



Offre d'hiver
2025

SOMMAIRE

■	Les rhums	p.4-5
■	Les whiskys & armagnacs	p.6-7
■	Les gins & tonic	p.8
■	Les liqueurs	p.9
■	Les bières	p.10-12
	Tableau d'informations millésimes	p.13
	Les vins blancs	p.14-20
	Alsace	14
	Bordeaux	14
	Bourgogne	14
	Beaujolais	14
	Languedoc-Roussillon	15-16
	Sud-Ouest	16-18
	Vallée de la Loire	18-19
	Vallée du Rhône	19-20
	Vins étrangers	20
■	Les vins effervescents	p.21
■	Les vins rosés	p.22-24
	Languedoc-Roussillon	22-23
	Provence	23
	Sud-Ouest	24
■	Les vins rouges	p.25-35
	Beaujolais	25
	Bordeaux	25-26
	Bourgogne	26-27
	Languedoc-Roussillon	27-30
	Sud-Ouest	30-32
	Vallée de la Loire	32-33
	Vallée du Rhône	33-34
	Vins étrangers	35
	Les cadeaux gourmands de Noël	p.36

LÉGENDE

& conditions de commande



Nouvelle référence dans la sélection.



Coup de coeur des cavistes Cave Ruthène.



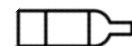
Le vin biologique existe officiellement depuis très peu de temps (2012). Avant, il ne prenait en compte que la viticulture et non la vinification. Cette démarche oblige dorénavant à n'ajouter aucun traitement synthétique et d'insecticide dans les vignes et, depuis peu, propose à réduire (très légèrement) les intrants lors de la vinification. Par contre, elle autorise l'acidification, la désacidification, le traitement thermique, l'ajout de tanins, l'ajout de copeaux de bois, de soufre, les levures industriels...



A boire dans les 2 ans, ce sont des vins immédiats qui sont souvent très légers et sur le fruit.



A boire dans les 3/4 ans, Ce sont des vins qui peuvent se boire dès maintenant mais qui peuvent gagner à être gardés.



A boire dans les 10 ans, Ce sont des vins de terroirs qui demandent du temps pour donner leur plein potentiel.

Conditions de commande :

Cette offre est valable dans le cadre d'une commande groupée, les bouteilles de vins sont vendues par carton de 6 bouteilles, les bouteilles de bières par carton de 12, les bouteilles de spiritueux et de crèmes sont vendues « à la bouteille ». Cette offre est valable dans la limite des stocks disponibles.

LES RHUMS



RHUM LA BARBADE FOURSQUARE SPICED

Référence : 1

Familiale et traditionnelle, la maison Martin Doorly élabore le meilleur rhum épicé au monde : Foursquare. Il est le seul « spiced rum » auquel on n'a pas ajouté de sucre de canne avant l'embouteillage. Le nez est plein, onctueux. Les épices (cannelle, giroÿe, poivre rouge, cumin) sont placées en avant. Viennent ensuite les notes de baies de genièvre, de praline et d'amande douce. Il est adouci par du miel d'acacia. La bouche est plutôt vive, elle dévoile une kyrielle d'agrumes (oranges amères, citron, pamplemousse, de la vanille et de la noix de pécan. Les épices sont passées au second plan. Elle se prolonge sur la réglisse verte et le gingembre frais.

29.60€
la bouteille de 70cl



RHUM SALVADOR CIHUATÁN INDIGO 8 ANS

Référence : 2

La marque Cihuatán rend hommage à la culture Maya, qui fait partie intégrante de l'Histoire du Salvador. Cette cuvée, élevée en fûts de chêne américain ayant contenu du Bourbon, est un assemblage de différents crus vieillies au minimum 8 ans. L'authenticité est privilégiée : aucun additif n'a été utilisé pour modifier le résultat d'ensemble. Ses arômes de citronnelle, de cappuccino et de noisette intriguent et invitent à la découverte. Une curiosité récompensée lorsqu'au palais on reconnaît des saveurs gourmandes de chocolat noir, de fruits exotiques et de crème de lait.

38.40€
la bouteille de 70cl



RHUM COSTA RICA PURA VIDA XO

Référence : 3

Après une première escale au Guatemala, les fondateurs d'El Pasador de Oro ont décidé de pousser jusqu'au Costa Rica pour une nouvelle aventure. Un délicieux rhum XO, fruit d'un assemblage original, puisqu'il vient réunir trois rhums élaborés respectivement à partir de pur jus, mélasse et miel de canne. Ce rhum à la teinte ambrée fait preuve d'une belle richesse et complexité, dévoilant au nez des notes gourmandes de crème brûlée, pain d'épices, banane et ananas Yambé. Après aération, on peut même déceler des arômes d'olive noire et de vieux cuir.

44.95€
la bouteille de 70cl



RHUM LA BARBADE DOORLY'S 12 ANS

Référence : 4

Doorly's est une marque emblématique de la distillerie Foursquare située dans la Barbade et propriété Richard Seale. Famille de négociants depuis 4 générations, il dessine en 1996 les alambics de la distillerie indépendante Foursquare. Avec l'exigence qui a fait la réputation de la marque, les rhums de style anglais accessibles à l'équilibre parfait. Ce Rhum est fait d'un assemblage de différents rhums de la distillerie Foursquare. Ce blend a été vieilli 12 ans dans des fûts de bourbon. La bouche est large et gourmande à souhait. les saveurs de mélasse se fondent avec celles de réglisse pour tendre vers un goût sirupeux.

50.65€
la bouteille de 70cl

LES WHISKYS & ARMAGNACS



WHISKY JAPON HATOZAKI BLENDED

Référence : 5

Référence phare de la distillerie Arran lancée en 2006, la réputation du 10 ans n'est plus à faire. Résultant de l'assemblage de fûts de bourbon et de fûts de sherry hogsheads de premier remplissage, ce single malt exprime le caractère Ÿoral, épicé et fruité typique de la distillerie. Non-filtré à froid et sans colorant, Arran 10 ans est un élégant single malt de dégustation. Un indispensable, issu de l'une des rares distilleries écossaises à être restée indépendante, à l'image de l'île sauvage d'Arran.
Fruité, doux et Ÿoral. Notes d'agrumes confites, pommes au four, gousse de vanille, cannelle et noisette.

32.50€
la bouteille de 70cl



WHISKY JAPON NIKKA FROM THE BARREL

Référence : 6

La Bouteille iconique du groupe Nikka, le From The Barrel représente à lui seul la maîtrise de l'assemblage nippon : puissance, finesse et équilibre. Bluffant à plus d'un titre, ce blend aux 100 whiskies duperait plus d'un amateur qui ne jure que par les single malts. Ici, les fruits bien mûrs, voire confits donnent le change à des épices de caractère. Le tout faisant passer les 51,4% d'alcool (presque) comme une lettre à la poste ...
L'art de l'assemblage avec un grand A : Intense, rond et généreux, ce blend ambitieux à fort degré, puissant et maîtrisé, est reconnu pour son originalité. Il ose, il interpelle et séduit. Le Nikka From the Barrel s'impose par son style.

41.00€
la bouteille de 50cl



WHISKY ECOSSE CAISTEAL CHAMUIS TOURBÉ

Référence : 7

Caisteal Chamuis fait référence et est également connu sous le nom de Knock Castle ou Castle Camus, qui était autrefois la forteresse stratégique ayant aidé le clan Macleod à établir son emprise sur la péninsule de Sleat sur l'île de Skye. Caisteal Chamuis produit des Blended Malts puissamment tourbés, à la personnalité affirmée, tout en restant accessibles grâce à un process de vieillissement multiple. Premier vieillissement en fûts Hogstead puis en fûts de Bourbon.

44.10€
la bouteille de 70cl



WHISKY ECOSSE GLENALLACHIE 8 ANS

Référence : 8

Ce whisky a été créé à partir d'une combinaison de fûts de xérès Pedro Ximénez et Oloroso avec une petite quantité de fûts de chêne vierge et de barriques de vin rouge. Le GlenAllachie 8 ans est embouteillé à 46 %, non filtré à froid et de couleur naturelle pour une expérience gustative maximale. Le nez révèle des notes d'écorce de pamplemousse, de fruits noirs (cerises), suivies de chocolat noir, de noix de cajou, d'ananas caramélisé et de tabac à pipe. Sur les agrumes, fruitée (grenade, amande grillée, noisettes). Avec des notes d'épices à pain grillées, cannelle et clou de girofle.

53.30€
la bouteille de 70cl



WHISKY FRANCE AVEYRON LANDA'S BROUSSE

Référence : 9

Le champ sur lequel est établie la distillerie, dans la famille des Recoules depuis plusieurs générations, a toujours été appelé Landas par les habitants de Lestrade. Un nom issu de l'Occitan, signifiant "plaine". La cuvée Brousse est réalisée à partir de deux céréales : l'orge (cultivé à Brousse) et le maïs (cultivé à Lestrade), après distillation le Whisky subit une double maturation en fût de chêne français et en ex fût de Cognac et est réduit à l'eau de source de Saugane. Côté dégustation, le nez est gourmand et fin, sur la pâtisserie et les fruits blanc type Poire. La bouche est modérément boisée. Légèrement épicé sur l'attaque puis confirmation de la pâtisserie orientée sur la vanille et encore la poire.

