



vous invite
à découvrir



ses VINS
& FROMAGES !

DU 4 SEPTEMBRE AU 15 OCTOBRE

la 6ème bouteille

à **-50%**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé.
A consommer avec modération



Vin de tous les jours

CHÂTEAU LES MIAUDOUX
AOP Bergerac sec blanc 12° 75cl

Vin blanc
du Sud-Ouest

Un vin aux saveurs exhubérantes.

A propos du domaine : Depuis l'installation en 1986, Gérard Cuisset s'est dirigé vers l'élaboration de vins de qualité. Cela passe par la maîtrise de la culture de la vigne, travail du sol, des rendements limités.

Nombre de personnes travaillant sur l'exploitation : Gérard et Nathalie Cuisset exploitants, et 3 personnes à plein temps.

Surface du domaine et terroir : 25 Ha. Les Cépages blancs de 25 ans d'âge moyen, sont plantés sur les côteaux argilo-calcaires exposés Sud - Sud-Ouest, qui confèrent leur typicité aux blancs secs, et résistent bien à la sécheresse.

Bio depuis (1er

millésime certifié) : 2006

Nouveau

COUPS
DE CŒUR



Photo non contractuelle

Appellation Bergerac Sec d'Origine Protégée.

Millésime : 2013 **Degré :** 12%.

Cépages : Sémillon 50 %, Sauvignon 45 % et Muscadelle 5 %.

Dose de SO2 total : 78 mg/l.

Vendanges : Mécaniques.

Vinification : Macération pelliculaire, débouillage, fermentation à basse température afin d'extraire les arômes et élevage sur lies fines avec batonnage.

Dégustation : Vin limpide, brillant, de couleur jaune avec de légers reflets verts. Nez expressif avec une attaque franche avec une bonne montée du fruit. Equilibre remarquable et finale persistante. Belle mise en valeur des raisins, beaucoup de fraîcheur.

Accords/mets/Vins : Apéritifs, poissons, fruits de mers. Il peut aussi être apprécié en dehors des repas, entre amis.

Température de service : 8 à 10 °C.

Garde : 2 ans afin d'apprécier pleinement tous ses arômes.

Prix unitaire : **4 € 95** la Bout.

Prix unitaire (**CARTON de 6**) : **4 € 54** la Bout.

Code article : CM 5002

Vin de partage

CHÂTEAU LES MIAUDOUX
AOP Côtes Bergerac blc doux 11.5°
75cl

Vin moelleux
du Sud-Ouest

Succès garanti pour ce vin "sucré" d'un
excellent rapport qualité / prix.

A propos du domaine : Depuis l'installation en 1986, Gérard Cuisset s'est dirigé vers l'élaboration de vins de qualité. Cela passe par la maîtrise de la culture de la vigne, travail du sol, des rendements limités.

Nombre de personnes travaillant sur l'exploitation : Gérard et Nathalie Cuisset exploitants, et 3 personnes à plein temps.

Surface du domaine et terroir : 25 Ha. Ce vin provient de vignes de 40 ans d'âge moyen, plantées sur les côteaux argilo-calcaires exposées Sud- Sud-Ouest.

Bio depuis (1er millésime certifié) : 2006

Nouveau

COUPS
DE CŒUR



Photo non contractuelle

Appellation Côtes de Bergerac Blanc d'Origine Protégée.

Millésime : 2012 **Degré :** 11,5%.

Cépages : Sémillon 85% sauvignon 15%. - Cuvée

Dose de SO2 total : 211 mg/l.

Vendanges : Mécaniques.

Vinification : Macération pelliculaire, débouillage, fermentation à basse température afin d'extraire les arômes. Et élevage sur lies fines avec batonnage.

Dégustation : Vin limpide avec des reflets dorés. Note de fruits blancs du verger, suivi d'une attaque franche. Le fruit et la douceur donne le caractère d'un très bon vin blanc fruité et frais.

Accords/mets/Vins : En apéritif, avec un poisson en sauce, ou en dessert.

Température de service : 8 à 10 °C.

Garde : 4 à 5 ans

Prix unitaire : **5 € 95** la Bout.

Prix unitaire (**CARTON de 6**) : **5 € 45** la Bout.

Code article : CM 5003



Vin d'exception

PAUL COULON ET FI . Dan et Fred Coulon
AOP Châteauneuf du Pape blanc 14°75cl

**Vin blanc
de la Vallée
du Rhône**

Un vin original d'une belle complexité en bouche.

