Minéral et Vif

PRIX TTC : 16,90 €



**Chardonnay IGP Val
de Loire**
Domaine de la Bronière
(5L)
Cépage : 100 % Chardonnay

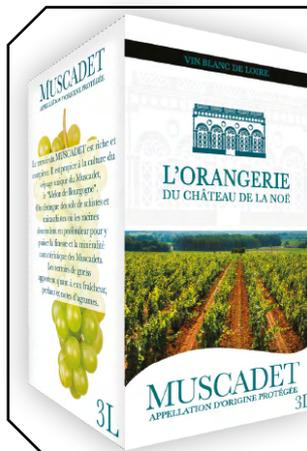
PRIX TTC : 19,90 €



Atlantique IGP BIO
Domaine Grand Bertaud
(3L)
Cépages : Sauvignon Blanc /
Sauvignon Gris

En trois mots :
Onctueux/ Équilibré/ Minéral

PRIX TTC : 19,50 €



Muscadet AOP
L'Orangerie du château
de la Noë
(3L)
Cépage : 100 % Melon de
Bourgogne

En trois mots :
Minéral, Fin et Rafraîchissant

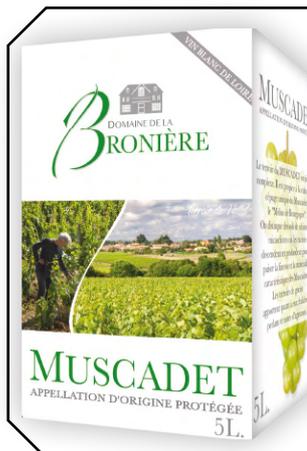
PRIX TTC : 14,90 €



**Côtes de Gascogne
IGP Colombard
Sauvignon**
F. Morel
(3L)
Cépages : 70 % Colombard,
30 % Sauvignon

En quatre mots :
Frais, Explosif, Fruité et Acidulé

PRIX TTC : 18,50 €



Muscadet AOP
Domaine de la Bronière
(5L)
Cépage : 100 % Melon de
Bourgogne

PRIX TTC : 22,90 €



**Côtes de Gascogne
IGP - Gros Manseng**
F. Morel Les Becasses
(3L)
Cépage : 100 % Gros
Manseng

En quatre mots :
Onctueux, Fruité, Équilibré et
Délicieux

PRIX TTC : 19,90 €

LES BIBS DE ROSÉ

VIGNERONS RÉCOLTANTS DIRECT PROPRIÉTÉ



Côtes de Provence
AOP
 Château l'Esparron
 (3L)

Cépages : Cinsault, Syrah,
 Grenache, Mourvèdre

En trois mots :
 Souple, Frais et Équilibré

PRIX TTC : 21,90 €



Côtes de Thongue
IGP BIO
 Domaine Patrice Taïx
 (3L)

Cépages : Cabernet Franc,
 Syrah

En trois mots :
 Aromatique, Frais et Tonique

PRIX TTC : 17,50 €



Côtes de Gascogne IGP
 F. Morel - Esprit rosé
 (3L)

Cépages : 50 % Cabernet, Sauvignon, 50 % Cabernet Franc

En quatre mots :
 Excellent, Fruité, Convivial et Délicat

PRIX TTC : 17,90 €





Cité de Carcassonne IGP
 G. de Galétis
 (3L)

Cépages : 100% Syrah

PRIX TTC : 14,90 €




LES BIBS DE ROUGE

VIGNERONS RÉCOLTANTS DIRECT PROPRIÉTÉ



Côteaux Bourguignon AOP

Maison Chevrier
(3L)
Cépage : 100 % Gamay
En trois mots :
Souple, Fruité et Élégant
PRIX TTC : 22,90 €



Atlantique IGP Merlot

Domaine la coquille
(3L)

Cépage : 100 % Merlot
En trois mots :
Frais, Fruité, Suave

PRIX TTC : 18,50 €



Chinon AOP BIO

Domaine du Puy Rigault
(3L)

Cépage : 100 % Cabernet Franc
En trois mots :
Souple, Velouté et Charnu

PRIX TTC : 21,50 €

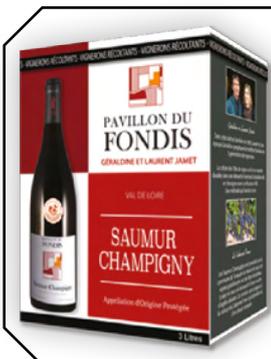


Atlantique IGP BIO

Domaine Jean Debout
(3L)

Cépages : Marselan, Vidoc, Artaban
En trois mots :
Expressif, Gourmand et Puissant

PRIX TTC : 17,90 €



Saumur Champigny AOP

Pavillon du Fondis
(3L)
Cépage : 100 % Cabernet Franc
En trois mots :
Complexe, Fin et Fruité
PRIX TTC : 21,50 €

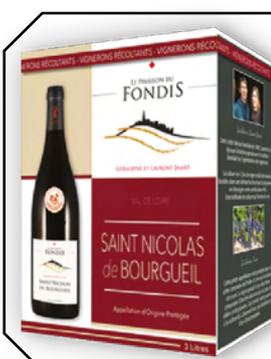
Côtes de Thongue IGP BIO

Domaine de Patrice Taix
(3L)

Cépages : Merlot, Syrah



PRIX TTC : 17,90 €



St Nicolas de Bourgueil AOP

Pavillon du Fondis
(3L)
Cépage : 100 % Cabernet Franc
En trois mots :
Souple, Velouté et Charnu
PRIX TTC : 22,50 €



Buzet AOP

Les Hauts de Ternac
(3L)

Cépages : Merlot, Cabernet Franc
En trois mots :
Puissant, Souple et Enrobé
PRIX TTC : 19,50 €



LES BIBS DE ROUGE

VIGNERONS RÉCOLTANTS DIRECT PROPRIÉTÉ



Bordeaux AOP

Château Haut Champion
(3L)

Cépages : 74 % Merlot,
20 % Cabernet Sauvignon,
6 % Cabernet Franc

En trois mots :
Fruité, Charnu et Soyeux

PRIX TTC : 19,90 €



Graves AOP

Château Tour de Calens
(3L)

Cépages : 65 % Cabernet Sauvignon,
35 % Merlot

Ce vin en trois mots :
Équilibré, Charmeur et Délicat

PRIX TTC : 29,90 €



Blaye Côtes de Bordeaux

BIO

Château Grand Bertaud
(3L)

Cépages : 75 % Merlot, 25 % Malbec

Ce vin en trois mots :
Frais, Soyeux et Fruité

PRIX TTC : 23,90 €



Côtes de Bourg AOP

Château Rivereau
(3L)

Cépages : Merlot, Cabernet Franc,
Cabernet Sauvignon

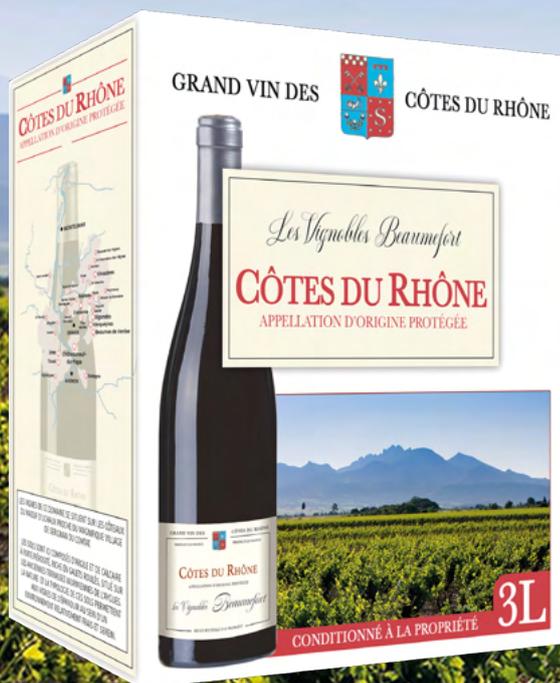
PRIX TTC : 19,90 €

Côtes du Rhône AOP

Vignobles Beaumefort (3L)

Cépages : Grenache, Syrah, Mourvèdre

PRIX TTC : 17,90€



Les Vignobles Beaumefort
CÔTES DU RHÔNE
APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE

LES VINS BLANCS DU PAYS NANTAIS

BOUTEILLES 75CL

FOCUS
SUR LES VIGNERONS

EVELYNE POTIER & MAX JOUSSEAUME

LE TERROIR DE L'ORANGERIE EST RICHE ET COMPLEXE. ON DISTINGUE DES SOLS DE SCHISTES ET MICASCHISTES OÙ LES RACINES DESCENDENT EN PROFONDEUR POUR Y PUISER LA FINESSE ET LA MINÉRALITÉ CARACTÉRISTIQUE DES MUSCADETS.

LES TERROIRS DE GNEISS ET DE GABBROS APPORTENT QUANT À EUX FRAÎCHEUR, PERLANT ET NOTES D'AGRUMES.





CHARDONNAY IGP VAL DE LOIRE
Vignobles Sourice
Cépage : 100 % Chardonnay

Le cépage Chardonnay se distingue par la délicatesse de ses arômes fruités et floraux. Cultivé dans le vignoble nantais, il s'adapte parfaitement à son climat et à ses sols caractéristiques. Les vins produits sont amples et souples, aux arômes de pomme, d'agrumes et d'ananas, avec une touche de caramel, de beurre frais et de noisette.

PRIX TTC : 4,90 €



MUSCADET SÈVRE-ET-MAINE AOP
L'Orangerie du Château de la Noë
Cépage : 100 % Melon de Bourgogne

Robe cristalline aux reflets verts. Nez expressif, floral et fruité, légèrement iodé et anisé. La bouche exprime parfaitement le terroir avec une grande minéralité et un perlant typique. Un vin fin, élégant et rafraîchissant.

PRIX TTC : 4,90 €



MUSCADET SÈVRE-ET-MAINE AOP
Cru Communal Vallet
Cépage : 100 % Melon de Bourgogne

Les vigneronnes de Vallet ont entamé, depuis plusieurs années, une démarche collective afin de faire émerger sur leur territoire une appellation communale qui valoriserait leurs meilleures cuvées.

La commune de Vallet, connue sous le nom de « Capitale du Muscadet », jouit d'une forte notoriété historique pour ses vins d'appellation Muscadet et est riche d'un patrimoine viticole reconnu. Afin d'assurer une identité parcellaire forte, ne sont retenues que les vignes enracinées dans un socle géologique ancien.

À déguster à une température de 10°C. Fruits de mer, huîtres et poissons grillés en sont les compagnons historiques. Les connaisseurs l'apprécieront également sur des fromages de chèvres affinés.

PRIX TTC : 11,90 €



Le melon de bourgogne, c'est le cépage unique des muscadets. Comme son nom l'indique, ce cépage est originaire de la Bourgogne, d'où il a migré en direction du littoral. Issu d'un croisement entre le gouais blanc, cépage abandonné aujourd'hui, et le pinot noir, il fut implanté dans l'actuelle Loire-Atlantique – et notamment dans le vignoble du Muscadet – au XVIII^e siècle par les Hollandais, grands amateurs de vins blancs.

LES VINS BLANCS D'ANJOU ET DE TOURAINE

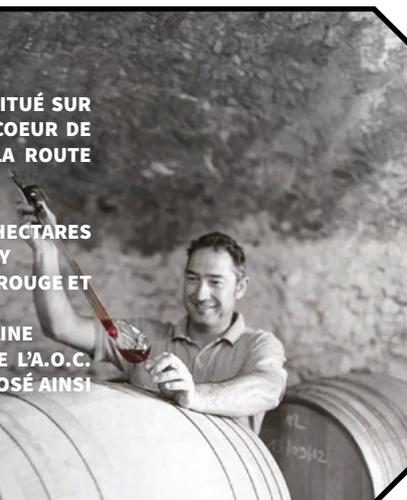
BOUTEILLES 75CL

FOCUS SUR LES VIGNERONS

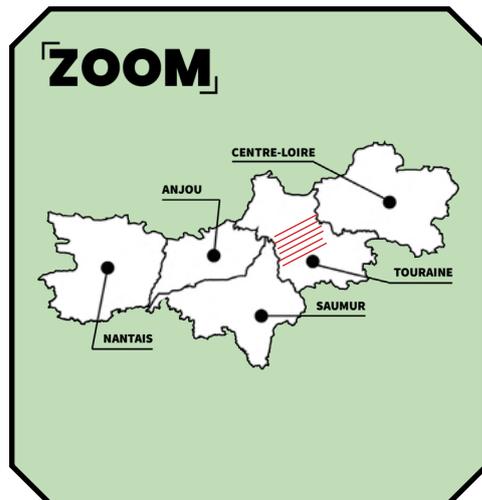
JÉRÔME MARCADET

LE DOMAINE MARCADET EST SITUÉ SUR LA COMMUNE DE FEINGS AU COEUR DE LA SOLOGNE VITICOLE SUR LA ROUTE DES CHÂTEAUX DE LA LOIRE.

LE VIGNOBLE COMPREND 13 HECTARES DE VIGNES EN A.O.C. CHEVERNY PRODUISANT 60% DE RAISINS ROUGE ET 40% DE BLANC, AINSI QUE DES CRÉMANTS DE LOIRE. LE DOMAINE PRODUIT LES 3 COULEURS DE L'A.O.C. CHEVERNY : BLANC, ROUGE, ROSÉ AINSI QUE DES CRÉMANTS DE LOIRE.



ZOOM




CHEVERNY AOP
Domaine Marcadet

Cépages : 80 % Sauvignon, 20 % Chardonnay

Vifs et fins, les vins blancs de Cheverny sont issus d'assemblage entre le Sauvignon, qui exprime sur ce terroir toute sa puissance aromatique, et le Chardonnay qui apporte le gras et l'élégance. Le nez est complexe sur des notes d'agrumes et de fruits exotiques. La bouche est souple, fraîche et sur la persistance aromatique. En finale c'est un blanc de Loire dans toute sa typicité, frais, vif et minéral.

PRIX TTC : 9,50 €



COUR CHEVERNY AOP
Domaine Marcadet

Cépage : 100 % Romorantin

Le Romorantin est le cépage exclusif de l'appellation Cour Cheverny. C'est un cépage rare et singulier qui permet d'élaborer des vins de plaisir et de gastronomie. Il possède une excellente aptitude au vieillissement. Contrairement à son petit frère le Cheverny, on découvre ici un vin d'une finesse incroyable et à l'aromatique atypique porté par la minéralité et les arômes floraux.

PRIX TTC : 11,90 €



CHENIN IGP VAL DE LOIRE AOP
Moulin de la Créssoinière

Cépage : 100 % Chenin

Le cépage Chenin blanc donne des vins de Loire avec une robe d'un beau jaune dans sa jeunesse, une belle acidité et de la concentration. Du côté du nez et au palais, le chenin blanc dévoile des arômes d'agrumes (citron) et de fruits verts (pomme, poire).

Certains vins tirent même sur des notes plus subtiles (pêches) ou douces (ananas, acacia, voire coing et miel). Ici c'est un Chenin sur les arômes, la fraîcheur et la minéralité. Un blanc d'une grande finesse.

À déguster à une température de 8 à 10°C.
En apéritif sur de la charcuterie, plus classiquement sur des fruits de mer, mais aussi les poissons en sauce et les viandes blanches. Pour les amateurs à l'apéritif sur des fromages de chèvre affinés de la région.

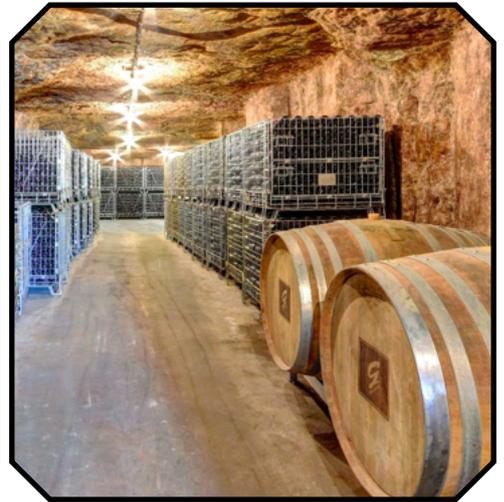
PRIX TTC : 6,90 €



GILLES GAUDRON

GILLES GAUDRON PERPÉTUE AUJOURD'HUI UN SAVOIR-FAIRE FAMILIAL TRANSMIS PAR QUATRE GÉNÉRATIONS SUCCESSIVES DE VIGNERONS INSTALLÉES À VERNOU SUR BRENNE.

UN ANCRAGE DANS LA TRADITION QUI N'EXCLUT PAS UNE VOLONTÉ FAROUCHE DE PROGRESSER ET DE S'AMÉLIORER, QUE REFLÈTENT LES NOMBREUSES DISTINCTIONS QUE LES VOUVRAY DU DOMAINE SYLVAIN GAUDRON OBTIENNENT DANS LES SALONS LES PLUS RÉPUTÉS.



VOUVRAY AOP SEC

Domaine Sylvain Gaudron

Cépage : 100 % Chenin

L'aire d'appellation s'ouvre aux limites est de l'agglomération tourangelle et s'étend sur 7 communes de la rive droite de la Loire et en bordure de la Brenne. Plus connue pour ses bulles, l'appellation vouvray sublime le cépage chenin en vin tranquille. Un vin d'une grande complexité aromatique avec beaucoup de gras et de longueur. À déguster à 8°C à l'apéritif sur des verrines, du saumon ou des asperges, les poissons en sauce et les fromages.

Pour la découverte le Chenin s'accorde très bien avec les mets un peu gras tel que l'avocat, mais aussi avec les asperges. Plus classiquement avec des poissons de Loire ou produits de la mer, mais également charmeur avec les charcuteries (rillons de vouvray, andouillette) et les fromages.

PRIX TTC : 9,90 €



VOUVRAY AOP 1/2 SEC

Domaine Sylvain Gaudron

Cépage : 100 % Chenin

100 % Chenin en version vin tranquille 1/2 sec. Plaisir et facilité, bel équilibre entre sucrosité et acidité. Aromatique et fruité, à consommer à l'apéritif, sur des plats exotiques ou en fin de repas avec des fromages de brebis.

