

Hors tireuses à bière et fûts de bière

30 Km autour de LAVAUUR



**LIVRAISON  
GRATUITE**

CHEZ VOUS SANS CONTACT

**Commande**

**05.63.58.65.91**

**ou**

**contact@laccorddivin.fr**

Vins **Bio / Biodynamie** / Petits Producteurs

*Rapport Prix/Plaisir imbattable*

**Prix similaires en direct**

*Livraison offerte dès 30€*



*Vins de Toutes les Régions Viticoles + étrangers*



*Une Sélection Unique*

**La Boutique de l'Accord Divin – Zone des Cauquillous**

157, rue Léonard de Vinci – ZI Les cauquillous - 81500 Lavour

**Tel : 05.63.58.65.91 Site : caviste-lavour.fr**

**Mail : contact@laccorddivin.fr**

**SIRET : 802885368 00018 RCS Castres TVA : FR 89822 029 468**



# La sélection des vins

Parce que le vin est une Histoire de Femmes et d'Hommes...  
Nous avons sélectionné pour vous, nos vigneronns avec soin, parce qu'ils correspondaient à nos attentes : De **Vrais Producteurs talentueux**, amoureux de leurs vignes et capables de partager leur **savoir faire** et leur **passion**...

Cette sélection se veut le reflet de la diversité et de la richesse des nombreux terroirs français et étrangers, ainsi que **l'authenticité des hommes** qui les ont travaillés, en respectant scrupuleusement la **nature** et les sols.

Issus souvent de l'agriculture **biologique et biodynamique**, ces méthodes de productions et de vinifications permettent d'obtenir des vins aux définitions plus précises, et à la profondeur incomparable.

**Bonne découverte, et surtout soyez curieux ...**

**La Boutique de l'Accord Divin – Zone des Cauquillous**  
157, rue Léonard de Vinci – ZI Les cauquillous - 81500 Lavour  
**Tel : 05.63.58.65.91 Site : caviste-lavour.fr**  
**Mail : contact@laccorddivin.fr**  
**SIRET : 802885368 00018 RCS Castres TVA : FR 89822 029 468**



# Les conditions

- **Service livraison :**

- **Gratuit secteur Lavour et 30km autour, avec un minimum d'achat de 50€. Selon notre tournée de livraison.** *Hors tireuses à bières et fûts*

# Pour passer vos commandes

1. Télécharger le tableau Excel via [ce lien](#).
2. Sur ce fichier, allez dans "**Fichier**" puis "**Télécharger**" et enfin "**Microsoft Excel**".
3. Ouvrez le fichier téléchargé, cliquez sur "**Activer la modification**".
4. Remplissez les **quantités souhaitées**, et renvoyez-nous le tableau par mail.

Ce tableau vous permettra de voir en **temps réel** les nouveautés, ruptures etc. Il est très utile pour vous car celui-ci calcule automatiquement vos sous totaux ainsi que votre total.

# La sélection des vins

## Sommaire

- [Les vins effervescents.....P13](#)
- [Les vins rosés..... P23](#)
- [Les vins blancs secs..... P34](#)
- [Les vins rouges..... P91](#)
- [Les vins blancs moelleux.....P168](#)
- [Les vins étrangers.....P182](#)
- [Les Bières & Softs.....P215](#)
- [Les spiritueux.....P225](#)
- [La distillerie Benoit Serres.....P239](#)
- [Les verres.....P252](#)

# La Tournée des Cépages- Viognier Côtes du Rhône



<b>Appellation</b>	AOC Côtes du Rhône
<b>Type de vin</b>	Blanc sec
<b>Cépage</b>	<b>100% Viognier</b>
<b>Viti/Vinif</b>	Naturelle (Biologique)
<b>Garde</b>	2 ans
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	Vin frais et fruité
<b>Accords mets / vins</b>	Poisson (en sauce), viande blanche, fromages
<b>Conseils et informations</b>	Température de service : <b>12°C</b>



**10€ TTC**

## Le domaine

La collection Jean-Phil Leverd est né de l'imagination de Matthieu & Morgan. L'idée est de faire découvrir les typicités de chaque cépage français. Pour cela, nous nous sommes déplacés dans les régions viticoles françaises afin de sélectionner des vigneron pour élaborer avec eux des cuvées représentatives de leur cépage, totalement exclusives à La Plateforme des vigneron.