A propos du domaine : La famille COULON, propriétaire du Domaine de Beurenard depuis plus de 7 générations, propose aujourd'hui ses vins 'Dan & Fred COULON'. Les vins 'Dan & Fred COULON' sont nés de l'envie de proposer un produit sur mesure aux consommateurs attentifs aux messages Bio, Santé et Bien-être mais aussi au lien avec le vigneron-producteur directement établi sur l'étiquette.

Nombre de personnes travaillant sur l'exploitation : 12 personnes gérés par les frères Coulon Daniel & Frédéric.

Surface du domaine et terroir : 66 ha.

Bio depuis (1er millésime certifié) : 2010 pour le bio et 2011 pour la Biodynamie.

Nouveau

**COUPS
DECEUR**

En précommande
uniquement
pas de réassort
possible

demeter
Biodynamie



Appellation Châteauneuf du Pape d'Origine Protégée.

Millésime : 2013 **Degré :** 14%.

Cépages : Clairette 30%, Genache blanc 20%, Bourboulenc 25%, Roussane 22%, Picpoul + Picardan 3%.

Dose de SO2 total : 89 mg/l.

Vendanges : Manuelles avec sélection des raisins.

Vinification : Égrappage. Pressurage pneumatique. Fermentation à température contrôlée. Conservation sur lies fines quelques mois avant la mise en bouteilles au domaine. Élevage en cuve et une partie en fûts de chêne.

Dégustation : Vin d'une belle couleur or brillante. Le nez est très aromatique avec des notes florales délicates en même temps. La bouche est très fraîche, équilibrée, d'une grande complexité. L'attaque est onctueuse et une finale sur la minéralité caractéristique.

Accords/mets/Vins : Idéal en apéritif dînatoire. Idéal avec une salade de crabe, ou un risotto de saint-jacques. Accompagne très bien les fromages de chèvre.

Température de service : 14°C.

Garde : Prêt à boire ou peut se garder 5 ans

Prix unitaire : 24 € 80 la Bout.

Prix unitaire (CARTON de 6) : 122 € 73 la Bout.

Code article : CO 8005

Vin de tous les jours

CHATEAU DE L'OU. "I love l'Ou"
IGP Côtes Catalanes blanc 13.5° 75cl

**Vin blanc
du Languedoc -
Roussillon**

Un vin atypique aux belles notes de fruits.

A propos du domaine : Le domaine a été acheté en 1998 et a été converti immédiatement en agriculture biologique. Il compte 30 hectares d'un seul tenant à 10 km au sud de Perpignan. La vinification est assurée par Séverine BOURRIER et l'aspect viticulture par son mari, Philippe. Le domaine est situé à à 10 km au sud de Perpignan et à 6 km sur des sols de marnes alluvionnaires, posées sur les terrasses de la rivière asséchée du Réart.

Nombre de personnes travaillant sur l'exploitation : 4 personnes travaillent sur le domaine dont Séverine et Philippe BOURRIER gérants.

Surface du domaine et terroir : 40 ha. Sols marnes alluvionnaires.

Bio depuis (1er millésime certifié) : 2 001

Nouveau

**COUPS
DECEUR**

Photo non contractuelle



Côtes Catalanes Indication Géographique Protégée.

Millésime : 2013 **Degré :** 13,5%.

Cépages : 75% Grenache blanc 75%, Grenache gris 20%, 5% Viognier.

Dose de SO2 total : 85 mg/l.

Vendanges : Manuelles en cagettes.

Vinification : En cuve inox, macération pré fermentaire de 5 jours à 5°C puis fermentation entre 14° et 16° pour travailler le fruit et la fraîcheur.

Dégustation : La robe jaune aux reflets dorés incite à la dégustation. Le nez est frais, marqué par les fleurs blanches et des notes d'agrumes. La bouche est pleine avec des notes de citron frais, d'abricot. Un vrai bouquet de fruits blancs

Accords/mets/Vins : Idéal à l'apéritif, sur des crustacés crus ou cuits.

Température de service : 8°C.

Garde : 2 ans à 3 ans.

Prix unitaire : 5 € 35 la Bout.

Prix unitaire (CARTON de 6) : 4 € 90 la Bout.

Code article : CO 8005



Vin d'exception

DOMAINE D'ANGLAS . Esprit de la Garrigue
AOP Languedoc rouge 13° 75cl

**Vin rouge
du Languedoc -
Roussillon**

Un vin 'sans soufre ajouté' aux arômes flatteurs.