55.35€
la bouteille de 70cl



ARMAGNAC FRANCE DARROZE 12 ANS

Référence : 10

Aujourd'hui, une trentaine de domaines contribuent à cette extraordinaire collection de la Maison Armagnac Darroze, qui parfait son vieillissement dans des chais à Roquefort et à Labastide d'Armagnac. Après 10 ans de contact avec le bois de chêne, l'armagnac commence à prendre des arômes de vieillissement. Le fruit, toujours très présent, est accompagné de premiers arômes d'épices doux, de réglisse, de cannelle. Encore fougueuse, cette eau-de-vie gagnera en complexité après quelques minutes d'aération dans votre verre.

43.20€
la bouteille de 70cl

LES GINS & TONIC



GIN FRANCE CITADELLE

Référence : 11

Citadelle est le premier gin distillé dans des alambics charentais en cuivre. Sa méthode d'infusion progressive est également inédite : elle consiste à ajouter à différents moments chacun des 19 aromates de la recette au cours d'une macération qui se déroule sur 4 jours, tout en réduisant progressivement le degré d'alcool. Un vrai travail d'orfèvre dont le but est de préserver les qualités organoleptiques et saisir le parfum ultime de chaque baie, chaque épice, chaque agrume.

29.55€

la bouteille de 70cl



GIN FRANCE THE GARDENER

Référence : 12

The Gardener est une création de Brad Pitt, de la famille Perrin et Tom Nichol.

Ce gin fabriqué en Charente est composé de genièvre, d'angélique, de réglisse et de coriandre. C'est une création unique avec des agrumes frais (orange Bigarade, orange douce et pamplemousse) cultivés au coeur de la French Riviera (Vallauris). La robe est éclatante. Le nez est composé d'agréables arômes de genièvre ponctué de légères notes d'agrumes et de cassis. La bouche est parfaitement équilibrée entre les baies de genièvre et les agrumes.

40.00€

la bouteille de 70cl



TONIC FRANCE HYSOPE

Référence : 13

Le Tonic Water Original Hysope se démarque par son amertume franche et son bouquet aromatique riche, créé à partir de quassia, de quinquina, et agrémenté de nuances d'orange amère

16.80€

le carton de 12 bouteilles de 20cl

LES LIQUEURS



LIQUEUR JAPON SHIRATAMA PRUNE

Référence : 14

Cette liqueur est issue de la macération de prunes dans du shochu distillé sur place à laquelle du sucre et une touche de whisky sont ajoutés pour obtenir une liqueur au caractère unique. Gourmande au nez avec ses arômes de quetsche, de miel et d'amande, Shiratama Umeshu se dévoile tout en rondeur et douceur au palais avec des notes intenses de prune et de pomme confite.

15.90€
la bouteille de 50cl



LIQUEUR FRANCE BIARRITZ BONHEUR MENTHE POIVRÉE

Référence : 15

D'une lumineuse couleur verte-turquoise, cette liqueur de menthe poivrée est à la fois fraîche, intense et légèrement épicée. La douceur de la menthe s'harmonise avec le caractère aromatique du poivre noir, du poivre blanc et du poivre de Jamaïque. Finale savoureuse, longue et rafraichissante.

16.50€
la bouteille de 70cl



LIQUEUR FRANCE LA MENTHEUSE MENTHE

Référence : 16

La mentheuse arbore une robe presque translucide avec des reflets givrés. Un délicieux parfum de menthe verte, une attaque gourmande sur le sucre puis une sensation fraîche et équilibrée en alcool avec une finale légèrement poivrée.

20.15€
la bouteille de 1L



LIQUEUR FRANCE LA CROQUEUSE POMME

Référence : 17

La Croqueuse arbore une robe presque givrée dans sa bouteille d'un litre en habit rouge Belle Époque. Sa recette, à base de pomme un brin poivrée, lui confère la fraîcheur d'une Granny Smith mariée à la douceur d'une pomme caramélisée.

21.05€
la bouteille de 1L



LIQUEUR FRANCE LA PULPEUSE CITRON

Référence : 18

La Pulpeuse offre un puissant parfum de citron et une pointe de yuzu, une attaque citronnée très gourmande sur le sucre puis une jolie acidité équilibrée en alcool, avec une finale légèrement mandarinée.

21.10€
la bouteille de 1L

LES BIÈRES



BIÈRE BELGIQUE GRISSETTE BLANCHE

Référence : 19

Elle dévoile une robe jaune pâle et brumeuse pour une épaisse mousse blanche aux arômes de d'agrumes et de coriandre. En bouche, se mêlent des saveurs d'agrumes, d'orange, de citron, de coriandre, malt.

20.40€

le carton de 12 x 25cl
Soit 1.70€ la bouteille



BIÈRE BELGIQUE GRISSETTE BLONDE

Référence : 20

En bouche, on y retrouve des saveurs fruitées, florales, maltées, herbacées et houblonnée dans un ensemble subtilement amer. Son corps est léger, sa carbonatation modérée avec une texture aqueuse pour un final subtilement amer.

20.40€

le carton de 12 x 25cl
Soit 1.70€ la bouteille



BIÈRE FRANCE PÉTROLETTE BLONDE

Référence : 21

Cette bière blonde offre à l'oeil une robe jaune doré avec des reflets viel or. La mousse est fine et compacte, limpide et brillante. Le nez dévoile des notes de houblons et d'écorces d'orange. L'attaque est fraîche et franche avec une bulle assez grosse mais crémeuse.

27.60€

le carton de 12 x 33cl
Soit 2.30€ la bouteille



BIÈRE FRANCE PÉTROLETTE BLANCHE

Référence : 22

Cette blanche typée Allemande offre une robe naturellement trouble. Elle offre des arômes de céréales, de malt ainsi que des notes florales. Le nez est gourmand sur des arômes de banane mûre. La bouche, ronde et ample soutient une aromatique sur le même registre.

27.60€

le carton de 12 x 33cl
Soit 2.30€ la bouteille



BIÈRE FRANCE PÉTROLETTE AMBRÉE

Référence : 23

Cette bière Ardéchoise est réconfortante et savoureuse. Elle est issue de deux houblons bien différents, le Nugget qui lui donne une belle texture et des arômes torréfiés, de noisettes et de sous bois. L'autre houblon utilisé est le Ekuanot, celui-ci permet d'apporter la fraîcheur, les arômes d'agrumes : oranges, pamplemousses ... La robe est intensément ambrée. Le nez offre des notes de biscuits chocolatés. La bouche est très gourmande et développe des arômes de pain toasté mêlés au caramel.

27.60€

le carton de 12 x 33cl
Soit 2.30€ la bouteille



BIÈRE FRANCE BRASSERIE DU LARZAC BLONDE

Référence : 24

La Brasserie du Larzac, créée en 2006, est basée sur la Ferme du Pinel, à 15 kilomètres de Millau en Aveyron. On y brasse des bières artisanales, de fermentation haute, non filtrée et non pasteurisée, à partir d'ingrédients bios et sans additif. Blonde florale, gourmande et rafraichissante. Amertume modérée. Belle texture et bon équilibre.

34.20€

le carton de 12 x 33cl
Soit 2.85€ la bouteille



BIÈRE FRANCE CANTOU BORALDE BLANCHE

Référence : 25

La brasserie du Cantou est une Nouvelle brasserie Aveyronnaise située à Curières. La Boralde est parfumée. Elle présente des notes de fruits tropicaux et de fruits jaunes.

34.80€

le carton de 12 x 33cl
Soit 2.90€ la bouteille



BIÈRE FRANCE CANTOU ESTIVE BLONDE

Référence : 26

La brasserie du Cantou est une Nouvelle brasserie Aveyronnaise située à Curières.

L'estive dévoile des notes agréables d'agrumes et de Ÿeurs soulignée d'une amertume légère.

34.80€

le carton de 12 x 33cl
Soit 2.90€ la bouteille



BIÈRE ALLEMAGNE HIRSH HEFE WEISS BLANCHE

Référence : 27

Communément appelée « Bière blanche », la Hefe Weisse est une bière au froment naturelle et non filtrée. Idéale l'été pour son côté rafraichissant et gouleyant. Le travail des levures confère à cette bière de douces notes de bananes et d'agrumes.

37.80€

le carton de 12 x 50cl
Soit 3.15€ la bouteille



BIÈRE FRANCE LA MUZE IPA

Référence : 28

La brasserie La Muze est située à Castelmus dans l' Aveyron, en plein coeur de l'Occitanie, à proximité de Millau, Rodez, Saint Affrique et des Gorges du Tarn. Robe claire à dorée, le nez est puissant, notes de litchi et de fruits exotiques, le corps très fruité contre balance parfaitement l'amertume. L' amertume est bien présente.

38.40€

le carton de 12 x 33cl
Soit 3.20€ la bouteille

TABLEAU

des millésimes

MILLÉSIME	BORDEAUX ROUGE	BOURGOGNE ROUGE	BOURGOGNE BLANC	CHAMPAGNE	RHÔNE NORD	RHÔNE SUD
2024	15/20	16/20	18/20	18/20	16/20	14/20
2023	19/20	17/20	17/20	NC*	15/20	17/20
2022	19/20	17/20	17/20	NC*	16/20	15/20
2021	17/20	16/20	17/20	17/20	17/20	18/20
2020	18/20	18/20	17/20	16/20	16/20	18/20
MILLÉSIME	LANGUEDOC	ROUSSILLON	SUD-OUEST	LOIRE	ALSACE	BEAUJOLAIS
2024	16/20	17/20	15/20	15/20	15/20	14/20
2023	15/20	17/20	15/20	16/20	17/20	17/20
2022	17/20	18/20	18/20	16/20	16/20	17/20
2021	16/20	18/20	17/20	17/20	17/20	18/20
2020	17/20	18/20	17/20	15/20	16/20	16/20

LES VINS BLANCS

ALSACE



ALSACE GEWÜRZTRAMINER VICTOR HERTZ GEWÜRZTRAMINER 2021

Référence : 29

Style : Complexe comme il se doit, au nez intense, un vin élégant, subtil et conséquent en bouche, où s'entremêlent les fruits et les fleurs fraîches.