À déguster à une température de 9 à 11°C. Travaillé en demi-sec (22,9g/L) ce côté sucré lui offre différentes possibilités d'accords. A l'apéritif naturellement mais aussi sur des plats asiatiques qui marient le sucré-salé, ou sur des champignons de l'année.

PRIX TTC : 9,90 €



Le **chenin blanc** serait originaire d'Anjou, où il aurait été cultivé par les moines de l'abbaye de Saint-Maur, située entre Angers et Saumur dès le VIe siècle. Il serait issu d'une sélection de pineau d'Aunis ou de chenin noir.

Il tirerait son nom actuel du mont Chenin en Touraine. Certains évoquent aussi un pedigree canin : chenin en vieux français signifiant « relatif au chien », car les chiens devaient aimer ces grains savoureux...

LES VINS BLANCS DU CENTRE LOIRE

BOUTEILLES 75CL

FOCUS
SUR LES VIGNERONS

EMMANUEL CHARRIER

EMMANUEL CHARRIER, VIGNERON ET PRODUCTEUR DE COTEAUX DU GIENNOIS ET DE POUILLY FUMÉ À ST MARTIN SUR NOHAIN.

APRÈS LA REPRISE DE L'EXPLOITATION AGRICOLE FAMILIALE, EMMANUEL CHARRIER LANCE LE DÉFI DE CRÉER SON PROPRE DOMAINE VITICOLE EN 2004. IL ACQUIERT DES PARCELLES SUR DIFFÉRENTS TERROIRS QU'IL VA EN GRANDE PARTIE ARRACHER POUR REPLANTER.



ZOOM



COTEAUX DU GIENNOIS AOP

Maison Emmanuel Charrier

Cépage : 100 % Sauvignon

Égrappage, pressurage à faible pression, débouillage des moûts au froid pendant 24h et fermentation longue en cuves thermo-régulées (16 à 18°C). Élevage sur lie pendant 6 à 7 mois, stabilisation au froid et collage et filtration avant mise en bouteille.

Un vin complexe sur des arômes de fruits blancs qui garde fraîcheur et minéralité. Bonne longueur en bouche.

PRIX TTC : 10,50 €



POUILLY FUMÉ AOP

Domaine de l'Épineau

Cépage : 100 % Sauvignon

Culture raisonnée, fermentation thermo-régulée, pressurage, collage, filtration légère, bouchon traditionnel en liège, élevage sur lies.

Bouche aromatique, délicate, ronde, notes de fleurs, notes de fruits exotiques, notes de pierre à fusil, rond, minérale, bonne intensité, bonne persistance. Accords mets & vin à vocation apéritive. Fruits de mer, crustacés, poissons, viandes blanches, fromage de chèvre.

N'hésitez pas à servir ce vin tout au long du repas.

PRIX TTC : 14,90 €



Originaire de l'ouest de la France (on ne sait si c'est la vallée de la Loire ou le Bordelais), le **sauvignon** est un cépage bien implanté en France, l'un des plus anciens, cultivé dès l'époque gallo-romaine. Il est aussi le cépage blanc le plus cultivé dans le monde.



REUILLY AOP

Domaine Henri Beurdin - L' Orme Aux Loups

Cépage : 100 % Sauvignon

Jean-Louis Beurdin, propriétaire et récoltant, possède des parcelles regroupant des vignes de différents âges assurant un terrain adapté à la croissance et la maturité du raisin. En effet, cela permet de produire des vins de Reuilly au goût unique grâce à des sols argilo-calcaire sable et limon battant. Vin sec et fruité. Finesse aromatique au nez à la fois minéral typique du sauvignon. Il dévoile une belle palette olfactive en bouche de fraîcheur d'agrumes. Vin équilibré à la robe jaune pâle.

À déguster à l'apéritif entre 8 et 10°C sur des fruits de mers et des crotins de chavignol.

PRIX TTC : 12,90 €



QUINCY AOP

Domaine Adèle Rouzé - Notes de Coeur

Cépage : 100 % Sauvignon

Adèle s'installe en 2003 et prend aujourd'hui la succession de sa maman avec un petit domaine d'une quinzaine d'hectares où le sauvignon s'épanouit sur des sols de sable et de graves sur formation argileuse.

Le sauvignon, jaune pâle aux reflets verts, développe un nez intense et complexe aux notes de fruits à chair blanche et d'agrumes. La bouche, toute en minéralité, apporte structure et fraîcheur, avec une finale longue et expressive.

À servir entre 8 et 10°C sur des fruits de mer et des crottins de Chavignol.

PRIX TTC : 13,50 €



MENETOU SALON AOP BIO

Domaine des Moulons

Cépage : 100 % Sauvignon

Le terroir de menetou est dominé par les roches calcaires qui sont omniprésentes et qui s'expriment dans le vin via une structure, une richesse et une minéralité que l'on ne retrouve qu'ici. Le sauvignon, jaune pâle aux reflets verts développe un nez intense et complexe aux notes de fruits à chair blanche et d'agrumes. La bouche, toute en minéralité apporte structure et fraîcheur et la finale est longue et expressive. À déguster à une température de 10°C. Fruits de mer, huîtres et poissons grillés en sont les compagnons historiques.

PRIX TTC : 14,90 €



LES VINS BLANCS DU LANGUEDOC, DE LA GASCOGNE ET DU RHÔNE

BOUTEILLES 75CL

FOCUS SUR LES VIGNERONS

MARIE JO & PATRICE TAÏX

LA FAMILLE TAÏX CULTIVE L'EXCEPTION CULTURELLE AVEC SÉRÉNITÉ, EN POSANT LES FONDEMENTS DU DOMAINE SUR DES VALEURS DE RESPECT, D'HONNÉTÉTÉ ET DE TRAVAIL.

PATRICE, HOMME DISCRET ET TRAVAILLEUR, MÈNE LE DOMAINE AVEC UNE VOLONTÉ CLAIRE : ÉLABORER LES MEILLEURS VINS POSSIBLES, EN PARFAITE HARMONIE AVEC UNE RÉGION QUI L'INSPIRE. IL A ÉTÉ REJOINT PAR SON FILS JEAN-PASCAL, CHACUN ENRICHISSANT LA DÉMARCHE : L'UN PAR SA CRÉATIVITÉ, L'AUTRE PAR SON ÉCOUTE.





CÔTES DE THONGUE IGP FLOREAL BIO
Domaine Patrice Taïx
Cépage : 100% Floréal

Ce vin blanc est produit à base de Floréal, cépage résistant. Encore très peu connu, sa capacité de résistance aux maladies et à la sécheresse offre de grandes possibilités pour la viticulture de demain. Le changement climatique impacte déjà fortement l'agriculture, il est important d'être innovant et audacieux pour répondre au mieux à ces problématiques.

Une généreuse complexité sur des arômes de fleurs (muguet et iris), de fruits jaunes (abricot et mirabelle). Ce cépage Floréal se veut onctueux et équilibré sur une finale gourmande et délicatement acidulée.

PRIX TTC : 6,90 €




FOCUS

Le **Floréal** fait partie du dispositif VIFA (variétés d'intérêt à fin d'adaptation) mis en place par le comité national des AOC viticoles (CNAOV) afin que les ODG puissent évaluer de nouvelles ou anciennes variétés, qui présenteraient un potentiel d'adaptation à une problématique bien identifiée, tout en gardant le bénéfice du SIQO (Signes d'identification de qualité et d'origine). Pour faire partie de l'AOC, il est soumis à plusieurs conditions, telle la limitation à 5% de l'encépagement de l'exploitation et à une incorporation dans les assemblages limitée à 10%.



PAYS D'OC IGP
Villa Botanica
Cépages : 70 % Chardonnay, 30 % Viognier

Il résulte de ce travail sérieux un vin d'assemblage Chardonnay Viognier donc les caractéristiques de chacun se complètent à merveille. Belle couleur jaune pâle aux reflets dorés. Le nez est dominé par les arômes de fruits secs et tropicaux se terminant par une légère note vanillée. En bouche, la touche d'élevage apporte du gras et de la rondeur. À déguster à une température de 8 à 10°C. À l'apéritif sur des verrines, des crudités, et des fromages.

PRIX TTC : 6,50 €




CÔTES DE GASCOGNE SEC IGP
Refuge d'Amour
Cépages : 50 % Colombard, 50 % Ugni blanc

La robe jaune pâle est limpide et brillante aux légers reflets dorés. Le nez est intense, sur des notes d'agrumes (orange, pamplemousse...) mêlées à des notes plus florales. L'agitation révèle des arômes de mangue et de kiwi jaune. La bouche est brillante, tonique et franche. Le milieu de bouche est très aromatique et la finale fraîche et savoureuse. Frais et festif ce vin s'accordera à merveille à l'apéritif, en accompagnement de crustacés, poissons et viandes blanches, les fromages, les salades de fruits ou encore les desserts.

PRIX TTC : 6,90 €



LA GUINGUETTE IGP D'OC BIO



Domaine PY

Cépages : 60 % Sauvignon, 30 % Soreli,
10 % Chardonnay

Belle robe jaune dorée brillante.
Nez agréable de fruits exotiques et
d'agrumes. La bouche est intense en
attaque avec des arômes d'ananas,
de pêche jaune. Élevage sur lies fines
avant la mise en bouteille. Plénitude
entre 1 et 2 ans.

PRIX TTC : 8,90 €



CUVÉE TOUT NATURELLEMENT - SANS SULFITE AJOUTÉ - BIO

Domaine PY

Cépage : 100 % Chardonnay

Sol argilo-limoneux. Âge du vignoble : 15 ans
Rendement moyen de 55 hl/ha.
Vendanges mécaniques de nuit.
Pressurage pneumatique avec sélection des
jus. Vinification après débouillage au froid de
48h, sans sulfite ajouté, afin de mieux
exprimer les caractéristiques du cépage et de
notre terroir. Élevage sur lies fines avant la
mise en bouteille. Plénitude entre 1 et 2 ans.



PRIX TTC : 13,90 €



Le viognier, originaire des Alpes et proche du freisa du Piémont, aurait été introduit en France depuis la Dalmatie au début de notre ère. Cultivé d'abord dans les côtes-du-rhône septentrionales, il a failli disparaître avant de renaître à la fin du XIXe siècle, notamment sur Condrieu. Bien que présent sur un petit vignoble de seulement une Centaine d'hectares, il est célèbre pour sa réputation.

C'est un cépage résistant qui se contente de peu : des sols pauvres, secs et caillouteux lui conviennent parfaitement. Naturellement riche en alcool, il donne des vins ronds et généreux, assez structurés, marqués dans leur jeunesse par des arômes de fruits jaunes et blancs (pêche blanche, abricot), de fleur d'acacia ou de violette. La bouche est ample, séveuse. Avec le temps, d'autres arômes se développent : musc, pain d'épices, tabac ou abricot confit. Parfois – mais cela reste marginal –, le viognier peut être vinifié en demi-sec voire en vin moelleux, lorsque les millésimes s'y prêtent.



CÔTES DU RHÔNE AOP

Cave des Côteaux du Rhône - Cuvée Prestige

Cépages : 40 % Viognier, 40 % Grenache blanc, 20 % Marsanne

On ne peut qu'apprécier la très belle robe jaune paille aux délicats reflets verts de ce vin. Sous la dominante de fruits blancs et d'agrumes confits du premier nez, on découvre ensuite un subtil registre floral. La bouche est pleine, soutenue par une belle acidité renforçant la sensation de fruit très persistante. À l'apéritif, il se marie bien avec des verrines, des crudités et des fromages.

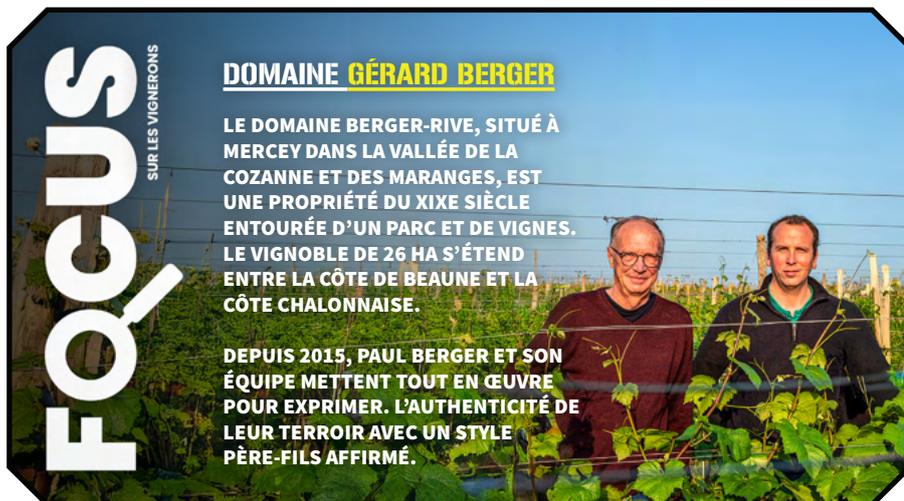
Au repas, il accompagnera parfaitement les produits de la mer, les poissons en sauce et se terminera sur des fromages. Au dessert, il se marie avec des salades de fruits.

PRIX TTC : 6,90 €



LES VINS BLANCS DE BOURGOGNE

BOUTEILLES 75CL



FOCUS
SUR LES VIGNERONS

DOMAINE GÉRARD BERGER

LE DOMAINE BERGER-RIVE, SITUÉ À MERCEY DANS LA VALLÉE DE LA COZANNE ET DES MARANGES, EST UNE PROPRIÉTÉ DU XIXE SIÈCLE ENTOURÉE D'UN PARC ET DE VIGNES. LE VIGNOBLE DE 26 HA S'ÉTEND ENTRE LA CÔTE DE BEAUNE ET LA CÔTE CHALONNAISE.

DEPUIS 2015, PAUL BERGER ET SON ÉQUIPE METTENT TOUT EN ŒUVRE POUR EXPRIMER L'AUTHENTICITÉ DE LEUR TERROIR AVEC UN STYLE PÈRE-FILS AFFIRMÉ.



BOURGOGNE ALIGOTÉ AOP

Vignoble Gérard Berger

CÉPAGE : Aligoté



Cette appellation régionale est la seule à mentionner un nom de cépage. Il y a autant d'aligotés que d'aires bourguignonnes où ils sont élaborés : à Pernand, ils sont souples et fruités, dans les Hautes-Côtes, ils sont frais et vifs. Ce vin blanc sec est un vin de carafe à boire jeune. Il est idéal pour le kir, apéritif composé de crème de cassis et de vin blanc vif et frais. Généralement or pâle, minéral, la robe peut être aussi de couleur paille. Un vin tendre, coulant, élégant et léger, qui a du caractère. La bouche est marquée par des notes citronnées. L'acidité se déclare en finale.

PRIX TTC : 11,90 €

RULLY AOP

Vignoble Gérard Berger

Cépage : 100 % Chardonnay



Une fois la fermentation alcoolique achevée, ce vin fera sa fermentation malolactique au printemps, si les caractéristiques du millésime le permettent. Cette cuvée sera élevée en fûts, sur fine lies, avec bâtonnage régulier, afin de développer l'harmonie et la rondeur. En terme de dégustation, ce Rully développe des arômes de fruits blancs mêlés à des arômes d'amande. En bouche, c'est un vin d'une belle fraîcheur à une empreinte minérale. Il peut être consommé jeune afin de profiter pleinement de ses arômes de fruits frais. En vieillissant (jusqu'à 4 ans), ce vin donnera des arômes de noisettes et d'amandes. Dégusté à une température de 8° à 10°C il accompagnera à merveille du poisson, des crustacés ou des escargots.

PRIX TTC : 22,90 €

HAUTES CÔTES DE BEAUNE AOP

Vignoble Gérard Berger

Cépage : 100 % Chardonnay



Le climat bourguignon et les sols argileux et argilo-calcaires sont idéaux pour le cépage chardonnay, roi de la région. Il offre une large palette aromatique de fleurs et de fruits à chair blanche. En bouche, le Chardonnay présente un équilibre parfait, ni trop beurré, ni trop vif, porté par une belle minéralité, ce qui en fait un vin délicat et élégant.

À déguster entre 10° et 12°C, il se marie bien avec les mets de la mer, poissons et crustacés, les volailles et viandes blanches, ainsi que les fromages.

PRIX TTC : 15,90 €

BOURGOGNE BLANC AOP

Maison Chevrier

Cépage : 100 % Chardonnay



Arômes légèrement miellés et beurrés qui se complètent aux notes de fleurs blanches et d'agrumes confits. En bouche, c'est un vin aromatique, fin, frais et élégant. Puissant en milieu de bouche avec du gras et de l'onctuosité pour une finale longue et expressive.

À déguster à une température de 9° à 11°C. Fruits de mer, huîtres et poissons grillés également aux viandes blanches en sauce ou grillées, mais surtout aux fromages de type brie, vacherin ou encore saint-nectaire pour ne citer qu'eux.

PRIX TTC : 11,50 €

LES VINS BLANCS D'ALSACE

BOUTEILLES 75CL

FOCUS
SUR LES VIGNERONS

JÉRÔME ET FLORENCE SPETTEL

C'EST À MITTELWIHR, PETIT VILLAGE FAISANT PARTIE DES «PERLES DU VIGNOBLE» SITUÉ ENTRE COLMAR ET RIQUEWIHR QUE VOUS TROUVEREZ NOTRE CAVE. IL EST CONNU POUR SA FAMEUSE COLLINE DES AMANDIERS, QUI BÉNÉFICIE D'UNE EXPOSITION EXCEPTIONNELLE AU POINT QUE LES GUIDES TOURISTIQUES QUALIFIENT LE SITE DE «MIDI DE L'ALSACE» ! C'EST SUR CE TERROIR PRÉCISÉMENT QUE L'ON PRODUIT LE GRAND CRU MANDELBERG DONT LA RÉPUTATION N'EST PLUS À FAIRE. LE DOMAINE BURGHART-SPETTEL EST UNE EXPLOITATION FAMILIALE DONT LES GÉNÉRATIONS SUCCESSIVES ONT SU TRANSMETTRE LEUR SAVOIR-FAIRE ET L'AMOUR DES VIGNES DEPUIS LE 19ÈME SIÈCLE.



