



*Carte des cépages,
caractéristiques nez et bouche
de nos vins*

Les vins blancs

Les vins de Loire

Chinon Cuvée Trois Côteaux – Baudry-Dutour

Cépage : Chenin blanc

Agrumes, miel et coing. Souple en bouche, frais.



Sancerre classique – Michel Girard

Cépage : sauvignon

Olfaction discrète au premier abord, agrumes et léger côté minéral. A l'aération, notes plus épicées de poivre vert et de sève de pin. Puis, orientation sur un côté gourmand, presque brioché, auquel se mêlent des notes d'agrumes solaires comme l'orange, la clémentine, rappelant également la tarte à la mirabelle.

Attaque en bouche franche, avec une belle vivacité. Belle fraîcheur. Finale longue et fruitée.

Finesse, agrumes et densité.

Sancerre Silex – Michel Girard

Cépage sauvignon

Premier nez intense avec perception d'un côté minéral rappelant le silex, la pierre à fusil, ainsi qu'un côté anisé. Après aération, le nez s'ouvre sur un profil fruité avec plus de fraîcheur. Agrumes, mais également fleurs blanches, d'acacia et de tilleul.

Attaque en rondeur qui évolue sur une bouche bien équilibrée avec beaucoup de tension. Orientation sur des arômes de verveine et de citron vert. Belle complexité en bouche avec une persistance aromatique marquée.

Équilibré, verveine, citron vert.

Sancerre vieilles vignes – Michel Girard

Cépage : sauvignon

Odeurs grillées et vanillées dès le premier nez avec des parfums de tarte aux abricots caramélisés. Senteurs de bonbons et d'agrumes confits. Bouche fraîche, pimentée et citronnée. Trame grillée et boisée structurante qui apporte un beau soutien aromatique. Fruité et fraîcheur.

Le vignoble Auxerrois

Bourgogne aligoté - Courtet

Cépage : aligoté.

Un grand classique bourguignon. Un cépage friand, un terroir frais et fin, un ensemble tout en fraîcheur et en finesse. Compagnon idéal des tables conviviales.

Saint Bris - Courtet

Cépage : sauvignon

Notes d'agrumes, de pêche, floral. Un fruité ample, tendre, teinté d'une finale épicée.

Côtes d'Auxerre vieilles vignes - Courtet

Cépage : chardonnay

Grand terroir pour les Chardonnay. Une petite touche de bois pour la structure et la puissance. Un vin ample et riche dès sa prime jeunesse qui s'ouvre d'année en année.

Le vignoble chablisien

Chablis – Domaine Verret

Cépage : chardonnay

Pointe de vivacité et beaux reflets verts bien typiques. Plus qu'un vin, un mythe.

Chablis premier cru Beauroy –Domaine Verret

Cépage : chardonnay

Vin puissant, riche, fin, avec un étonnant potentiel de garde.

Les vins blancs

Les Côtes de Beaune

Bouzeron – Domaine Borgeot

Cépage aligoté.

Le nez : acacia, fleurs blanches, arômes silex.

Rond en bouche.

Maranges Tête de fer – Domaine Borgeot

Cépage : chardonnay

Le nez : aubépine et acacia.

Légère acidité avec de la vivacité en bouche.

Santenay Premier cru Clos de la Comme – Domaine Borgeot

Cépage : chardonnay

Fleurs blanches, agrumes et pain grillé au nez.

En bouche, vigoureux, corsé, avec du bouquet.

Pernand-Vergelesses Premier cru Sous Frétille – Domaine Rapet Père et fils

Cépage : chardonnay

Le nez : fleurs blanches sur fond minéral, ponctué de nuances de pomme et d'agrumes.

Sec, vif et toujours aimable en bouche.

Puligny-Montrachet « Les Grands Champs » Domaine Borgeot

Cépage : chardonnay

Nez frais et élégant de pomme, citron, avec une pointe de noisette.

Bouche sur le fruit et les fleurs blanches. Belle acidité, élégante minéralité.

Puligny-Montrachet Premier cru Les Champ Gains – Domaine Borgeot

Cépage : chardonnay

Le nez : pâte d'amande, noisette, beurré.

Fruité et charnel en bouche.

Chassagne-Montrachet Vieilles vignes – Domaine Borgeot

Cépage : chardonnay

Le nez : chèvrefeuille et verveine.

La bouche : vivace et légèrement gras.