A propos du domaine : Le Domaine d'Anglas est un vignoble qui s'épanouit dans un écrin de verdure : 12 ha de vignes entourés de 113 ha d'une nature authentique et belle ; sous la triple influence de la Méditerranée, des montagnes Cévenoles et du plateau du Larzac. Ce Domaine est mené par Carole et Roger Gaussorgues. Après de gros travaux de défrichement, de nouvelles parcelles sont apparues sur des terrains à fort potentiel. Ils ont choisi en 1999 de cultiver leurs vignes en Agriculture Biologique. Ils continuent et développent encore aujourd'hui l'accueil au Domaine avec une boutique de vente de leurs vins et des hébergements de qualité.

Nombre de personnes travaillant sur l'exploitation : 1 personne Mr Gaussorgues Roger propriétaire, viticulteur.

Surface du domaine et terroir : 12 Ha. Sols argilo-calcaire gravette.

Bio depuis (1er millésime certifié) : 1999 1ère année de conversion.

Nouveau

**COUPS
DECEUR**



Photo non contractuelle

Appellation Languedoc d'Origine Protégée.

Millésime : 2010 **Degré :** 13%.

Cépages : Syrah 60% Grenache 40%.

Dose de SO2 total : 10 mg/l.

Vendanges : Manuelles.

Vinification : La vinification est entièrement artisanale et naturelle, **sans ajout de soufre.**

Dégustation : Robe sombre et lumineuse à la fois. Nez flatteur de confiture de mûre et de poivre avec une pointe de balsamique. Bouche à l'attaque ample, pleine et veloutée .

Accords/mets/Vins : A mettre en carafe 1/2 h avant de déguster. Accompagne très bien pintade aux aïelles, magret de canard ou agneau grillé.

Température de service : 17°C.

Garde : Prêt à boire ou se garde de 5 à 10 ans

Prix unitaire : 10 € 95 la Bout.

Prix unitaire (CARTON de 6) : 10 € 04 a Bout.

Code article : DA 5001

Vin de partage

DOMAINE DE MAYRAC . Arinamo le Fantasque
IGP Hte vallée de l'Aude rouge
13.5°75cl

**Vin rouge
du Languedoc -
Roussillon**

L'Arinamo : un cépage original...

A propos du domaine : Le domaine de Mayrac est une exploitation viticole de 35 ha située au sud de la France en région Languedoc Roussillon dans l'aire d'appellation de Limoux. Le vignoble a été repris et restructuré en juillet 2000 par Laurent Vives qui a remodelé l'encépagement et travaillé l'élevage des vins. L'objectif : des cuvées concentrées dans lesquelles le terroir et les cépages s'expriment pleinement et l'élaboration de cuvées haut de gamme.

Nombre de personnes travaillant sur l'exploitation : 5

Surface du domaine et terroir : 30 Ha.

Bio depuis (1er millésime certifié) : 1987

Permanent



Photo non contractuelle

Vin de Pays Haute Vallée de l'Aude.

Millésime : 2010 **Degré :** 13,5%.

Cépages : Arinamo 100%.

Note de Cépage : L'Arinamo a été obtenu par Pierre Marcel Durquéty de l'INRA de Bordeaux en 1956 par le croisement de Merlot et de Petit Verdot. Recommandé ou autorisé dans la plupart des départements du Sud et de l'Ouest de la France et particulièrement dans la zone méditerranéenne, il couvre environ 150ha. Il est assez vigoureux, régulier et résiste bien à la pourriture grise.

Dose de SO2 total : 43 mg/l.

Vendanges : Manuelles.

Vinification : Fermentation traditionnelle en cuve avec 12 jours de macération. Elevage en barriques de chêne durant 10 mois.

Dégustation : Les arômes d'épices et de fruits compotés introduisent ce vin riche avec du volume, du gras. Une texture moelleuse et intense en un vin gourmand et généreux.

Accords/mets/Vins : Viandes rouges, rôtis de viande rouge, fromages...

Température de service : 18°C.

Garde : 10 ans

Prix unitaire : 7 € 45 la Bout.

Prix unitaire (CARTON de 6) : 6 € 83 la Bout.

Code article : MY 0405

"L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération"



"L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération"



Vin de partage

DOMAINE DE LA FUYE . Philippe Elliau
AOP Saumur Puy notre Dame
rouge 13.5° 75cl

Vin rouge
du Val de Loire

Un saumur charpenté et de belle concentration.

