

Réf.	Dénomination	année	Cépages	Notes	Vins et mets & accord parfait
2 A	Graves de Vayres Château Durand Bayle Bordeaux	2015	Merlot, Cabernet	Ample et finement boisé, tanins présents mais soyeux, beau fruit, finale longue et racée. Potentiel de garde : 10 ans.	viandes rouges et gibiers Accord parfait: râble de lièvre à la royale
2 G	Syrah « Les Epices » Pays d'Oc Domaine « Les Yeuses »	2018	Syrah 100%	Nez de fruits rouges bien mûrs, bonne structure en bouche tout en restant gourmand, long et délicatement épicé en finale tout en restant gourmand. Style_: Fruits Rouges / Rondeur	viandes en sauce, saveurs épicées, viandes grillées Accord parfait : avec une pièce de bœuf sauce au poivre
2 E	L'Allée d'Oliviers Pays d'Oc Domaine « Les Yeuses »	2018	Merlot, Cabernet Franc	Notes poivrées et mentholées. Bouche ronde aux tanins « sérieux » et veloutés à la fois. Style : Structuré / Fruité	grillades, gibiers Accord parfait : avec un civet de marcassin
2 H	« Terre de Safres » Luberon Domaine « Le Novi » Bio	2019	Grenache, Syrah, Cinsault	Arômes de garrigue, beau volume en bouche, fruit croquant, concentré et d'une fraîcheur étonnante. Style : Fruits Rouges / Fraîcheur	viandes rouges natures Accord parfait : avec un magret de canard aux figues
2 B	« Les Bulliat » Bourgogne Château de la Durette	2018	Gamay	Nez délicatement épicé, bouche ronde, tanins fins. Potentiel de garde : 5 ans. Style : Fruits Rouges / Souplesse	viandes rouges, gibiers Accord parfait : avec un filet de biche
2 C	« Fidélité » Chénas Château de la Durette	2018	Gamay	Alliance réussie d'un fruité irrésistible et d'un élevage savamment dosé. Style : Fruits Rouges / Epices	viandes rouges en sauces Accord parfait : avec un bon steak/frites/salade
2 D	« Exception » Régnié Château de la Durette	2019	Gamay	Millésime hyper gourmand. Du fruit, du fruit et encore du fruit ! Et une belle matière. Style : Fruits Rouges / Souplesse	viandes blanches et rouges « natures » Accord parfait : avec un waterzooi
2 I	« Confidence » Côtes du Rhône Domaine Fond Croze	2019	Grenache, Syrah	Rond et charmeur à l'attaque, puissant et opulent en milieu de bouche, finale longue. Coup de cœur assuré ! Style : Fruits noirs / Epices	viandes rouges en sauces Accord parfait : avec des carbonades

VINS ROUGES d'ITALIE

Réf.	Dénomination	année	Cépages	Notes	Vins et mets & accord parfait
2 J	Negroamaro IGP Puglia Domaine Angiuli	2019	Negroamaro	Nez de fruits rouges, bouche articulée autour d'un trame tannique délicate. Souple et charmeur. <u>Style</u> : Fruits Rouges / Fraîcheur	plats de pâtes, préparations tomatées, viandes blanches Accord parfait : avec une escalope parmigiana
2 K	Primitivo – IGP Puglia Domaine Angiuli	2019	Primitivo	Puissance et gourmandise réunies en un vin avec beaucoup de panache et un équilibre remarquable. <u>Style</u> : Fruits Rouges / Rondeur	viandes rouges natures Accord parfait : avec un bistecca alla fiorentina
2 L	“Maccone” Primitivo IGP Puglia Domaine Angiuli	2019	Primitivo	Nez de fruits compotés, bouche ample et généreuse, tanins mûrs et longueur incroyable. Potentiel de garde : 10 ans et plus. <u>Style</u> : Fruits mûrs / Structuré	viandes en sauce, préparation sucrée-salée Accord parfait : avec un magret de canard aux figues