ALSACE APPELLATION D'ORIGINE PROTÉGÉE



PINOT BLANC

Domaine Charles Burghart

Le Pinot blanc est un vin rond et frais, également appelé klevner en Alsace. Ce cépage est bien adapté aux conditions alsaciennes grâce à sa résistance au froid. Tendre et délicat, le pinot blanc allie fraîcheur et souplesse, offrant un juste milieu dans la gamme des vins d'Alsace.

PRIX TTC : 7,50 €



PINOT GRIS

Domaine Charles Burghart

Le Pinot gris est un classique de l'Alsace, après le pinot blanc. Il développe de l'opulence et une saveur. Charpenté et long en bouche, il offre des arômes complexes de sous-bois, parfois légèrement fumés. Il s'accorde parfaitement avec le foie gras, le gibier, les viandes blanches et les abats.

PRIX TTC : 9,50 €



SYLVANER

Domaine Charles Burghart

Le Sylvaner est cultivé en Alsace mais aussi en Allemagne, sur des sols argilo-calcaires. C'est un vin blanc sec mais fruité, rafraîchissant, qui peut se boire jeune ou se bonifier. Frais et léger, avec un fruité discret, il accompagne agréablement les fruits de mer, les poissons et les charcuteries.

PRIX TTC : 6,90 €



GEWURZTRAMINER

Domaine Charles Burghart

Le Gewurztraminer est le vin blanc le plus aromatique, « gewurz » signifie épicé en allemand. Véritable fleuron du savoir-faire alsacien en viticulture, le gewurztraminer offre des vins riches en fruits.

Accompagné de foie gras, de plats épicés ou de fromages corsés, il révèle tout son caractère.

PRIX TTC : 9,90 €



RIESLING

Domaine Charles Burghart

Le Riesling est le cépage alsacien par excellence. Sec, racé et délicatement fruité, il offre un bouquet fin avec des nuances minérales ou florales.

Parfait pour accompagner poissons, crustacés, viandes blanches et bien sûr la choucroute.

PRIX TTC : 7,90 €

LES VINS BLANCS MOELLEUX DE LOIRE

BOUTEILLES 75CL




CÔTEAUX DU LAYON AOP
Moulin de la Créssonnière
Cépage : 100 % Chenin

Les Coteaux du Layon racontent l'alchimie entre les coteaux angevins, le Chenin et les vigneron. Vins à l'équilibre parfait, leur gourmandise suscite l'émotion et les moments festifs, pour ceux qui profitent de la vie et des plaisirs de la table. Robe profonde, de couleur jaune dorée aux reflets verts, évoluant sur le vieil or aux reflets ambrés. Nez intense et complexe de miel d'acacia associé aux arômes floraux de la citronnelle et des fruits confits (ananas, abricot, coing).

La bouche est ronde et pleine, parfois onctueuse mais toujours équilibrée par une vivacité franche et rafraîchissante.

PRIX TTC : 9,90 €



CÔTEAUX DE L'AUBANCE AOP
Moulin de la Créssonnière
Cépage : 100 % Chenin

L'AOC Coteaux de l'Aubance produit des vins blancs moelleux, issus du Chenin Blanc, cultivé sur des sols schisteux et calcaires. Ces vins se distinguent par leurs arômes de fruits confits et de miel, et une belle fraîcheur.

Robe intense, de couleur jaune d'or aux reflets verts, évoluant sur le vieil or aux reflets ambrés. Le nez développe des arômes fruités et floraux à chair blanche. En bouche, ce vin blanc moelleux revêt un bel équilibre par une richesse gourmande et une fraîcheur marquée par la minéralité de son terroir.

PRIX TTC : 10,50 €



VOUVRAY MOELLEUX AOP
Domaine Sylvain Gaudron - Les Couvraies
Cépage : 100 % Chenin

Pour la production de vins moelleux, le vigneron attend que les raisins aient atteint la sur-maturité. Ils sont ensuite cueillis par tris successifs.

Plus connue pour ses méthodes traditionnelles, l'appellation vouvray est aussi réputée pour la qualité de ses vins tranquilles, dans lesquels le chenin conserve toujours la sève parfumée de son terroir. Pour la production de vins moelleux, le vigneron attend que les raisins aient atteint la sur-maturité. Ils sont ensuite cueillis par tris successifs. Cette sur-maturation donne des vins moelleux de couleur ambré dans leur jeunesse. Il développe des arômes subtils de fleurs blanches (tilleul) avec une touche de miel et un zeste d'agrumes.

À déguster à une température de 9° à 11°C. Ce vin moelleux (43g/L) et son côté sucré se sert en guise d'apéritif, sur du foie gras et avec certains fromages à pâte persillée, ou certains chèvres. Au dessert sur des tartes aux fruits ou seul en dehors des repas avec un bon cigare.

PRIX TTC : 12,50 €



LES VINS BLANCS MOELLEUX DU SUD OUEST

BOUTEILLES 75CL

CÔTES DE BERGERAC MOELLEUX AOP

Château Fontpudière

Cépages : 60 % Sémillon, 40 % Muscadelle



Le terroir des Côtes de Bergerac s'étend sur un sol Argilo-Calcaire, traversé d'est en ouest par la Dordogne.

Le Château Fontpudière, cultive les cépages Sémillon et Muscadelle sur des pentes douces où le climat océanique d'automne y est propice à la production de vins moelleux. Ce Côtes de Bergerac comblera le palais des plus fins gourmets.

D'une belle robe jaune dorée, c'est un vin au fruité explosif mêlant les arômes de fruits exotiques frais et d'agrumes. C'est ce subtil mélange entre sucrosité et acidité qui lui procure cet équilibre gustatif caractéristique.

PRIX TTC : 5,90 €

CÔTES DE GASCOGNE MOELLEUX AOP

Refuge d'Amour

Cépage : 100 % Petit Manseng



Cette cuvée a été conçue après une réflexion concurrentielle importante. Produite au sein du Domaine papolle, cette cuvée est un subtil équilibre entre la puissance et la complexité aromatique d'Uby et la richesse et la rondeur typique des premières grives. C'est l'arrière saison de cette région qui permet de vendanger jusqu'à début décembre à pleine maturité. Les gascogne sont des vins moelleux, sublimés par une fraîcheur et une tension caractéristique issue de leur cépage local «Le petit manseng» aussi utilisé dans la confection des jurançons. D'une belle couleur or tendre, ils développent des arômes de fruits secs, de fruits exotiques, de confiserie et de miel.

PRIX TTC : 7,90 €

PACHERENC AOP

Château Fitère

Cépage : 100 % Petit Manseng



Le Château de Fitère est situé sur la colline de Cagnet dans le Gers. Le vignoble s'étend sur une centaine d'Ha répartis autour de la propriété. Avec ses coteaux plein sud et son terroir atypique, le château produit depuis 7 générations des vins de madiran et de pacherenc. C'est aujourd'hui René Castets qui est aux commandes et qui s'attèle à la création de vins fruités. La robe de ce vin moelleux du Sud Ouest est dorée. Le nez de cette cuvée Karine propose des notes de fruits confits (clémentine, figue) et de miel. La bouche se révèle ample, franche, riche avec des notes de fruits confits et de café Mokka. La finale est longue, mêlant fraîcheur et légèreté.

PRIX TTC : 10,50 €

JURANÇON AOP

Domaine Capdevielle

Cépages : 70 % Gros Manseng, 30 % Petit Manseng



Le Jurançon bénéficie d'un terroir précieux et exclusif d'argile, de calcaire et de galets roulés. Les vignes du Jurançon sont palissées à une hauteur unique en France (environ 2 mètres) et poussent sur des pentes raides qui impliquent un gros travail manuel. Les raisins bénéficient ici d'un climat à la fois océanique et montagnard. La robe est dorée et brillante. Voici un Jurançon typé, au nez aromatique axé sur les fruits blancs et exotiques très mûrs. L'attaque est franche, suivie d'une bouche ample et bien structurée à la finale vive et épicée. À boire dès aujourd'hui, il pourra se conserver environ 10 ans.

PRIX TTC : 9,50 €

LES MÉTHODES TRADITIONNELLES

BOUTEILLES 75CL



VOUVRAY AOP MT BRUT

Domaine Sylvain Gaudron

Méthode Traditionnelle

Le Chenin est ici réalisé en méthode traditionnelle. Récolté à la main en sous maturité, il va subir 2 fermentations. La 1ère (classique) permettra l'obtention d'un vin appelé vin de base titrant 11°. Suivra une deuxième fermentation, en bouteille cette fois ci, de laquelle résultera le pétillant en bouteille. Les vins passeront ensuite 18 mois sur latte pour parfaire leur élevage. Il en résulte un vin effervescent à la bulle fine et élégante. La robe est pâle, le nez brioché, d'une grande saveur et vivacité en bouche.

PRIX TTC : 9,90 €



VOUVRAY AOP MT 1/2 SEC

Domaine Sylvain Gaudron

Méthode Traditionnelle

L'aire d'appellation s'étend sur 7 communes de la rive droite de la Loire et en bordure de la Brenne. Le vignoble couvre des côteaux pierreux sur substrat de tuffeau, recouvert d'argile à silex (pour le caractère minéral) et d'argilo-calcaires pour la puissance des liquoreux. Bulle festive par définition, son côté demi-sec le destine naturellement dès l'apéritif sur des verrines et du foie gras, en base de cocktail, sur des fromages de brebis ou de chèvres affinés, ou pour finir sur vos desserts à base de fruits.

PRIX TTC : 9,90 €



CLAIRETTE DE DIE AOP

De Vinis

Méthode Traditionnelle

La Clairette de Die Tradition représente la production principale des viticulteurs du Diois. Elle s'élabore selon une technique de vinification la « méthode dioise ancestrale ». Le secret de sa fabrication repose sur deux cépages. Le muscat blanc, dont les grappes sont constituées de petits grains serrés, est présent au minimum à 75 %. La clairette blanche, aux grains oblongs, allège le goût sucré du muscat et apporte de la finesse au vin.

PRIX TTC : 7,90 €



CRÉMANT DE DIE AOP

De Vinis

Méthode Traditionnelle

À l'origine, ce vin blanc brut effervescent était fabriqué à partir du seul cépage clairette. Aujourd'hui, l'aligoté et le muscat entrent également dans sa composition et lui confèrent ses arômes de fruits verts. AOC depuis 1993, il s'élabore grâce à la méthode traditionnelle, dans laquelle on observe une première fermentation en cuve et une seconde en bouteille. Idéal à l'apéritif ou au cours d'un repas.

PRIX TTC : 7,90 €



CRÉMANT D'ALSACE AOP

Maison Charles Burghart

Méthode Traditionnelle

Les crémants d'Alsace sont élaborés à partir des cépages alsaciens utilisés seuls ou en assemblage. Classiquement l'élaboration se fait à partir de Pinot blanc. Le Riesling vient y apporter des notes vives et fruitées, le Pinot gris quant à lui apporte richesse et charpente. Les raisins sont cueillis au tout début des vendanges, à la main, puis vinifiés selon la méthode traditionnelle. Ils mûrissent sur lattes pendant 12 mois minimum.

PRIX TTC : 10,50 €



JÉRÔME ET FLORENCE SPETTEL

LES VINS ROSÉS DE LOIRE

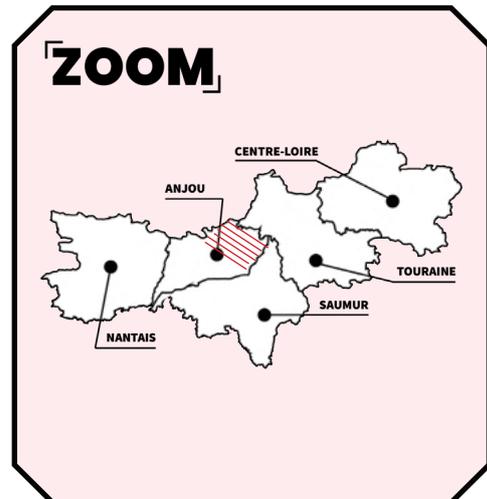
BOUTEILLES 75CL



FOCUS
SUR LES VIGNERONS

PAUL CHAUVIN

PAUL EXPLOITE AUJOURD'HUI UN VIGNOBLE DE 60HA. EN TERME DE CLIMAT ON PARLE ICI DE «DOUCEUR ANGEVINE» ET LES SOLS SONT DE NATURE ARGILO-CALCAIRES, CES 2 FACTEURS SONT PROPICES À LA CULTURE DE DIFFÉRENTS CÉPAGES ET À LA PRODUCTION DE VINS BLANCS, ROSÉS ET ROUGES. SOUCIEUX DE L'ENVIRONNEMENT LA TOTALITÉ DU VIGNOBLE EST ENHERBÉ ET LES SOLS SONT TRAVAILLÉS MÉCANIQUEMENT.



ZOOM

ROSÉ DE LOIRE AOP
Moulin de la Créssonnière

Cet assemblage Grolleau / Gamay vous offre un Rosé de Loire comme on les aime. Sec et fruité, vif et désaltérant. La robe est rose pale et le nez ouvre sur des arômes complexes alliant fruits rouges et fruits à chair blanche. L'attaque est vive, la bouche structurée et la finale longue et acidulée. Un vin rosé qui s'adapte à tous les instants de consommation, de l'apéritif aux desserts. À déguster à une température de 8° à 10°c. En apéritif sur de la charcuterie ou des verrines, plus classiquement sur les grillades de viandes blanches, les pizzas, les carpaccios de boeuf et les salades de fruits frais.

PRIX TTC : 5,90 €

CABERNET D'ANJOU AOP
Moulin de la Créssonnière

Unique en son genre, le Cabernet d'Anjou séduit par sa gourmandise et son équilibre, révélant une fraîcheur et une richesse aromatique exceptionnelle. Doté d'une grande finesse, ce rosé tendre. Le cépage cabernet est idéal lorsqu'il arrive à pleine maturité pour produire des rosés dit «moelleux» (28 g/L de sucre). Ce vin à faible teneur en alcool présente une belle robe rose pale lumineuse. Les arômes sont complexes alliant des fruits rouges aux fruits plus exotiques. La bouche est très souple (sucrosité) mais l'acidité vient la contrebalancer. Un vin de plaisir et typique de la région Angevine.

PRIX TTC : 5,90 €

CHINON AOP BIO
Domaine du Puy Rigault
100% Cabernet Franc

Autour de la vieille cité médiévale qui lui a donné son nom, les vins de l'AOC Chinon sont produits sur les basses terrasses du Véron, situées au confluent de la Loire et de la Vienne. Les sols très drainants sont composés de graviers et de sables et produisent des vins rosés de caractère fruité et acidulé.

D'une belle robe légèrement saumoné le domaine du Puy Rigault ouvre sur un nez typique des Cabernet Francs de Loire. C'est un vin vif et fruité à l'attaque fraîche. En bouche c'est un vin cristallin, aux notes aromatiques de petits fruits rouges (groseilles, framboise) mais aussi de pêche. Une belle alchimie se terminant sur la fraîcheur. À déguster à une température comprise entre 8° et 10°c.

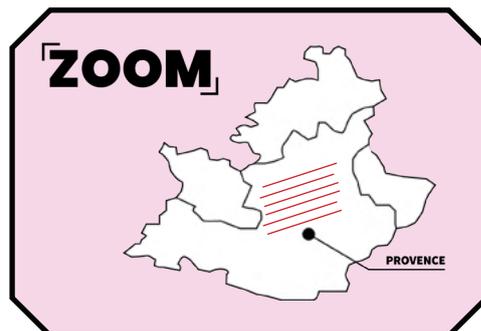
En raison de son caractère Cabernet Franc ce vin accompagnera à merveille un carpaccio de boeuf, des grillades de viandes blanches, les salades de saison et les desserts à base de fruits.

PRIX TTC : 7,50 €



LES VINS ROSÉS DU RHÔNE ET DE PROVENCE

BOUTEILLES 75CL




MÉDITERRANÉE IGP
Cuvée Fabre
Cépages : 50 % Grenache, 50 % Syrah

Les vignes se situent sur les Côteaux du Massif d'Uchaux proche du magnifique village de Serignan du Comtat. Les sols sont ici composés d'argile et de calcaire à forte pierrosité, riche en galets roulés, situé sur des anciennes terrasses. Ce vin présente une robe d'un joli rose aux reflets framboise. Suit alors un fort joli nez qui combine avec harmonie des notes florales et exotiques (thym, pamplemousse) sans oublier les fruits rouges (groseille, framboise). L'attaque est franche dans un registre frais et acidulé. Ce vin bien équilibré accompagnera à merveille les évènements festifs de votre été.

PRIX TTC : 5,50 €



VIN DE PAYS DU VAR IGP ROSÉ
Manoli
Cépages : 50 % Grenache, 50 % Cinsault

Les vignobles du Var, situés en région Paca, s'étendent des collines de l'arrière-pays varois aux rivages de la Méditerranée. Les vins produits sous l'IGP sont réputés pour leur qualité, leur variété et leur accessibilité. Les rosés, les plus populaires, offrent des notes d'agrumes, de fruits rouges et de fleurs, avec une belle fraîcheur. En bouche, ils sont gourmands, fins et aromatiques. À déguster à une température de 9°C. À l'apéritif sur des salades et des tartes de saison. Au repas on l'appréciera sur des viandes blanches grillées aux herbes de Provence. Au dessert sur des salades de fruits.

PRIX TTC : 4,90 €



CÔTES DE PROVENCE AOP
Château l'Esparron
Cépages : Cinsault, Syrah, Grenache, Mourvèdre, Tibouren

L'appellation Côtes de Provence bénéficie d'un climat Méditerranéen, avec des microclimats influencés par le relief et la mer. Issue d'un assemblage de 5 cépages (Cinsault, Grenache, Syrah, Mourvèdre, Tibouren), la robe est claire et limpide, aux reflets fuchsia brillants.

Le nez est typé et caractéristique de l'appellation. En bouche, l'attaque est franche, avec un vin à la fois souple et puissant, mais d'une finale fraîche et équilibrée.

À déguster à 9°C, à l'apéritif sur des salades, des tartes de saison, des viandes blanches grillées ou des salades de fruits.