### La cuvée

Produit en pressurage direct, la cuvaision se déroule à basse température afin de préserver au maximum les arômes. Cette technique permet de faire ressortir des notes de pêche blanche mêlées à des notes d'agrumes.

# Jean-Phil Leverd – Sauvignon

## Touraine



<b>Appellation</b>	AOC Touraine
<b>Type de vin</b>	Blanc sec
<b>Cépage</b>	<b>Sauvignon</b>
<b>Viti/Vinif</b>	Traditionnelle
<b>Garde</b>	1-3 ans
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	Vin frais et fruité
<b>Accords mets / vins</b>	Apéritif, poisson, crustacé, entrée, cuisine végétarienne
<b>Conseils et informations</b>	Température de service : <b>8-10°C</b>



**10€ TTC**

## Le domaine

Découvrez les typicités de chaque cépage français grâce à **Jean-Phil Leverd**. Nous sommes partis à la rencontre de vignerons sélectionnés dans les **différentes régions viticoles françaises** pour créer avec eux des cuvées représentatives de leur cépage, totalement exclusive à La Plateforme des Vignerons. Nous partageons avec ces vignerons partenaires des valeurs communes : ces vins de "plaisir" sont élaborés dans le respect de leur environnement.

De la puissance d'un Malbec du Sud Ouest, aux épices d'une Syrah de la Vallée du Rhône, jusqu'à la minéralité d'un Sauvignon de Loire, Jean Phil Leverd sera votre guide si particulier car, tombé dans une cuve tout petit, plus aucun cépage n'a de secret pour lui ! Pour un moment de convivialité entre amis ou en famille, un moment de partage épicurien en couple, ou tout simplement pour découvrir le vin en vous faisant plaisir, Jean-Phil Leverd sera votre compagnon idéal... Alors à vos verres, prêts, santé !

### La cuvée

Un sauvignon frais qui sublimerait vos apéritifs, poissons et crustacés. D'une couleur intense, régalez-vous avec ses notes de pamplemousse, fleurs blanches et sa belle finale minérale.

# La Tournée des Cépages- Chardonnay Pays d'Oc

<b>Appellation</b>	IGP Pays d'Oc
<b>Type de vin</b>	Blanc <b>sec</b>
<b>Cépage</b>	<b>Chardonnay</b>
<b>Viti/Vinif</b>	Traditionnelle
<b>Garde</b>	1-3 ans
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	Vin rond et Onctueux
<b>Accords mets / vins</b>	Apéritif, poisson et viande blanche en sauce, fromage.
<b>Conseils et informations</b>	Température de service : <b>8-10°C</b>



## Le domaine

**10€ TTC**

Découvrez les typicités de chaque cépage français grâce à Jean-Phil Leverd. Nous sommes partis à la rencontre de vigneron sélectionnés dans les différentes régions viticoles françaises pour créer avec eux des cuvées représentatives de leur cépage, totalement exclusive à La Plateforme des Vignerons. Nous partageons avec ces vigneron partenaires des valeurs communes : ces vins de "plaisir" sont élaborés dans le respect de leur environnement.

De la puissance d'un Malbec du Sud Ouest, aux épices d'une Syrah de la Vallée du Rhône, jusqu'à la minéralité d'un Sauvignon de Loire, Jean Phil Leverd sera votre guide si particulier car, tombé dans une cuve tout petit, plus aucun cépage n'a de secret pour lui ! Pour un moment de convivialité entre amis ou en famille, un moment de partage épicurien en couple, ou tout simplement pour découvrir le vin en vous faisant plaisir, Jean-Phil Leverd sera votre compagnon idéal... Alors à vos verres, prêts, santé !

### La cuvée

Ce chardonnay rond et gourmand sera parfait pour accompagner vos plats chauds tels que des cassolettes de St Jacques, des poissons en sauce ou du fromage de chèvre frais. Vous apprécierez ses saveurs onctueuses, finement vanillées, aux fruits mûrs.