Cépage : Gewurztraminer

Accords : Apéritif, cuisine exotique sucrée/salée, foie gras, fromages à pâtes persillés.

ALSACE



ALSACE DOMAINE BOTT GEYL MÉTIS 2023

Référence : 30

Style : Le coté démonstratif des cépages disparaît au profit de l'harmonie. Vin au fruit élégant et complexe, à la bouche ample et fraîche.

Cépages : Muscat, Riesling, Sylvaner, Pinot Blanc et Pinot Gris.

Accords : Terrines de volailles, quiches et tartes flambées, coquillages, terrines de poissons.

BORDEAUX



VIN DE FRANCE LE PETIT COURSELLE LES COPINES 2024

Référence : 31

Style : Le vin blanc est joliment parfumé, au bouquet de fruits exotiques, de fruits blancs, de touches d'agrumes et florales. La rondeur de la bouche s'équilibre parfaitement avec l'acidité et les arômes fruités.

Cépages : Sauvignon, Sémillon, Chardonnay

Accords : Huîtres, crustacés, saumon à l'oseille, sushis, viandes blanches.

BOURGOGNE



MACON DOMAINE MATHIAS ROCHE BLANCHE 2023

Référence : 32

Style : Couleur jaune paille, limpide, reflets argentés. Le nez est fruité avec notes d'acacias, de mandarine et de pamplemousse.

Cépage : Chardonnay

Accords : Apéritif, plateau de fruits de mer, poisson blanc, fromages de chèvre.

BOURGOGNE



BOURGOGNE CAVE NUITON-BEAUNOY CHARDONNAY 2023

Référence : 33

Style : Robe jaune or pâle avec des reflets verts. Un bouquet qui s'ouvre sur des notes de fleurs, d'agrumes et de fruits à chair blanche. Une délicate touche de miel accompagne la finale de son charme frais et épicé.

Cépage : Chardonnay

Accords : Produits de la mer, fromages.

64.50€

le carton de 6 x 75cl
Soit 10.75€ la bouteille

67.80€

le carton de 6 x 75cl
Soit 11.30€ la bouteille

37.20€

le carton de 6 x 75cl
Soit 6.20€ la bouteille

68.40€

le carton de 6 x 75cl
Soit 11.40€ la bouteille

70.50€

le carton de 6 x 75cl
Soit 11.75€ la bouteille

BEAUJOLAIS



BEAUJOLAIS

**VIN DE FRANCE
DOMAINE PIRON
COQ LÉON 2024**

Référence : 34

Style : Coq Léon est la cuvée Vin de France en blanc du domaine. Il joue la complémentarité de deux cépages : le Chardonnay et le Viognier tout en respectant leurs caractères et leurs atouts.

Cépages : Chardonnay, Viognier

Accords : Entrées à base d'asperge, de noix de Saint-Jacques, plats de poissons en sauce.

45.00€

le carton de 6 x 75cl
Soit 7.50€ la bouteille



**BEAUJOLAIS
DOMAINE PIRON
2023**

Référence : 35

Style : Une robe dorée, un nez sur floral et épicé, en bouche un bel équilibre, de la matière et de la persistance.

Cépage : Chardonnay

Accords : Apéritif, volaille, produits de la mer.

66.00€

le carton de 6 x 75cl
Soit 11.00€ la bouteille

LANGUEDOC
ROUSSILLON



**LIMOUX
SIEUR D'ARQUES
L'A-HAUT 2022**

Référence : 36

Style : Élevé en fût de chêne, il déploie une bouche tendue et saline, portée par une minéralité précise, comme un souffle venu des hauteurs. Un vin ciselé, libre, fidèle à son ciel et à sa terre.

Cépage : Chardonnay

Accords : Viande blanche, volaille, foie gras, plats intégrant de la truffe.

OFFRE 5+1

5 bouteilles achetées
= 1 bouteille offerte

40.00€

le carton de 6 x 75cl
Soit 6,67€ la bouteille

LANGUEDOC
ROUSSILLON



**PAYS D'OC
CAVE D'ENSERUNE
LE VERSANT VIOGNIER 2024**

Référence : 37

Style : Nez intense d'abricot, de pêche de vigne et de rose. Légères notes épicées (gingembre) et mentholées. Bouche puissante et généreuse se prolongeant sur une remarquable finale suave et fruitée.

Cépage : Viognier

Accords : Tartare de thon au gingembre, Saint-Jacques snackées, accras de morue, foie gras, tajine de veau aux abricots.

40.80€

le carton de 6 x 75cl
Soit 6.80€ la bouteille

LANGUEDOC
ROUSSILLON



**PAYS D'OC
CHÂTEAU LA NÉGLY
CHARDONNAY 2024**

Référence : 38

Style : La robe est claire et cristalline. Ce vin exhale des notes de Yeux blanches, de mangue et de fruits de la passion.

Cépage : Chardonnay

Accords : Saint-Jacques à la Provençale.

41.40€

le carton de 6 x 75cl
Soit 6.90€ la bouteille

LANGUEDOC
ROUSSILLON



LANGUEDOC
ROUSSILLON



LANGUEDOC
ROUSSILLON



LANGUEDOC
ROUSSILLON



SUD-OUEST



**PAYS D'OC
CHÂTEAU CARAGUILHES
COCHON VOLANT 2024**

Référence : 39

Style : Un blanc avec un bel équilibre entre l'ampleur aromatique et la fraîcheur. Au nez très expressif, le vin exprime des notes d'abricot et d'acacia soutenue par une touche minérale. En bouche, rond et gras avec une fraîcheur toujours bien présent.

Cépages : Viognier, Marsanne, Grenache blanc

Accords : Apéritif, moules grillées, loup grillé au fenouil, huîtres de Leucate.

41.40€

le carton de 6 x 75cl
Soit 6.90€ la bouteille

**PAYS D'OC
CHÂTEAU LA NÉGLY
OPPIDUM 2024**

Référence : 40

Style : Ce vin blanc pâle aux reflets dorés vous séduira par ses arômes de poire et de pêche blanche. Il regorge de fruit, sa bouche tonique et désaltérante.

Cépage : Chardonnay

Accords : Apéritif, crustacés grillés.

42.00€

le carton de 6 x 75cl
Soit 7.00€ la bouteille

**VIN DE FRANCE
FAMILLE DORNIER
MAR 2024**

Référence : 41

Style : Nez frais et floral. Bel équilibre gourmand. Un vin sur le fruit, tout en rondeur, rafraîchissant !

Cépages : Grenache blanc, Macabeu

Accords : Apéritif, Fruits de mer, fromages, tapas.

51.00€

le carton de 6 x 75cl
Soit 8.50€ la bouteille

**FAUGÈRES
CHÂTEAU LA LIQUIÈRE
LES AMANDIERS 2024**

Référence : 42

Style : Dans une robe jaune paille doré, brillante, Les Amandiers est un blanc frais, rond et délicat qui développe des notes de Yeux blanches, d'agrumes et de fruits blancs.

Cépages : Roussane, Grenache blanc, Viognier, Bourboulenc, Marsanne

Accords : Poisson, fromages frais.

55.20€

le carton de 6 x 75cl
Soit 9.20€ la bouteille

**CÔTES DE GASCogne
DOMAINE PELLEHAUT
HARMONIE 2024**

Référence : 43

Style : D'une teinte jaune au reflet vert, le nez est frais, avec des notes de fruit de la passion, de verveine et de citron vert. La bouche est vivifiante avec son mélange d'agrumes, mêlé à la fraîcheur de la menthe

Cépages : Ugni Blanc, Colombard, Chardonnay, Sauvignon, Gros et Petit Manseng

Accords : Poisson, volaille, crustacés.

31.80€

le carton de 6 x 75cl
Soit 5.30€ la bouteille

SUD-OUEST



**CÔTES DE GASCogne
DOMAINE TARIQUET
CLASSIC 2023**

Référence : 44

Style : Magnifique intensité pour ce vin sec et fruité, très ouvert sur des arômes floraux, d'agrumes, doté de belles nuances exotiques. Un vin tonique, croquant, avec beaucoup de fraîcheur en bouche.

Cépages : Ugni blanc, Colombard, Sauvignon, Gros Manseng

Accords : Apéritif, charcuteries, crustacés, fruits de mer.

33.00€

le carton 6 x 75cl
Soit 5.50€ la bouteille

SUD-OUEST



**CÔTES DE GASCogne
DOMAINE PELLEHAUT
ÉTÉ GASCON 2024**

Référence : 45

Style : D'une robe jaune aux reflets vert, ce vin moelleux offre un panel de fruits exotiques et de fruits à chair jaune. L'abricot laisse place au juteux de la mangue et à la vivacité du fruit de la passion en terminant sur la douceur de la pêche.

Cépages : Gros Manseng et Chardonnay

Accords : Apéritif, fromages à pâte persillée, foie gras, desserts.

