



Vins divins

**CHÂTEAU LYONNAT  
EMOTION 2010  
LA CUVÉE PRESTIGE**

« Emotion » du domaine est un pur merlot provenant des vieilles vignes du plateau calcaire. Issue d'une sélection drastique à la vigne et au chai, elle effectue ses fermentations malolactiques en barriques neuves et bénéficie d'un élevage de 18 mois en fût. D'une robe grenat dense aux reflets violette, la cuvée Emotion se distingue par son nez intense de fruits noirs et rouge, d'épices... 22,45€.



**BOURGOGNE  
ALIGOTÉ 2014 -  
DOMAINE FICHET**

Un vin blanc sec, fruité et frais. Un bon équilibre avec une belle longueur en bouche.



Très rafraichissant, parfait à l'apéritif avec un jambon persillé ou un caviar d'aubergine mais également en accord avec des huîtres et autres produits de la mer ou il transcendera les notes iodées et salines. Température de service : 9/10°C. 6 €.

**BOURGOGNE  
ALIGOTÉ 2013 -  
CAVES BAILLY  
LAPIERRE**

Vin blanc sec à la structure soutenue : une onctuosité marquée liée à la fraîcheur de l'aligoté. En bouche, des notes de pêche se dégagent. Idéal sur des carpaccios de poissons crus, des poissons grillés ou des cuisses de grenouilles à la crème de cresson. 6,50 €.



**BOURGOGNE  
ALIGOTÉ 2014 -  
DOMAINE MICHEL  
SARRAZIN ET FILS**

Un vin sec et fruité avec une certaine rondeur en bouche. Parfait à l'apéritif, il accompagnera tout aussi bien un repas : fruits de mer, charcuterie mais également viandes blanches ou en fin de repas sur des fromages frais ou secs (fromages d'alpages et chèvres du Centre). Servir à 10/12°C - 7 €



**AURELIUS 2012  
SAINT ÉMILION  
GRAND CRU**

Merlot 85 %, Cabernets 15 %, robe grenat, chatoyante, nez complexe et intense, torréfié et vanillé, une pointe d'eucalyptus, doucement épicé cardamome et safran, fruité cerise noire et myrtille, puis des notes de tabac noir et de poivre. Bouche harmonieuse et ronde, des tanins épicés et polis pour accompagner magret de canard grillé, pièce de bœuf, porc aux pruneaux. 21,00 € - Union de Producteurs de Saint Émilion - Tél : 05 57 24 70 71



**ASTROLABE MALBEC  
CAHORS - VINOVALIE**

Malbec 100 %, robe rubis sombre, nez boisé et élégant aux arômes de fruits rouges mûrs fraise-framboise, de fleurs pivoine-giroflée-violette, de caramel, d'épices douces cacao-vanille cannelle. Bouche ample, dense et profonde, une trame fine, une structure harmonieuse entre des tanins mûrs et un joli support acide, une finale empyreumatique. Avec un foie de veau et sa purée truffée, rôti de veau et crosnes, chèvre sec... 9,60 € - Tél : 05 63 57 18 10



**CAVE DES  
VIGNERONS DE  
TUTIAC**

Petit Verdot pour petite robe grenat. Nez épicé muscade-poivre, une touche minérale et de la mûre. Bouche gourmande et croquante, finale longue et épicée-reglisse. Avec un rôti de marcassin aux fruits, pintade, beaufort ou coulommiers. 13,95 € - Tel : 05 57 32 48 33



**IN A BOTTLE -  
CHÂTEAU LAJARRE  
ÉLÉONORE 2012 -  
BORDEAUX  
SUPÉRIEUR**

Robe intense violette. Nez expressif, complexe, de petits fruits noirs kirschés, agrémenté de notes toastées, de tabac blond. La bouche est tout en rondeur et en volume avec un gras qui enrobe les tanins : classique et élégant sur une finale cerise et chocolat. 6,60 € - Tél : 05 57 41 08 69



**CHÂTEAU SAINT  
NICOLAS 2012  
CADILLAC CÔTES DE  
BORDEAUX**

Nez élégant et poudré, des arômes de fruits noirs et cerise, de cèdre, une touche de cacao amer. Bouche harmonieuse et souple, des tanins serrés, doucement fruitée et épicée, jolie fraîcheur et fine amertume en finale. 9,30 € - Tél : 05 56 76 72 37