# Jean-Phil Leverd- Malbec

## Cahors



<b>Appellation</b>	AOC Cahors
<b>Type de vin</b>	Rouge
<b>Cépage</b>	<b>Malbec</b>
<b>Viti/Vinif</b>	Conversion Biologique
<b>Garde</b>	1-5 ans
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	Vin rouge structuré
<b>Accords mets / vins</b>	Cuisine du Sud Ouest, viande rouge, canard, fromage.
<b>Conseils et informations</b>	Température de service : <b>16-17°C</b>



**10€ TTC**

## Le domaine

La collection Jean-Phil Leverd est né de l'imagination de Matthieu & Morgan. L'idée est de faire découvrir les typicités de chaque cépage français. Pour cela, nous nous sommes déplacés dans les régions viticoles françaises afin de sélectionner des vigneron pour élaborer avec eux des cuvées représentatives de leur cépage, totalement exclusives à La Plateforme des vigneron.

### La cuvée

Un Malbec intense à partager en toute convivialité autour d'une cuisine du Sud-ouest et/ou d'une viande rouge. Ses notes de fruits rouges, de réglisse et de prune avec ses tanins ronds et présents séduiront les plus avertis.

# La Tournée des Cépages- Gamay Touraine

<b>Appellation</b>	AOP Touraine
<b>Type de vin</b>	Rouge
<b>Cépage</b>	<b>Gamay</b>
<b>Viti/Vinif</b>	conversion bio
<b>Garde</b>	1-5 ans
<b>Saison</b>	printemps été
<b>Profil gustatif</b>	Frais - framboise fraise
<b>Accords mets / vins</b>	Volailles, charcuterie, fromages légers
<b>Conseils et informations</b>	Température de service : <b>15-16°C</b>
<b>La cuvée</b>	Du fruit, de la gourmandise, de la souplesse et beaucoup de fraîcheur pour très jolie gamay



**10€ TTC**

## Le domaine

La collection Jean-Phil Leverd est né de l'imagination de Matthieu & Morgan. L'idée est de faire découvrir les typicités de chaque cépage français. Pour cela, nous nous sommes déplacés dans les régions viticoles françaises afin de sélectionner des vigneron pour élaborer avec eux des cuvées représentatives de leur cépage, totalement exclusives à La Plateforme des vigneron.

# La Tournée des Cépages

## Pinot noir - Pays d'Oc

<b>Appellation</b>	IGP Pays d'Oc
<b>Type de vin</b>	Rouge
<b>Cépage</b>	<b>Pinot Noir</b>
<b>Viti/Vinif</b>	6 mois en barrique
<b>Garde</b>	1-5 ans
<b>Saison</b>	Printemps été
<b>Profil gustatif</b>	Vin rouge frais et fruité
<b>Accords mets / vins</b>	Apéritif charcuterie, tartare, volaille
<b>Conseils et informations</b>	Température de service : <b>15-16°C</b>



**10€ TTC**

## Le domaine

La collection Jean-Phil Leverd est né de l'imagination de Matthieu & Morgan. L'idée est de faire découvrir les typicités de chaque cépage français. Pour cela, nous nous sommes déplacés dans les régions viticoles françaises afin de sélectionner des vigneron pour élaborer avec eux des cuvées représentatives de leur cépage, totalement exclusives à La Plateforme des vigneron.

### La cuvée

Un Pinot-Noir idéal pour les beaux jours ou à partager en apéritif avec vos amis. Un maximum de fraîcheur et de fruits rouges pour cette cuvée qui appelle au partage et à la bonne humeur.

# La Tournée des Cépages- Syrah Côtes du Rhône



<b>Appellation</b>	AOC Côtes du Rhône
<b>Type de vin</b>	Rouge
<b>Cépage</b>	<b>Syrah</b>
<b>Viti/Vinif</b>	Naturelle (Biologique)
<b>Garde</b>	1-5 ans
<b>Saison</b>	Automne-hiver
<b>Profil gustatif</b>	Vin puissant et épicé
<b>Accords mets / vins</b>	Viande rouge, agneau, charcuterie, fromage, terrine, plat épicé
<b>Conseils et informations</b>	Carafer avant le service. Température de service : <b>17-18°C</b>



**10€ TTC**

## Le domaine

La collection Jean-Phil Leverd est né de l'imagination de Matthieu & Morgan. L'idée est de faire découvrir les typicités de chaque cépage français. Pour cela, nous nous sommes déplacés dans les régions viticoles françaises afin de sélectionner des vigneron pour élaborer avec eux des cuvées représentatives de leur cépage, totalement exclusives à La Plateforme des vigneron.