34.50€

le carton de 6 x 75cl
Soit 5.75€ la bouteille

SUD-OUEST



**VIN DE FRANCE
LIONEL OSMIN & CIE
PLAGE BLANCHE 2023**

Référence : 46

Style : C'est un vin blanc profond et complexe, croustillant et riche. Il est aérien et vif en bouche avec les mêmes arômes fruités ressentis au nez.

Cépages : Gros Manseng, Sauvignon, Colombard

Accords : Tapas, poisson, soupe de poisson, poisson grillé, saumon fumé, fruits de mer.

38.10€

le carton de 6 x 75cl
Soit 6.35€ la bouteille

SUD-OUEST



**COTES DU TARN
DOMAINE SARRABELLE
IN SOLO 2024**

Référence : 47

Style : Sa robe claire et transparente aux reflets verts gardera son mystère au nez, pour livrer longtemps tous ses arômes fruités en bouche.

Cépage : Chardonnay

Accords : Apéritif, poisson en sauce, foie gras.

39.00€

le carton de 6 x 75cl
Soit 6.50€ la bouteille

SUD-OUEST



**VIN DE FRANCE
CHÂTEAU POUHEY
MA PETITE VENDANGE 2024**

Référence : 48

Style : La bouche est fraîche, généreuse avec une complexité aromatique et une finale acidulée. Le nez révèle des notes de fruit de la passion, d'agrumes et d'ananas.

Cépage : Gros Manseng

Accords : Tapas, cuisine exotique, desserts.

40.80€

le carton de 6 x 75cl
Soit 6.80€ la bouteille

SUD-OUEST



**VIN DE FRANCE SUD-OUEST
LIONEL OSMINE & CIE
CHAMBRE D'AMOUR 2023**

Référence : 49

Style : Un vin blanc tendre et avec un faible degré d'alcool. La dégustation révèle de légères notes d'agrumes, de fruits exotiques ainsi qu'une pointe d'épice qui fait rapidement son effet en bouche.

Cépages : Gros Manseng et Sauvignon

Accords : Apéritif, tapas, fromages de chèvre secs bleus, cuisine épicée, desserts à la vanille ou aux fruits.

44.10€

le carton de 6 x 75cl
Soit 7.35€ la bouteille

SUD-OUEST



**VIN DE FRANCE
CLOS TRIGUEDINA
VIN DE LUNE 2024**

Référence : 50

Style : Ce vin est surprenant par sa fraîcheur et ses notes de fleurs blanches et d'agrumes. La bouche est fraîche et aromatique autour d'un bel équilibre du viognier et du chardonnay ponctuée par une finale persistante.

Cépages: Viognier, Chardonnay

Accords : Apéritif, plats méditerranéens, viandes blanches.

46.20€

le carton de 6 x 75cl
Soit 7.70€ la bouteille

SUD-OUEST



**CÔTES DE GASCogne
LIONEL OSMINE & CIE
BLANC LÉGER 2024**

Référence : 51

Style : Ce vin blanc sec très léger titre à 9%, il est rafraichissant, fruité, parfumé. Il présente un bel équilibre et apporte un plaisir immédiat.

Cépages : Colombard, Sauvignon, Gros manseng

Accords : Apéritif, ceviche de poisson blanc.

48.60€

le carton de 6 x 75cl
Soit 8.10€ la bouteille

SUD-OUEST



**CÔTES DE GASCogne
DOMAINE TARIQUET
PREMIÈRE GRIVES 2024**

Référence : 52

Style : Le caractère est exotique et gourmand. La bouche est pleine et possède une grande fraîcheur qui dynamise l'ensemble. Moment de bonheur immédiat, un vrai moelleux équilibré laissant place à une finale de raisin frais.

Cépage : Gros Manseng

Accords : Apéritif, foie gras, viandes blanches, fromages à pâte persillée, desserts

49.20€

le carton de 6 x 75cl
Soit 8.20€ la bouteille

VALLÉE DE LA LOIRE



**VIN DE FRANCE
LA PERRIÈRE
LA PETITE PERRIÈRE 2024**

Référence : 53

Style : La Petite Perrière dévoile une approche de ce cépage en toute simplicité. Un vin de plaisir, équilibré et riche à partager en toutes occasions.

Cépage : Sauvignon

Accords : Apéritif, un poisson de rivière.

34.50€

le carton de 6 x 75cl
Soit 5.75€ la bouteille

VALLÉE DE LA LOIRE



**VAL DE LOIRE
CHÂTEAU DE MULONIÈRE
ANNA ROCK'M'ROLL 2024
DEMI-SEC**

Référence : 54

Style : Robe jaune très clair aux reflets dorés. Le nez est doux arômes de fleurs blanches, et d'amande. Bouche suave, bien équilibrée et très fraîche. Finale très agréable sur des parfums de citron.

Cépage : Chenin

Accords : Apéritif, poisson, coquillage, crustacé, viande blanche, dessert fruité

42.00€

le carton de 6 x 75cl
Soit 7.00€ la bouteille

VALLÉE DE LA LOIRE



**SAUMUR
DOMAINE FOUET
L'ARDILLON 2024**

Référence : 55

Style : Un vin à la robe jaune et aux reflets dorés. Un nez intense et fin qui offre une palette olfactive de fleurs blanches, d'agrumes et de « pierre à fusil ». En bouche, une attaque franche et droite, dégage une sensation de fraîcheur légèrement acidulée.

Cépage : Chenin

Accords : Apéritif, fruits de mer, poissons en sauce.

61.80€

le carton de 6 x 75cl
Soit 10.30€ la bouteille

VALLÉE DE LA LOIRE



**SANCERRE REINE BLANCHE
DOMAINE JEAN REVERDY
2024**

Référence : 56

Style : Le nez de cette cuvée est franc et expressif. Il dévoile des notes de pierre à fusil, d'agrumes, de pêche blanche et de tilleul. La bouche est ronde, dominée par une belle minéralité.

Cépage : Sauvignon blanc

Accords : Saumon au four, crottin de Chavignol, poulet Tandori, lapin en gibelotte, soupe de moules, pâtes au saumon fumé.

91.80€

le carton de 6 x 75cl
Soit 15.30€ la bouteille

VALLÉE DE LA LOIRE



**POUILLY FUMÉ
FAMILLE SAGET
PRESAGE 2023**

Référence : 57

Style : Ce vin or pâle aux légers reflets verts possède un nez typique de pierre à fusil, d'asperge avec une note de pamplemousse. Sa bouche est d'une minéralité vive, où s'exprime des notes de bourgeons de cassis.

Cépage : Sauvignon blanc

Accords : Petites fritures de Loire, gambas grillées, curry d'agneau.

100.80€

le carton de 6 x 75cl
Soit 16.80€ la bouteille

VALLÉE DU RHÔNE



**COSTIÈRES DE NÎMES
L'ERMITE D'AUZAN
2024**

Référence : 58

Style : Robe jaune soleil aux reflets verts. L'harmonie de cet assemblage confère un nez de fruits blancs et de pollen. La bouche est grasse et sa rondeur avec une belle acidité. Un parfait équilibre entre fraîcheur et longueur.

Cépages : Viognier, Roussanne

Accords : Apéritif, tellines persillées, poisson, viande blanche avec de la crème.

44.40€

le carton de 6 x 75cl
Soit 7.40€ la bouteille

VALLÉE DU RHÔNE



MÉDITERRANÉE JEAN-LUC COLOMBO LES COLLINES DE LAURE 2024

Référence : 59

Style : Rencontre subtile et élégante d'un Viognier septentrional et d'un Rolle de la Méditerranée. Les Collines de Laure Blanc révèlent des notes d'abricot et de fleurs blanches. Ce vin s'accorde parfaitement avec une pissaladière.

Cépages : Viognier, Rolle

Accords : Blanquette de veau à l'ancienne, loup en croûte de sel, daurade à la tapenade d'olives vertes cuite en papillote.

54.00€

le carton de 6 x 75cl
Soit 9.00€ la bouteille

VIN ÉTRANGER



ESPAGNE LES PASSEURS DE VIN ENCIERRO 2024

Référence : 60

Style : Cette cuvée exprime à merveille ce que peut être l'excellence d'un Rueda, elle a tout : les parfums intenses des fruits jaunes et d'agrumes, les arômes floraux d'aubépine, une acidité tonique et une bonne structure.

Cépages : Maccabeu, Verdejo

Accords : Tapas de la mer.

33.00€

le carton de 6 x 75cl
Soit 5.50€ la bouteille

LES VINS EFFERVESCENTS

CHAMPAGNE



CHAMPAGNE BAGNOST SÉLECTION BRUT

Référence : 61

Style : Une robe or pâle, des bulles légères et homogènes. Cette cuvée développe des beaux arômes de fruits blancs, avec une belle rondeur et une belle vivacité.

Cépages : 60% Chardonnay, 40% Pinot Noir.

Accords : Apéritif, fêtez une petite ou une grande occasion, tout simplement pour se faire plaisir.

107.40€

le carton de 6 x 75cl
Soit 17.90€ la bouteille

CHAMPAGNE



CHAMPAGNE CATTIER BLANC DE BLANCS BRUT

Référence : 62

Style : La robe est jaune pâle. Un joli cordon de fines bulles. Au nez des notes de vanille, puis de fleurs blanches type acacia. Belle fraîcheur en attaque. La bouche est bien fruitée avec des arômes de fruits jaunes comme la pêche, l'abricot, puis la poire.

Cépage : Chardonnay

Accords : Apéritif, plateau de fruits de mer, sole meunière, turbot, fromage de chèvre sec, brie.