PRIX TTC : 8,90 €

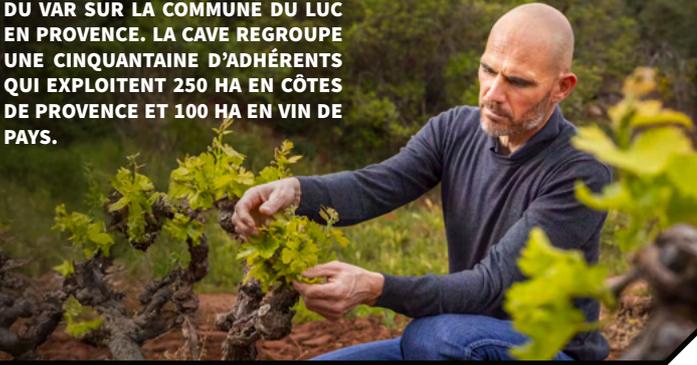


FOCUS

SUR LES VIGNERONS

LES VIGNERONS DU LUC

CE GROUPEMENT DE VIGNERONS CRÉÉ EN 1911 EST SITUÉ AU COEUR DU VAR SUR LA COMMUNE DU LUC EN PROVENCE. LA CAVE REGROUPE UNE CINQUANTINE D'ADHÉRENTS QUI EXPLOITENT 250 HA EN CÔTES DE PROVENCE ET 100 HA EN VIN DE PAYS.



CÔTES DE PROVENCE AOP

Jas d'Anaïs

Cépages : 50 % Grenache, 50 % Cinsault

« Jas » est un terme provençal signifiant « gîte », désignant les grandes bergeries construites en pierres sèches, à l'écart des fermes. Les vignes du domaine sont situées plein sud, en coteaux, sur les contreforts de la plaine des Maures, bénéficiant ainsi d'un ensoleillement maximal. Le sol argilo-calcaire et caillouteux confère au vin une identité et une touche authentique. La robe est saumonée, pâle et brillante, tandis que le nez séduit avec des notes de fraises. La bouche est ample et minérale.

PRIX TTC : 7,50 €



CÔTES DE PROVENCE AOP

Château Peirons

Cépages : 72 % Grenache, 16 % Cinsault, 2 % Syrah, 10 % Carignan

Le vignoble est situé au Nord-Ouest de la commune de Luc en Provence, dans le Var (83). La cuvée est élaborée à partir d'une sélection des meilleures parcelles de ce vignoble cultivé en agriculture raisonnée. Les vignes, situées plein sud en coteaux, reposent sur un sol argilo-calcaire. La robe est pâle saumonée, aux reflets de pêche. Le nez est gourmand, tout en finesse, à la fois fruité et floral, avec des arômes de fruits rouges. La bouche est équilibrée, élégante, avec des notes florales et une dominante de petits fruits rouges.

PRIX TTC : 8,50 €



CÔTES DE PROVENCE AOP BIO

Château Pompilia

Cépages : 79 % Grenache, 9 % Cinsault, 12 % Mourvèdre



Au cœur du Var, sur un plateau gorgé de soleil, le Château Pompilia voit sa 4e génération de vignerons cultiver la vigne avec passion.

Cultivé en agriculture biologique.

Ce 2023 présente une robe saumonée pâle et brillante. Le nez est aromatique et séduisant, avec des notes de fraises et de fruits rouges. La bouche est ample, gourmande et fraîche, mariant avec élégance des notes de fruits (cassis, fraises). La finale, longue et fruitée, est soulignée par une jolie minéralité. Un vin tout en élégance et en gourmandise.

PRIX TTC : 8,90 €



LES VINS ROSÉS DES CÔTES DE THONGUES

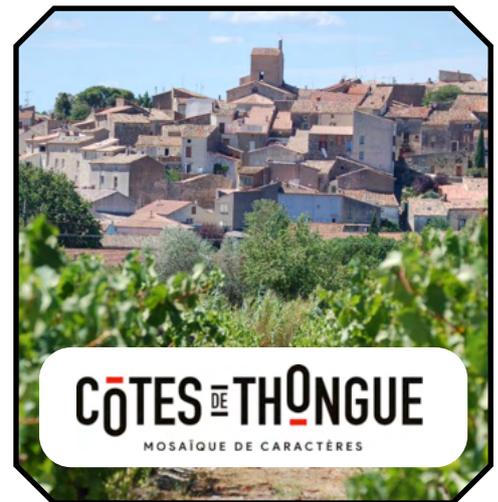
BOUTEILLES 75CL

FOCUS
SUR LES VIGNERONS

MARIE JO & PATRICE TAÏX

LA FAMILLE TAÏX CULTIVE L'EXCEPTION CULTURELLE AVEC SÉRÉNITÉ, EN POSANT LES FONDEMENTS DU DOMAINE SUR DES VALEURS DE RESPECT, D'HONNÊTÉTÉ ET DE TRAVAIL.

PATRICE, HOMME DISCRET ET TRAVAILLEUR, MÈNE LE DOMAINE AVEC UNE VOLONTÉ CLAIRE : ÉLABORER LES MEILLEURS VINS POSSIBLES, EN PARFAITE HARMONIE AVEC UNE RÉGION QUI L'INSPIRE. IL A ÉTÉ REJOINT PAR SON FILS JEAN-PASCAL, CHACUN ENRICHISSANT LA DÉMARCHE : L'UN PAR SA CRÉATIVITÉ, L'AUTRE PAR SON ÉCOUTE.


CÔTES DE THONGUE IGP BIO
Domaine Patrice Taïx

Cépages : 70 % Cabernet Franc, 30 % Syrah

Les Côtes de Thongues, situées au sud de l'AOP Faugères, bénéficient d'un terroir complexe de cailloux, assurant une parfaite maturité des raisins. La robe est rose tendre et limpide. Ce Côtes de Thongue rosé dévoile un nez aromatique aux notes de fraise, framboise, pêche et pamplemousse. En bouche, c'est une explosion de saveurs et de fraîcheur, avec un vin à la fois rond, suave et tonique, complété par un léger perlant en finale. À déguster à 9°C, sur des salades et tartes de saison, des viandes blanches grillées et des salades de fruits.

PRIX TTC : 5,90 €




CÔTES DE THONGUE IGP CALADOC BIO
Domaine Patrice Taïx

Cépage : 100% Caladoc

Le Caladoc est décrit par les pépiniéristes comme un «Grenache qui ne coule pas».

Le Caladoc tire son nom du lac du Galabert, dans les Bouches-du-Rhône, près duquel il a été planté: un C a remplacé le G, et le nom a été raccourci.

PRIX TTC : 6,90 €






CITÉ DE CARCASSONNE

G de Galétis

Cépage : 100 % Syrah



Ce territoire, situé au cœur du grand Carcassonne, s'étend sur un rayon de 20 km autour de la cité. Cette cuvée 100% Syrah, réalisée sous température contrôlée avec des soutirages réguliers, préserve un maximum de fruits. Elle offre de jolies nuances de pétale de rose, un nez floral et des notes de fruits rouges. La bouche est ronde et fraîche, un vin élégant à boire jeune, à l'apéritif, sur des grillades, des salades et des tartes. À déguster à une température de 8° à 10°C. À l'apéritif sur des verrines, des crudités, des asperges.

PRIX TTC : 5,90 €



PAYS D'OC IGP

Café des Poètes

Cépages : 80 % Syrah, 20 % Grenache



Les vignes, réparties sur des terroirs d'argile, de calcaire et de gros galets ronds typiques de la région, produisent cette cuvée réalisée uniquement à partir des meilleurs jus de première presse. Le vin présente une belle robe rose clair, avec des arômes de petits fruits rouges acidulés, des notes de pêches blanches et d'agrumes. Souple et friand, il séduit par sa vivacité, sa fraîcheur et sa large palette aromatique. À déguster entre 10° et 12°C, à l'apéritif.

PRIX TTC : 6,50 €

LA GUINGUETTE IGP D'OC BIO



Domaine PY

Cépages : 100% Cinsault



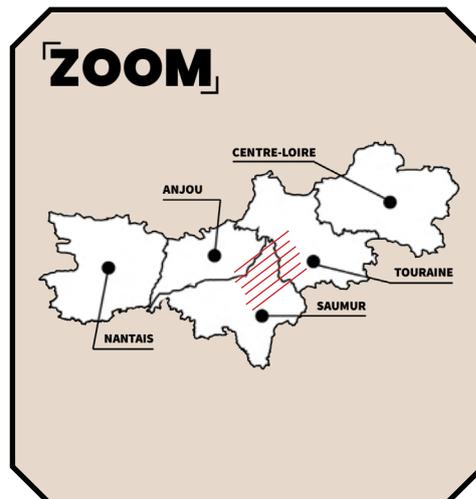
Sa robe pâle, annonce un nez subtil et raffiné, où les arômes de fleurs blanches, de pêches et d'agrumes se mêlent harmonieusement.

En bouche, il est rond et équilibré avec une belle fraîcheur en finale, idéal pour l'apéritif ou en accompagnement d'une cuisine légère et ensoleillée.

PRIX TTC : 8,90 €

LES VINS ROUGES D'ANJOU & DU SAUMUROIS

BOUTEILLES 75CL



ANJOU ROUGE AOP

Moulin de la Créssonnière

Cépage : 100 % Cabernet Franc

En terme de climat on parle ici de «Douceur Angevine» et les sols sont de nature argilo-calcaires, ces 2 facteurs sont propices à la culture de différents cépages.

Le Cabernet Franc est le cépage roi du Val de Loire. Il est d'une telle complexité qu'il se vinifie seul et exprime un caractère identitaire fort. D'une belle couleur rubis profond, le nez est frais et aromatique sur les fruits rouges. La bouche est souple et équilibrée.

C'est un vin facile et léger qui accompagnera vos repas dès les beaux jours.

PRIX TTC : 6,50 €



FOCUS

Probablement originaire des Pyrénées espagnoles, le **cabernet franc** partage son identité principalement entre le val de Loire et le grand quart sud-ouest du pays. Tantôt pur, tantôt assemblé, il donne de beaux vins au fruit croquant et au vieillissement certain.

Le cabernet franc se distingue par sa finesse aromatique, ses notes épicées et sa structure. Assemblé aux autres cépages phare du Bordelais (merlot, cabernet sauvignon, petit verdot), il ajoute sa rondeur au cabernet sauvignon et la finesse de ses tannins au merlot, donnant des vins proches de ceux issus du cabernet sauvignon.



CHINON AOP BIO

Domaine du Puy Rigault

Cépage : 100 % Cabernet Franc

Les sols très drainants, composés de graviers et de sables, produisent des vins rouges souples aux tanins soyeux et au nez aromatique. La robe est rouge profond, aux reflets rubis.

Le Domaine du Puy Rigault dévoile un nez typique des Cabernet Francs de Loire. En bouche, c'est un vin plein et charnu, souple et velouté. Les fruits rouges dominent, pour une finale longue et expressive, avec des notes de sous-bois.

À déguster à une température comprise entre 14° et 16°C.

Un vin léger mais de caractère, qui accompagnera des terrines de campagne, des viandes blanches grillées, des salades de gésiers et des fromages à pâte molle.

PRIX TTC : 7,90 €





FOCUS

LAURENT & GÉRALDINE JAMET




SAUMUR CHAMPIGNY AOP
 Pavillon du Fondis
 Cépage : 100 % Cabernet Franc
 Les vignes poussent sur des îlots de tuffeau (craie), avec un sous-sol recouvert d'une couche argilo-calcaire.
 Le nez, caractéristique du Cabernet Franc, est complexe et profond, avec des notes de fruits rouges et de fleurs (iris, violette). En bouche, le vin est plus riche, avec des tanins très fins.

PRIX TTC : 7,90 €



SAUMUR CHAMPIGNY AOP
 Pavillon du Fondis - Vieilles vignes
 Cépage : 100 % Cabernet Franc
 Ces terroirs sont propices à la culture du Cabernet Franc qui bénéficie ici d'un climat tempéré. Cette cuvée vieilles vignes dévoile un vin puissant aux tanins bien présents. À boire dans les 4 à 8 ans. On le préfère plutôt l'hiver sur des viandes cuisinées en sauce mais aussi sur des fromages. Vous pouvez l'ouvrir 1 à 2 heures avant de le servir, il n'en dégagera que mieux ses arômes.

PRIX TTC : 8,50 €



SAINT NICOLAS DE BOURGUEIL AOP
 Domaine du Sorbier
 Cépage : 100 % Cabernet Franc
 Les terres sont composées d'alluvions anciennes de la Loire et de terrasses de graviers. Le vignoble s'étend sur un coteau de tuffeau (craie du Turonien) recouvert de sables. La robe est éclatante, soutenue, de couleur pourpre. Le nez est intense, avec des arômes de petits fruits rouges (framboise, mûre) et de violette. La bouche est souple, avec une finale fraîche et équilibrée. À déguster à une température comprise entre 14° et 16°C. Sur des salades de saison, des charcuteries, des viandes blanches grillées et des fromages à pâte dure.

PRIX TTC : 8,50 €

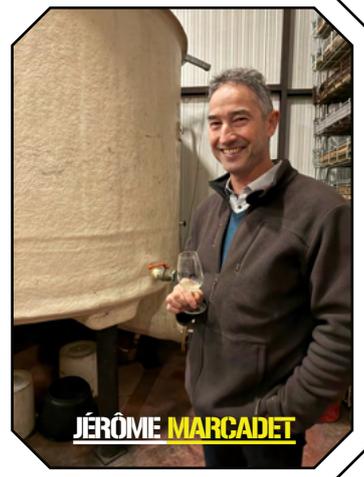


SÉBASTIEN GODEFROY



CHEVERNY AOP
 Domaine Marcadet
 Cépages : 80 % Pinot noir, 20 % Gamay
 C'est au cœur de la Sologne que l'on découvre cette petite appellation confidentielle. Jérôme Marcadet y produit un rouge d'assemblage Pinot Noir (80%) et Gamay Noir (20%) au fruité exceptionnel. Il offre une belle puissance aromatique, un nez franc, des tanins fondus, et un équilibre élégant. Ce vin structuré dévoile des notes de mûres et de fraises des bois, avec un léger boisé en finale, tout en finesse. À déguster avec des magrets de canard, du gibier et des fromages.

PRIX TTC : 9,50 €



JÉRÔME MARCADET

LES VINS ROUGES DU CENTRE LOIRE

BOUTEILLES 75CL

COTEAUX DU GIENNOIS AOP

Maison Emmanuel Charrier

Cépages : 70 % Gamay, 30 % Pinot noir

Entre la Nièvre et le Loiret, les côteaux du Giennois s'étendent sur près de 50 km, sur la rive Nord de la Loire, entre Gien et Cosne-sur-Loire. Ce vignoble est en plein essor et propose des vins authentiques qui révèlent l'originalité de leur terroir.

Le côté friand et parfumé du pinot noir et la vivacité du gamay s'équilibrent en un assemblage harmonieux aux arômes de fruits rouges.

Charcuteries, viandes rouges grillées, volailles, cuisine méditerranéenne.

PRIX TTC : 10,50 €



EMMANUEL CHARRIER



REUILLY AOP

Domaine Henri Beurdin - L'Orme Aux Loups

Cépage : 100% Pinot noir

C'est au Sud Ouest de Bourges, au coeur d'une région chargée d'histoire, que Jean Louis Beurdin cultive 19 ha de vignes d'AOP Reuilly. Ses vignes sont cultivées sur la commune de preuilly dans le Cher, sur des côteaux de marne calcaire et hautes terrasses de sable et de grave assurant un terrain idéal pour le développement et la maturité du raisin.

La robe caractéristique des Pinots noirs présente un rouge rubis plutôt clair. Au nez se sont les notes de fruits rouges (cerise, framboise) qui ressortent mais également un léger côté épicé, encore une fois typique du Pinot noir. En bouche la structure est très souple et les arômes de fruits très expressifs.

PRIX TTC : 13,50 €



JEAN LOUIS BEURDIN

MENETOU SALON AOP **BIO**

Domaine des Moulons

Cépage : 100% Pinot noir

Le terroir de Menetou est dominé par les roches calcaires qui sont omniprésentes et qui s'exprime dans le vin via une structure, une richesse et une minéralité que l'on ne retrouve qu'ici. Véritable territoire d'expression des pinots noirs l'argile qui lui est associée amène le gras et le fruité explosif qui forge son caractère.

La robe rubis soutenu ouvre sur un nez puissant aux notes de cerises noires bien mures, de réglisse, de violettes et d'épices. L'attaque est ample, sur la rondeur aux notes de fruits noirs. L'ensemble est harmonieux en bouche, avec de la souplesse et du fond. La finale fraîche et croquante sur les fruits frais, est enrobée par ses tannins soyeux.

PRIX TTC : 15,90 €



ANTOINE DE LA FARGE

LES VINS ROUGES DU BEAUJOLAIS

BOUTEILLES 75CL

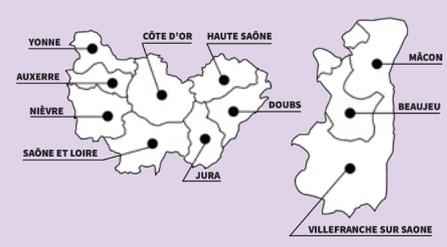
FOCUS
SUR LES VIGNERONS

MAISON CHEVRIER

LE VIGNOBLE DU BEAUJOLAIS S'ÉTEND SUR UN RUBAN DE 15 KM DE LARGE ET 50 KM DE LONG, SUR LES FLANCS VALLONÉS DES «MONTS DU BEAUJOLAIS». SITUÉ AU NORD DE LYON, SUR LA COMMUNE DE CHARENTAY, LE DOMAINE DE SERMEZY EST UNE EXPLOITATION FAMILIALE DEPUIS PLUSIEURS GÉNÉRATIONS MENÉE PAR PATRICE CHEVRIER, AU FIL DES ANS, IL A SU AGRANDIR LE DOMAINE DANS LES APPELLATIONS RECONNUES DE CHIROUBLES, BROUILLY, MORGON ET FLEURIE...



ZOOM




CHIROUBLES AOP
Maison Chevrier
Cépage : 100% Gamay

Le vignoble de chiroubles est le plus haut perché des crus du beaujolais, blotti à 400 m dans son cirque granitique. À la fois friand, tendre et élégant, sa robe est d'un rouge éclatant et son nez mêle des arômes de pivoine, de muguet et de violette. Fin et très fruité, c'est l'un des crus les plus typiques du beaujolais. À déguster entre 14° et 16°C. Un vin léger mais de caractère, qui accompagnera les charcuteries, les viandes blanches et les fromages à pâte dure. Servi frais, il se mariera sur des poissons.