Chassagne-Montrachet Les Chaumes – Domaine Roux

Cépage : chardonnay

Le nez : noisette, beurre frais, poire mûre.

Moelleux et profond en bouche.

Saint-Aubin La Pucelle – Domaine Roux

Cépage : chardonnay

Le nez : fleurs blanches, amandes vertes, citron et miel.

Sec, onctueux en bouche et délicieusement beurré.

Beaune Champagne de Savigny – Domaine Roux

Cépage : chardonnay

Le nez : amandes amères, fruits secs et épices.

Sur le fruit en bouche.



Les vins blancs

Beaune Premier cru Blanches Fleurs – Château de Meursault

Cépage : chardonnay

Nez intense sur les fruits jaunes : abricot, pêche.

Bouche ronde, puissante, élégante et opulente. Vin gourmand mais qui conserve la fraîcheur du millésime. Vin très aérien.

Bourgogne Clos du Château – Château de Meursault – Magnum

Cépage : chardonnay

Arômes gourmands de fruits jaunes soutenus par des touches épicées et toastées.

Corton Grand Cru – Domaine Maillard Père et Fils

Cépage : chardonnay

D'un joli doré clair, ce vin porte joliment un nez riche, miellé et grillé. Ample et subtil, alliant finesse et puissance de grand cru et de grand vin, ce Corton est situé dans le lieu-dit « Les Renardes ».

Meursault Charme Premier Cru –Château de Meursault

Cépage : chardonnay

Le nez est élégant avec des notes de fleurs blanches et de noisettes fraîches. L'attaque en bouche est épicée, avec un bel équilibre et un côté pierreux, le tout sur une finale minérale.

Les Côtes Chalonnaises

Rully – Domaine Michel Briday

Cépage : chardonnay

Gourmand et sur le fruit avec des touches de poire, citron, épices et fruits secs.

Rully Premier cru « Grésigny » - Domaine Michel Briday

Cépage : chardonnay

Tendu et long avec un final citronné et des notes de réglisse, de fleur d'acacia, voire de pierre à fusil.

Le vignoble Maconnais

Macon-Soltré – Trouillet

Le nez : chèvrefeuille, verveine, agrumes.

Frais et gouleyant en bouche, sec et bien fruité au palais.

Saint Véran – Trouillet

Cépage chardonnay.

Le nez : riche, beurre, brioche, vanille, fruits jaunes.

La bouche : puissant, concentré, rond, gourmand. Un palais d'une belle acidité et au fruité crémeux.

Pouilly-Loché – 2017 – Trouillet

Cépage chardonnay.

Le nez : pivoine, poire, abricot.

Un léger gras dominant en fin de bouche.

Pouilly Fuissé – Aux Chailloux – Trouillet

Le nez : fruits blancs, tilleul et miel, beurré.

Elégant et parfumé en bouche.

Pouilly Fuissé – Cœur de Pouilly – Trouillet

Cépage chardonnay.

Le nez : note minérale, noisette, amande, agrumes.

Finesse et distinction en bouche, bien structuré, opulent.

Les vins blancs



Les vins de la Vallée du Rhône

Viognier « Les Forges » - Domaine Pradelle

Cépage : viognier

Nez spontanément gourmand, alliant arômes de coing, de tilleul et de vanille.

Bouche ronde et fringante, relevée par de séduisantes notes d'agrumes. Minéralité en finale.

Crozes-Hermitage – Domaine Pradelle

Assemblage : 95 % Marsanne, 5 % Roussanne

Au nez, les notes de fleur blanche, de fruits blancs et d'amande prédominent. La bouche est équilibrée et on retrouve ces mêmes notes soutenues par une belle fraîcheur.

Crozes-Hermitage – Courbis - Domaine Pradelle

Cépage : 100 % Marsanne

Au nez : notes de fleurs blanches, de fruits blancs ainsi que des notes beurrées dues à la vinification en barrique.

La bouche est équilibrée et on retrouve ces mêmes notes soutenues par de légères notes boisées et par une belle fraîcheur.

Saint Joseph « Les Royes » - Domaine Courbis

Assemblage : 95 % Marsanne, 5 % Roussanne

Au nez, note florale d'aubépine, légèrement épicé.

En bouche, gras et rond avec une pointe de vivacité.

Les vins de la Corrèze

Les Périères – Côteaux de la Vézère

Cépage : chenin blanc

Nez spontanément gourmand, alliant arômes de coing, de tilleul et de vanille.