A propos du domaine : Domaine créé par Eugène Elliau dans les années 60 et repris par son fils Philippe en 1981. Conversion et label bio en 2001. Spécificité : la filtration sur terre. Le vin est mélangé en continu à de la terre filtrante qui est retenue sur un tamis et qui fixe ainsi les particules contenu dans le vin.

Nombre de personnes travaillant sur l'exploitation : un ouvrier et Mr Philippe Elliau Gérant et vigneron, Mme Heydon-elliau Véronique co-gérante

Surface du domaine et terroir : 12 Ha.

Bio depuis (1er millésime certifié) : 2001

Nouveau

Médaille de bronze, millésime bio 2013

Liger d'argent 2013 au concours des vins du Val de Loire.

Citation Guide Hachette de vins 2014



Photo non contractuelle

Appellation Saumur Puy-Notre-Dame d'Origine Protégée.

Millésime : 2011 **Degré :** 13,5%.

Cépages : Cabernet Franc 100%. - Cuvée les 30 Boisselées.

Dose de SO2 total : 40 mg/l.

Vendanges : Manuelles.

Vinification : Macération de 25 jours en cuve inox. Décuvage et malolactique en cuve pendant un mois puis soutirage avec aération. Élevage en cuves avec soutirages réguliers.

Dégustation : Robe pourpre aux reflets violacés. Le nez est très aromatique typé fruits rouges et noirs, avec quelques notes réglissées. La bouche est franche, la trame tannique est de bonne qualité. Elle est relevée d'une belle fraîcheur. Jolie harmonie de l'équilibre

Accords/mets/Vins : Se déguste avec des plats de viandes rouges de caractère : gibier, agneau, biche... Il saura se révéler autour de certain fromages comme les pâtes fleuries.

Température de service : 14° - 16°. Un décantage 30 mn avant lui donnera plus d'expression.

Garde : Prêt à boire ou se conserver entre 7 à 10 ans. De cette façon les tanins vont se fondre délicatement avec le

Prix unitaire : 9 € 95 la Bout.

Prix unitaire (CARTON de 6) : 9 € 12 la Bout.

Code article : EL 0101

Vin d'exception

DOMAINE DU TRAGINER
AOP Collioure rouge 14° 75cl

Vin rouge
du Languedoc - Roussillon

Un vin charpenté, fruit d'un travail artisanal.

A propos du domaine : François Deu exploite depuis 1975 le domaine du Tragner constitué de 8 hectares des vignes soigneusement sélectionnées. Vignoble établi en étroites terrasses très ensoleillées. Il travaille les sols à l'aide d'un mulet. Sols de schistes en décomposition du Cambrien. Plongeant littéralement dans la Méditerranée, le terroir de la côte Vermeille est sans doute l'un des plus spectaculaires.

Nombre de personnes travaillant sur l'exploitation : 4 (gérant JF DEU)

Surface du domaine et terroir : 8 HA. Vignoble établi en étroites terrasses très ensoleillées. Sols de schistes en décomposition du Cambrien.

Bio depuis (1er millésime certifié) : 1997

Permanent

En précommande uniquement pas de réassort possible



Photo non contractuelle

Appellation Collioure d'Origine Protégée.

Millésime : 2010 **Degré :** 14%.

Cépages : Grenache noir 25%, Carignan noir 25%, Mourvèdre noir 25%, Syrah 25%. - Cuvée vieillie en foudre .

Dose de SO2 total : 33 mg/l

Vendanges : Manuelles.

Vinification : Egrappage du raisin puis macération de 21 jours avec remontages journaliers. Vinification à température contrôlée. Vieilli en foudre pendant 8 mois.

Dégustation : Robe profonde, grenat. Nez net, aux accents de fruits à l'eau-de-vie sur fond floral et d'olive noire. Bouche d'une belle fraîcheur qui tempère la puissance.

Accords/mets/Vins : Acompagne les viandes rouges, les gibiers, des plats typiques tels que paëlla, couscous, cassoulet ainsi que les fromages.

Température de service : A température ambiante.

Garde : 2 à 8 ans.

Prix unitaire : 15 € 45 la Bout.

Prix unitaire (CARTON de 6) : 14 € 16 la Bout.