PRIX TTC : 9,90 €



MORGON AOP
Maison Chevrier
Cépage : 100% Gamay

Nous sommes ici à une altitude moyenne de 260 m sur les contreforts sud et sud est de la côte du Py. Ce terroir de schistes désagrégés produit des vins corsés. Plus en profondeur, les sous-sols d'origine éruptive et de roches basaltiques confèrent à ces vins des arômes de cerise avec des notes épicées. À déguster à une température comprise entre 14° et 16°C. Un vin léger mais de caractère, qui accompagnera les charcuteries, les viandes blanches et les fromages à pâte dure.

PRIX TTC : 10,50 €



BROUILLY AOP
Maison Chevrier
Cépage : 100% Gamay

C'est au pied du mont Brouilly, couronné de sa chapelle, que s'épanouissent les vignes les plus étendues des crus du beaujolais. La robe est rubis profond. Le nez aux arômes de fruits rouges, de prune, de pêche tout en rondeur et caractère. C'est le plus méridional des crus, coloré, ferme et corsé. À déguster entre 14° et 16°C. Un vin léger mais de caractère, qui accompagnera les charcuteries, les viandes blanches et les fromages à pâte dure. Servi frais, il se mariera sur des poissons.

PRIX TTC : 10,50 €



FLEURIE AOP
Maison Chevrier
Cépage : 100% Gamay

Ce fleurie séduit par son velouté, son élégance et ses arômes floraux et fruités. D'une belle robe carminée, il est souvent considéré comme le plus féminin des crus du beaujolais, sûrement en raison de la madone de fleurie, perchée au sommet de sa colline et embrassant les vignes de son regard protecteur. À déguster à une température comprise entre 14° et 16°C. Un vin léger mais de caractère, qui accompagnera les charcuteries, les viandes blanches et les fromages.

PRIX TTC : 10,90 €

LES VINS ROUGES DU BEAUJOLAIS & D'ALSACE

BOUTEILLES 75CL



JULIÉNAS AOP

Maison Chevrier

Cépage : 100% Gamay

Parfumé comme un printemps, il révèle vite un agréable bouquet de pêche, de fruits rouges et d'arômes floraux.

Généreux comme le vent qui chahute ses collines, il réjouit les yeux de sa robe rubis profond et intense.

Issu d'un sol de schiste et de granit, ce vin nerveux s'apprécie aussi bien jeune qu'après quelques années de bouteille où il supporte très bien la marque du temps.

PRIX TTC : 11,90 €



SAINT-AMOUR AOP

Maison Chevrier

Cépage : 100% Gamay

Si ce cru au nom charmeur pouvait parler de son pays, il le ferait avec malice et tendresse. Le plus septentrional des crus du Beaujolais trouve naissance dans un vignoble presque exclusivement situé en Saône et Loire.

Vin fin et équilibré, il conserve tout le fruit du cépage gamay et laisse entrevoir une robe rubis et des arômes de kirsch, d'épices et de réséda. Un corps tendre et harmonieux.

PRIX TTC : 12,90 €



CÔTEAUX BOURGUIGNONS AOP

Maison Chevrier

Cépage : 100% Gamay

L'appellation Côteaux Bourguignons, créée en 2011, s'épanouit sur 4 départements. La particularité du Côteaux Bourguignons est de pouvoir être un vin d'assemblage ou un vin monocépage, et de faire quelques fois appel à des cépages anciens. Une infinie variété de terroirs crayeux des environs de Joigny, au nord, jusqu'aux granites de la Bourgogne du Sud, en passant par les calcaires et les marnes les plus souvent porteurs de l'appellation. Ce Bourgogne tendre et fruité d'appellation Côteaux Bourguignons accompagne des mets de force aromatique moyenne, ou des viandes blanches et délicates. On l'associe volontiers aux volailles, au lapin, aux légumes vapeur.

PRIX TTC : 8,90 €



PINOT NOIR ALSACE AOP

Charles Burghart

FUT DE CHÊNE

C'est à Mittelwihr, petit village faisant partie des «Perles du Vignoble» situé entre Colmar et Riquewirth que vous trouverez notre cave. Il est connu pour sa fameuse Colline des Amandiers, qui bénéficie d'une exposition exceptionnelle au point que les guides touristiques qualifient le site de «midi de l'Alsace» ! Le Pinot noir est le seul cépage en Alsace à être autorisé dans la production des vins rouges. C'est un cépage léger dont le fruité typique évoque la cerise. Les vins qu'il produit sont de nature légère, peu tannique et extrêmement aromatique. Sur la fraîcheur la finale est très typique sur des notes de cerise et d'épices. Cette cuvée présente un élevage en barrique de 9 mois qui lui apporte de la rondeur et du corps.

PRIX TTC : 12,50 €



LES VINS ROUGES DE BOURGOGNE

BOUTEILLES 75CL

BOURGOGNE PINOT NOIR AOP

Domaine Saint-Antoine des Echards

Cépage : 100% Pinot noir



Marie-Christine et Franck Guérin ont repris le domaine des parents de Franck pour créer le Domaine Saint Antoine des Echards en 1998 au cœur des Hautes Côtes de Beaune dans le village de Change. Le domaine s'étend aujourd'hui sur plus de 60 hectares, majoritairement sur l'appellation Bourgogne Hautes Côtes de Beaune. Leurs fils, Pierre Antoine, est maintenant à la tête de l'exploitation avec ses parents depuis 2016. Il est la 5ème génération de viticulteurs de la famille. Aujourd'hui, il continue de développer le domaine grâce à la plantation de nouvelles parcelles familiales.

La robe est rouge rubis avec des arômes de fruits rouges couplés à de fines notes toastées. En bouche, un vin fin et équilibré avec une belle fraîcheur et des tanins soyeux. Il se mariera parfaitement avec volailles, viandes blanches, légumes de saison, champignons et fromages affinés.

TARIF TTC : 10,90 €

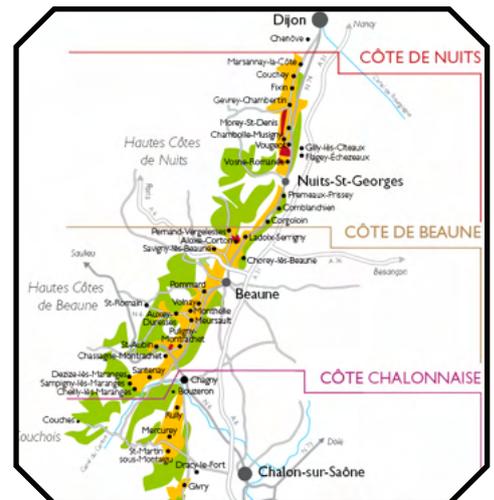


FOCUS
SUR LES VIGNERONS

DOMAINE GÉRARD BERGER

LE DOMAINE BERGER-RIVE, SITUÉ À MERCEY DANS LA VALLÉE DE LA COZANNE ET DES MARANGES, EST UNE PROPRIÉTÉ DU XIXE SIÈCLE ENTOURÉE D'UN PARC ET DE VIGNES. LE VIGNOBLE DE 26 HA S'ÉTEND ENTRE LA CÔTE DE BEAUNE ET LA CÔTE CHALONNAISE.

DEPUIS 2015, PAUL BERGER ET SON ÉQUIPE METTENT TOUT EN ŒUVRE POUR EXPRIMER L'AUTENTICITÉ DE LEUR TERROIR AVEC UN STYLE PÈRE-FILS AFFIRMÉ.



HAUTES CÔTES DE BEAUNE AOP

Domaine Gérard Berger

Cépage : 100% Pinot noir

Le lieu-dit « au paradis », à Cheily-les-Maranges, près de Beaune, est un vignoble de 3,3 ha en coteaux, idéal pour le Pinot noir. Ce vin, aux arômes de fruits rouges (fraise, groseille) et noirs (cassis), avec des notes toastées, est frais, léger, et élégant, avec des tanins soyeux et une finale épicée.

Il se marie parfaitement avec volailles, viandes blanches, légumes de saison, champignons et fromages affinés.

PRIX TTC : 15,90 €

MERCUREY AOP

Domaine Gérard Berger

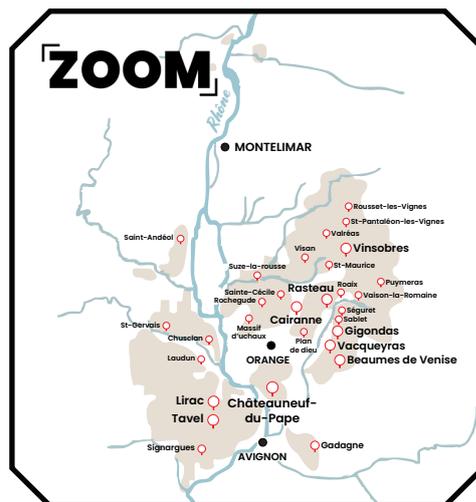
Cépage : 100% Pinot noir

Le lieu-dit « Chateaubeau », à Saint-Martin-sous-Montaigu, près de Mercurey et Rully, est un vignoble de 4 ha en coteaux, idéal pour le Pinot noir. Ce vin, à la robe rubis soutenu, offre des arômes de fruits rouges et d'épices douces. En bouche, il est intense, généreux et équilibré, avec une finale savoureuse. Il se marie avec des mets fins et délicats. Sa finesse et sa subtilité en font un vin d'exception, à déguster lors de moments privilégiés.

PRIX TTC : 19,90 €

LES VINS ROUGES DU RHÔNE

BOUTEILLES 75CL



VAUCLUSE IGP

Jean-Henri Fabre

Cépages : 40% Grenache, 40% Syrah, 20% Carignan

Cette sélection parcellaire de grenache, syrah, carignan des garrigues de Sérignan. Le nez est épicé, légèrement évolué et marqué par le cépage grenache. La bouche ronde offre un côté gourmand avec des tanins denses, une finale fruitée et poivrée. Ce vin affiche une certaine finesse qui le rend plaisant à boire dès aujourd'hui.

PRIX TTC : 5,90 €



CÔTES DU RHÔNE AOP

Vignobles Beaumefort

Cépages : 55% Grenache, 30% Syrah, 15% Mourvèdre

Sélection parcellaire de grenache, syrah, mourvèdre et carignan des garrigues de Sérignan, sur un sol argilo-calcaire riche en galets roulés. D'un grenat intense, ce vin séduit par son nez épicé et fruité. La bouche est marquée par des tanins francs, longs et séveux. Cette cuvée, déjà agréable, pourra se bonifier encore quelques années.

PRIX TTC : 5,90 €



MEDITERRANÉE IGP **BIO**

NO SANS SULFITES

Cépages : Grenache, Mourvèdre, Syrah

Vin biologique sans soufre, à la robe rouge cerise aux reflets grenats. Le nez dévoile des arômes de fruits rouges frais, brioche et réglisse.

En bouche, l'attaque fruitée évolue vers des notes de fruits rouges confiturés, réglisse, poivre et menthol, avec des tanins fins. La finale est longue et veloutée.

PRIX TTC : 6,50 €



CÔTES DU RHÔNE AOP **BIO**

Cuvée Fabre

Cépages : 70% Grenache, 30% Syrah

Ce vin biologique présente une robe rouge cerise aux reflets grenats. Son nez révèle des arômes de fruits rouges frais, brioche et réglisse.

En bouche, l'attaque souple et fruitée évolue vers des notes de fruits rouges confiturés, réglisse, poivre et menthol, avec des tanins fins.

La finale est longue et veloutée.

PRIX TTC : 6,90 €



LES CÔTES DU RHÔNE VILLAGES

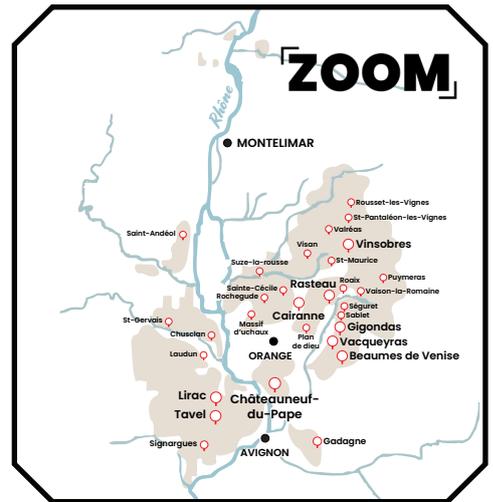
BOUTEILLES 75CL



DOMAINE DES TAVANS

LES VIGNES DE CE DOMAINE SE SITUENT SUR LES CÔTEAUX DU MASSIF D'UCHAUX PROCHE DU MAGNIFIQUE VILLAGE DE SERIGNAN DU COMTAT. LES SOLS SONT ICI COMPOSÉS D'ARGILE ET DE CALCAIRE À FORTE PIÉROSITÉ, RICHE EN GALETS ROULÉS, SITUÉ SUR LES ANCIENNES TERRASSES WURMIENNES DE L'AYGUES.

LA NATURE ET LA TYPOLOGIE DE CES SOLS PERMETTENT AUX VIGNES DE S'ÉPANOUIR AU SEIN D'UN ENVIRONNEMENT RELATIVEMENT FRAIS ET SERÉIN.



CÔTES DU RHÔNE VILLAGES SAINTE CÉCILE AOP BIO

Domaine des Tavans

Cépages : 60% Grenache, 30% Syrah, 10% Carignan

Les sols frais et sereins favorisent l'épanouissement des vignes. Ce vin, à la robe intense aux nuances violettes, offre un bouquet de garrigue, fruits rouges mûrs et une touche boisée. La bouche élégante, aux tannins fins, révèle des arômes de fruits confiturés épicés et une finale réglissée.

PRIX TTC : 7,90 €



CÔTES DU RHÔNE VILLAGES MASSIF D'UCHAUX AOP

Origines - Cave des Côteaux du Rhône

Cépages : 60% Grenache, 20% Syrah, 20% Carignan

Le Massif d'Uchaux est un site exceptionnel qui jouit d'une richesse géologique propice à la naissance de l'un des plus grands côtes du Rhône villages. Cette cuvée dominée par le grenache décline des arômes de fruits surmûris complétés par des notes de poivre et de cacao aux nuances fraîches et mentholées. C'est un vin souple qui charme par sa chair ample et chaleureuse, la douceur de ses tanins et une finale langoureuse.

PRIX TTC : 8,50 €



CÔTES DU RHÔNE VILLAGES PLAN DE DIEU AOP

Cave des Côteaux du Rhône - Origine 1926

Cépages : 60% Grenache, 40% Mourvèdre

Cette appellation, située à Plan de Dieu, se compose principalement de 50% de grenache, 20% de syrah et mourvèdre. Le vin présente une robe soutenue aux reflets violacés et un nez intense de fruits frais, mûrs, fumé, café et confiture. La bouche, riche en tannins soyeux, offre une finale persistante évoquant les fruits bien mûrs. Denses et riche, il est déjà agréable et promet un bel avenir.

PRIX TTC : 8,50 €



LES CRUS DE LA VALLÉE DU RHÔNE

BOUTEILLES 75CL



CAIRANNE AOP

Cave des Côteaux du Rhône

Cépages : 40% Grenache, 40% Syrah, 20% Mourvèdre

Cultivés sur la commune de Cairanne dans le département du Vaucluse. Le climat y est de nature méditerranéen sec et chaud. Avec sa belle robe rouge cerise et ses reflets vifs de couleur cerise, ce vin s'annonce frais et fruité. En bouche, l'attaque est souple mais nette, la texture est soyeuse et en final il y a une belle persistance aromatique, notamment de fruits rouges acidulés.

À déguster à une température de 16°C.

Le très bel équilibre de ce vin ainsi que ses notes fruitées permettent de le marier à des mets divers et variés, des volailles grillées, aux salades en passant par les plats épicés ou les viandes en sauce.

PRIX TTC : 8,90 €



VACQUEYRAS AOP

Domaine Grandy

Cépages : 60% Grenache, 30% Syrah, 10% Mourvèdre

Le vignoble de ce grand domaine de 40 ha est situé en plein coeur des Côtes du Rhône Méridionales sur la commune de Vacqueyras. Les vignes de Grenache et Syrah s'expriment à merveille sur un terroir d'exception composé de sols argilo calcaires à forte pierrosité, riche de galets roulés, situé sur les anciennes terrasses Wurmiennes de l'Ouvèze.

La robe est jeune mais déjà profonde aux reflets pourpres. Le nez est fin aux notes de petits fruits rouges noirs légèrement grillés. La bouche allie finesse, charnue et maturité exceptionnelle. C'est un vin harmonieux, vif et enjoueur au tempérament clairement méridional.

À 16°C, des mets divers, des volailles grillées, aux salades en passant par les plats épicés ou les viandes en sauce.

PRIX TTC : 11,90 €



CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE AOP

Domaine Roc Saint Aymé

Cépages : 60% Grenache, 30% Syrah, 10% Mourvèdre

La belle robe, profonde, d'un rouge cerise annonce un vin riche et puissant. Aux fruits rouges bien mûrs se mêle la vanille et les épices douces laissent place en fin de bouche aux arômes de truffe.

En bouche, c'est un vin intense et puissant, le palais s'enrobe de son velours avec des tannins d'une grande finesse.

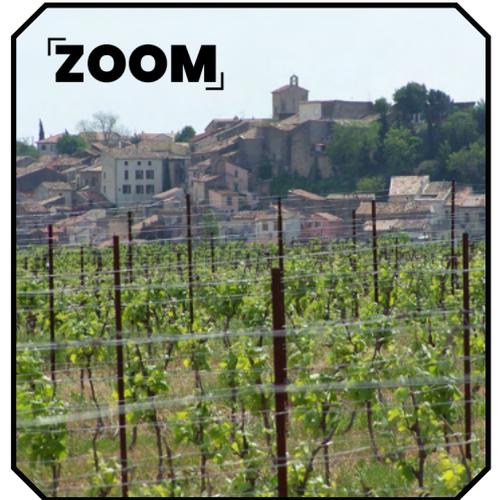
Ce vin saura plaire aux plus patients qui l'ouvriront dans 5 ou 10 ans.