### La cuvée

Cette Syrah de gastronomie accompagnera vos meilleurs plats (bœuf, canard, plat épicé, plat en sauce...). Son bel équilibre entre fruits, puissance et épices fera succomber vos amis épicuriens.

# La Tournée des Cépages - Grenache Côtes du Rhône



<b>Appellation</b>	AOC Côtes du Rhône
<b>Type de vin</b>	Rouge
<b>Cépage</b>	<b>Grenache noir</b>
<b>Viti/Vinif</b>	Naturelle (Biologique)
<b>Garde</b>	3-5 ans
<b>Saison</b>	Automne-hiver
<b>Profil gustatif</b>	Vin friand
<b>Accords mets / vins</b>	Viande rouge, desserts, plat en sauce, fromage
<b>Conseils et informations</b>	Carafer avant le service. Température de service : <b>16-18°C</b>



**10€ TTC**

## Le domaine

La collection Jean-Phil Leverd est né de l'imagination de Matthieu & Morgan. L'idée est de faire découvrir les typicités de chaque cépage français. Pour cela, nous nous sommes déplacés dans les régions viticoles françaises afin de sélectionner des vigneron pour élaborer avec eux des cuvées représentatives de leur cépage, totalement exclusives à La Plateforme des vigneron.

### La cuvée

Ce 100 % Grenache subit une macération rapide et cuvaision courte de moins de 30 jours afin de préserver ses arômes fruités et d'obtenir une grande souplesse des tanins. Les sols du domaine, essentiellement composés de sables et d'argiles rouges, donnent au vin un aspect friand. Il développe des notes de réglisse et de fruits rouges, donnant l'impression de croquer dans des fruits.

# Les vins effervescents

La boutique  
de  
L'accord di **VIN**  
Formation - Vente de vin - Conseil restaurant/cave



**La Boutique de l'Accord Divin – Zone des Cauquillous**  
157, rue Léonard de Vinci – ZI Les cauquillous - 81500 Lavour  
**Tel : 05 63 58 65 91 Site : [caviste-lavour.fr](http://caviste-lavour.fr)**  
**Mail : [contact@laccorddivin.fr](mailto:contact@laccorddivin.fr)**  
**SIRET : 802885368 00018 RCS Castres TVA : FR 89822 029 468**

# Antoine Villairoy – 1<sup>er</sup> Cru Brut

## Champagne 1<sup>er</sup> Cru

<b>Appellation</b>	Champagne 1 <sup>er</sup> Cru
<b>Type de vin</b>	Champagne <b>BRUT</b>
<b>Cépages</b>	<b>55% Pinot Meunier, 30% Pinot Noir, 15% Chardonnay</b>
<b>Viti/Vinif</b>	Méthode champenoise
<b>Garde</b>	1-5 ans
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	Gourmand et élégant
<b>Accords mets / vins</b>	Apéritifs, entrées, poissons
<b>Conseils et informations</b>	Température de service : <b>8-10°C</b>



## Le domaine

**32€ TTC**

Le champagne Antoine Villairoy est né de la volonté de sublimer **les champagnes Premiers Crus de la côte Ouest de la Montagne de Reims**

La position Géographique de notre village classé Premier Cru sur la petite montagne de Reims confère à nos vignes une exposition exceptionnelle.

Le raisin y mûrit également grâce à un phénomène climatique particulier, où l'air froid du soir descend vers la plaine et l'air chaud qui s'est formé la journée au dessus de la Montagne de Reims descend sur les vignes, le tout associé à la régulation thermique de la forêt.

### La cuvée

Ce Champagne Brut a vieilli 3 ans sur lies. Agréable en apéritif, il se marie parfaitement avec les entrées et les plats de poisson. C'est LE champagne plaisir, à servir à la coupe.

# Antoine Villairoy – 1<sup>er</sup> Cru Extra-Brut Champagne 1er Cru

<b>Appellation</b>	Champagne 1 <sup>er</sup> Cru
<b>Type de vin</b>	Champagne <b>EXTRA-BRUT</b>
<b>Cépages</b>	<b>55% Pinot Meunier, 30% Pinot Noir, 15% Chardonnay</b>
<b>Viti/Vinif</b>	Méthode champenoise
<b>Garde</b>	1-5 ans
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	Frais et floral
<b>Accords mets / vins</b>	Huître, Saint-Jacques, crustacés, poissons grillés.
<b>Conseils et informations</b>	Température de service : <b>8-10°C</b>



## Le domaine

**36€ TTC**

Le champagne Antoine Villairoy est né de la volonté de sublimer **les champagnes Premiers Crus de la côte Ouest de la Montagne de Reims**

La position Géographique de notre village classé Premier Cru sur la petite montagne de Reims confère à nos vignes une exposition exceptionnelle.