Code article : CO 8005



Vin de tous les jours

LOUIS FABRE . Saint Michel le grand
AOP Corbières rouge 13.5° 75cl

Vin rouge
du Languedoc -
Roussillon

Un excellent rapport qualité prix.

A propos du domaine : Situé en plein cœur des Corbières le Château ST MICHEL LE GRAND a été construit sur une villa gallo-romaine. Son vignoble s'étend sur une terrasse du début quaternaire exposé au midi. Dès 1605, des documents attestent que la Famille Fabre, du latin "Faber", forgeron, cultivait déjà la vigne dans les Corbières. En 1950, André Fabre épouse Jacqueline Baldy, dont la famille est installée depuis 1763 à coté de Béziers, au domaine de la Grande Courtade. En 1982, Louis Fabre reprend le flambeau. Il vit avec sa famille à Luc sur Orbieu.

Nombre de personnes travaillant sur l'exploitation : 4 salariés + le gérant Louis Fabre.

Surface du domaine et terroir : 70 Ha. Sols argilo-calcaires et galets roulés de la terrasse de la Cruscadès.

Bio depuis (1er millésime certifié) : 2011

NOUVEAU

Photo non contractuelle



Appellation Corbières d'Origine Protégée.

Millésime : Millésime 2012 puis 2013 **Degré :** 13,5%.

Cépages : Syrah 45%, grenache 15%, Carignan 30%, Mourvèdre 10%.

Dose de SO2 total : 57 mg/l sur millésime 2012 et 29 sur millésime 2013.

Vendanges : Manuelles.

Vinification : Vinification en grains entiers du Carignan et Grenache, et macération longue avec égrappage pour le Syrah et le Mourvèdre. Macération de 20 jours thermo régulée.

Dégustation : Vin à la belle robe rubis aux reflets violets et au nez intense de tapenade et d'épices. En bouche, c'est un vin concentré, soyeux, épicé aux arômes de griotte. Finale soutenue, longue avec des tanins présents mais enrobés sur des notes de bois de santal.

Accords/mets/Vins : Côtelettes d'agneau grillées ou un tartare de bœuf.

Température de service : 18° C.

Garde : 4 à 5 ans.

Prix unitaire : 5 € 25 la Bout.

Prix unitaire (CARTON de 6) : 4 € 81 la Bout.

Code article : LF 1007

Vin de partage

GILLES LOUVET/CLVD . Domaine de Fontanilles
AOP Faugères rouge 13.5° 75cl

Vin rouge
du Languedoc -
Roussillon

Excellent rapport qualité prix d'une petite appellation.

A propos du domaine : Gilles Louvet propose uniquement des vins 100% issus de l'agriculture biologique. Leur mode de production est basé sur le respect de l'environnement et des milieux naturels. Fontanilles signifie « les petites sources » en Occitan. Le vignoble est à cheval sur une faille qui draine l'eau depuis le Mont Caroux. Il y a une dizaine de puits aux alentours du vignoble.

Surface du domaine et terroir : Coteau orienté plein Est avec essentiellement des vieilles vignes. Terroir de schistes typique du Faugérois ; terres acides et peu fertiles. Situé dans un site à l'environnement très préservé (commune de Lenthéric faisant partie du Parc naturel Régional du Haut Languedoc).

Bio depuis (1er millésime certifié) : 1993.

Nouveau

Photo non contractuelle



Appellation Faugères d'Origine Protégée.

Millésime : 2012 **Degré :** 13,5%.

Cépages : Syrah 50%, Grenache 20%, Carignan 20 %, Mourvèdre 10 %.

Dose de SO2 total : 100 mg/l.

Vendanges : Manuelles.

Vinification : Egrappage à réception. Encuvage et macération traditionnelle d'environ 3 semaines en moyenne. Température de fermentation entre 20 et 25 °C. Fermentation en levures autochtones. Elevage sans bois en cuverie béton.

Dégustation : Couleur très soutenue d'un rouge vif avec un léger reflet tuilé. Nez intense très typé Faugères aux notes de fruits noirs, de cuirs et d'épices. La bouche est concentrée et pleine avec une importante masse tannique enrobée par un bon volume.

Accords/mets/Vins : A conseiller sur une cuisine traditionnelle de terroir, gibiers et fromages au caractère affirmé.

Température de service : 18°C.

Garde : 5 ans

Prix unitaire : 5 € 95 la Bout.

Prix unitaire (CARTON de 6) : 5 € 45 la Bout.