Bouche ronde et fringante, relevée par de séduisantes notes d'agrumes. Minéralité en finale.

Les vins de Bergerac (sauvignon, sémillon et muscadelle)

Bergerac sec – Château le Tap – BIO

Assemblage : Sauvignon blanc, Sémillon, Muscadelle

Au nez, notes d'agrumes, de fleurs séchées.

Vif et aromatique en bouche.

Bergerac sec – Cuvée Anabelle – Château Court les Muts

Assemblage : Sauvignon blanc, Sémillon, Muscadelle

Le nez boisé et épicé.

Vif et aromatique en bouche.

Bergerac sec – Clos des Verdots – David Fourtout

Assemblage : 55 % Sauvignon blanc, 35 % Sémillon et 10 % Muscadelle

Vin agréable, frais et fruité, à boire sur sa jeunesse.

Bergerac sec – Château les Tours des Verdots – David Fourtout

Assemblage : 51 % Sauvignon blanc, 30 % Sémillon, 17 % Sauvignon gris et 2 % Muscadelle

Expression aromatique et structure apportées par le sauvignon et la muscadelle, gras et délicatesse du sémillon.

Bergerac sec – Grand Vin « Les Verdots » – David Fourtout

Assemblage : 54 % Sauvignon blanc et 46 % Sauvignon gris

Ce Grand Vin répond aux normes qualitatives des grandes cuvées et réunit gras, longueur, fruit, élégance et persistance.

Les vins blancs

Les liquoreux

Sainte Croix de Mont – Domaine de la Cure

Assemblage : Sémillon, Sauvignon, Muscadelle

Au nez, senteurs de raisin sec, d'accacia et de chèvrefeuille.

En bouche, fruité et nerveux, arômes de pêche et d'abricot avec une pointe de miel.

Sauternes – Château Mathalin

Au nez, cire, abricot.

En bouche, fleur de tilleul avec équilibre de gras et d'acidité.

Saussignac vendanges tardives vieilles vignes – Château Court les Mûts

Au nez, fleur blanche, note fruitée de coing.

La bouche, saveurs de fruits confits, de cire et de miel.

Château Coutet Barsac

Assemblage : Sémillon, Sauvignon, Muscadelle

Au nez, miel, fleur et orange confite.

En bouche, abricot sec, odeur grillée, épice et cire.

Les vins du Bordelais

Mouton Cadet réserve Graves blanc

Assemblage : sauvignon et sémillon

Arômes floraux et de fruits au nez.

Rond en bouche.



Les vins rouges

Les vins de Loire

Chinon Amaranthe – Baudry-Dutour

Assemblage : cabernet franc et cabernet sauvignon

Le nez : fruits rouges et fruits à noyaux.

En bouche, tanique, élégant et souple.

Bourgueil Cuvée Jean Carmet – Bouvet Ladubay

Assemblage : cabernet franc et cabernet sauvignon

Cerise et griotte au nez.

Léger en bouche, charnu.

Chinon Clos des Marronniers – Baudry-Dutour

Cépage : cabernet franc

Frais et puissant au nez ; baies rouges, groseille et griottes.

En bouche, cerise, framboise et touche de réglisse.

Finale persistante sur le cacao.



Sancerre classique – Michel Girard

Cépage : Pinot noir

Premier nez assez discret avec des notes grillées et toastées. Le nez s'ouvre sur un profil plus fruité de fond de tarte myrtilles et cassis associé aux épices, poivre et muscade. Arômes de laurier et de sauge qui apportent une touche de fraîcheur à l'ensemble.

Attaque en bouche souple, bouche tendre et charnue. Impression de sucrosité avec des notes de cerise et de quetsches ; finale chaleureuse avec des amers renforcés par le goût des épices et des notes grillées.

Vin chaleureux, épices et notes grillées.

Sancerre vieilles vignes – Michel Girard

Cépage : Pinot noir

Odeurs profondes torréfiées et vanillées, puissance aromatique avec des senteurs de tarte aux fruits rouges, de cerise noire ainsi que des notes de laurier.

Attaque en bouche dans la souplesse avec des arômes de fruits noirs compotés et vanillés. Montée en puissance de la structure, soutenue par une trame épicée et fumée. Finale prolongée par une note caramélisée.

Fruits noirs grillés, vin puissant.