**COULY-DUTHEIL LA  
DILIGENCE 2014  
CHINON ROUGE**

Cabernet franc 100 %, robe pourpre, nez intense et complexe de fruits noirs confits, de raisin et de cerise. Bouche puissante et fondue, dominée par les épices puis des arômes de cèpe, très belle harmonie et longueur. Accords : velouté de potimarron au boudin noir, rôti de veau aux champignons d'automne, brie de Meaux. 9,30 €. www.coulydutheil-chinon.com



**LE VERRE ET LA CARAFE PAPE CLÉMENT 1252 PAR  
BACCARAT**

Le Château Pape Clément, Grand Cru Classé de Graves, lance sa carafe et son verre 1252. Pour cette création exceptionnelle, Bernard Magrez le propriétaire de Château Pape Clément, et de trois autres Grands Crus Classés de Bordeaux, a choisi un partenaire qui partage les mêmes valeurs d'exigence, d'excellence à la française, la Cristallerie Baccarat. La carafe et le verre Pape Clément 1252 sont en vente respectivement au prix de 1150 € et de 320 € dans les caves Bernard Magrez de Paris et Bordeaux.



**CHÂTEAU DE MALIGNY  
2014 - CHABLIS 1<sup>ER</sup> CRU  
FOURCHAUME**

Chardonnay 100 %, robe or pâle, limpide et brillante, à nuance argentée. Nez intense, fruité brugnol et pomme, une touche d'ananas et de raisin, puis noix fraîche, noisette, brioche et une note minérale. Bouche harmonieuse entre une grande fraîcheur, du poivre blanc, une note citronnée jusqu'à la finale suave avec une terrine de saint jacques, bar au fenouil, chèvre frais aux fines herbes. 16,70 €. www.durup-chablis.com



**GUILBAUD FRÈRES  
CHÂTEAU DE LA  
PINGOSSIÈRE 2014 -  
MUSCADET SÈVRE ET  
MAINE AOC**

Robe jaune soutenue, aux légers reflets verts, brillante et limpide. Au nez, une corbeille de fruits exotiques à chair jaune (mangue, ananas, pamplemousse) presque confits. L'attaque en bouche est ample avec une belle matière sur des tanins fins et élégants. Une finale aux notes iodées. A marier aux poissons de mer ou de rivière en sauce ou à la plancha, fromages de vache à pâte molle. 7,06 €. www.guilbaud-muscadet.com



**TERRE DE MURIER  
2014 - ARDÈCHE  
IGP - VIGNERONS  
ARDÉCHOIS**

Merlot 100 %, robe rouge grenat soutenu. Nez aromatique et fin, fruits noirs cassis, fruits à l'eau de vie, chocolat, réglisse. En bouche, frais, fruité, rond et fondu, tanins fins, ample et persistant. Avec un filet de bœuf bordelaise, navarin. 5,50 € chez les meilleurs cavistes. BP 8 - 07120 Ruoms - Tél : 04 75 39 98 00



**DIAMANT ROUGE 2012  
- CÔTES DU RHÔNE  
VILLAGE - CELLIER DES  
GORGES DE L'ARDÈCHE**

Robe rouge violet soutenu. Nez intense et frais, fruits noirs, myrtille, cachou, crème de cassis, épices. En bouche, fruité, riche et équilibré, discrètement corsé, tanins présents mais fondus. Sur des viandes rouges grillées, mixed grill. 10,00 € en caveaux, cavistes, CHR. Quartier de la gare - 07700 Saint Marcel d'Ardèche - Tél : 04 75 04 66 83



**ACKERMAN SECRET  
DES VIGNES SANCERRE  
BLANC 2014**

Robe jaune pâle avec des reflets verts. Nez complexe de notes de citron, de pamplemousse, puis de fruits mûrs pêche et mangue. Bouche franche, riche et ronde fruitée mangue et fruit de la passion; finale longue et riche. Avec des Saint-Jacques aux agrumes, crevettes thaï, tarte aux légumes, sole meunière ou grillée au citron, chèvre cendré. 16,50 €.