254.70€

le carton de 6 x 75cl
Soit 42.45€ la bouteille

BULLES DE LIMOUX



BLANQUETTE DE LIMOUX SIEUR D'ARQUES PREMIÈRES BULLES

Référence : 63

Style : La robe est or pâle, parsemée de bulles très fines, la mousse est dense et évanescence à la fois. Le nez est vif et délicat, sur des arômes d'agrumes et de fleurs blanches. L'attaque est ronde et vive, ce qui rend la texture agréable.

Cépages : Mauzac, Chenin

Accords : Apéritif, toasts de saumon fumé, foie gras.

56.40€

le carton de 6 x 75cl
Soit 9.40€ la bouteille

MÉTHODE TRADITION



MÉTHODE TRADITION DOMAINE DU MOULIN BRUT

Référence : 64

Style : Ce vin surprend par ses arômes et sa fraîcheur. Il développe des arômes de pomme verte. L'effervescence de la méthode gaillacoise se caractérise par des bulles très fines et régulières.

Cépage : Mauzac

Accords : Apéritif, dessert.

58.80€

le carton de 6 x 75cl
Soit 9.80€ la bouteille

MOSCATO D'ASTI



TRANCHERO MOSCATO D'ASTI

Référence : 65

Style : La robe est or pâle, le nez est muscaté et offre des arômes de poire et de pêche. En bouche, l'agréable douceur est bien équilibrée par la finesse des bulles.

Cépage : Muscat

Accords : Apéritif, dessert, salade de fruits.

39.30€

le carton de 6 x 75cl
Soit 6.55€ la bouteille

VIN EFFERVESCENT



VIN EFFERVESCENT LIONEL OSMINE & CIE LA BULLE (SANS ALCCOL)

Référence : 66

Style : Découvrez La Bulle 0,5% Chambre d'Amour. Avec son style très fruité, accessible, gourmand, frais et léger, ce pétillant séduira aussi bien les amateurs de vins traditionnels que ceux qui souhaitent limiter leur consommation d'alcool.

Cépage : Sauvignon

Accords : Bouquets de crevettes grises, burrata au piment d'Espelette, sardinade, anchoïade, chèvres frais, crustacés, poissons grillés.

52.20€

le carton de 6 x 75cl
Soit 8.70€ la bouteille

LES VINS ROSÉS

LANGUEDOC
ROUSSILLON



CÉVENNES COLLINES DU BOURDIC ÉCLAT DE GRIS 2024

Référence : 67

Style : Ce vin affiche une couleur rose pâle et développe des notes de petits fruits rouges très prononcées aussi bien au nez qu'en bouche. Ce vin présente une fraîcheur agréable et une belle vivacité.

Cépage : Grenache

Accords : Apéritifs, salades composées de l'été, grillades.

29.40€

le carton de 6 x 75cl
Soit 4.90€ la bouteille

LANGUEDOC
ROUSSILLON



PAYS D'OC SIEUR D'ARQUES CUVÉE DU SOLEIL

Référence : 68

Style : La robe est claire et rose pamplemousse. Laissez-vous séduire par son nez très expressif aux arômes de fruits exotiques et d'agrumes, et savourez une bouche fraîche, bien équilibrée, avec une finale gourmande et tendue.

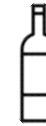
Cépages : Pinot Noir, Grenache.

Accords : Apéritif, plats légers d'été, couteaux à la plancha, salade de jeunes pousses, une tarte fine aux rougets.

40.80€

le carton de 6 x 75cl
Soit 6.80€ la bouteille

LANGUEDOC
ROUSSILLON



LANGUEDOC CHÂTEAU LANCYRE LE ROSÉ 2024

Référence : 69

Style : Couleur rose très pâle. Le nez est frais dominé par des notes exotiques (ananas, pomelos) relevé par une finale citronnée. La bouche est fraîche, équilibrée avec une finale mentholée.

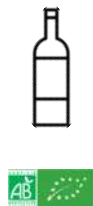
Cépages : Syrah, Grenache, Cinsault.

Accords : Cocktail de crudités, sushis, risotto de poulet, grillades.

47.40€

le carton de 6 x 75cl
Soit 7.90€ la bouteille

LANGUEDOC
ROUSSILLON



**SABLE DE CAMARGUES
DOMAINE ROYAL DE JARRAS
TÊTE DE CUVÉE 2023**

Référence : 70

Style : Une belle robe très pâle. Un nez intense et délicat aux notes de fleurs d'amandiers, de pêche blanche et d'acacia. Une bouche ample et généreuse avec une attaque très fraîche autour de la nectarine. Ce vin possède une belle finale généreuse tout en salinité.

Cépage : Grenache

Accords : Apéritif, viandes blanches, poisson grillé.

48.00€

le carton de 6 x 75cl
Soit 8.00€ la bouteille

PROVENCE



**MÉDITERRANÉE
CHÂTEAU MIRAVAL
STUDIO 2024**

Référence : 71

Style : Délicate robe limpide et brillante, d'un rose très pâle. Avec ses séduisants arômes floraux, le nez nous transporte dans le maquis provençal. En bouche, ce vin se révèle ample et généreux avec des arômes fruités d'agrumes, de pamplemousse et de figue.

Cépages : Cinsault, Grenache, Rolle, Tibouren

Accords : Apéritif, entrée, coquillage, crustacé, barbecue.

58.20€

le carton de 6 x 75cl
Soit 9.70€ la bouteille

PROVENCE



**CÔTES DE PROVENCE
DOMAINE DE LEOS
CUVÉE AUGUSTA 2024**

Référence : 72

Style : Ce rosé est un subtil assemblage entre la fraîcheur naturelle, l'aromatique précis et élégant et la concentration et la richesse des vins produits autour de la méditerranée.

Cépages : Grenache, Bourboulenc, Vermentino

Accords : Rouget en escabèche relevés de safran, pièce de boeuf maturée, fromage de chèvre du Rove et confit d'oignon doux.

81.00€

le carton de 6 x 75cl
Soit 13.50€ la bouteille

SUD-OUEST



**CÔTES DE GASCogne
DOMAINE PELLEHAUT
HARMONIE ROSÉ 2024**

Référence : 73

Style : Ce vin est frais et fruité. On y trouve des fruits rouges tel que la groseille et la framboise mais aussi la pêche blanche. La finale est légèrement sur la bergamote avec une touche fleurie (coquelicot et pensée).

Cépages : Tannat, Merlot, Cabernet Sauvignon, Malbec, Syrah

Accords : Tapas, grillades de porc mariné, salade de tomates mozzarella.

34.80€

le carton de 6 x 75cl
Soit 5.80€ la bouteille

SUD-OUEST



**VIN DE FRANCE GASCogne
LES VIGNERONS DU BRULHOIS
GRAIN D'AMOUR ROSÉ**

Référence : 74

Style : Ses arômes de fruits blancs comme la pêche ou le litchi agrémentés d'une note de vanille font de lui l'allié idéal des desserts et autres gourmandises.

Cépage : Muscat de Hambourg

Accords : Apéritif, dessert.

36.90€

le carton de 6 x 75cl
Soit 6.15€ la bouteille

SUD-OUEST



**CÔTES DU TARN
LES VIGNALS
SOIF ART ROSÉ 2024**

Référence : 75

Style : Un robe rosé pâle, limpide et brillant. Les arômes amyliques se mêlent à la pêche et à la fleur d'oranger.

On retrouve le coté croquant et acidulé du pamplemousse, portée par une douce sucrosité.

Cépages : Braucole, Syrah, Duras

Accords : Apéritif, tarte aux tomates séchées, tartelette aux fraises.

37.80€

le carton de 6 x 75cl
Soi 6.30€ la bouteille

LES VINS ROUGES

BEAUJOLAIS



BEAUJOLAIS



BROUILLY
DOMAINE TRICHARD
2024

Référence : 76

CHIROUBLES
DOMAINE DE SERMEZY
CADOLE DE GRILLE MIDI 2023

Référence : 77

Style : Ce brouilly se montre typiquement fruité, finement épicé, friand et croquant. Ses petits tanins sont bien souples et contribuent à l'élégance de cette bouteille à apprécier sur son fruit.

Cépage : Gamay

Accords : Apéritif, viande blanche.

Style : "Cadolle de Grille midi" est une très belle cuvée de Chiroubles, du Domaine de Sermezy. Paré de sa robe rubis envoûtante, ce vin du Beaujolais, fruité et gourmand, saura ravir vos papilles.

Cépage : Gamay

Accords : Poissons, viandes blanches, curry, tajine.

BEAUJOLAIS



COUP DE

NEW

MORGON
DOMAINE PIRON
LA CHANAISE 2023

Référence : 78

Style : Au nez, on retrouve une puissance aromatique, de la cerise noire, des fruits rouges et des épices. En bouche, ce gamay saura vous séduire par sa puissance, sa finesse et ses tanins souples.

Cépage : Gamay

Accords : Poulet rôti aux herbes, pâtes à la bolognaise, champignons sautés, camembert rôti.

BORDEAUX



VIN DE FRANCE
DOMAINE COURSELLE
COPAINS 2023

Référence : 79

Style : Arômes intenses de fruits rouges (cerise, framboise, fraise) et de subtiles épices. Rondeur et velours ! Les tanins discrets rendent ce vin rouge gourmand et grandement buvable !

Cépages : Merlot, Cabernet Franc et Syrah

Accords : Tomates farcies, poulet rôti.