Le raisin y mûrit également grâce à un phénomène climatique particulier, où l'air froid du soir descend vers la plaine et l'air chaud qui s'est formé la journée au dessus de la Montagne de Reims descend sur les vignes, le tout associé à la régulation thermique de la forêt.

### La cuvée

Ce Champagne EXTRA BRUT a vieilli 4 ans sur lies. Idéal pour les belles saveurs de la mer, ce champagne est frais et léger.

# Antoine Villairoy – 1<sup>er</sup> Cru Rosé Champagne 1er Cru

<b>Appellation</b>	Champagne 1 <sup>er</sup> Cru
<b>Type de vin</b>	Champagne ROSÉ
<b>Cépages</b>	<b>55% Pinot Meunier, 30% Pinot Noir, 15% Chardonnay</b>
<b>Viti/Vinif</b>	Méthode champenoise
<b>Garde</b>	1-5 ans
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	Gourmand et élégant
<b>Accords mets / vins</b>	Apéritif, plats sucrés-salés, desserts.
<b>Conseils et informations</b>	Température de service : <b>8-10°C</b>



## Le domaine

**39€ TTC**

Le champagne Antoine Villairoy est né de la volonté de sublimer **les champagnes Premiers Crus de la côte Ouest de la Montagne de Reims**

La position Géographique de notre village classé Premier Cru sur la petite montagne de Reims confère à nos vignes une exposition exceptionnelle.

Le raisin y mûrit également grâce à un phénomène climatique particulier, où l'air froid du soir descend vers la plaine et l'air chaud qui s'est formé la journée au dessus de la Montagne de Reims descend sur les vignes, le tout associé à la régulation thermique de la forêt.

### La cuvée

Ce Champagne Rosé a vieilli 3 ans en cave. Il accompagne avec bonheur les apéritifs, les plats sucrés-salés, et les desserts aux fruits rouges.

# Antoine Villairoy – 1<sup>er</sup> Cru 2012

## Champagne 1<sup>er</sup> Cru

<b>Appellation</b>	Champagne 1 <sup>er</sup> Cru
<b>Type de vin</b>	Champagne Brut <b>millésimé 2012</b>
<b>Cépages</b>	<b>33% Pinot Meunier,</b> <b>33% Pinot Noir,</b> <b>33% Chardonnay</b>
<b>Viti/Vinif</b>	Méthode champenoise
<b>Garde</b>	10-15 ans
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	Pur et délicat
<b>Accords mets / vins</b>	Foie gras, Viande blanche, caviar, fruits de mer
<b>Conseils et informations</b>	Température de service : <b>8-10°C</b>



**44€ TTC**

## Le domaine

Le champagne Antoine Villairoy est né de la volonté de sublimer **les champagnes Premiers Crus de la côte Ouest de la Montagne de Reims**

La position Géographique de notre village classé Premier Cru sur la petite montagne de Reims confère à nos vignes une exposition exceptionnelle.

Le raisin y mûrit également grâce à un phénomène climatique particulier, où l'air froid du soir descend vers la plaine et l'air chaud qui s'est formé la journée au dessus de la Montagne de Reims descend sur les vignes, le tout associé à la régulation thermique de la forêt.

### La cuvée

Ce Champagne millésimé 2012 a vieilli 7 ans sur lies. Il se marie à merveille avec du foie gras, des viandes blanches, et tout fruits de mer. Il répondra aux attentes des connaisseurs.



<b>Appellation</b>	Limoux (Languedoc)
<b>Type de vin</b>	Effervescent <b>doux</b>
<b>Cépage(s)</b>	<b>100% Mauzac</b>
<b>Viti/Vinif</b>	Fermentation naturelle
<b>Garde</b>	1-5 ans
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	Vin de soif
<b>Accords mets / vins</b>	Dessert, foie gras, soirée
<b>Conseils et informations</b>	Ouvrir juste avant le service. Température de service : 6-8°C



**13€ TTC**

## La méthode ancestrale de Limoux

Domaine viticole familial depuis 4 générations aujourd'hui ! Reconnu pour ses jolies blanquettes de Limoux et crémant de Limoux !