Code article : BR 0463



Vin de partage

CHATEAU BOUSQUETTE
AOP Saint Chinlan rouge 14° 75cl

Vin rouge
du Languedoc -
Roussillon

Un vin de partage aux notes épicées.

A propos du domaine : Le Domaine, à Cessenon à 15km au nord-ouest de Béziers, fut la propriété de l'Abbaye de Fontcaude jusqu'à la Révolution Française. A cette époque, elle fut acquise par le sieur Moustelou de Cessenon, auquel succéda une longue lignée de vigneron, dont la famille Fabre-Ginouilhac qui s'en occupa jusqu'en 1996. Dès 1996, séduits par la région, Eric et Isabelle Perret, vigneronnes suisses, passionnés eux aussi de culture biologique, reprennent le domaine et le restructurent progressivement pour en faire un domaine reconnu dont les vins sont régulièrement primés.

Nombre de personnes travaillant sur l'exploitation : Eric et Isabelle Perret gérant. Plus deux personnes à plein temps.

Surface du domaine et terroir : 25 Ha.

Bio depuis (1er millésime certifié) : 1972.

NOUVEAU



Photo non contractuelle

Appellation Saint Chinian d'origine Protégée.

Millésime : 2011 **Degré :** 13,5%.

Cépages : Mourvèdre 35%, Syrah 30%, Grenache 25%, Carignan 10%. Cuvée tradition.

Dose de SO2 total : 46 mg/l pour millésime 2011 et 60 mg/l (avant mise en bouteille) pour millésime 2012

Vendanges : Manuelles et mécaniques.

Vinification : Macération entre 10 et 15 jours, pressurage et fermentation malolactique, filtration et mise en bouteille.

Dégustation : Nez plaisant dominé par des notes de fruits mûrs et d'épices. Bouche ronde et plaisante.

Accords/mets/Vins : Viandes rouges, plats en sauce, cuisine épicées et fromages.

Température de service : 17° à 18°C.

Garde : 3 à 5 ans

Prix unitaire : **6 € 45** la Bout.

Prix unitaire (**CARTON de 6**) : **5 € 91** la Bout.

Code article : CB 0002

Vin de tous les jours

MAISON TERROIRS VIVANTS . Les Terrelles
IGP Oc Cabernet sauvignon rouge 13°
75cl

Vin rouge
du Languedoc
Roussillon

Un vin de cépage très accessible.

A propos du domaine : Monsieur et Madame Frelin avaient repris des propriétés familiales (en bio depuis 1966) dans le Languedoc Roussillon et dans le Bordelais en y rattachant une société de négoce. En 1982 Jacques Frelin a créé dans l'Hérault, la maison des TERROIRS VIVANTS ne conservant que l'activité de négoce, avec un espace stockage, d'assemblage et de mise en bouteille.

Nombre de personnes travaillant sur l'exploitation : 6 personnes et Jacques Frelin.

Bio depuis (1er millésime certifié) : 1982

NOUVEAU



Photo non contractuelle

Vin de Pays d'Oc Languedoc

Millésime : Millésime 2012 puis 2013 **Degré :** 13%

Cépages : 100% Cabernet Sauvignon.

Dose de SO2 total : 78 mg/l sur millésime 2012 et 61 mg/l sur millésime 2013.

Vendanges : Mécaniques.

Vinification : Macération traditionnelle longue avec éraflage et contrôle des températures.

Dégustation : Vin d'un rouge foncé avec des reflets tuilés. Le nez est caractéristique du cépage (poivrons) et fruits noirs (cassis et mûres). La bouche est grasse et équilibrée. Arômes de chocolat noir et de légères notes fumées.

Accords/mets/Vins : Accompagne merveilleusement des oeufs Cocottes aux épinards, une poêlée de brocolis au tofu, une viande grillée accompagnée de tian de légumes d'été. Se déguste également en apéritif avec une tartine de tapenade ou des petits chaussons au chèvre et aux figues.

Température de service : 16/18°C.

Garde : Prêt à Boire ou Garde: 2 à 4 ans.

Prix unitaire : **4 € 00** la Bout.

Prix unitaire (**CARTON de 6**) : **3 € 67** la Bout.

Code article : TV 1000



Vin de partage

CHATEAU DE L'OU. "I love l'Ou"
IGP Côtes Catalanes rouge 14° 75cl

Vin rouge
du Languedoc -
Roussillon

Un vin présentant une belle persistance en bouche.