PRIX TTC : 24,90 €



LES VINS ROUGES DU LANGUEDOC

BOUTEILLES 75CL



CÔTES DE THONGUE IGP BIO

Domaine Patrice Taïx
Cépages : Merlot, Syrah



Les côtes de Thongue situées au sud de l'appellation Faugères bénéficient d'un terroir complexe de cailloux. Ce sont ces roches qui assurent une parfaite maturité des raisins. En résulte des vins qui conservent minéralité, fraîcheur et notes fruitées.

La robe est rouge grenat aux reflets pourpres. Le nez est riche et complexe aux notes de fruits confiturés (cassis, cerise).
En bouche, c'est un vin gourmand, souple et charnu, porté par une bonne sucrosité et un fruit croquant.

La finale est sur la fraîcheur et l'expression du terroir.

PRIX TTC : 5,90 €



CÔTES DE THONGUES IGP BIO

Cinsault 10° - J.P Taïx
Cépage : 100% Cinsault

10°

Ce rouge léger 100% CINSAULT, de par sa fraîcheur et sa gourmandise, est le vin rouge parfait pour accompagner vos journées et soirées ensoleillées, de juin à novembre, après un passage au frigo !

Un vin léger au nez délicat, à la bouche toute en douceur et souplesse, portée par des notes florales, poivrées et de petits fruits rouges.

Idéal avec de la charcuterie fine, des rôtis de volaille ou des plats de viandes blanches aux herbes de Provence.

PRIX TTC : 6,90 €



CÔTES DE THONGUE IGP BIO

J.P Taïx

Cépage : 100% Marselan

Le marselan est un cépage noir de cuve, originaire de France, résultat du croisement des cépages cabernet sauvignon et grenache noir.

La vinification de cette variété donne un vin rouge concentré, rustique et charnu aux arômes épicés et fruités et aux tanins prononcés.

Le Marselan accompagne une cuisine riche en matière et en goût. À découvrir sur un gibiers, une viande rouge, une daube ou un confit. Servir chambré.

PRIX TTC : 6,90 €



PAYS D'OC IGP - SANS SO2

La Bourrique

Cépages : 50% Merlot, 50% Cabernet sauvignon

Sélection précise et méticuleuse des parcelles les plus adaptées à la production de ce type de vin très fragile pendant les vinifications, aucun SO2 ou additifs ne sont utilisés, on parle de vins naturels.

À déguster à une température de 16°C. Ce vin possède une belle robe couleur rouge écarlate. Un assemblage aux arômes intenses de fruits rouges mûrs, réhaussés de notes de truffe et de cannelle. En bouche, les saveurs sont délicieuses de fruits rouges exceptionnellement bien arrondies.

La cuvée débute par une sélection méticuleuse des parcelles adaptées à ce vin fragile. La maturité, l'hygiène et l'âge des vignes sont soigneusement étudiés. Aucun SO2 ni additifs ne sont utilisés, ce sont des vins naturels. L'extraction est optimisée par des remontages quotidiens. Tout contact avec l'oxygène est évité et des contrôles réguliers assurent la stabilité et l'absence de contamination du vin jusqu'à la mise en bouteille.

PRIX TTC : 8,90 €



PIERRE ANDRÉ
DE GROOTTE

DIEU LE PERE

Domaine Montariol De Grootte

Cépage : 100% Syrah

Issu des schistes des Hauts Cantons de Béziers, ce 100 % syrah de vieilles vignes (plus de 50 ans) est vinifié à l'ancienne, avec une macération longue et un remontage quotidien. Un élevage partiel en barrique française (10 % pendant 6 mois) apporte complexité et élégance. Sa robe sombre aux reflets pourpres révèle un nez intense de fruits noirs (mûre, myrtille) relevé de subtiles notes épicées. Idéal en accompagnement de viandes en sauce ou de fromages affinés.

PRIX TTC : 8,90 €



CABARDÈS AOP

Château Tour de Rissac

Cépages : 40% Syrah, 20% Grenache, 20% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc

Situé au Nord de Carcassonne au pied de la montagne noire. Les sols sont très rocailleux. La vigne se fraie un chemin au travers des « pierres plates de Ventenac » (calcaire) qui recouvrent le sol et qui apportent cette typicité très « minérale » du cabardès. Le climat est chaud et sec, tempéré par le vent marin quasi quotidien.

Un terroir d'exception, propice à la culture des cépages méridionaux qui le composent.

De couleur violine profonde, ce cabardès ouvre sur un nez complexe de fruits très mûrs (cassis, cerise noire) accompagnés de notes fumées. La bouche est l'expression d'une maturité parfaite des raisins, souple et charnue aux notes de fruits confits. Le terroir calcaire apporte la minéralité, la fraîcheur et la structure. Un équilibre parfait sur une finale longue.

PRIX TTC : 7,90 €





FAUGÈRES AOP **BIO**

Domaine Valambelle

Cépages : 45% Carignan, 35% Grenache, 10% Mourvèdre, 10% Syrah

La robe profonde aux reflets violine ouvre sur un nez complexe aux notes de fruits bien mûrs. En bouche il en résulte un vin d'une belle rondeur, souple et charnu aux tannins soyeux. La finale est longue et équilibrée par un terroir d'exception qui lui confère une grande fraîcheur. À déguster à une température de 16°C. En entrée sur de la charcuterie et des terrines de gibiers. En plat sur les viandes (bœufs, lapins, volailles...) en sauce ou en grillades accompagnées de légumes et herbes de la région.

PRIX TTC : 9,50 €



MARIE ABBAL



MINERVOIS AOP

Château Beurivage

Cépages : 50% Syrah, 35% Carignan, 15% Grenache

Le Minervois, se présente comme un vaste amphithéâtre orienté plein sud, adossé à la montagne noire, à une trentaine de kilomètres de la mer, sous l'influence dominante de la Méditerranée. Vin de soleil et de terroir. De couleur grenat soutenue, ce Minervois ouvre sur un nez puissant et complexe de fruits très mûrs (pruneaux, griottes) accompagnés de notes fumées. La palette aromatique se poursuit par des notes plus complexes, légèrement minérales et se termine par une série d'épices (girofle). La bouche est ample et onctueuse, les tannins sont fins et la finale superbement épicée.

PRIX TTC : 7,90 €



MINERVOIS AOP

Château Portal

Cépages : 45% Grenache, 35% Syrah, 20% Vieux Carignan

Ce secteur est l'un des plus chaud et des plus aride du Minervois. Les sols de grés dominant sur ce terroir. Belle robe profonde aux nuances pourpres, Jérôme Portal exploite son terroir sur la maturité et la concentration.

Au nez on ressent d'autant plus ce travail avec des nuances de fruits noirs confiturés aux notes de réglisse. La bouche riche et soyeuse associée à une structure tannique fine offre une finale gorgée de fruit d'une grande persistance.

PRIX TTC : 7,90 €



MINERVOIS AOP

Château Sainte Madeleine

CÉPAGES : 45% GRENACHE, 35% SYRAH, 20% VIEUX CARIGNAN

Coincé entre les calcaires des causses au nord et la serre d'Oupia (qui culmine à près de 300 m d'altitude) au Sud, ce secteur est l'un des plus chaud et des plus aride du Minervois. Les sols de grés dominant sur ce terroir, plus ou moins érodés, plus ou moins profonds. Visibles en bord de route ou dans les fosses, les bancs de grés sont des obstacles impénétrables même pour les racines de vignes. Les vins y sont souvent concentrés, chaleureux et complexes caractérisés par des arômes de fruits confits et de cassis. Belle robe profonde aux nuances pourpres, Jérôme PORTAL exploite son terroir sur la maturité et la concentration. Au nez on ressent d'autant plus ce travail avec des nuances de fruits noirs confiturés aux notes de réglisse. La bouche riche et soyeuse associée à une structure tannique fine offre une finale gorgée de fruit d'une grande persistance. À déguster à une température de 17°C. En entrée sur de la charcuterie et des terrines de gibiers. En plat sur les viandes (boeufs, lapins, volailles...) en sauce ou en grillades accompagnés de légumes et herbes de la région.

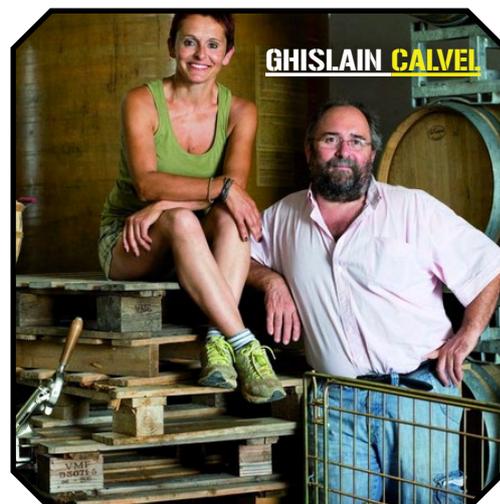
PRIX TTC : 10,50 €



JÉRÔME PORTAL



PASCAL CALVEL A REPRIS L'EXPLOITATION FAMILIALE EN 1996, S'EST SÉPARÉE DE QUELQUES VIGNES POUR EN PLANTER DE MEILLEURES ET A CRÉÉ SON CHAI, QUITTANT LA COOPÉRATIVE. SON DOMAINE DE 30 HA SE TROUVE ENTRE LE MASSIF DE FONTFROIDE ET LES BASSES COLLINES DE BOUTENAC.



GHISLAIN CALVEL



CORBIÈRES AOP
 Domaine Robin
 Cépages : Carignan, Syrah, Grenache

Le carignan (50 %) vinifié en macération carbonique se marie à la Syrah et au Grenache dans ce 2013 au nez de fruits rouges confiturés et d'épices. La bouche suit la même ligne, ronde à l'attaque, franche et longue, étayée par des tanins de bonne composition.

PRIX TTC : 7,90 €



CORBIÈRES BOUTENAC AOP
 Domaine Calvel
 Cépages : Carignan, Mourvèdre

Pas de bois dans cette cuvée, mais du fruit bien mûr à foison que l'on croque avec plaisir dans une bouche généreuse, touffue, puissante, fraîche, cadrée par des tanins jeunes qui demandent à s'attendrir en cave.

PRIX TTC : 9,90 €



CORBIÈRES AOP BIO
 Domaine PY
 Cépages : 45% Sauvignon, 35% Syrah, 20% Grenache

Le vignoble du Domaine de Py jouit d'une exposition privilégiée. En conversion bio depuis 2008, Jean Pierre Py s'attache à la production de vins d'exception. La robe d'un rouge profond aux reflets rubis ouvre sur un nez complexe aux notes de petits fruits rouges (framboise, violette...).

En bouche c'est un vin qui bénéficie d'une attaque franche alliant la fraîcheur des fruits rouges à des tanins soyeux et veloutés. En résulte un vin savoureux à la finale longue.

PRIX TTC : 8,90 €



JEAN PIERRE PY





LA GUINGUETTE IGP D'OC **BIO**

Domaine PY

Cépages : 60% Cinsault, 30% Grenache,
10% Syrah

Fruité et d'une jolie couleur rubis
brillant. La cuvée est tout en
souplesse. Nez assez intense aux notes
de fruits rouges. Ce vin est frais et
gourmand.



PRIX TTC : 8,90 €



CINCCIO VINS DE FRANCE **BIO**

Domaine PY

CÉPAGES : 70% Cinsault,
30% Nielluccio noir

Sol Argilo-limoneux.
Vendanges mécaniques à maturité
optimale. Vinification avec éraflage et
foulage des raisins. Macération
préfermentaire à froid pendant 72h.
Fermentation à 25°C avec travail de
remontage et pigeage.

Cuaison 12 jours.



PRIX TTC : 10,90 €



CUVÉE TOUT **NATURELLEMENT** - IGP D'OC SANS SULFITE AJOUTÉ - **BIO**

Domaine PY

Cépages : 45% Grenache noir, 50% Marcelan

Sol argilo-limoneux

Vendanges mécaniques à maturité optimale de nos plus belles parcelles de Grenache.

Vinification traditionnelle avec éraflage et foulage des raisins, maîtrise des températures.

Fermentation et élevage du vin sans sulfite ajouté afin de mieux exprimer les caractéristiques du terroir.

Cuaison 15 jours. Travail en remontage et pigeage.

Nous vous conseillons, pour avoir la quintessence de ce vin, de le carafier quelques instants avant la dégustation. Plénitude entre 1 et 2 ans 70% Cinsault, 30% Nielluccio noir

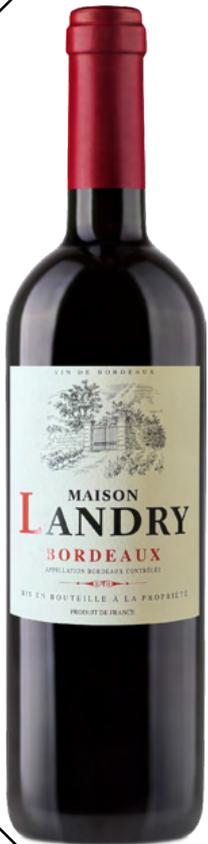


PRIX TTC : 13,90 €



LES VINS ROUGES DE BORDEAUX

BOUTEILLES 75CL



BORDEAUX AOP

Maison Landry

Cépages : 80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon

Le pourpre de la robe rappelle les arômes de fruits rouges du nez : griotte, framboise et groseille.

Un joli panier de fruits qui s'accompagne en bouche de tannins souples et soyeux. La finale est élégamment relevée par une fine fraîcheur aux accents réglissés, qui donne à l'ensemble une dynamique agréable et enjouée.

À déguster à une température de 18°C. Sur des plats relevés, une côte de bœuf à la bordelaise ou un chapon farci aux morilles. Les fromages à pâte persillée seront également de bons compagnons.

PRIX TTC : 5,50 €



BORDEAUX SUPÉRIEUR AOP

Château Fleur Haut GausSENS

Cépages : 90% Merlot, 5% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon

Ce domaine de 30 ha est niché dans le petit village de Vêrac, sur les hauteurs du Fronsadais. Il est planté plein sud sur un superbe terroir d'argile et de calcaire. Les vendanges et vinifications sont réalisées de manière parcellaires et la culture de la vigne se fait de manière raisonnée. Le Château Fleur Haut GausSENS est un Bordeaux Supérieur qui vit avec son temps sans ne jamais se démoder. Ce cru présente une belle robe rubis foncé. Expressif, le nez dévoile la pureté des fruits noirs comme la mûre et la cerise. En bouche le boisé très finement fondu et bien intégré apporte un soyeux inouï. Puissante et bien équilibrée, la structure tannique se mêle à une justesse du fruit donnant à ce vin toute sa personnalité.

PRIX TTC : 8,90 €



MÉDOC AOP - CRU BOURGEOIS

Château La Raze Beauvallet

Cépages : 55% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot

Depuis plus de 60 ans, le Château La Raze Beauvallet est classé Cru Bourgeois. La propriété est située au centre du bourg de Civrac-en-Médoc. Le sol est particulièrement riche en fossiles de la période tertiaire. Un soin particulier est apporté tant à la culture qu'à la vinification afin de produire des vins toujours plus qualitatifs.

Cette cuvée est caractérisée par des arômes de fruits noirs, de cassis et de réglisse. Elevé en fûts de chêne français pendant 12 mois, vous pourriez garder ce vin plus de 10 ans. À consommer sur des plats de viande en sauce et fromages.

PRIX TTC : 8,50 €



ÉVELYNE POTIER



HAUT MÉDOC AOP

Cépages : 70% Merlot, 10% Cabernet Franc, 15% Cabernet Sauvignon, 5% Malbec

La robe, intense, hésite entre le rubis, le bordeaux et le grenat. Elle annonce la solide constitution du vin. Au vieillissement, elle garde une couleur vive.

Le bouquet s'exprime par des notes de cassis, par des arômes de torréfaction (café, grillé...) et d'épices. Les fruits rouges mûrs s'associent aux apports du bois (vanille et brûlé) pour donner un ensemble flatteur.

PRIX TTC : 7,50 €



SAINT ESTÈPHE AOP

Château Prieuré Jehanne

Superbe robe pourpre, reflet grenat profond, disque de jus de cerises écrasées. Un nez élégant avec de la personnalité. Des odeurs multiples de fruits noirs et sauvages accompagnées de poivre et de boisé maîtrisé. À l'attaque nette et droite. Un tannin frais avec un grain qui tapisse. Bœuf de choix, agneau carré, gibiers à poil, plat en sauce mijoté. Le plat : selle de chevreuil non marinée au four et son gratin.

PRIX TTC : 15,90 €

FOCUS



SITUÉS SUR LA RIVE DROITE DE LA DORDOGNE, LES CÔTES DE BOURG SONT UN CONCENTRÉ DE GRANDS TERROIRS DU BORDELAIS. LES SOLS SONT DE NATURE ARGILLO CALCAIRES. LEUR PRÉSENCE EST ASSEZ RÉPANDUE DU FAIT DE LA ROCHE MÈRE DITE « MOLASSE DU FRONSADAIS » ET RECONNAISSABLE À LA PRÉSENCE DE CALCAIRE TYPE. LA TOPOGRAPHIE EN CÔTEAUX DE L'APPELLATION BOURG LUI VAUT SON SURNOM DE PETITE SUISSE GIRONDINE. LA ROBE EST INTENSE AUX REFLÈTS VIOLINE. LE NEZ EST FRIAND AVEC DES NOTES DE PETITS FRUITS BIEN MÛRS



BRUNO DRODÉ



CÔTES DE BOURG AOP

Cadet du Relais de la Poste

Cépages : 80% Merlot, 10% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon

Situés sur la rive droite de la Dordogne, les Côtes de Bourg sont un concentré de grands terroirs du bordelais. Les sols sont de nature argilo-calcaires. La robe est intense aux reflets violine. Le nez est friand avec des notes de petits fruits bien mûrs légèrement vanillés. En bouche il développe de beaux arômes de fruits noirs autour de tannins fins et de caractère. Un bel équilibre sur une finale légèrement boisée.

PRIX TTC : 6,90 €



BLAYE CÔTES DE BORDEAUX AOP

Château Relais de la Poste

Cépages : 80% Merlot, 10% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon

Le vignoble du Blayais est constitué de terroirs riches et diversifiés. Le vignoble vallonné d'argiles et de calcaires est cultivé en majorité à flanc de côteaux (d'où le nom de Blaye Côtes de Bordeaux). Le nez est fin et diversifié avec des notes de petits fruits bien mûrs légèrement vanillés. En bouche il développe de beaux arômes de fruits noirs autour de tannins fins.