**ACKERMAN SECRET DES VIGNES BONNEZEUX 2013**

Robe dorée, nez aux arômes fruités mangue et papaye, abricot, melon, confiture de coing et de poire William. Bouche fraîche, entre sucrosité et acidité, épices-poivrées et zestes d'agrumes confits, longue finale acidulée. A l'apéritif avec des toasts au foie gras, puis velouté de foie gras poêlé aux raisins, blancs de volaille sauce crèmeuse agrumée, poisson blanc thaï au lait de coco en feuille de banane, chaurouce, roquefort ou fourme d'Ambert. 16,90 €. Tél : 02 41 53 03 10



**CHÂTEAU DU MOULIN-À-VENT 2012**

Gamay robe grenat ambrée. Nez fin, fumé, fruits rouges framboise et fraise des bois, floral violette, bâton de réglisse, noix fraîche, cardamome, avec une note de terre humide. Bouche harmonieuse et fine. Ses plats : épaule d'agneau rôtie aux herbes, gigot de sept heures, cailles aux raisins, soupe de fraises au poivre, brillat-savarin aux truffes ou morbier, tarte aux fruits rouges. 16,20 € chez les meilleurs cavistes.



**DOMAINE HAUT-LIROU - L'ESPRIT 2011 - AOP LANGUEDOC -  
PIC SAINT-LOUP**

Robe grenat dense avec une note ambrée. Nez gourmand, complexe et épice curcuma, muscade, poivre de Sichuan et clou de girofle, ainsi que des fruits confiturés fraise et myrtille, une note de cuir, de la noix fraîche, des fleurs séchées, des nuances de caramel, de réglisse et griotte, une pointe de truffe. Bouche puissante et fondue, belle palette aromatique, des tanins veloutés, vin harmonieux, frais et persistant. Avec une côte de bœuf, terrine de canard, daube, saint-nectaire, moelleux au chocolat ou un pain-perdu aux fruits rouges. 25 € - Domaine Haut-Lirou - 34270 Saint Jean de Cuculles - Tél : 04 67 55 38 50



**MAS DU  
NOTAIRE - MON  
ACTE 2011 - AOP  
COSTIÈRES DE  
NÎMES**

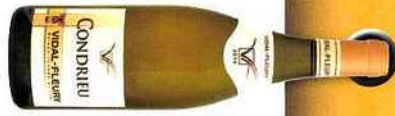
70 % Syrah, 20 % Grenache et 10 % Mourvèdre, robe grenat dense. Nez suave et fruité de cerise « clafoutis », des épices douces, une touche minérale, et du pruneau confit. Bouche gourmande et poivrée, une touche florale de giroflée, assez longue avec un boisé élégant, fondu en finale. Avec un faisan rôti, tajine de poulet aux fruits secs et aux pruneaux, beaufort, coulommiers ou vieux comté, gâteau au chocolat noir. 25 € - 30600 Gallician Vauvert - Tél : 04 66 35 03 00





**VIDAL-FLEURY  
CONDRIEU 2014**

100 % Vignier, robe jaune pâle, nez fruité et frais d'abricot mêlé d'une touche florale et d'une note de noisette et d'amande. Bouche vive puis structurée avec des arômes puissants d'abricot et de pêche. Une bonne longueur, une persistance aromatique et une finale toute en douceur à l'apéritif, Saint-Jacques, poissons en sauce à base de citron, fromage de brebis doux



**SAINT JOSEPH  
ROUGE 2013**

100 % Syrah, robe rouge profond aux reflets sombres, signe d'un vin riche. Nez fruité et croquant : cassis, épices (muscade et poivre), eucalyptus, et des notes minérales. Bouche fraîche et tannique, un équilibre gourmand entre le fruit et l'épice, une touche boisée et une grande longueur. Accorder aux viandes rouges, gibiers à plumes, fromages gras de caractère - Tel : 04 74 56 10 18



**CLOS FORNELLI - LA  
ROBE D'ANGE - AOC  
VIN DE CORSE**

Cuvée élaborée exclusivement à partir du cépage Corse Sciaccarellu sans équivalent hors de l'île. Belle robe brillante, rubis clair. Nez aromatique intense sur des notes d'épice, de poivre, de rose, de fruits rouges caractéristique du Sciaccarellu. De la longueur, sur fond de maquis et d'épices... A déguster sur du poisson grillé, des viandes blanches grillées, un tagine... 9,50€.



**ROUGE INDIGÈNES  
D'ANTAN - LA  
GERMINOISE**

Lyonnais. Cépage : Gamay qui s'accorde si bien aux charcuteries Lyonnaises, Jambon cru, Salades lyonnaises, cochonnaille, grillade de viandes blanche ou rouge, fromages de chèvres et de vaches à pâte molle. Dessert : tarte aux myrtilles - 9,50 €. Le Bouc et La Treille - 82 chemin de la Tour Rislser - 69250 Poleymieux au Mont d'Or - Tél : 04.72.26.07.53



**MAS LA PLANA 2010**

100% Cabernet Sauvignon. Planté en 1966 par Miguel A. Torres, le vignoble s'étend sur 29 hectares du même nom à Pacs del Penedès, à 225 mètres au-dessus du niveau de la mer, dans un sol très profond et bien drainé. Arômes intenses et fruités, avec des notes de pain grillé, de chocolat blanc et d'épices telles que le clou de girofle ou le poivre. Ample et plein dans le palais, ses tannins mûrs augurent d'un avenir radieux et d'un développement exceptionnel. 45 € chez El Bierzo - 29, rue de l'Ouest Paris 14<sup>ème</sup>.