BORDEAUX



MÉDOC
CHÂTEAU NOAILLAC
CRU BOURGEOIS 2018

Référence : 80

Style : Des arômes de fruits cuits, d'épices et de chocolat. Ses tanins sont présents ce qui présage une bonne garde.

Cépage : Merlot

Accords : Viande rouge, viande blanche, gibier, fromage, foie gras aux pommes chaudes.

53.40€

le carton de 6 x 75cl
Soit 8.90€ la bouteille

51.60€

le carton de 6 x 75cl
Soit 8.60€ la bouteille

66.00€

le carton de 6 x 75cl
Soit 11.00€ la bouteille

37.20€

le carton de 6 x 75cl
Soit 6.20€ la bouteille

66.60€

le carton de 6 x 75cl
Soit 11.10€ la bouteille

BORDEAUX



**PESSAC-LÉOGNAN
CHÂTEAU LA GARDE
TERRASSE DE LA GARDE 2020**

Référence : 81

Style : Une robe rubis profond. Le nez s'ouvre et se développe sur des arômes de fruits rouges bien mûrs. La bouche à l'attaque souple et franche est riche, pleine, ronde, équilibrée, avec des tannins très fins. Jolie finale aromatique.

Cépages : Merlot, Cabernet sauvignon

Accords : Viandes blanches rôties, viandes rouges grillées et fromages.

76.20€

le carton de 6 x 75cl
Soit 12.70€ la bouteille

BORDEAUX



**HAUT-MÉDOC
CHÂTEAU DE BELGRAVE
DIANE DE BELGRAVE 2017**

Référence : 82

Style : Diane est le second vin du Château Belgrave. Bénéficiant des mêmes travaux viticoles et installations que le Grand Cru Classé, il est en revanche issu de vignes plus jeunes. Ces dernières lui confèrent un caractère fruité, souple et finement tannique

Cépages : Merlot, Cabernet Sauvignon

Accords : Viandes rouges, viandes blanches, gibiers.

99.60€

le carton de 6 x 75cl
Soit 16.60€ la bouteille

BORDEAUX



**ST-GEORGES ST-ÉMILION
CHÂTEAU TOUR DU PAS
SAINT GEORGE 2019**

Référence : 83

Style : Un nez mûr et intense, une jolie matière, de l'élégance, de la finesse, un équilibre parfait. Les tanins sont souples et la fin de bouche particulièrement longue.

Cépages : Merlot, Cabernet Sauvignon

Accords : Viandes en sauce, canard, bécasse, chevreuil.

100.20€

le carton de 6 x 75cl
Soit 16.70€ la bouteille

BORDEAUX



**SAINT-ÉMILION
CHÂTEAU CARTEAU
2022**

Référence : 84

Style : Une bouche concentrée et puissante sur des tanins amples et torréfiés, finale longue et complexe sur des notes épicées. Déjà bien équilibré ce vin de garde méritera d'être conservé avant d'être consommé.

Cépages : Merlot, Cabernet Sauvignon

Accords : viandes rouges grillées, rôti d'agneau au four, canard, truffe.

110.40€

le carton de 6 x 75cl
Soit 18.40€ la bouteille

BOURGOGNE



**BOURGOGNE
NUITS BEAUNOY
PINOT NOIR**

Référence : 85

Style : Robe pourpre aux reflets violines. Nez sur les petits fruits rouges (cerises, groseilles) et noirs (mûres, cassis). Vivante et croquante, la bouche est généreuse et gourmande.

Cépage : Pinot Noir

Accords : Filet de boeuf, épaule de veau braisée, fromages affinés.

79.50€

le carton de 6 x 75cl
Soit 13.25€ la bouteille

LANGUEDOC
ROUSSILLON

**MERCUREY
DOMAINE FAIVELEY
VIEILLES VIGNES 2023**

Référence : 86

Style : Les vieilles vignes de Pinot Noir donnent ici un vin à l'intensité aromatique exceptionnelle. En bouche, on trouve les petits fruits rouges mûrs typiques de l'appellation, avec une touche vanillée qui apporte de la délicatesse.

Cépage : Pinot Noir

Accords : Canard rôti aux cèpes, fromages affinés.

150.00€

le carton de 6 x 75cl
Soit 25.00€ la bouteille



**MINERVOIS
DOMAINE PUJOL
MERCREDI 12H30 2023**

Référence : 87

Style : Couleur rubis, le nez est complexe, fin des notes de caramel beurre salé s'allient à un subtil mélange de fruits et d'épices. On retrouve ces arômes en bouche avec une attaque fraîche suivie par une douceur digeste avec une finale sur des tanins subtilement enrobés.

Cépages : Syrah, Grenache, Carignan, Mourvèdre, Cinsault.

Accords : Cassoulet, brasucade, daube de joue de boeuf, fricassée de fèves du jardin.

39.00€

le carton de 6 x 75cl
Soit 6.50€ la bouteille

LANGUEDOC
ROUSSILLON

**SAINT GUILHEM LE DÉSERT
FONJOIA
CHAMALIN 2023**

Référence : 88

Style : Vin à la robe d'un grenat profond, le nez marie des notes expressives de fruits rouges sur muris et de vanille. A la dégustation, nous retrouvons un bel équilibre entre puissance et finesse. Les tanins soyeux lui confèrent une magnifique longueur en bouche.

Cépages : Grenache, Syrah, Mourvèdre.

Accords : Belle pièce de bœuf, moelleux au chocolat.

39.00€

le carton de 6 x 75cl
Soit 6.50€ la bouteille

LANGUEDOC
ROUSSILLON

**LIMOUX
SIEUR D'ARQUES
LA-HAUT 2020**

Référence : 89

Style : Une partie élevée en fût de chêne révèle une structure harmonieuse, des tanins mûrs et une belle persistance. Un vin d'altitude, à la fois intense et élégant, qui prend son temps pour dire l'essentiel.

Cépages : Merlot, Syrah, Grenache, Cabernet Sauvignon, Malbec

Accords : Viandes grillées, fromages, plats composés de truffes.

40.00€

le carton de 6 x 75cl
Soit 6.67€ la bouteille

LANGUEDOC
ROUSSILLON

**PIC SAINT-LOUP
VIGNOBLES DES 3 CHÂTEAUX
CUVÉE B 2023**

Référence : 90

Style : La bouche est gourmande et légère avec des tanins souples et des arômes de griottes. Nez fruité légèrement épicé. Parfait à l'apéro, ce pic Saint-Loup est agréable en été comme en hiver.

Cépages : Syrah, Grenache

Accords : Viande au barbecue, apéritif autour de charcuteries, volaille rôtie.

45.30€

le carton de 6 x 75cl
Soit 7.55€ la bouteille

OFFRE 5+1

5 bouteilles achetées
= 1 bouteille offerte

LANGUEDOC
ROUSSILLON



**CÔTES DE THONGUE
DOMAINE BASSAC
MANPÔT ROUGE 2022**

Référence : 91

Style : Il a une belle robe sombre. Nez concentré de fruits cuits, de réglisse. Bouche riche et charpentée, avec de beaux tanins et du fruit.

Cépages : Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah

Accords : Viandes rouges.

46.80€

le carton de 6 x 75cl
Soit 7.80€ la bouteille

LANGUEDOC
ROUSSILLON



**HERAULT
JEAN ORLIAC
LOUP DANS LA BERGERIE 2024**

Référence : 92

Style : Ce vin le loup dans la bergerie propose un nez riche de fruits rouges frais (fraise, framboise), mentholé, presque amylique, épices douces. La bouche est bien équilibrée, souple et ronde avec très peu de tanins et une finale sur les fruits rouges.

Cépages : Grenache, Merlot, Syrah

Accords : Plateau de charcuteries, plateau de fromages.

48.60€

le carton de 6 x 75cl
Soit 8.10€ la bouteille

LANGUEDOC
ROUSSILLON



**TERRASSES DU LARZAC
CHÂTEAU CAPION
LE JUGE 2022**

Référence : 93

Style : Une robe sombre et violine. Un nez expressif et puissant. Une attaque sur le fruit, prolongée par des notes d'épices, avec une finale aux tanins élégants.

Cépages : Syrah, Grenache, mourvèdre

Accords : Viande grillée, échine de porc confite accompagnée de légumes de saison.

50.70€

le carton de 6 x 75cl
Soit 8.45€ la bouteille

LANGUEDOC
ROUSSILLON



**TERRASSES DU LARZAC
MAS DE L'ERME
LES PETITS PRINCES 2022**

Référence : 94

Style : La cuvée Petit Prince est un vin équilibré et soigné, il offre de beaux arômes de fruits noirs et rouges écrasés. La fin de bouche est longue, poivrée, avec de beaux tanins affirmés mais élégants.

Cépages : Cinsault, Grenache, Syrah

Accords : Apéritif, grillades, plats épicés, plats en sauce, dessert.

51.60€

le carton de 6 x 75cl
Soit 8.60€ la bouteille

LANGUEDOC
ROUSSILLON



**CORBIÈRES
CHÂTEAU CARAGUILHES
LES GOURGOULES 2023**

Référence : 95

Style : Les Gourgoules, c'est une parcelle du domaine de Caraguilhès. C'est un vin frais, vif, intense et moderne.

Cépages : Syrah, Grenache, Carignan

Accords : Canard aux olives, rôti de porc aux pruneaux, saucisse de Toulouse grillée, charcuterie, rôti de bœuf, côtes d'agneaux grillées.