PRIX TTC : 7,50 €



CÔTES DE BOURG AOP

Château Relais de la Poste

Cépages : 80% Merlot, 10% Cabernet Franc, 10% Cabernet sauvignon

La roche mère dite «Molasse du Fronsadais» et reconnaissable à la présence de calcaire type. La topographie en côteaux de l'appellation Bourg lui vaut son surnom de Petite Suisse Girondine.

La robe est intense aux reflets violine. Le nez est friand avec des notes de petits fruits bien mûrs légèrement vanillés. En bouche il développe de beaux arômes de fruits noirs autour de tanins fins et de caractères.

PRIX TTC : 8,90 €



CÔTES DE BOURG AOP

Château Relais de la Poste

Cépage : 100% Malbec

Remarquable, cette cuvée 100% Malbec se caractérise par un caractère affirmé. La robe est dense et profonde, le nez offre un bouquet d'agréables notes de baies noires et de délicates senteurs florales.

Enfin sa bouche est ronde, riche et fruitée, bâtie sur des tannins puissants et élégants. Une sensation de fraîcheur donne beaucoup d'allonge à la finale.

PRIX TTC : 10,50 €

FOCUS

LE CHÂTEAU LAMARTINE A ÉTÉ ACHETÉ EN 1977, PAR M. GILBERT GOURRAUD AVEC 4 HA DE VIGNE QUI ONT ÉTÉ CULTIVÉES AVEC L'AMBITION DE S'AGRANDIR. FORT DE CE TRAVAIL, JEROME GOURRAUD PREND LA SUCCESSION AVEC PASSION EN 1990. EN QUELQUES ANNÉES, LA SUPERFICIE DU VIGNOBLE PASSE DE 13 HA À UN PEU PLUS DE 19 HA. DES NOUVEAUX CHAIS Y SONT CONSTRUITS, UN CHAI D'ÉLEVAGE EN BARRIQUES EN 2002 ET UN NOUVEAU CHAI DE VINIFICATION.

JÉRÔME & ANAÏS GOURRAUD



CÔTES DE CASTILLON AOP

Château Lamartine

Cépages : 80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon

La robe d'un beau rouge grenat ouvre sur un nez de petits fruits rouges et noirs, évoluant lentement sur des notes de cuir et un doux fumé. Les castillons, voisins de Saint-Emilion, sont des vins puissants au caractère unique. La bouche est charnue, souple et gourmande, avec des notes de fruits intenses. Les tannins sont enrobés et la finale longue et aromatique.

PRIX TTC : 7,90 €



CÔTES DE CASTILLON AOP

70 Ares - SANS SO2

Cépage : 100% Malbec

En supprimant ce conservateur du vin, le sulfite, nous avançons vers un vin plaisir, plus sain, qui fait du bien. De la vendange à la mise, aucun sulfite ne sera ajouté au vin. L'élevage est fait dans de petites cuves ovoïdes pour apporter de la complexité et du gras au vin. Les vins sans sulfites ajoutés sont plus naturels mais aussi complexes en arômes.

Ce vin est un vin croquant, aux arômes de cassis, de groseilles et de myrtilles.

PRIX TTC : 10,90 €



CÔTES DE CASTILLON AOP

Excellence de Château Lamartine

Cépages : 80% Merlot, 10% Cabernet Franc, 10% Cabernet sauvignon

L'excellence est le vin de l'expérience et du savoir-faire de Château Lamartine. C'est un vin riche et velouté, sophistiqué, à forte expression Bordeaux. Sa modernité et son originalité offrent aux consommateurs le choix de le conserver de nombreuses années ou de le consommer rapidement pour en apprécier la pleine puissance. À déguster à une température de 18°C. Sur des plats relevés, une côte de boeuf à la bordelaise ou un chapon farci aux morilles. Les fromages à pâte persillée seront de bons compagnons.

PRIX TTC : 9,90 €



CÔTES DE CASTILLON AOP

Hommage de Château Lamartine

Cépages : 70% Merlot, 5% Cabernet Franc, 25% Cabernet Sauvignon

De couleur sombre et dense, avec des arômes de fruits rouges et noirs, le merlot noir développe une superbe palette aromatique. En vieillissant, il laisse place à des notes de prunaux, de sous-bois et d'épices. En bouche, il est souple, avec des tannins distingués.

PRIX TTC : 19,90 €



PUISSEGUIN SAINT-EMILION AOP

Château Vieux Moulin de Roques

Cépages : 70% Merlot, 5% Cabernet Franc, 25% Cabernet Sauvignon

La robe est rouge pourpre aux reflets rubis. Le nez, d'une belle complexité, offre des arômes de fruits rouges mûrs, légèrement réglissés. En bouche, c'est un vin charnu et velouté avec un fruité présent. La finale est longue, fraîche et expressive. Un vin séduisant et chaleureux, à déguster à 17°C, sur des plats relevés comme une côte de bœuf à la bordelaise ou un chapon farci aux morilles. Les fromages à pâte persillée seront également de bons compagnons.

PRIX TTC : 10,90 €



SÉBASTIEN SUBLET



MONTAGNE SAINT EMILION AOP

Château Négrit

Cépages : 90% Merlot noir, 10% Cabernets

La robe est sombre et dense, presque noire, reflétant des vendanges réalisées à pleine maturité. Le nez révèle des arômes de fruits rouges mûrs, soyeux. En bouche, la matière est riche et suave, structurée par des tannins fins et poudrés. La palette aromatique complexe mène à une finale longue. Ce vin racé demande deux à quatre ans de garde pour atteindre son plein équilibre. À déguster sur des viandes rouges grillées ou de la charcuterie.

PRIX TTC : 12,90 €



GRAVES AOP

Château Martignac

Cépages : 80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon

Juché sur l'un des meilleurs plateaux graveleux de l'appellation sur la commune de Portets, le vignoble est composé de 80% de Merlot et de 20% de Cabernet Sauvignon. Cet encépagement atypique pour l'appellation confère à ces vins un très bel équilibre. La robe est rubis brillante d'une belle profondeur. Le nez délicat et doux ouvre sur un mélange de fruits rouges et de moka, après aération, c'est la complexité des fruits noirs, cacao et épices qui ressort. En bouche, l'attaque douce et suave résulte de raisins vendangés à parfaite maturité. La finale est longue, fraîche et toastée aux tanins très fins et élégants.

PRIX TTC : 10,90 €



LES FRÈRES LABUZAN



LALANDE DE POMEROL AOP

Château La Croix de Perron

Cépages : 70% Merlot, 10% Cabernet Franc, 15% Cabernet Sauvignon, 5% Malbec

La robe est rouge pourpre aux reflets rubis. Le nez est séduisant et d'une belle complexité, sur des nuances de fruits rouges frais mêlés de cuir et d'épices. En bouche c'est un vin séduisant, la douceur et la finesse des tannins accompagne un velouté au fruité présent. Un léger élevage en barriques de chêne apporte la douceur qui accompagne la dégustation jusqu'à la finale longue longue et ronde.

PRIX TTC : 16,90 €



PESSAC LÉOGNAN AOP

Château Gazin Roquencourt

Cépages : 50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot

Gazin Roquencourt rouge, fruité et frais, se marie parfaitement avec rôtis et grillades. Il dévoile des arômes de fruits rouges mûrs.

PRIX TTC : 33,90 €

LES VINS ROUGES DU SUD-OUEST

BOUTEILLES 75CL

FOCUS
SUR LES VIGNERONS

DOMAINE DU FRANDAT

PROPRIÉTÉ VITICOLE DEPUIS 300 ANS, LE DOMAINE BÉNÉFICIE D'UNE SITUATION GÉOGRAPHIQUE IDÉALE, À LA FOIS SUR L'AIRE D'APPELLATION AOC BUZET, MAIS AUSSI SUR CELLES DES AOC FLOC DE GASCOGNE, AOC ARMAGNAC ET IGP CÔTES DE GASCOGNE.

AUJOURD'HUI, 26 HA DE VIGNES EN MERLOT, CABERNET FRANC ET CABERNET SAUVIGNON SERVENT À LA VINIFICATION DU BUZET ROSÉ ET ROUGE.





BUZET AOP
Les Hauts de Ternac

Cépages : 55% Merlot, 45% Cabernet Franc

3 terroirs se distinguent à Buzet. Les Graves Argileuses (anciennes terrasses de la Garonne) qui privilégient le cépage Cabernet Sauvignon. Les Argiles à Calcaires, terroir type du Bordelais sur lequel s'exprime donc à merveille les Merlots. Les vins de Buzet sont des vins puissants au caractère affirmé. Le nez est aromatique sur des notes de fruits rouges bien mûrs et de pruneau avec de légères notes fumées et vanillées. La bouche aux tanins serrés reste souple et enrobée. Elevage en barrique de 6 mois.

PRIX TTC : 6,50 €



BUZET AOP
Domaine du Frandat

Cépages : 60% Merlot, 30% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon

Domaine indépendant de l'appellation, les vins de Buzet sont puissants et affirmés, avec des arômes de fruits rouges, prunaux, et des notes fumées et vanillées. La bouche est souple, aux tanins serrés, avec un élevage de 6 mois en barrique.

À 17°C, pour vos repas d'hiver, sur des terrines de campagne, des viandes rouges grillées, des gibiers en sauce et des fromages à pâte molle.

PRIX TTC : 6,90 €



BERGERAC AOP
Château Fontenelles

Cépages : 60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon

Nicolas représente la troisième génération de viticulteurs au Château les Fontenelles. Cette cuvée provient de vieilles parcelles rigoureusement sélectionnées pour la qualité de leurs cépages, de leurs sols et leur rendement maîtrisé. Le merlot apporte rondeur et souplesse, tandis que le cabernet donne richesse et ampleur. Un cru épice et charnu, soutenu par une belle structure tannique et une note discrète de vanille, avec des saveurs de fruits rouges cuits.

À déguster à une température de 15°C à 17°C.

Ce vin s'accordera à merveille sur des cassoulets, des saucisses de canard, de l'agneau à la tomate, cailles au Porto et fromages typiques du Périgord.

PRIX TTC : 7,90 €





CAHORS AOP

Domaine du Théron

CÉPAGE : 100% MALBEC

Ce vignoble de 12 ha, implanté sur des plateaux calcaires, argileux et riches en oxyde de fer, bénéficie d'un excellent drainage. Le vin, à la robe pourpre sombre, dévoile un nez de fruits noirs, menthol et violette. En bouche, il offre structure et fraîcheur, avec une explosion aromatique intense, des tannins fins et une finale longue et savoureuse.

À déguster à une température de 15°C à 17°C. Ce vin s'accordera à merveille sur des cassoulets, des dindes farcies aux marrons, pintade aux choux, omelette aux cèpes, volailles, lapins, gibiers, viandes blanches et rouges, cèpes sans oublier les plats et fromages typique du Périgord.

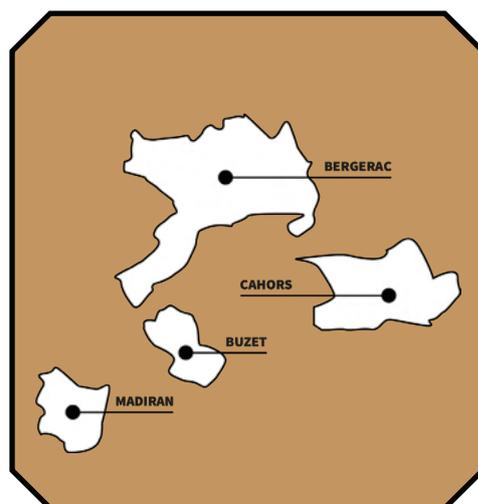
PRIX TTC : 7,90€



DOMAINE DE GRABIÉOU

LE DOMAINE DE GRABIÉOU, PROPRIÉTÉ DE FRÉDÉRIC DESSANS EST SITUÉ SUR LA COMMUNE DE MAUMUSSON LAGUIAN.

CE VIGNOBLE ENTIÈREMENT REPLANTÉ EN 1970, SE SITUE SUR LES CÔTEAUX AU NORD DE L'AOP MADIRAN. VOISIN DU CÉLÈBRE CHATEAU BOUSSASSÉ, LES TERROIRS D'ARGILE, DE CALCAIRE ET DE GALETS SONT RÉPUTÉS POUR LEUR IMMENSE POTENTIAL À PRODUIRE DES VINS D'UNE TRÈS GRANDE QUALITÉ.



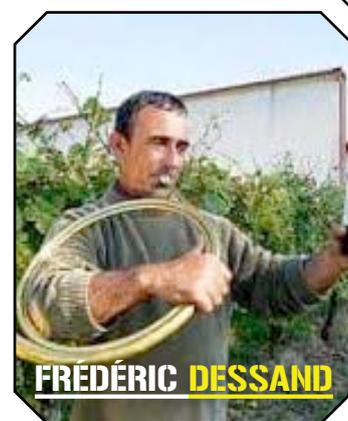
MADIRAN AOP

Domaine de Grabiéou

Cépages : 70% Tannat, 30% Cabernet Franc

Voisin du célèbre Château Bouscassé, les terroirs d'argile, de calcaire et de galets sont réputés pour leurs immenses potentiels. Les Madiran sont des vins puissants et de caractère, en témoigne leur robe très profonde d'un rubis sombre aux reflets violets. Au nez, ce sont des vins complexes, aux arômes de fruits noirs et rouges. Vinifiés dans la plus pure tradition, les vins du domaine sont charnus et charpentés. Les arômes caractéristiques du Tannat s'expriment à merveille pour offrir ce vrai vin de gastronomie.

PRIX TTC : 8,90 €



FRÉDÉRIC DESSAND



PÉCHARMANT AOP

Château La Réfrénie

Cépages : 40% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc, 5% Malbec

L'originalité de cette appellation n'est plus à démontrer avec son exposition de coteaux et son sous-sol très spécifique (concrétions ferrugineuses). Le Pécharmant est un vin puissant, généreux et singulier, d'une grande intensité aromatique et au fort potentiel de garde. Il présente une belle couleur grenat sombre, accompagnée d'un nez aux arômes de fruits noirs et de vanille. En bouche, ce vin est charpenté et puissant, avec des tannins souples et de caractère.

PRIX TTC : 9,90 €



LES VINS ROUGES D'ESPAGNE

BOUTEILLES 75CL



RIOJA DOC CRIANZA

Gran Videva

Cépage : 100% Tempranillo

La Rioja est un véritable joyau Ibérique à l'éclat mondial, le terroir de la RIOJA alterne petites parcelles d'altitude et grandes plaines alluvionnaires pour en faire sans contexte le temple du TEMPRANILLO. La mention CRIANZA indique que le vin en question a passé un nombre minimum de mois en barriques de fut de chêne. La robe est intense d'un rouge pourpre profond aux reflets violets. Le nez est caractérisé par des arômes de fruits noirs bien mûrs, des notes minérales, épicées, grillées bien intégrées. La bouche est puissante et équilibrée avec une magnifique structure.

PRIX TTC : 6,90 €



RIBERA DEL DUERO DO

Raices

Cépage : 100% Tempranillo

L'appellation Ribera del Duero est l'une des plus cotées en Espagne. Située dans la région de CASTILLE ET LEON, les côteaux d'argile et de calcaire s'étendent à plus de 700 mètres d'altitude sur plus de 100 Km de part et d'autre du fleuve DUERO. Belle robe pourpre. Au nez, on distingue des arômes de cerise, de mûre et un soupçon de cassis. En bouche la structure est fraîche et puissante, les tannins fins et élégants et la finale longue sur des notes de fruits rouges bien mûrs.

PRIX TTC : 8,90 €

LES VINS D'ITALIE

BOUTEILLES 75CL



TERRE SICILIANE IGP

ROSATO

La Sicile, plus grande île de la Méditerranée, était surtout connue pour la production des vins de Marsala et de Moscato, et pour être l'un des celliers de vins d'Italie. Le vin a une couleur délicate qui rappelle la fraîcheur de la floraison de la rose et enchante le palais avec un équilibre élégant de notes fruitées et d'arômes délicats. Le bouquet est à la fois floral et fruité - la framboise fraîche, la cerise et la fraise mûre enchantent les sens. En bouche sa structure est légère et fraîche. Il accompagne parfaitement les plats légers comme les salades, les poissons et les salades de fruits frais.

PRIX TTC : 9,50 €



TERRE D'ABRUZZO IGP

PECORINO

De couleur jaune paille aux reflets dorés, le Pecorino possède une palette aromatique florale bien distincte dans laquelle on reconnaît le tilleul, les fleurs d'acacia blanc et des nuances tropicales rappelant les fruits à pulpe blanche et jaune comme l'abricot et le melon. Intéressant également pour sa minéralité, le Pecorino conserve de subtiles nuances herbacées de thym et de sauge. En bouche, il conserve la bonne saveur tandis que la partie alcoolique le rend intense et plein délice qui fait entrer le mode de vie méditerranéen directement dans le quotidien à chaque gorgée.

PRIX TTC : 9,50 €



TERRE D'ABRUZZO IGP PINOT GRIGGIO



Le pinot gris est le raisin à baies grises, c'est-à-dire rougeâtres, le plus cultivé au monde. Originaire de Bourgogne, il a maintenant pris un profil essentiellement international et s'est développé en Autriche, en Allemagne, et, surtout, en Italie. Le pinot grigio en Italie a surfé sur la vague de certaines caractéristiques qui en font un vin blanc avec des arômes intenses et facilement lisibles, floraux et fruités. Il exprime généralement une structure veloutée et sans angles, avec une bonne teneur en alcool. Ces dernières années, dans les régions comme la Toscane mais ailleurs aussi, le pinot gris est valorisé avec plus de précision pour son côté minéral, exaltant les multiples qualités de sa structure.

PRIX TTC : 9,50 €

MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC MONTEPULCIANO



Le Montepulciano d'Abruzzo, cépage emblématique des Abruzzes, produit un vin généreux, à la fois fruité et gourmand. Il est idéal pour l'apéritif ou pour accompagner des plats de la cuisine méditerranéenne. À boire de préférence dans les 2 à 3 ans pour apprécier sa fraîcheur et ses arômes de fruits rouges.