40  
Mas La Plana

TORRES



**COFFRET DES  
COULEURS  
ESCUDO ROJO**

Ludique et éducatif : Baron Philippe de Rothschild dévoile

son vin du Chili avec ce coffret d'initiation au vin par ses couleurs de robe. L'Escudo Rojo trône avec une bouteille 2012, 2 verres et un fascicule sur la palette de couleurs du vin mis en scène comme des rideaux de théâtre successifs : des pages aux différentes nuances de rouge se superposent et mettent en majesté l'écusson couronné d'Escudo Rojo, la traduction espagnole de RoteSchild, « Ecusson Rouge ». Pour reconnaître par exemple la robe sombre et intense d'une teinte chaude qui indique la puissance et la maturité d'un vin encore jeune. 25 €

**CHÂTEAU GIGOGNAN  
LES VIGNES DU  
PRIEURÉ 2014**

Tout en fruit. Son bouquet délicatement

floral et ses saveurs gourmandes font de ce Côtes du Rhône un parfait blanc d'apéritif qui charme les papilles. Nez franc marqué par des arômes de fleurs d'acacia, d'aubépine, de pêche blanche et d'agrumes. Bouche bien structurée, nette, équilibrée de l'attaque à la finale. A l'apéritif ou en accompagnement de coquillages, de poissons grillés ou en sauce et sur tous les fromages de chèvre. 9,50 € chez les meilleurs cavistes.



**TERRES DES  
TEMLIERS /  
EXPRESSION DU  
CARRIGNAN 2013**

Collioure premium vinifié comme un grand cru

et d'une merveilleuse complexité. Robe grenat aux reflets d'encr, il révèle un nez intense, marqué par les fruits noirs, un bouquet légèrement chocolaté, ample dès l'attaque, séduit par ses tanins présents mais délicieusement harmonisés, sa rondeur, sa puissance bien contenue. 43,16 €.



**LES JAMELLES  
CÉPAGES RARES-  
VERMENTINO**

Pour faire découvrir aux amateurs une sélection

de cépages anciens, oubliés ou juste méconnus, reflétant la richesse du vignoble languedocien. Le dernier né Vermentino ne laisse pas indifférent. Ce vin aux reflets or révèle un nez aux notes florales et s'apprécie particulièrement sur des poissons ou des viandes blanches. On opte pour une truite fumée, un carpaccio de Saint-Jacques ou bien des antipasti. 7 €, chez les meilleurs cavistes.



**CAVE DU ROI  
DAGOBERT - CUVÉE  
DU MILLENAIRE**

A l'occasion du millième anniversaire

de la cathédrale de Strasbourg, la cave du Roi Dagobert a élaboré ce Pinot Gris plein de noblesse. Superbe nez mûr et gourmand, une bouche qui joue avec brio entre fraîcheur et tendresse, se développe harmonieusement avec ampleur jusqu'à une longue finale fruitée et vive qui la rend digeste. Magnifique sur un foie gras, un homard grillé à la mangue, une dinde farcie, un vacherin ou un vieux comté. 11 €.





**AOC FITOU - CHÂTEAU DES NOUVELLES VIEILLES VIGNES 2012**

La plus ancienne appellation du Languedoc est uniquement dédiée à des rouges gorgés de soleil. Son nez frais exprime des arômes intenses de confiture de framboise, de cassis, de violette et de poivre blanc. La bouche délicate aux tanins bien lissés évolue sur une trame bien soutenue par une vivacité fondue. Elle mettra en valeur toutes les viandes rouges grillées. 10 €.



**DOMAINE DE LA MORDORÉE ET SA CUVÉE REINE DES BOIS 2014 (AOC TAVEL)**

Ce rosé unique en France figure parmi les grands vins de gastronomie. Jolie robe rose aux reflets grenat, nez complexe de grenade, de framboise, de rose rouge d'épices et de menthe. La bouche ferme et solidement structurée est à la fois fruitée et épicée, d'une grande fraîcheur. Sa finale longue et pleine est un délice. Les bons accords : une volaille de Bresse rôtie, un canard laqué ou le répertoire de la cuisine thaïlandaise. 14,80 €.