Chinon Château de la Grille - Baudry-Dutour

Cépage : cabernet franc

Nez : sous-bois et fruits noirs.

En bouche, note de vanille et de poivre.



Les vins rouges

Le vignoble Auxerrois

Irancy – Courtet

Pinot noir et César (maximum 10 %)

Un vin vrai, charpenté où le fruit et la jeunesse ont toute leur place.

Irancy fût de chêne – Domaine Verret

Pinot noir et César (maximum 10 %)

Au nez, cerise, griotte et sous-bois.

En bouche, accent floral et épices.

Irancy Palotte – Domaine Verret

Pinot noir et César (maximum 10 %)

Le plus connu des climats d'Irancy et aussi le plus fin. Finesse et complexité aromatique, suivies d'une richesse bien équilibrée, un grand moment.

Les Côtes de Beaune (100 % Pinot noir)

Chorey-les Beaune – Domaine Rapet Père et Fils

Le nez : fruits rouges.

Bien structuré en bouche, élégant, rond et fruité.

Santenay Premier cru « Les Gravières » - Domaine Borgeot

Nez de pomme et noisette et en bouche, beurré, toasté.

Savigny les Beaune Premier cru « Aux Fourneaux » - Domaine Rapet Père et Fils

Au nez, arômes de fruits rouges, cerise, framboise, cassis, mûre.

En bouche, fruits à noyau avec nuance de réglisse.

Ladoix Premier Cru Les Corvées- Domaine Gaston et Pierre Ravaut

Nez de fruits noirs et de réglisse. La bouche est suave et les tanins présents mais ronds. Le millésime 2014 permet d'avoir des tanins bien fondus.

Aloxe Corton – Domaine Gaston et Pierre Ravaut

Arômes corsés et généreux (cerises noires). Structure tannique présente mais sans excès. Le millésime 2016 fait vraiment ressortir le caractère de ce vin.

Aloxe Corton Premier Cru – Domaine Gaston et Pierre Ravaut

Vin très équilibré : tanin, acidité, fruité. Note un peu épicée, poivrée et léger nez de griottes.

Chassagne Montrachet Premier cru Clos Saint Jean – Domaine Borgeot

Au nez : griottes, noyaux de cerise, groseille, fraise des bois.

En bouche, soyeux, complexe et aromatique.

Beaune Premier Cru Les Cent Vignes – Château de Meursault

Le nez dégage de puissants arômes de fruits rouges mûrs comme la cerise. En bouche, il montre une texture charnue et une grande puissance aromatique. Belle longueur en bouche accompagnée par des tanins soyeux.

Volnay Premier Cru Les Santenots – Jean-René Nudant

Le nez : qualité qui saute aux narines avec un bouquet fin et complexe évoquant les petits fruits rouges, soutenus par un boisé discret. La qualité se confirme dans un palais opulent, velouté mais frais, étiré dans une finale puissante qui révèle des tanins encore fougues.

Volnay Premier Cru Clos des Chênes – Château de Meursault

Notes de fruits noirs et d'épices avec une matière charnue et des tanins bien présents. Grand vin de garde.



Les vins rouges

Les Côtes de Nuits (100 % Pinot noir)

Hautes Côtes de Nuits – Jean-René Nudant

Le nez : à la fois expressif, franc et raffiné, associe la griotte fraîche et les fruits rouges. Tendre et fraîche, la bouche évolue tout en finesse et en longueur, et laisse le souvenir d'un vin gai et harmonieux.

Côtes de Nuits village – Domaine Gaston et Pierre Ravaux

Vin fruité aux arômes de fruits noirs, mûres et cassis. Bel équilibre des tanins et de l'acidité.

Chambolle Musigny Les Frémières – Domaine Roux

Le nez : violette et fruits rouges.

En bouche, fin et charnu, soyeux.

Vosnes Romanée – Jean-René Nudant

Le nez : grenat brillant, ce vin a des évocations de fruits rouges et noirs (cerise, cassis) et un joli boisé souligné à peine. Souple, il laisse une impression d'harmonie et d'élégance, mais les tanins en finale méritent de se fondre.

Corton-Bressandes Grand Cru – Jean-René Nudant

Seul grand cru rouge de la Côte de Beaune. Vin puissant qui sait réserver des trésors d'élégance et de complexité. Chair ferme et vigoureuse en bouche avec des accents floraux.