A propos du domaine : Le domaine a été acheté en 1998 et a été converti immédiatement en agriculture biologique. Il compte 30 hectares d'un seul tenant à 10 km au sud de Perpignan. La vinification est assurée par Séverine BOURRIER et l'aspect viticulture par son mari, Philippe. Le domaine situé à 10 km au sud de Perpignan et à 6 km d'Elne est donc de façon homogène sur des sols de marnes alluvionnaires, posés sur les terrasses de la rivière asséchée du Réart.

Nombre de personnes travaillant sur l'exploitation : 4 personnes travaillent sur le domaine dont Séverine et Philippe BOURRIER, gérant.

Surface du domaine et terroir : 40 Ha. Sols Marnes alluvionnaires.

Bio depuis (1er millésime certifié) : 2001

Permanent

Photo non contractuelle



Côtes Catalanes Indication Géographique Protégée.

Millésime : 2011 puis 2012 **Degré :** 15%.

Cépages : Carignan 60% et Cabernet Sauvignon 40%.
Cuvée I love l'Ou.

Signe particulier : L'Ou" en Catalan, signifie "l'oeuf" en Français : c'est le nom du lieu-dit où se trouve la propriété car une résurgence de forme ovoïde a permis pendant longtemps de faire boire les mulets et les troupeaux de la région.

Dose de SO2 total : 92 mg/l sur millésime 2011 et 92 mg/l sur millésime 2012.

Vendanges : Manuelles en cagettes.

Vinification : Macération pré-fermentaire à basse température.

Dégustation : Nez légèrement régressé avec des petits fruits noirs, très belle fraîcheur et gourmandise en bouche qui laisse une belle persistance aromatique.

Accords/mets/Vins : Apéritifs, grillades, plats épicés (tajine, couscous...)

Température de service : 8 °C.

Garde : 1 à 3 ans

Prix unitaire : **5 € 65** la Bout.

Prix unitaire (**CARTON de 6**) : **5 € 18** la Bout.

Code article : CO 8001

Vin de partage

VINS ET ORGANIC PR . Empiria
DOC Bardolino rouge 12° 75cl

Vin rouge
d'Italie

Un vin italien au prix abordable.

A propos du domaine : Situé près de Pescantina dans la Valpolicella entre Vérone et le lac de Garda, Vin& Organic Products est une coopérative qui produit des vins issus de l'agriculture biologique depuis l'année 2000. Dans le but de s'orienter vers une démarche plus respectueuse de l'environnement, ils ont favorisé la naissance de l'agriculture biologique dans la région Veneto afin de préserver la bonne santé de la terre et de ses habitants avec des produits de qualité.

Nombre de personnes travaillant sur l'exploitation : 2 personnes Lanza Alessandro et Fusina Paolo.

Surface du domaine et terroir : 15 Ha.

Bio depuis (1er millésime certifié) : 2000.

NOUVEAU

Photo non contractuelle



Appellation Bardolino d'Origine Protégée

Millésime : 2013 **Degré :** 12%.

Cépages : Corvina 55%, Rondinella 35%, Molinara 10%.

Dose de SO2 total : 100 mg/l.

Vendanges : Manuelles.

Vinification : Vinification traditionnelle en cuve inox à température contrôlée.

Dégustation : Vin à la couleur rouge rubis avec un parfum délicat de notes de fruits.

Accords/mets/Vins : Convient bien avec de la charcuterie, viandes et fromages jeunes.

Température de service : Servir à 18-20°C.

Garde : 1 à 2 ans

Prix unitaire : **5 € 80** la Bout.

Prix unitaire (**CARTON de 6**) : **5 € 32** la Bout.

Code article : MA 7503



Vin de partage

DOMAINE DES CEDRES

AOP Côtes du Rhône rouge 13° 75cl

Vin rouge
de Vallée
du Rhône

Le côtes du Rhône : une appellation incontournable.

A propos du domaine : Le domaine a été créé en 1936 par Louis ROUSSEL. Après quelques années d'apprentissage aux côtés de son grand-père, c'est en 1970 que Dominique PONS perpétue la tradition familiale et reprend le domaine. Cela fait désormais plus de 40 ans que Dominique et son épouse cultivent leur vignes en bio. Le vignoble est composé de parcelles situées en plaine, mais aussi en coteaux ou semi-coteaux sur des terres argilo-calcaires et caillouteuses.