**DANCING BULL ZINFANDEL 2013**

Pour découvrir le cépage emblématique de la Californie aussi appelé « le prince noir du vin américain » avec Dancing Bull Zinfandel. Ses notes de mûre et de cerise séduisent et laissent leur empreinte enveloppante au palais. Avec ses saveurs acidulées de fraise et de framboise, il est de ces rouges suaves et réconfortants accompagnant les soirées passées près de la cheminée. 11,50 € à la Grand Epicerie de Paris



**DANCING BULL SAUVIGNON BLANC 2013**

E. & J. Gallo Winery fait la part belle au Dancing Bull Sauvignon Blanc. Ses notes d'agrumes et de fruits exotiques accompagneront les longues soirées d'hiver. Ses touches de mangue et de goyave s'allient au citron vert, au kiwi, aux herbes fraîches et au buis pour donner au vin toute sa vivacité. Le fruité et la fraîcheur du Dancing Bull Sauvignon Blanc conviennent parfaitement aux plats de poissons et de fruits de mer. 7 € sur [www.cdiscout.com](http://www.cdiscout.com)



**LOUIS M. MARTINI CABERNET SAUVIGNON (SONOMA COUTY)**

E&J Gallo Winery a sélectionné les meilleures parcelles de la région pour la cuvée Louis M. Martini. A base de Cabernet Sauvignon, elle rend hommage à son millésime 2013 ensoleillé. Une cuvée gourmande, un mélange subtil de saveurs accordant le cassis, la prune ou encore le chène caramélisé. Ce rouge s'accordera merveilleusement aux plats de viandes pour un hiver réconfortant. 12,40 € sur [www.mondovino.com](http://www.mondovino.com)



**RANCHO ZABACO ZINFANDEL 2013**

Le Rancho Zabaco est l'expression du cépage emblématique de la région californienne : le Zinfandel. Ses arômes de prunes et de fruits noirs sont une invitation à découvrir les vins de Californie. En provenance de la Napa Valley, ce rouge est l'allié des gibiers rehaussés de petites baies. 15 € sur [www.mondovino.com](http://www.mondovino.com)



**OSTAL CAZES BLANC 2014, PAYS D'OC IGP**

65% Viognier, 25% Marsanne et 10% Roussanne. Robe pâle et brillante aux reflets verts. Nez fin, minéral avec de délicates notes de fleurs blanches. Après agitation, le bouquet dévoile de subtils arômes de pâte de fruit et basilic. Un vin d'un bel équilibre, entre fraîcheur et onctuosité, complété par une finale longue et harmonieuse. Entre 10 et 15 €.



**ECHO DE LYNCH-BAGES 2009**

En 2008, Jean-Charles Cazes rebaptise son second vin Echo de Lynch-Bages, pour mieux affirmer la filiation à ce Grand Cru Classé de Pauillac. Bénéficiant des mêmes soins attentifs de la vigne au chai, Echo est bien dans la ligne de son aîné, doté comme lui de la saveur, l'arôme et la longueur caractéristiques des grands Pauillac. 61% Cabernet Sauvignon, 28% Merlot et 11% Cabernet Franc pour un Pauillac riche et opulent, à la fois souple et puissant. Sa structure tannique mûre et affirmée rappelle que ce millésime est bâti sur une trame de cabernet proche de celle du Grand Vin. Entre 45 et 55 €



**CHÂTEAU D'ISSAN 2011, GRAND CRU CLASSÉ DE MARGAUX**

Un très bon millésime, marqué par l'équilibre, de beaux tanins fondus et vifs, une structure charnue et dense. Un vin charmeur, à la finale puissante et très longue. Château d'Issan 2011 est doté d'une pureté remarquable, d'une texture veloutée. 48 €



**CHÂTEAU ROUBINE INSPIRE ROUGE 2013**

Belle robe d'un grenat profond et brillant. Le nez est d'abord marqué par un boisé élégant, les épices et le cacao, puis révèle des notes de fruits mûrs (cassis, myrtille, figues) et des touches florales (pivoine, violette). En bouche, cette cuvée dévoile un bel équilibre, aux arômes de garrigue, de fruits rouges et noirs et d'épices. Un vin gourmand et charmeur, marqué par la rondeur des tanins. 28 €