53.40€

le carton de 6 x 75cl
Soit 8.90€ la bouteille



LANGUEDOC
ROUSSILLON



**CÔTEAUX SALAGOU
MAS FABREGOUS
CROQUIGNOL 2023**

Référence : 96

Style : Une sensation de croquant, une consistance juteuse et offre une grande fraîcheur, sur la cerise, la mûre.

Cépages : Alicante Bouché, Grenache, Carignan

Accords : Apéritif, salaisons, grillades, plateau de fromages

55.80€

le carton de 6 x 75cl
Soit 9.30€ la bouteille

LANGUEDOC
ROUSSILLON



**LANGUEDOC
DOMAINE CHEMIN DES RÊVES
ABRACADABRA 2022**

Référence : 97

Style : Le nez du vin est dominé par des notes de confitures de fruits noirs (mûre, cassis) et torréfiées (cacao). La bouche est pleine et concentrée sur une jolie finesse de tanins.

Cépages : Syrah, Grenache, Carignan

Accords : Viandes blanches, boeuf carottes, escalope de dinde.

55.20€

le carton de 6 x 75cl
Soit 9.20€ la bouteille

LANGUEDOC
ROUSSILLON



**MINERVOIS
BORIE DE MAUREL
ESPRIT D'AUTOMNE 2023**

Référence : 98

Style : Esprit d'automne fait figure d'entrée en matière par sa minéralité, cette pointe de graphite, puis ses parfums d'olive noire, de tabac, d'épices. Son fruit, ensuite, ses arômes de griotte, de fruits rouges et par sa finale mentholée, réglissée.

Cépages : Syrah, Carignan, Grenache

Accords : Daube provençale, cuisine méditerranéenne.

55.80€

le carton de 6 x 75cl
Soit 9.30€ la bouteille

LANGUEDOC
ROUSSILLON



**HÉRAULT
LA CROIX GRATIOT
ROUGE CERISE 2024**

Référence : 99

Style : Ce vin gourmand, léger, fruité respire les fruits rouges frais. Ce rouge de printemps aux nuances de fruits à noyaux mûrs type griotte et bâton de réglisse laisse une belle bouche rafraîchissante, avec une belle persistance finement épicée.

Cépage : Syrah

Accords : Apéritif, viandes grillées, desserts chocolatés.

56.40€

le carton de 6 x 75cl
Soit 9.40€ la bouteille

LANGUEDOC
ROUSSILLON



**PIC ST LOUP
CHÂTEAU BOISSET
AILES ET MOI 2023**

Référence : 100

Style : Une robe de couleur rouge aux reflets violets. Un nez complexe sur notes de fruits rouges et d'épices. La bouche est fraîche, construite sur des fruits croquants. La finale bien enrobée et féminine.

Cépages : Syrah, Grenache

Accords : Rôti de boeuf cuit basse température, collier de veau braisé au vin blanc, agneau au gingembre romarin, plateaux de fromages, desserts chocolatés.

61.80€

le carton de 6 x 75cl
Soit 10.30€ la bouteille

LANGUEDOC
ROUSSILLON



LANGUEDOC
ROUSSILLON



LANGUEDOC
ROUSSILLON



SUD-OUEST



SUD-OUEST



**CÔTES DU ROUSSILLON
DOMAINE DES SCHISTES
ESSANCIAL 2023**

Référence : 101

Style : Le vin est assez expressif sur des notes de fruits noirs et de zan. La bouche est douce, bien équilibrée et assez complexe : les épices (poivres) se mêlent aux fruits noirs (mure). Belle longueur.

Cépages : Lladoner Pelut, Syrah, Grenache

Accords : Viandes grillées, rôtis de boeuf ou d'agneau, volailles.

**TERRASSES DU LARZAC
DOMAINE RIEUSSEC
GENTILHOMIÈRE 2022**

Référence : 102

Style : Les arômes ont une bonne complexité olfactive sur des notions de café torréfié et d'épices. C'est un vin avec une structure équilibrée avec des tanins soyeux. Il offre une bouche au bouquet de fruits noirs : mûres et épices.

Cépages : Syrah, Grenache, Carignan

Accords : Viande en sauce.

**PIC ST LOUP
DOMAINE DE L'HORTUS
BERGERIE DE L'HORTUS 2023**

Référence : 103

Style : La robe est d'un rouge soutenu avec des reflets grenats. Le nez est puissant et complexe, sur des notes de fruits rouges mûrs, de vanille, de réglisse d'épices douces. L'attaque est franche et puissante. Les tanins sont doux, finale longue, épicée, sur les fruits mûrs réglissés.

Cépages : Syrah, Mourvèdre, Grenache

Accords : Toast à la tapenade, grillades, tajine d'agneau aux pruneaux.

**CÔTES DU LOT
MAS DES ETOILES
SOIF D'ÉTOILES**

Référence : 104

Style : Du fruit avec un peu de puissance. Nez intense de fruits noirs, cerise, épices douces, la bouche est gourmande, croquante et fraîche avec de délicates notes de réglisse, finale agréable et longue

Cépages : Malbec, Merlot

Accords : Apéritif, canard, plateau de fromage, barbecue.

**CÔTES DE GASCOGNE
DOMAINE PELLEHAUT
HARMONIE ROUGE 2024**

Référence : 105

Style : La bouche légère et onctueuse, très fruitée, est soutenue par des tanins mûrs et légers. Un vin rouge gourmand, fruité et léger

Cépages : Merlot, Tannat, Cabernet, Malbec, Syrah, Pinot noir

Accords : Apéritif, viande rouge, viande blanche, plateau de fromages, cuisine du monde

63.60€

le carton de 6 x 75cl
Soit 10.60€ la bouteille

82.20€

le carton de 6 x 75cl
Soit 13.70€ la bouteille

88.20€

le carton de 6 x 75cl
Soit 14.70€ la bouteille

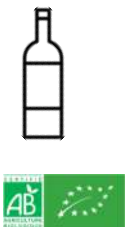
32.40€

le carton de 6 x 75cl
Soit 5.40€ la bouteille

34.80€

le carton de 6 x 75cl
Soit 5.80€ la bouteille

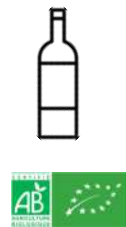
SUD-OUEST



SUD-OUEST



SUD-OUEST



SUD-OUEST



SUD-OUEST



**CÔTE DU TARN
DOMAINE VIGNALS
SOIF-ART 2023**

Référence : 106

Style : Un vin rond et fruité avec une finale acidulée. Une gourmandise régressive qui nous rappelle les fraises des bois et le bonbon arlequin de notre enfance. La finale est légèrement épicée.

Cépages : Merlot, Duras, Braucol

Accords : Planches de charcuteries, tapas, salades, grillades.

35.70€

le carton de 6 x 75cl
Soit 5.95€ la bouteille

**MARCILLAC
DOMAINE DU MIOULA
LE P'TIT MIOULA 2024**

Référence : 107

Style : Des arômes délicats, de fruits à chair rouge. Un vin fruité, gouleyant et rafraîchissant qui fait penser à un vin nouveau.

Cépage : Mansois

Accords : Apéritif, chou farci, aligot-saucisse.

37.80€

le carton de 6 x 75cl
Soit 6.30€ la bouteille

**CAHORS
CLOS LA COUTALE
2023**

Référence : 108

Style : Son nez est frais, avec des arômes de fruits noirs et de fleurs. Avec l'âge, il est possible de desceller des notes de truffes et de sous-bois. La bouche est très présente, marquée par des tannins veloutés, sur des notes de réglisse et de menthol.

Cépages : Malbec et de Merlot

Accords : Viandes rouges, canard, fromages forts.

37.80€

le carton de 6 x 75cl
Soit 6.30€ la bouteille

**VIN DE FRANCE
CHÂTEAU DU POUEY
MA PETITE DE VENDANGE 2024**

Référence : 109

Style : La bouche est croquante et juteuse. Le nez révèle des notes de cassis et de fruits rouges.

Cépages : Tannat

Accords : Apéritif, tapas, grillades.

40.80€

le carton de 6 x 75cl
Soit 6.80€ la bouteille

**CAHORS
CHÂTEAU PINERAIE
MALBEC 2021**

Référence : 110

Style : Vin ample, puissant et frais, révèle des tanins souples. Le nez offre un bouquet chaleureux de fruits mûrs, de pruneaux, de vanille avec des notes chocolatées. Une agréable suavité en finale.

Cépage : Malbec

Accords : Magrets de canard grillés, brochettes de mouton.

49.80€

le carton de 6 x 75cl
Soit 8.30€ la bouteille

SUD-OUEST



SUD-OUEST



SUD-OUEST



SUD-OUEST

VALLÉE
DE LA LOIRE

**CAHORS
CLOS D'AUDHUY
LES POLISSONS 2023**

Référence : 111

Style : La robe est noire et nette, le nez est fruité et fumé, la bouche est douce et puissante à la fois. Une expression moderne d'un cahors.

Cépage : Malbec

Accords : Viandes, légumes aux épices grillés à la plancha.

**CAHORS
CHÂTEAU LE CÈDRE
JUVÉNILES 2023**

Référence : 112

Style : Un vin riche et expressif avec des notes de fruits noirs, d'épices. Des tanins croquants, une belle fraîcheur et une belle rondeur en bouche. Vin puissant mais qui n'empêche pas l'élégance.

Cépages : Malbec, Merlot et Tannat

Accords : Magret de canard, confit de canard, cassoulet.