C est dans les années 30 et plus précisément 1937 que la première blanquette verra le jour !

Convaincu du potentiel du Domaine, le grand père de Jean Luc et Bernard parti pendant 1 an en stage en Champagne chez **Moët et Chandon** pour affiner sa méthode sur les effervescents et ainsi la mettre au service de ce qui deviendra leur Blanquette de Limoux : connue mondialement !

### La cuvée

La fermentation de la Blanquette Méthode Ancestrale, si elle est mystérieuse est aussi entièrement naturelle. Elle n'a pas recours à la sophistication de l'assemblage et du vieillissement. Le sucre contenu dans le Mauzac, ainsi que les conditions climatiques, interviennent exclusivement. Les moûts fermentent jusqu'à l'obtention de 4/5° d'alcool, la mise en bouteilles est ensuite effectuée au mois de mars toujours au moment de la lune descendante. Alors, le vin prend mousse et atteint finalement 6/7 ° d'alcool.

Ici, tout le sucre du raisin ne s'est pas transformé en alcool, nous sommes donc sur une méthode ancestrale de Limoux "doux".



# Robert - Crémant brut

Limoux

<b>Appellation</b>	Limoux (Languedoc)
<b>Type de vin</b>	Effervescent <b>Brut</b>
<b>Cépage(s)</b>	<b>Chardonnay, chenin, et pinot noir</b>
<b>Viti/Vinif</b>	Méthode traditionnelle 12mois sur lies puis 24 mois avant dégorgage
<b>Garde</b>	1-5 ans
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	Vin de caractère
<b>Accords mets / vins</b>	Apéritif, soirée
<b>Conseils et informations</b>	Ouvrir juste avant le service. Température de service : 6-8°C



**11€ TTC**

## Le Crémant de Limoux

Domaine viticole familial depuis 4 générations aujourd'hui ! Reconnu pour ses jolies blanquettes de Limoux et crémant de Limoux !

C'est dans les années 30 et plus précisément 1937 que la première blanquette verra le jour ! Convaincu du potentiel du Domaine, le grand père de Jean Luc et Bernard parti pendant 1 an en stage en Champagne chez **Moët et Chandon** pour affiner sa méthode sur les effervescents et ainsi la mettre au service de ce qui deviendra leur Blanquette de Limoux : connue mondialement !

Pour obtenir aujourd'hui la délicate effervescence des vins de Limoux, on obéit à une méthode complexe, subtile et rigoureuse, la méthode dite traditionnelle : Lors du pressurage des raisins, les premiers jus, clairs et purs, sont recueillis pour former les têtes de cuvées.

A partir de ces vins de base, on procède, en tenant compte des différents terroirs d'origine, à l'assemblage des vins . Pour provoquer une seconde fermentation en bouteille, on ajoute une liqueur de tirage et le vin prend mousse. (Exactement comme le champagne !)

**La cuvée :**

Belle fraîcheur pour ce Crémant Brut avec une bulle fine, présente et délicate.

# Domaine des Bénédictins – Blanc brut Vin de France

<b>Appellation</b>	Vin de France
<b>Type de vin</b>	Effervescent <b>brut</b>
<b>Cépages</b>	<b>Chardonnay</b>
<b>Viti/Vinif</b>	Méthode traditionnelle en cuve inox
<b>Garde</b>	5 ans
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	Bulles légères, fines et fruitées
<b>Accords mets / vins</b>	Apéritifs, desserts, pâtisseries.
<b>Conseils et informations</b>	Température de service : <b>8-10°C</b>
<b>La cuvée</b>	C'est un vin élégant reconnaissable par ses bulles fines et persistantes ainsi qu'à ses saveurs fruitées, rondes et gourmandes.



**11€ TTC**

## Le domaine

Le Domaine des Bénédictins est situé au cœur de l'Anjou Saumur.

Le vignoble s'étend sur une superficie de 46 hectares répartis principalement entre le Cabernet Franc et le Chenin.