**SÉPIA ROUGE 2012 DE MARRENON**

70% Syrah et 30% Grenache noir, Sépia présente une robe foncée aux reflets pourpres. Le nez, fin et élégant, révèle des notes de fruits rouges (myrtille, cassis) et des notes de vanille et de cannelle. La bouche concentrée et équilibrée dévoile des arômes de réglisse, de violette et de fruits rouges, mêlés à un boisé fin et des tanins longs et soyeux. 7,65 €



**BEAUNE CLOS DU ROI - PREMIER CRU 2011 DU DOMAINE DE CHANSON**

100% Pinot noir, des notes de violette sur arômes intenses de confiture de cerise et de groseille sur des nuances poivrées et une touche de tabac. On sent la puissance de la terre dans ce vin qui se révèle sur une belle matière, une texture riche et ciselée. En bouche, le volume monte en puissance et se fond dans des tanins bien construits et un boisé subtil. 37 €.



**CHÂTEAU HAUT-BAILLY 2012 GRAND CRU CLASSÉ DE GRAVES**

Un vin fruité, frais et dense, qui présente des tanins serrés et élégants. Il accompagnera parfaitement une pièce de bœuf ou de veau. Entre 70 et 75 €.



**CHÂTEAU MEYNEY 2012**

Robe soutenue aux reflets violines. Au nez, des notes de cassis et autres petits meyfruits noirs, ainsi qu'une touche épicée légèrement poivrée. On retrouve également des notes boisées, fondues et gourmandes. Révèle une bouche harmonieuse et douce, une cuvée promise à une grande garde. 29 €.



**GEVREY CHAMBERTIN 2013 DU DOMAINE MEO-CAMUZET**

Un vin solide qui dévoile un nez encore discret mais une profondeur perceptible et des notes épicées. Le nez discret mais une profondeur perceptible et des notes épicées. La bouche fraîche a un côté agréablement mentholé, avec un joli équilibre entre texture et tannin. La finale est saline. Ce Gevrey Chambertin n'est pas agressif mais en impose ! 45 €.



**CHÂTEAU GRAND MAYNE 2012**

88% Merlot et 12% Cabernet Franc : robe d'une couleur sombre aux reflets grenat. Au nez aux arômes de fruits frais, cassis, framboise, accompagnés de douces note de chêne. La bouche est pleine et très fruitée, teintée d'arômes de fruits murs. La finale est longue et fraîche avec des touches de graphite laissant augurer à un avenir prometteur. 40 €.



**CHÂTEAU SALETTES CAYENNE 2013**

Une robe profonde d'une couleur noire, un nez complexe aux arômes de fruits noirs, tel que la mûre, le cassis, soutenus par des notes épicées et empreintes aromatiques (fumées, torréfiées). En bouche, l'attaque est franche, nette avec une belle concentration. Les tanins sont encore bien présents mais parfaitement intégrés. La finale est longue, fraîche, minérale et suave. 30 €.



**CHÂTEAU DE FERRAND 2012, GRAND CRU CLASSÉ DE SAINT-ÉMILION**

Texture veloutée, robe réglissée et une trame tout en finesse. Au nez, il exhale des arômes épicés, ses tanins sont fins et soyeux, tout en rond en milieu de bouche. Beau millésime, équilibré et élégant. 38 €.



**CHÂTEAU LARRIVAUX 2011**

Belle robe grenat profond. Au nez, on y retrouve des fruits rouges et des arômes épicés et toastés. En bouche, une structure riche et charnue. La finale marquée par une trame tannique dense et puissante donne à ce vin longueur et caractère. Un vin généreux, équilibré et puissant qui illustre une belle aptitude au vieillissement. 12 €.



**SAINT-VÉRAN LES SENTINELLES 2012**

Robe dorée, intense et délicate. Au nez, on retrouve des arômes de fruits (pêche, poire) et de fleurs blanches (acacia, chevrefeuille). En bouche, ce vin s'équilibre parfaitement entre son onctuosité et son élégante fraîcheur. 14,50 €



**CHÂTEAU DE FONTAINE AUDON SANCERRE BLANC 2014**

La Maison saumuroise Langlois-Château exploite cette propriété de 15 hectares. Sur ce terroir d'exception, le silex impose son style. En bouche, ce vin charnu et ample offre un équilibre idéal pouvant lui permettre de traverser les années. Racé, il sera le compagnon idéal de poissons, crustacés cuits ou crus, mais aussi de fromage de chèvre sec comme des crottins de Chavignol. 17 €.