Surface du domaine et terroir : 17 Ha. Vignes en coteaux et semi coteaux sur sol argilo-calcaire et caillouteux.

Bio depuis (1er millésime certifié) : Vignes cultivées en Agriculture biologique depuis 1973.

Permanent



Photo non contractuelle

Appellation Côtes du Rhône d'Origine Protégée.

Millésime : 2012 puis 2013 **Degré :** 13%.

Cépages : Grenache : 65 % - Carignan : 15% - Syrah 20%.

Dose de SO2 total : 59 mg/l pour millésime 2012 et 38 mg/l (avant mise en bouteille) pour millésime 2013.

Vendanges : Mécaniques.

Vinification : Traditionnelle, cuvaison 10 jours en cuves.

Dégustation : Vin charpenté aux arômes de fruits rouges-

Accords/mets/Vins : Accompagne les viandes rouges et fromages.

Température de service : Servir entre 15 et 17°C .

Garde : 3 à 5 ans

Prix unitaire : **5 € 90** la Bout.

Prix unitaire (**CARTON de 6**) : **5 € 40** la Bout.

Code article : DC 2002

Vin de tous les jours

BASSAC SARL . Famille Delhon

IGP Côtes Thongue syrah rge 13.5°

Vin rouge
du Languedoc -
Roussillon

Un 100% syrah aux belles notes de fruits noirs.

A propos du domaine : Situé à Puissalicon, petit village médiéval du Languedoc, à égale distance de Béziers, Pézenas et Bédarieux, le Domaine BASSAC cultive avec la même passion depuis plusieurs générations, la propriété familiale. Il a été reconverti à la fin des années 1980 par Louis, Pierre et Henri Delhon. Les vignes du Domaine Bassac réparties autour des communes de Puissalicon et de Thézan les Béziers, couvrent environ 80 hectares de sols d'une grande diversité.

Nombre de personnes travaillant sur l'exploitation : Mr Delhon et 11 personnes.

Surface du domaine et terroir : 85 Ha.

Bio depuis (1er millésime certifié) : 1990.

Permanent



Photo non contractuelle

Appellation côtes de Thongue d'Origine Protégée.

Millésime : 2011 puis 2012 **Degré :** 13,5%.

Cépages : Syrah.

Vendanges : Mécaniques.

Vinification : Vinification traditionnelle en cuves inox.

Dégustation : Vin toasté et fumé avec des arômes de fruits noirs. La bouche est charnue et bien équilibrée.

Accords/mets/Vins : Volailles en sauce, viandes rouges, charcuterie et des fromages.

Température de service : 16 à 18°C

Garde : 3 à 5 ans

Prix unitaire : **5 € 35** la Bout.

Prix unitaire (**CARTON de 6**) : **4 € 90** la Bout.

Code article : DB 1010



Vin d'exception

EUGENE MEYER

AOP Gewurztraminer blanc 13.5° 50cl

**Vin blanc
liquoreux
d'Alsace**

Un vin biodynamique aux notes d'agrumes marquées.

A propos du domaine : Famille de viticulteurs depuis 1620 à Berghotz près de Guebwiller dans le sud de l'Alsace. Eugène Meyer, a converti le vignoble à l'agriculture biologique et très rapidement à la biodynamie en 1969 suite à une intoxication causée par un produit de traitement (il est resté aveugle durant 3 semaines). Convaincu, son fils François a continué dans la même voie.

Nombre de personnes travaillant sur l'exploitation : 4 personnes

Surface du domaine et terroir : 13 ha.

Permanent

SCOUPS
DECEUR

En précommande
uniquement
pas de réassort
possible

Biodynamie

Photo non contractuelle



Appellation Alsace d'Origine Protégée.

Millésime : 2009 **Degré** : 13,5%.

Cépages : Gewurztraminer 100%.
Cuvée vendanges tardives.

Dose de SO2 total : 202 mg/l.

Vendanges : Manuelles.

Vinification : Les raisins sont ramassés manuellement à l'apogée de leur maturité. La fermentation a lieu en cuve.

Dégustation : Belle robe bouton d'or avec un nez très puissant aux arômes d'agrumes et de fruits exotiques.

Accords/mets/Vins : En conclusion d'un repas d'exception.

Température de service : 10 à 12°C.

Garde : 15 ans.

Prix unitaire : 21 € 95 la Bout.

Prix unitaire (CARTON de 6) : 20 € 12 la Bout.

Code article : DC 2002

"L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération"