Les deux cépages principalement utilisés sont les cépages nobles de la Loire : Le Cabernet Franc, pour les Saumur (qui est connu pour son développement idéal sur des terroirs argilo-calcaires avec un climat septentrional), et ses vins fins et élégants ainsi que le Chenin Blanc pour les Côteaux du Layon sur un terroir de schiste et les Saumur Blanc et Fines Bulles sur l'Argilo Calcaire, le "Tuffeau". C'est grâce à cette pierre, du Crétacé supérieur, qu'on a construit les Châteaux de la Loire. Elle a aussi la particularité de se réchauffer.

# Asolo Prosecco Superiore Brut

VÉNÉTIE

<b>Région</b>	Vénétie
<b>Type de vin</b>	Effervescent
<b>Cépage</b>	<b>Glera</b>
<b>Viti/Vinif</b>	<b>Vendanges</b>
<b>Garde</b>	1-5 ans
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	Vin vif avec belle robe dorée
<b>Accords mets / vins</b>	Apéritifs
<b>Conseils et informations</b>	Température de service : <b>6 à 8°C</b>



**Le domaine**

**14€ TTC**

Créé en 1906 par la famille Manin, le domaine Casa Bianca fut repris en 1978 par la famille Palla. Les 30 hectares de la propriété se nichent sur la commune de Venegazzù dans le cœur historique de l'appellation Prosecco. Venegazzù se situe à quelques encablures des célèbres communes de Asolo, Conegliano et Valdobbiadene. C'est au pied de la colline Montello, sur des sols argileux riches en fer, que sont plantées les vignes de Glera bénéficiant de la DOCG Asolo Prosecco Superiore. Une viticulture traditionnelle et des fermentations à basse température en levures indigène permettent aux vins de Casa Bianca de nous faire voyager au cœur des magnifiques vignobles qui composent cette région. Le domaine milite depuis 2016 pour la reconnaissance de la région de Montello au patrimoine mondial de l'UNESCO.

## La cuvée

Ce prosecco présente une robe dorée avec de très fines bulles. Le nez est flatteur sur des notes de pomme, mangue cuite et pâte à pain. La bouche est vive et le dosage est parfaitement équilibré avec une acidité vivifiante.

# Moscato d'Asti

## Italie

<b>Région</b>	Le Piémont
<b>Type de vin</b>	Effervescent
<b>Cépage</b>	<b>100% Moscato</b>
<b>Viti/Vinif</b>	Pressurage doux, fermentation en autoclave
<b>Garde</b>	1-3 ans
<b>Saison</b>	Toute saison
<b>Profil gustatif</b>	Vin doux et aromatique
<b>Accords mets / vins</b>	Apéritif, pâtisseries et tartes aux fruits
<b>Conseils et informations</b>	Température de service : <b>6 - 8°C</b>



**15€ TTC**

## Le Domaine

Cette propriété familiale se trouve à Coazzolo, une petite ville pittoresque près de la frontière entre Monferrato et le Langhe. En plus du Moscato d'Asti, Emilio Vado cultive de petites quantités de Dolcetto d'Alba et de Langhe Nebbiolo. Le vin produit par le domaine se veut une expression du terroir et de l'histoire de la région. Le Piémont, la plus occidentale des régions d'Italie avec ses frontières avec la France et la Suisse, est bordé par les Alpes et les Apennins, ce qui explique l'origine de son nom : "pied des monts". Autant influencé par les Grecs de l'Antiquité que par les Romains, cette région a vécu beaucoup de difficultés (notamment lors de l'occupation autrichienne), mais a également attiré des vignerons passionnés et influents, qui ont su apporter les techniques (certaines françaises) faisant sa notoriété aujourd'hui.

### Cuvée

Un cépage gourmand, aromatique et aérien, légèrement pétillant et sucré. Un vin au nez de rose et aux bulles fines qui viennent soutenir élégamment tous types de desserts. En bouche, il est doux et aromatique aux arômes typiques du Muscat. A boire avec des pâtisseries et des tartes au fruit ou tout simplement en apéritif.