VINS BLANCS de France & d'Italie

3H	Chardonnay IGT Veneto Azienda Agricola Gorgo (Italie) BIO	2019	Pinot Grigio	Chardonnay bien typé, non boisé. Nez fleuri, bouche fraîche à l'attaque, jolies notes d'agrumes. <u>Style</u> : Fruité / Fraîcheur	apéritif, entrées fraîches/délicates Accord parfait : avec une salade caprese
3D	Viognier - Pays d'Oc Domaine « Les Yeuses »	2019	Viognier 100%	Nez très expressif sur des notes de fruits exotiques, bouche riche à l'attaque, finale gourmande et sans lourdeur. <u>Style</u> : Fruité / Rondeur	poissons et viandes blanches en sauces, fromages à pâtes dures Accord parfait : avec un waterzooï
3E	« Terre de Safres » - Luberon Domaine « Le Novi » Bio	2019	BourboulencVermentino, Grenache Viognier	Nez aux accents sudistes, notes confites à l'attaque contrastant avec une fraîcheur bien présente, finale étonnante de minéralité. <u>Style</u> : Fruité / Fraîcheur	préparations de poissons les plus fines Accord parfait : avec un filet de rouget barbet sauce à l'anis étoilé
3F	«Envie de Joÿ » Côtes de Gascogne Domaine de Joÿ (Sud-Ouest)	2018/ 2019	Colombard, Gros Manseng, Ugni Blanc	Rafraîchissant à l'attaque, notes de pêches blanches et beau volume en milieu de bouche, finale nette et salivante. <u>Style</u> : Fruité / Fraîcheur	poissons froids et fumés, crustacés, apéritif Accord parfait : avec une assiette norvégienne
3G	Graves Château Carbon d'Artigues Bordeaux	2018	Sémillon, Sauvignon blanc, Sauvignon gris	Nez intense sur des notes d'agrumes, une bouche ample et fruitée terminant sur une belle longueur minérale. <u>Style</u> : Sec / Vif / Fruité	tartare de poisson, crustacés, fromage de chèvre Accord parfait : avec un tartare de saumon parfumé aux agrumes

VINS BLANCS du Brabant wallon					
Réf.	Dénomination	année	Cépages	Notes	Vins et mets & accord parfait
3A	« Le Blanc » IGP Domaine de Mellemont Brabant wallon	2019	Müller Thurgaur 100%	Notes de fruits jaunes, pêches, mirabelles, abricots et une pointe de banane. Style : doux et rond avec une belle acidité	apéritif, poissons blancs, volaille en sauces, fromages légers Accord parfait : cabillaud sauce mousseline
3B	« La Toussaint » IGP Domaine de Mellemont Brabant wallon	2018	Müller Thurgaur 100%	Notes de groseille blanche, une légère amertume de pamplemousse, la fleur blanche et la frangipane Style : rond et long en bouche avec une pointe d'acidité	apéritif, crustacés, poissons blancs, fromages légers Accord parfait : homard froid et mayonnaise au safran
3C	« La Cuvée du verger des moines » IGP Domaine de Mellemont (Brabant wallon)	2018	65% Siegerrebe et 35% cépage Ortega	Notes de muscat et de pamplemousse ainsi que d'herbe fraîche Style : aromatique	apéritif, fromages légers, desserts Accord parfait : salade de chèvre chaud au miel

DECOUVERTE

5 A	Carton de 6 bouteilles 75 cl 4 rouges 2 blancs	<p>4 x Rouges:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 x « Exception » - Régnié Château de la Durette (ref 2D) • 1 x Syrah « Les Epices » - Pays d'Oc Domaine « Les Yeuses » (ref 2 G) • 1 x - « Terre de Safres » Luberon - Domaine « Le Novi » Bio (ref 2 H) • 1 x - Primitivo – IGP Puglia - Domaine Angiuli ref –2K <p>+ 2x Blancs:</p> <ul style="list-style-type: none"> • 1 x « Terre de Safres » - Luberon -Domaine « Le Novi » Bio ref 3 E • 1 x Chardonnay IGT - Veneto Azienda Agricola Gorgo (Italie) BIO ref 3 H
-----	--	--

Réf.	CHAMPAGNE: CHANOIR Yves & Fils à Nogent l'Abbesse		
1 A	Brut	Blanc de Blancs	75 cl
1 B	Brut	Blanc de Blancs	37,5 cl
1 C	Brut	Blanc de Blancs	Millésime 2012 - 75 cl
1 D	Brut	Blanc de Blancs	Magnum 150 cl
1 E	Extra Brut	Blanc de Blancs	75 cl
1 F	Demi Sec	Blanc de Blancs	75cl
1 G	Brut Rosé		75 cl
1 H	Brut Rosé		37,5 cl

SAUMON FUME ref 4 B

Saumon norvégien : Saumon tranché - sous vide - livraison à partir du 20/12/2020 (1 Kg +/- 10%)