**MADIRAN
DOMAINE BERTHOUMIEU
CONSTANCE 2021**

Référence : 113

Style : Sur le fruit, le nez dévoile des notes franches de cassis, de mûre et de framboise accompagnées de fines notes épicées. La bouche est généreuse et aromatique avec des tanins bien fondus et veloutés.

Cépages : Tannat, Cabernet sauvignon

Accords : Magret de canard, Saint-Nectaire.

**CAHORS
CHÂTEAU LE CÈDRE
2022**

Référence : 114

Style : Un vin riche et expressif avec des notes de fruits noirs, d'épices. Des tanins croquants, une belle fraîcheur et une belle rondeur en bouche. Vin puissant mais qui n'empêche pas l'élégance.

Cépages : Malbec, Merlot, Tannat

Accords : Magret de canard, confit de canard, cassoulet.

**ST NICOLAS DE BOURGUEIL
DOMAINE CHANTELEUSERIE
IRÈNE 2023**

Référence : 115

Style : La robe est d'un rouge intense aux reflets violacés, le nez est ouvert et généreux sur des beaux fruits rouges mûrs. La bouche est riche, ample et généreuse, sans lourdeur.

Cépages : Cabernet Franc

Accords : Viandes blanches, viandes grillées, poissons grillés, charcuteries, rôtis, quiches.

52.80€

le carton de 6 x 75cl
Soit 8.80€ la bouteille

54.00€

le carton de 6 x 75cl
Soit 9.00€ la bouteille

57.00€

le carton de 6 x 75cl
Soit 9.50€ la bouteille

84.60€

le carton de 6 x 75cl
Soit 14.10€ la bouteille

50.40€

le carton de 6 x 75cl
Soit 8.40€ la bouteille

VALLÉE
DE LA LOIRE



**SAUMUR
DOMAINE FOUET
AMARANTE 2024**

Référence : 116

Style : Un vin à la robe rubis intense. Un nez subtil aux arômes de fruits rouges. En bouche, une attaque expressive, franche et fruitée. Un vin souple et fruité.

Cépage : Cabernet Franc

Accords : Viandes blanches, fromages.

59.40€

le carton de 6 x 75cl
Soit 9.90€ la bouteille

VALLÉE
DE LA LOIRE



**SAUMUR CHAMPIGNY
SAGET LA PERRIÈRE
PULSATION 2023**

Référence : 117

Style : Robe soutenue aux reflets grenats. Le nez offre des arômes de fruits rouges et de poivron, sur une pointe de camphre. En bouche, une attaque douce et équilibrée, laissant place aux arômes de mûres et de myrtilles, soutenues par des tanins souples.

Cépage : Cabernet franc

Accords : Côtelettes d'agneau, ris de veau, grillades, brie de Meaux.

69.00€

le carton de 6 x 75cl
Soit 11.50€ la bouteille

VALLÉE
DE LA LOIRE



**CHINON
DOMAINE LAMBERT
LES TERRASSES 2023**

Référence : 118

Style : Un violet prononcé et brillant avec un bouquet fin de fruits rouges bien mûrs. Un vin gourmand, avec un palais vif, plein de jus, croquant et des tanins légers et veloutés.

Cépage : Cabernet Franc

Accords : Apéritif, charcuteries, grillades de viandes blanches, fromages de chèvre frais.

78.60€

le carton de 6 x 75cl
Soit 13.10€ la bouteille

VALLÉE DU RHÔNE



**CÔTES DU RHÔNE
LUCIEN TRAMIER
PÉCOULETTE 2023**

Référence : 119

Style : Typique de la Vallée du Rhône avec des arômes explosifs sur des tanins souples. Rouge soutenu aux reflets grenats. Arômes de fruits rouges bien murs. Structure délicate sur tanins souples.

Cépages : Syrah, Grenache

Accords : Viandes rouges, fromages.

40.80€

le carton de 6 x 75cl
Soit 6.80€ la bouteille

VALLÉE DU RHÔNE



**COSTIÈRES DE NÎMES
L'ERMITE D'AUZAN
2023**

Référence : 120

Style : Une structure généreuse et gourmande. Tanins fondus. Harmonie entre fruits rouges, réglisse et violette.

Cépages : Grenache, Syrah, Mourvèdre

Accords : Pigeon, canard, entrecôte, tajine, fromages.

44.40€

le carton de 6 x 75cl
Soit 7.40€ la bouteille

VALLÉE DU RHÔNE



**CÔTES DU RHÔNE
DOMAINE FOND CROZES
CONFIDENCE 2024**

Référence : 121

Style : Une bouche longue, ample, dense, fraîche, bien structurée et généreuse en fruit.

Cépages : Grenache, Syrah

Accords : Viandes en sauce, viandes rouges grillées, petit gibier, volailles, fromages à caractère.

46.80€

le carton de 6 x 75cl
Soit 7.80€ la bouteille

VALLÉE DU RHÔNE



**CÔTES DU RHÔNE
DOMAINE PAUL JABOULET
PARALLÈLE 45 2023**

Référence : 122

Style : La robe est pourpre intense avec une belle brillance. Le nez est élégant et aromatique de fruits rouges mêlés d'épices. La bouche présente une belle structure sur des tanins ronds, finale épicée.

Cépages : Grenache, Syrah

Accords : Charcuterie, viandes rouges, viandes blanches, barbecue, fromages.

47.40€

le carton de 6 x 75cl
Soit 7.90€ la bouteille

VALLÉE DU RHÔNE



**CÔTES DU RHÔNE
FEUILLE DE GARANCE
2023**

Référence : 123

Style : Feuille de Garance possède une jolie personnalité. Le nez du vin est fruité et épicé, assez marqué syrah. En bouche, le vin est superbe d'équilibre ; il se décline sur des notes de violettes, de poivre, de cerise à l'eau de vie.

Cépages : Syrah, Grenache

Accords : Boeuf, agneau, gibier, grillades, brunch.

54.90€

le carton de 6 x 75cl
Soit 9.15€ la bouteille

VALLÉE DU RHÔNE



**CÔTES DU RHÔNE
CHÂTEAU SAINT-COSME
SAINT-COSME 2024**

Référence : 124

Style : Un bouquet délicat et complexe de fruits noirs, de violette et de rose, une bouche puissante élégante et soyeuse, aux tanins ronds.

Cépage : Syrah

Accords : Civet de chevreuil, confit de canard, pommes sarladaises.

56.40€

le carton de 6 x 75cl
Soit 9.40€ la bouteille

VALLÉE DU RHÔNE



**CROZES-HERMITAGE
DOMAINE DES HAUT CHASSIS
ESQUISSE 2024**

Référence : 125

Style : Aspect limpide, couleur très soutenue pourpre et violette à reYets noirs et grenat. Nez épicé et léger réduit : violette, curcuma, fruits noirs, pruneau à l'alcool, cassis.

Cépage : Syrah

Accords : Charcuterie, pot au feu de bœuf, risotto de poulet.

88.80€

le carton de 6 x 75cl
Soit 14.80€ la bouteille

VIN ÉTRANGER



**ESPAGNE LA MANCHA
LIONEL OSMÍN & CIE
ENCIERRO 2024**

Référence : 126

Style : Un rouge avenant, léger franc et parfumé aux arômes de fruits rouges, de mûre, avec une pointe florale et quelques notes fumées.

Cépage : Tempranillo

Accords : Tapas, assiette de jambon, charcuteries variées, plateau de fromages, tortillas.

33.00€

le carton de 6 x 75cl
Soit 5.50€ la bouteille

VIN ÉTRANGER



**ESPAGNE RIOJA
MARQUES DE VILLAR
2023**

Référence : 127

Style : Au nez, il est fruité avec une dominante de fruits noirs et de fruits rouges et des notes de réglisse. En bouche, les tanins sont murs, fondus et vanillés. On retrouve des fruits murs avec une force alcoolique qui reste discrète.

Cépages : Tempranillo, Mazuelo

Accords : Charcuterie, fromage, viandes blanches, viandes rouges, volaille.

52.80€

le carton de 6 x 75cl
Soit 8.80€ la bouteille

VIN ÉTRANGER



**ARGENTINE
SIERRA DE PLATA
MALBEC 2024**

Référence : 128

Style : Ce vin gourmand et accessible offre un nez expressif dans un registre de fruits noirs (cassis, mûre), auxquels s'ajoutent des nuances boisées et de prune qui apportent de la complexité.

Cépage : Malbec

Accords : Viandes grillées, viandes mijotées, viandes marinées, viandes épicées ainsi que des fromages frais.

58.20€

le carton de 6 x 75cl
Soit 9.70€ la bouteille

Les cadeaux gourmands *des douceurs à mettre au pied du sapin !*

129

Corbeille vin & douceur

Le Juge rouge - Château Capion
AOP Terrasses du Larzac

Rillettes de canard
Maison Barthouil

22,20€
la corbeille

130

Corbeille Champagne & Prestige

Champagne - Maison Bagnost
Brut

Foie gras entier 50g
Manoir Alexandre

34,75€
la corbeille

131

Coffret duo vins & délices

Méthode traditionnelle Vouvray - Maison Vigneau - Brut
L'amarante rouge - Domaine Fouet - Saumur Champigny
Perles de prune - Maison Louis Roque
Tartinable Lentilles corail curry & pinons - Maison Bigand

42,00€
le coffret





*Toute l'équipe Cave Ruthène
vous souhaite de joyeuses fêtes !*

*Contact :
05 65 42 19 28*