Il existe aussi en version Riserva, offrant plus de complexité, avec des notes boisées et épicées, ainsi qu'en version BIO, qui met en avant la pureté du raisin cultivé sans produits chimiques.

PRIX TTC : 9,50 €

SICILIA DOC NERO D'AVOLA



Cépage noir italien donnant son nom aux cuvées qu'il produit en mono-cépage (Nero d'Avola DOC), vient comme son nom l'indique, de la ville d'Avola au Sud-Est de la Sicile. C'est le cépage le plus cultivé de l'île. Il affectionne tout particulièrement les terres pauvres et calcaires exposées à la chaleur pour donner exclusivement des vins rouges. Belle acidité permettant aux vins de bien vieillir, bouquet aromatique de fruits rouges et de violette, les Nero d'Avola présentent un fort caractère. On les rapproche parfois aux vins issus de Syrah. Les vins de cépage sont de très beaux vins corsés devenus de plus en plus prisés dans le pays et hors d'Italie.

PRIX TTC : 9,90 €

PUGLIA IGP PRIMITIVO



Le primitivo est une variété de raisin noir des Pouilles qui est apprécié de très nombreux œnologues en raison de son caractère intensément fruité et de sa facilité de consommation. Le sud de l'Italie est le biotope idéal de ce cépage, qui a impérativement besoin, pour arriver à pleine maturité, de bonnes conditions d'ensoleillement et de chaleur.

Ce vin sec, puissant et fruité est un vin pour toutes les occasions. Il est délicieux avec de la viande rose, des plats de pâtes épicés et des fromages aromatiques ! Mais aussi à l'apéritif ou tout simplement dans un cadre convivial : il fait toujours plaisir !

PRIX TTC : 9,90 €

LES VINS EN FORMAT MAGNUM 150CL



MENETOU SALON AOP BIO
DOMAINE DE L'ERMITAGE
PRIX TTC : 32,90 €



MÉDITERRANÉE IGP
CUVÉE FABRE
PRIX TTC : 12,50 €



CÔTES DE PROVENCE AOP BIO
CHÂTEAU POMPILIA
PRIX TTC : 22,90 €



PLAN DE DIEU AOP
CAVE DES CÔTEAUX DU RHÔNE
PRIX TTC : 17,50 €



BORDEAUX SUPÉRIEUR AOP
CH FLEUR HAUT GAUSSENS
PRIX TTC : 19,50 €



CÔTES DE BOURG AOP
CHÂTEAU RELAIS DE LA POSTE
PRIX TTC : 17,90 €



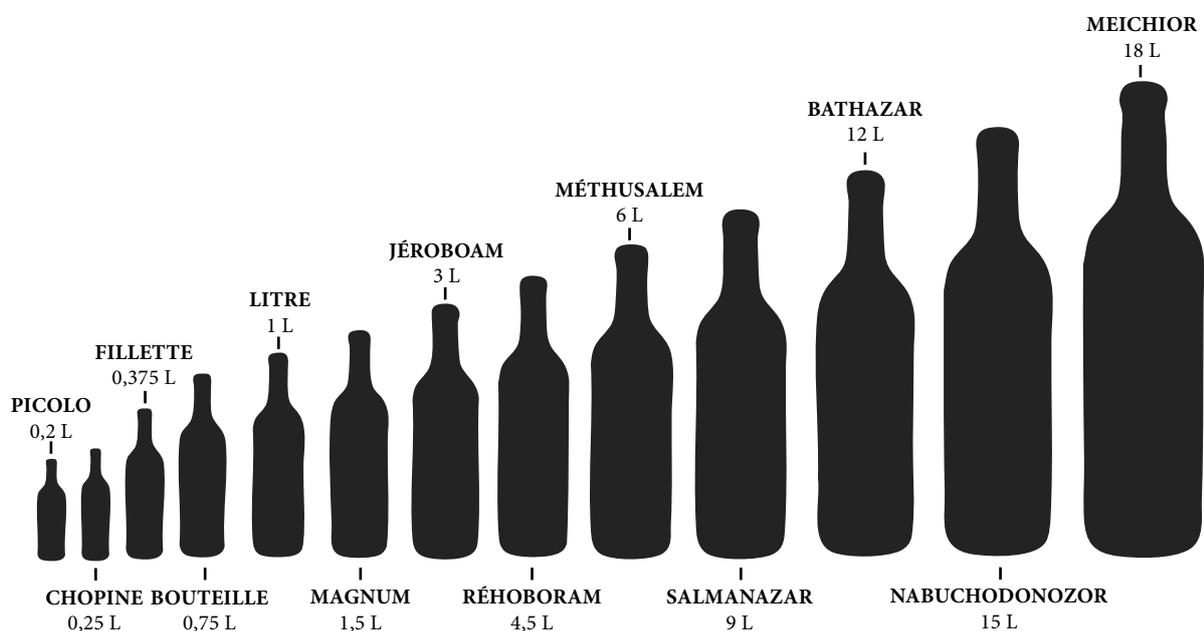
CÔTES DE CASTILLON AOP
CHÂTEAU LAMARTINE
PRIX TTC : 16,90 €



PUISEGUIN SAINT EMILION AOP
CHÂTEAU VIEUX MOULIN DE ROQUES
PRIX TTC : 23,90 €



GRAVES AOP
CHÂTEAU MARTIGNAC
PRIX TTC : 24,90 €



LES SANS ALCOOL 0%

BOUTEILLES 75CL



FOLIE *Blanc*

PRIX TTC : 4,90 €

FOLIE *Rouge*

PRIX TTC : 4,90 €

FOLIE *Rosé*

PRIX TTC : 4,90 €



FOLIE BULLES *Blanc*

PRIX TTC : 5,50 €

FOLIE BULLES *Rosé*

PRIX TTC : 5,50 €

NOS SERVICES

POUR LES PARTICULIERS ET LES PROFESSIONNELS

✿ ÉVÈNEMENT, FÊTE, MARIAGE, ANNIVERSAIRE



Lorsque vous commandez des quantités importantes dans le cadre de l'organisation d'un événement, nous vous proposons une solution de reprise pour le stock non utilisé.

Conditions :

Pour en bénéficier, votre commande doit porter sur **au moins 8 cartons** (composés chacun de 6 bouteilles de 75 cl).

Seuls les **cartons non ouverts** et **stockés au sec à l'abri de la lumière**, dans un **endroit frais**, et en **parfait état** pourront être repris.

La demande de reprise doit être effectuée **dans un délai de 7 jours maximum** à compter de la date de livraison. Passé ce délai, aucune reprise ne pourra être acceptée.

Devis sur demande.

✿ PRESTATION DÉGUSTATION



Sur demande, nous pouvons organiser un événement de dégustation, en journée ou en soirée.

Cette prestation, accessible à un nombre défini de participants, permet de découvrir et déguster une sélection de nos vins.

Prestation et devis sur demande.

✿ PRISE DE COMMANDE



Vous pouvez effectuer vos demandes de commande par mail, à l'adresse suivante : **contact@lecomptoir44.fr** ou directement par téléphone au : **02 40 04 72 43**

Merci de bien vouloir préciser les informations suivantes :

Nom, prénom, numéro de téléphone, ainsi que l'**adresse de facturation et/ou de livraison**.

✿ LIVRAISON



La livraison des produits est **gratuite dans un rayon de 20 km autour de Nantes (44000)**, à partir de **24 bouteilles commandées**.

En dessous de cette quantité ou au-delà de la zone de livraison indiquée, **des frais de livraison seront calculés et facturés en supplément**.

Le délai de livraison est de **5 jours ouvrés** à compter de la validation de la commande et de la réception du paiement.

✿ MODES DE PAIEMENT



Nous proposons plusieurs solutions de paiement.

Si vous nous adressez votre commande par e-mail, nous vous transmettrons votre facture ainsi que notre **RIB** afin que vous puissiez effectuer le **virement correspondant**.

Vous pouvez également régler par **carte bancaire** ou en **espèces** (dans la limite de **1 000 €**) si vous récupérez votre marchandise directement auprès de notre équipe.

CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Toute commande ou enlèvement à notre cave implique de plein droit l'acceptation des présentes conditions de vente. Nos ventes sont soumises aux présentes conditions générales qui priment surtout autre document émanant de nous ou de l'acheteur, sauf dérogation écrite de notre part. Nos autres documents tels que dépliants, prospectus... n'ont qu'une valeur indicative. Les visuels présents sur ce catalogue sont non-contractuels et les millésimes indiqués sur certaines bouteilles peuvent varier.

✿ I - COMMANDE

La commande emporte adhésion entière et sans réserve de l'acheteur à nos conditions de ventes, à l'exclusion des conditions générales d'achat du client ou de tout autre document émanant de lui. L'acceptation d'une commande est matérialisée par la fourniture ou l'expédition de marchandises. Chaque commande acceptée, constitue un contrat indépendant.

✿ II - CONDITIONNEMENT

Les bouteilles de 75cl sont conditionnées en cartons de 6. Les bouteilles de 150cl sont conditionnées en cartons de 3 ou 6. Les bibs (bag in box) 3 litres sont vendus à l'unité. D'autres conditionnements sont possibles, sur commande et avec accord préalable du vendeur.

✿ III - STOCK

Dans la limite des stocks disponibles, certains produits sont également disponibles jusqu'à épuisement des stocks.

✿ IV - PRIX

Le prix appliqué est celui en vigueur au jour de la fourniture ou de l'expédition.

Les prix s'entendent emballages compris (sauf pour les emballages spéciaux taxés en sus). Ils sont libellés en euros et calculés hors taxes, sauf disposition contraire. Par conséquent, ils seront majorés de la TVA en vigueur.

✿ V - GARANTIES

Le vendeur pourra demander des garanties. Si celles ci lui paraissent insuffisantes, ou en cas d'incidents de paiement sur des opérations antérieures, ou s'il apparait que la S.A.S. ADAGIL (enseigne : Le Comptoir) devait courir un risque financier anormal, ou en cas d'avis défavorable de l'assurance crédit, la S.A.S. ADAGIL (enseigne : Le Comptoir) se réserve le plein droit, sans aucun recours possible, de suspendre ou annuler une fourniture de marchandises ou une livraison.

✿ VI - LIVRAISON

Les produits sont livrés à l'adresse indiquée par le client sur le bon de commande ou à l'adresse indiquée par le client lors de la création de son compte client. La S.A.S. ADAGIL (enseigne : Le Comptoir) s'efforcera de faire effectuer la livraison le plus rapidement possible, ou à la date demandée par le client. Le délai de livraison, indiqué lors de l'enregistrement de la commande, n'est mentionné qu'à titre indicatif. Cependant un retard éventuel ne donne pas le droit à l'acheteur de refuser la marchandise ou de réclamer des dommages et intérêts. Les événements indépendants de la volonté du vendeur (incidents climatiques, incendies, grèves, conflits, ruptures d'approvisionnement, pénurie, indisponibilité...) l'autorise à retarder ou annuler une livraison et se dégage de plein droits à responsabilité. Les frais de livraison sont calculés et facturés au cas par cas selon les quantités commandées et selon l'adresse de livraison indiquée par le client. Lors d'évènements dégustations et ventes le client paye et récupère sur place la marchandise achetée, il devient donc de suite responsable du transport des produits qu'il vient d'acquérir et dont il a pris possession.

❁ VII - TRANSPORT

La responsabilité du chargement est de celui qui transporte ou fait transporter.

Les marchandises voyagent toujours aux risques du destinataire qui devra impérativement les vérifier à l'arrivée, et en cas de manquants ou avarie devra exercer son recours contre le transporteur seul responsable, dans les trois jours par lettre recommandée avec accusé de réception. Il ne sera pas accepté de réclamation qui ne fera pas l'objet de réserves écrites sur le récépissé de livraison, par l'acheteur ou par la personne désignée par lui pour recevoir sa commande.

En cas d'absence de l'acheteur, ou de son représentant, au moment de la livraison, les éventuels frais de nouvelle présentation seront à sa charge. Le refus de l'acheteur de prendre livraison d'une commande conforme à sa demande implique un retour aux frais et risques de l'acheteur ainsi que l'application d'une pénalité de 15% du montant TTC de la facture. En cas de livraison non conforme à la commande, la marchandise sera retournée au vendeur à ses frais et risques.

❁ VIII - PAIEMENT

Chaque facture est payable comptant et immédiatement à la date d'envoi de celle-ci. Sauf convention particulière, il n'est pas prévu de rabais, remise, ristourne, escompte... Les modes de paiements acceptés sont les suivants : virement bancaire, carte bancaire, espèces ou chèque. En aucun cas l'échéance ne pourra dépasser 45 jours fin de mois ou 60 jours à compter de la date d'émission de la facture (Article L441-6 du Code de Commerce). Le non-retour sous quinze jours d'un effet de commerce sera considéré comme un défaut de paiement. Le non-paiement intégral d'une facture à l'échéance prévue, entraîne la suspension de toute nouvelle fourniture de marchandise et l'exigibilité immédiate de toute autre créance même postérieure, sans préjudice de toute autre forme de recours. En cas de retard de paiement, seront exigibles, conformément à l'article L441-6 du code de commerce, une indemnité calculée sur la base de trois fois le taux légal en vigueur ainsi qu'une indemnité forfaitaire pour frais de recouvrement de 40 euros. Tous les frais entraînés par cette carence seront ou resteront à la charge du débiteur défaillant. Le taux d'intérêt légal retenu sera celui en vigueur au jour de la livraison des marchandises. Le calcul prendra en compte le montant TTC non payé.

❁ IX - RÉSERVE DE PROPRIÉTÉ

Nos ventes sont toutes conclues avec réserve de propriété au profit de la S.A.S. ADAGIL (enseigne : Le Comptoir) Il est convenu entre les parties que le transfert de propriété à l'acheteur est subordonné au paiement intégral du prix. La S.A.S. ADAGIL (enseigne : Le Comptoir) reste donc propriétaire exclusif des marchandises jusqu'à leur paiement complet. Cependant l'acheteur devient responsable des risques (perte, vol, détérioration, dommages occasionnés...) dès qu'il a pris possession de nos marchandises. Ne sont pas considérés comme paiement définitif la remise de traites ou de documents bancaires créant une obligation de paiement à terme. En cas de non-paiement total ou partiel du prix et de ses accessoires à l'échéance convenue pour quel que cause et à quel que titre que ce soit, la S.A.S. ADAGIL (enseigne : Le Comptoir) est d'ores et déjà autorisée par l'acheteur à faire procéder à un inventaire de l'ensemble des marchandises lui appartenant, soit de manière contradictoire, soit en se faisant assister par un huissier. Cet inventaire sera réalisé aux frais de l'acheteur. Nos produits en stock seront réputés être ceux qui sont impayés, donc appartenir à la S.A.S. ADAGIL (enseigne : Le Comptoir) à concurrence de la somme demeurée impayée. Sur simple sommation, le vendeur sera de plein droit autorisé à reprendre, ou à faire reprendre par son représentant, sa marchandise à concurrence des sommes dues.

❁ X - FORCE MAJEURE

La responsabilité du vendeur ne pourra pas être mise en oeuvre si l'exécution ou le retard dans l'exécution de l'une de ses obligations décrites dans les présentes conditions générales de vente découle d'un cas de force majeure. À ce titre, la force majeure s'entend de tout événement extérieur, imprévisible et irrésistible au sens de l'article 1148 du Code civil.

❁ XI - LITIGES-JURIDICTION

Le vendeur peut temporairement ne pas se prévaloir d'une ou plusieurs des conditions ci-dessus sans pour autant être réputé renoncer à l'ensemble de ces conditions. L'Élection de domicile est faite au siège social de la S.A.S. ADAGIL (enseigne : Le Comptoir) Tout litige, quelque soit la cause, le lieu de livraison, le lieu ou le mode de paiement, sera de la compétence exclusive du tribunal de Bourges, même en cas de recours en garantie, ou de pluralité de défenseurs ou de demandeurs. La loi Française seule sera appliquée.

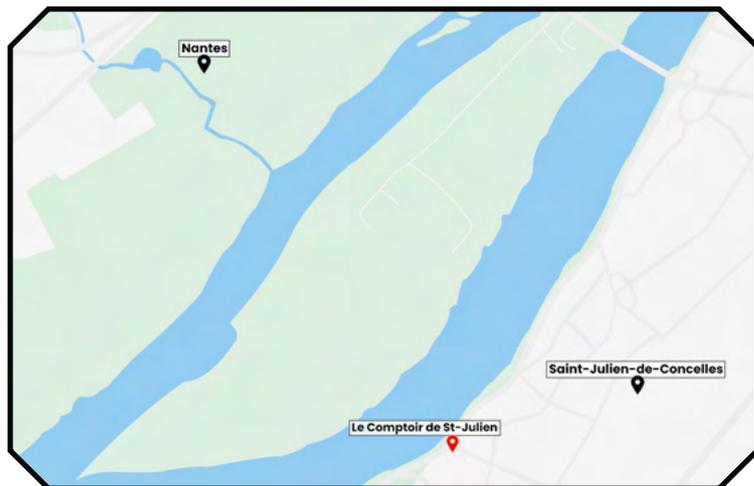
❁ XII - DÉROGATION

Toutes dérogations aux présentes. Conditions Générales de Vente devront faire l'objet d'une convention écrite entre le vendeur et l'acheteur.

LE COMPTOIR

de Saint-Julien

BAR • CAVE • BROCANTE



24 LEVÉE DE LA DIVATTE,
44450 SAINT-JULIEN-DE-CONCELLES

CONTACT :

 02 40 04 72 43

 CONTACT@LECOMPTOIR44.FR



lecomptoir44.fr



lecomptoir.stjulien

HORAIRES :

Consultez nos horaires directement sur Google en recherchant notre établissement. Ils sont régulièrement mis à jour pour vous garantir des informations fiables !



Notre site internet

EDITION N°1 - 2025

Le Comptoir de Saint-Julien - 24 Levée de la Divatte, 44450 Saint-Julien-de-Concelles, France
SAS ADAGIL - SIRET : 419 963 780 00020 - RCS NANTES

LE COMPTOIR

de Saint-Julien

- 24 Levée de la Divatte - 44450 Saint-Julien-de-Concelles •
- 02 40 04 72 43 / contact@lecomptoir44.fr •
- RCS NANTES - SIREN : 419 963 780 •