Gevrey-Chambertin Premier Cru Bel Air – Château de Marsannay

Nez fin et équilibré qui présente une agréable complexité où l'on retrouve des notes de petits fruits mûrs. La bouche dévoile cette opulence parfumée avec une matière charnue et généreuse.

Les Côtes Chalonnaises

Rully « Les 4 Vignes » - Domaine Michel Briday

Cépage :

Nez sur note de cerise et groseille, avec tanin.

Rully Premier cru « Champs Cloux » - Domaine Michel Briday

Cépage :

Nez floral et myrtille, tanin fin, croquant et charmeur.

Les vins d'Alsace

Pinot Domaine Moltès

Cépage : pinot noir.

Le nez : fruits rouges avec touche de boisé.

En bouche, tanique et aromatique.

Les vins de Cahors

Château Pineraie – Cuvée du Musée

Cépage : malbec et merlot

Nez : puissance aromatique à dominante de fruits rouges et noirs, mûre confiturée.

En bouche, note de torréfaction et de violette, charpenté et charnu.

Finale de réglisse noir.

Les vins de la Corrèze

Gamade – Côteaux de la Vézère – IGP de Brive

Assemblage : 72 % pinot noir, 17 % merlot, 12 % cabernet franc

Au nez, très fruité, fruits rouges, griotte, prune et épices.

Vif, léger, coulant, équilibré en bouche. Une finale franche et une belle longueur.

Les vins rouges

Les vins du Beaujolais (100 % Gamay)

Fleurie – Domaine des Fonds

Nez très floral de fruits rouges, pivoine.
Bouche : fruité, tanins souples et soyeux.

Fleurie Beauregard Rochegres

Dense et complexe : fruits noirs très mûrs, épices douces, pivoine.
Finale fraîche et soyeuse.

Saint-Amour – Domaine des Fonds

Très expressif au nez, avec des fruits noirs, de la mûre.
En bouche, fruité, avec une fin de bouche très persistante.

Moulin à Vent - Domaine des Fonds

Nez intense, fruits noirs, poivre et épices. Fruité en bouche, puissant et tannique, finale sur les épices.
Morgon Les Charmes – Domaine Bel Avenir
Charpenté, riche, puissant, exprimant si bien son terroir qu'on se dit de lui qu'il « Morgonne ».

Juliéas Les Capitants – Domaine Bel Avenir

Parfum sensuel et intense. Son jus sapide et profond se croque plus qu'il ne se boit.

Chénas Grand Guinchay – Domaine Bel Avenir

Le nez : fruité et floral, épice de chêne.
Charnu et fruité en bouche, note de Bourgogne.

Les vins de la Vallée du Rhône

Crozes-Hermitage – Courbis – Domaine Pradelle

Cépage : 100 % Syrah
Au nez, les fruits rouges et le réglisse prédominent sur un fond légèrement boisé.
La bouche est équilibrée et on retrouve ces notes sur des tanins souples et bien fondus.

Crozes-Hermitage « Les Hirondelles » - Domaine Pradelle

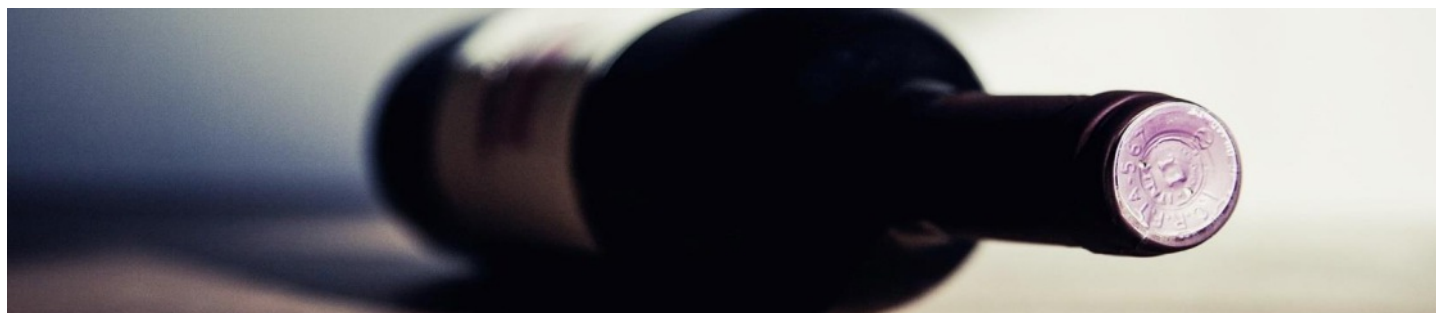
Cépage : 100 % Syrah
Au nez, fruits rouges et noirs, poivre et réglisse prédominent avec une bonne intensité.
La bouche est équilibrée et on retrouve ces notes sur des tanins souples et bien fondus.

