



Domaine Feuillat Juillot, AOC Montagny 1er Cru

Ce Montagny 1er Cru "Les Grappes d'Or" est un 100% chardonnay. Il offre une belle robe jaune avec des reflets verts. Le nez est très floral, avec des notes de violette et d'aubépine. En bouche, c'est un vin gras avec une belle finesse. Il accompagnera très bien des entrées, andouillettes, grenouilles, crustacés ou encore des Saint-Jacques.

Prix départ cave : 12,50 euros



Pineau des Charentes Îles – Pineau des îles des Charentes

Robe dorée, lumineuse. Nez dominé par le miel, les fleurs blanches (jasmin, acacia), relayées par des parfums d'agrumes et de fruits confits. Bouche onctueuse où l'on retrouve en plus des notes d'abricot sec, de noisette et d'amande, d'orange confite en finale. A découvrir bien frais à l'apéritif

Prix de vente : 9,75 euros ttc



Pinot blanc 2008

Ce Pinot Blanc souple et fruité, de bonne matière est équilibré et flatteur. C'est un vin de plaisir facilement accessible et passe partout

Prix Départ Cave : 5,30 euros TTC



Domaine de l'Olivette Bandol rosé 2009

Un nez élégant fin et fruité avec des notes d'agrumes et de fleurs blanches. En bouche, vin ample, gras, rond et plein avec un final épicié.

PRIX TTC départ cave : 12,70 euros

En vente à la propriété, chez les cavistes et chez Nicolas.



L'hydromel Clos des Sentinelles

L'hydromel moelleux « Image Innée », une bonne première approche pour les néophytes de l'hydromel.

Il accompagnera une tarte tatin, toutes préparations à base de foie gras, des desserts chocolatés...

« ... nez fougueux et exotique (fruits jaunes, ananas confits)... bouche gourmande et désaltérante... »

Image Innée – hydromel moelleux (14,80 euros)

L'hydromel demi-sec « Immuable ».

Il accompagnera une salade d'endives, roquefort et noix, une salade au Gouda, un curry d'agneau...

«...reflets verts... le nez évoque les fruits blancs (pêche blanche, poire), le melon... également un registre plus floral (jasmin). La finale est légèrement mentholée, rafraîchie par un peu de coriandre. »

Immuable – hydromel demi-sec, issu d'un terroir de plaine et de garrigue (17,50 euros)

L'hydromel sec « Imago ».

Cet hydromel flirte avec l'univers des grands vins blancs. Il accompagnera un plateau de fruits de mer, une choucroute, un fromage de chèvre affiné...

«... nez élégant sur la poire, les abricots du Roussillon mais aussi la coriandre fraîche et le poivre de Sechuan... bouche minérale, précise et tendue. »

Imago – hydromel sec, issu d'un terroir de montagne (21,50 euros)



Terre d'Amandier 2008

Une robe jaune or, brillante et limpide. Un nez de menthe, de pâtisseries et de confiseries, avec des notes de vanille, de praline et de toasté que l'on retrouve en bouche. C'est un vin puissant et persistant qui a de la matière.

distribution : vente directe, cavistes.

Prix : 5,80 euros TTC.



Circuits de distribution : Cavistes, épiceries fines et boutiques spécialisées



Château Fonréaud

Nez dense et mûr, boisé avec une note florale de glycine.

Bouche ronde et mûre, marquée par des notes fruitées et poivrées, bien équilibrée entre des tanins bien présents et une fraîcheur réglissée jusqu'en finale.

Prix TTC départ : 12,00 euros



Château Fourcas Dupré

Nez exubérant, suave et profond, avec une touche de minéralité.

Bouche fondue toute en finesse, dans laquelle on retrouve le côté fruité/floral exubérant du nez. Jolie longueur.

Prix TTC départ : 12,00 euros

Château Lestage

Nez gourmand, boisé-épicé avec une note noix de coco, frais et élégant.

Bouche dotée d'un bel équilibre entre des tanins bien extraits, une bonne fraîcheur et des notes de réglisse sur la finale.

Prix TTC départ : 12,00 euros



Château Fourcas Hosten

Nez fin, boisé-vanillé, avec des notes de torréfaction et d'épices douces et une touche florale poivrée.

Bouche harmonieuse et fruitée, des tanins bien enrobés, avec une jolie fraîcheur dans la longue persistance réglissée.

Prix TTC départ : 13,00 euros

Château de Clapier, Cuvée Soprano

Issu de l'assemblage du grenache et de la syrah, les cépages de prédilection de l'AOC Luberon, le Soprano rouge porte également la touche d'originalité qui définit le Château de Clapier grâce à la présence du pinot noir.

La robe est très soutenue, avec une belle concentration. Le nez est riche et ouvert avec des arômes de petits fruits rouges mûrs, cassis, framboises. Il s'accorde par exemple avec une côte de boeuf grillée, du gibier, des fromages affinés.

Prix départ cave : 8,50 euros



Château La Bienfaisance Saint-Emilion Grand Cru

Des vendanges manuelle, élevée 12 à 16 mois en barriques (40 % neuves, 40 % un vin, 20 % deux vins). Assemblage en cuve avant mise en bouteilles.

Robe pourpre.

Nez de fruits rouges allant vers des notes de fruits blancs (pêche).

Bouche onctueuse et souple, généreuse, finale longue soutenue par un boisé élégant.

PRIX TTC départ cave

Millésime 2006 : 18,90 euros



Savigny Les Beaune Domaine Dubreuil Cordier 2006

Une robe rubis et un nez de cerise confite et acidulée, de réglisse, de noyau, de poivre gris, à l'aération apparaissent des arômes de sous-bois et de raisin sec.

Bouche fruitée et élégante, finement équilibrée entre tanins et acidité, assez persistant sur la fraîcheur.

Servir chambré (16°C)

Rosbif, gibier à plumes rôti, pintade, fricassée de champignons des bois, saint-félien ou osso iraty et sa confiture de cerises noires, soupe aux fruits rouges poivrés.

Prix Club Français du Vin

Un joli rapport qualité/prix : 16,90 euros.



Château Jean-Faure 2007 Saint-Émilion Grand Cru

Olivier Decelle : « 2007 est un grand millésime miraculé grâce à une très belle arrière saison inattendue. La météo capricieuse nous a contraints à une attention de tous les instants, et la réussite de ce millésime est passée par un tri sans concession des raisins et une vinification tout en douceur... »

Une robe rubis profond, un nez intense, développant des arômes de fruits rouges, de réglisse et de moka, des arômes épicés boisés-vanillés, puis de cuir neuf et de havane.

Bouche droite et élégante, sur des notes de fruit mûr et de cacao, un très bel équilibre dans la fraîcheur, la gourmandise et la délicatesse, sur une longue finale.

Harmonie avec les mets

Rôti de bœuf en croûte aux champignons des bois, faisand rôti, côtes d'agneau aux herbes, saint-nectaire.

Prix TTC France départ château : 26,00 euros.