Saint-Joseph – Domaine Pradelle

Cépage : 100 % Syrah
Au nez, les fruits rouges, la cerise kirschée et le réglisse prédominent avec une bonne intensité.
Long et puissant en bouche.

Cornas Champelrose – Domaine Courbis

Cépage : 100 % Syrah
Au nez, fruits noirs, mûre et cerise, avec une note de sous-bois et de poivre.
Puissant et charpenté en bouche.



Les vins rouges

Les vins de Bergerac

Assemblage : merlot, cabernet franc, cabernet sauvignon, malbec



Clos des Verdots – David Fourtout

Assemblage : 75 % Merlot, 15 % Cabernet sauvignon et 10 % Malbec

Tanins souples et soyeux.

Pécharmant – Château du Rooy

Le nez : fruits rouges et sous-bois.

En bouche : attaque franche et puissante, légèrement épicé.

Château Les Tours des Verdots – David Fourtout

Assemblage : 47 % Merlot, 28 % Malbec, 18 % Cabernet sauvignon et 7 % Cabernet franc

Nez boisé, bouche dense, épicée, tendue, fraîche, serrée, bonne matière.

Grand Vin Les Verdots – David Fourtout

Assemblage : 70 % Merlot, 20 % Cabernet franc, 8 % Cabernet sauvignon et 2 % Malbec

Les vins du Languedoc et du Roussillon

Le Tio-Tio Côtes catalannes – Domaine Trilles

Assemblage: 60 % cabernet sauvignon, 20 % syrah, 20 % grenache noir.

Jolie couleur rouge étincelant aux fins arômes d'épices qui procurent beaucoup de plaisir en bouche.

Calignan Côtes catalannes – Domaine Trilles

Cépage : 100 % Carignan.

Couleur rubis intense. Nez de fruits rouges frais. Arômes primaires de framboise, cassis. Vin gourmand, tout en plaisir.

L'Initiation – Côtes du Roussillon – Domaine Trilles

Assemblage: 50 % grenache noir, 30 % mourvèdre, 10 % syrah, 10 % carignan.

Saveurs de fruits rouges intenses, belle structure et beaucoup de tenue en bouche pour accompagner magrets de canard, viandes rouges ou fromages affinés.

Faugères Les Collines – Bio

Nez fruité de garrigue, de menthe fraîche avec des tanins puissants.

Terrasses du Larzac – Lambrusques – BIO

Assemblage: 70 % syrah, 20 % grenache noir, 10 % carignan.

Nez puissant de fruits noirs, de thym et de menthe fraîche.

En bouche, des notes poivrées et de réglisse, associées aux tannins, assurent une bonne garde à ce vin.

Incantation - Côtes du Roussillon – Domaine Trilles

Assemblage: 60 % syrah, 20 % grenache noir, 15 % mourvèdre, 5 % carignan.

Beaux reflets rubis, nez bien mûr aux parfums méditerranéens de tapenade. Tanin, fraîcheur et un fond d'épices poivrées.

Pic Saint Loup Bergerie – Domaine de l'Hortus

Frais, puissant, ample avec un bouquet complexe cassis, garrigue, poivre noir, laurier, réglisse.

Clos des Fées

Assemblage: Carignan, grenache, syrah et mourvèdre

Au nez : fruité, griottes, mûre, cassis et violette, avec une teinte grillée et d'épices.

En bouche : puissant et généreux. Cassis et épices.

Les vins rouges

Les vins du Bordelais

Château Trois Moulins

Fruité, gourmand, élégant avec des notes de fruits noirs, une bouche juteuse, élégante, des petites touches de poivrons légères pour une finale fruitée.



Château Cambon La Pelouse

Assemblage : 54 % Merlot, 42 % Cabernet sauvignon et 4 % Petit Verdot

Couleur sombre, intense et belle. Nez fruité, intense, frais et mûr. Bouche charnue. Vin délicieux, fondant au palais, s'achevant sur une bonne longueur à la tannicité enveloppée. Vin épais et puissant mais qui reste frais. Très bien équilibré, très aromatique.

L'Aura de Cambon - Margaux

Assemblage : 50 % Cabernet sauvignon et 50 % Merlot

Bouquet floral et généreux, sorbet à l'orange teintée de fruits rouges, cassis, violette. Palais bien équilibré avec une acidité croustillante, élégant, persistant avec un trait d'épices. Vin très bien fait et sophistiqué.

Sirène Giscours – Margaux

Assemblage : Cabernet sauvignon, Merlot, Cabernet franc et Petit Merlot

Le nez : fruits rouge cerise, groseille, cannelle et épices.

La bouche : souple, harmonieuse, beau final, vin rond, chaleureux, fin et élégant.

Le Baron de Branne – Margaux

Assemblage : Cabernet sauvignon, Merlot, Cabernet franc et Petit Merlot

Cerise et cassis au nez. Notes d'épices et de torréfaction.

Harmonieux en bouche, fin et élégant.

Château Ségur de Cabanac – Saint Estèphe

Assemblage : Cabernet sauvignon, Merlot, Cabernet franc, Petit Verdot

Le nez : fruits mûrs cassis, violette.

La bouche : tanins, bouquet complexe.

La Dame de Montrose – Saint Estèphe

Assemblage : Cabernet sauvignon, Merlot, Cabernet franc, Petit Verdot.

Le nez : fruits mûrs, réglisse et épices.

Puissant en bouche et grande longueur.

Sarget de Gruaud Larose – Saint Julien

Assemblage : Cabernet sauvignon, Merlot, Cabernet franc, Petit Verdot, Malbec

Le nez : myrtille, mûre, tabac brun, griotte, cacao, pruneau.

La bouche : élégant, ferme et puissant, féminin.

Connétable de Talbot – Saint Julien

Assemblage : Cabernet sauvignon, Merlot, Cabernet franc, Petit Verdot, Malbec

Le nez : griotte, cacao, mûre.

La bouche : élégant, ferme et puissant, féminin.

Petit Lion de Las Cases - Saint Julien

Assemblage : Cabernet sauvignon, Merlot, Cabernet franc, Petit Verdot, Malbec.

Le nez : myrtille, pruneau, vanille et caramel.

En bouche, fin et soyeux.

Les vins rouges

Les vins du Bordelais

Château Lacoste Borie – Pauillac

Assemblage : Cabernet sauvignon, Cabernet franc et Merlot

Au nez, un bouquet complexe et délicat ; notes de griottes, fruits rouges, vanille, cuir, épices, réglisse.

En bouche, corsé, puissant, charpenté.

Château Croizet Bages – Pauillac

Assemblage : Cabernet sauvignon, Cabernet franc et Merlot

Au nez : puissant et délicat, cassis, épices, réglisse.

En bouche, corsé et charpenté.

La Parde de Haut Bailly – Pessac Léognan

Assemblage : Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Merlot, Malbec et Petit Verdot

Le nez : fruits rouges bien mûrs avec note florale de violette, pain grillé.

En bouche, arômes de fruits secs, de sous-bois et de confiture.

Château Carbonnieux – Pessac Léognan

Assemblage : Cabernet sauvignon, Cabernet franc, Merlot, Malbec et Petit Verdot

Le nez : fruits rouges, aromatique, touche de fumé et de cuir.

En bouche, arômes de fruits confis, de sous-bois et de terre chaude.

Château Boutisse – Saint Emilion grand cru

Assemblage : Merlot, Cabernet franc, Cabernet sauvignon

Le nez : petits fruits rouges, bois neuf, figue, pruneaux cuits, amandes grillées.

En bouche, richesse aromatique, vin généreux, charpenté, souple et charnu.

Petit Figeac – Saint Emilion grand cru

Assemblage : Merlot, Cabernet franc, Cabernet sauvignon

Le nez : fruité, griottes, groseille, cassis et mûre.

En bouche, note d'épices et de pain grillé, fleur , cacao.

Les vins rosés

Côtes Catalanes Lafage

Nez légèrement iodé, frais, épicé et minéral. Bouche sur le fruit et les épices, avec belle rondeur finale.

Côtes de Provence Jolies Filles prestige

Bel équilibre entre rondeur et fraîcheur en bouche. Avec ses arômes gourmands de fraise, la fraîcheur des agrumes et la douceur des fruits exotiques. Une vraie bombe !





www.latabledeturlot.com