# Les vins Rosés

*La boutique*  
*de*  
*L'accord di* **VIN**  
Formation - Vente de vin - Conseil restaurant/cave



**La Boutique de l'Accord Divin – Zone des Cauquillous**  
157, rue Léonard de Vinci – ZI Les cauquillous - 81500 Lavour  
**Tel : 05 63 58 65 91 Site : [caviste-lavour.fr](http://caviste-lavour.fr)**  
**Mail : [contact@laccorddivin.fr](mailto:contact@laccorddivin.fr)**  
**SIRET : 802885368 00018 RCS Castres TVA : FR 89822 029 468**

# Gayrard – Rosé Maurice

## Côtes du Tarn



<b>Appellation</b>	IGP Côtes du Tarn
<b>Type de vin</b>	Rosé
<b>Cépage</b>	<b>Cabernet sauvignon, Syrah, merlot</b>
<b>Viti/Vinif</b>	Biodynamie Rosé de pressée
<b>Garde</b>	1-3 ans
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	Vin de fruit et soyeux
<b>Accords mets / vins</b>	Apéritif, cuisine d'été, dessert aux fruits, fromage.
<b>Conseils et informations</b>	Température de service : 7°C



**10€ TTC**

## Le domaine

Epicuriens et amoureux de la nature, les jeunes vigneron du Domaine en conversion Bio, Laure et Pierre ont à cœur de faire découvrir et de partager leur métier et leur passion : le vin et la truffe.

Leur philosophie : élaborer des vins d'aujourd'hui dans le respect de leur terroir, de la biodiversité et des traditions familiales.

### La cuvée

Avec sa robe saumonée assez pâle aux reflets argentés, ce vin dispose d'un nez envoutant de fruits rouges acidulés et d'une note de fruits exotiques finement épicée.

Avec une bouche ample et soyeuse, il dispose d'une pointe de sucrosité révélant des notes de fraises des bois, gelée de framboise, confiture d'orange, pâtes de fruits et quelques notes florales en finale sur la rose.



# Py – Jules Corbières

<b>Appellation</b>	Corbières
<b>Type de vin</b>	Rosé
<b>Cépage</b>	Syrah, Grenache, Cinsault
<b>Viti/Vinif</b>	Saignée
<b>Garde</b>	1-3 ans
<b>Saison</b>	Eté
<b>Profil gustatif</b>	Rosé frais et élégant
<b>Accords mets / vins</b>	Apéritifs, salades, Charcuteries, grillades
<b>Conseils et informations</b>	Température de service : <b>8-10°C</b>



**10€ TTC**

## Le domaine

Au pied du Mont Alaric, le domaine a été créé en 2003. Idéalement exposé, le climat particulier de cette région, caractérisé par des flux marins et occidentaux, permet de produire des vins généreux et expressifs.

Après avoir passé des années à amener nos raisins à la cave coopérative nous décidons de faire notre propre vin, et de passer de viticulteur à artisan vigneron. En 2003, de gros investissements ont été réalisés ; achat d'une cave pour accueillir cette récolte, ainsi que différents matériels : égrappoir, fouloir, pressoir pneumatique, cuves inox, groupe de froid, aménagement des anciennes cuves en béton etc. Les travaux se sont terminés par la construction d'un chai à barriques climatisé, destiné à l'élevage et l'affinage du vin.

Les résultats obtenus sont à la hauteur de nos espérances, toujours déterminés à donner au Domaine Py ses lettres de noblesse.

### La cuvée

La cuvée Jules du domaine de Py est un rosé à la robe claire (type Provence) frais, fruité, idéal pour les grillades, les repas et apéritifs d'été.



# Robert - Rosé

## Pays d'Oc

<b>Appellation</b>	IGP Pays d'Oc (Limoux)
<b>Type de vin</b>	Rosé
<b>Cépage(s)</b>	<b>Merlot &amp; cabernet sauvignon</b>
<b>Viti/Vinif</b>	Traditionnelle
<b>Garde</b>	1-3 ans
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	Rosé frais et léger
<b>Accords mets / vins</b>	Apéritifs, grillades, Charcuteries.
<b>Conseils et informations</b>	Température de service : <b>8- 9°C</b>



## Le domaine

**7,50€ TTC**

En 1937, Pierre ROBERT s'installe au Domaine de Fourn à Pieusse, commune située à 20 kilomètres de Carcassonne. A cette époque, il cultive 1 hectare 50 de Mauzac, le cépage traditionnel de la région de Limoux qui donnera le nom à la Blanquette de Limoux. Convaincu du potentiel du domaine, il part se perfectionner en Champagne pour parfaire sa méthode sur les effervescents.

En 1957, ses fils puis ses petits-fils poursuivent la progression des surfaces plantées en AOC et la commercialisation dans le monde. A cette période, de gros travaux sont réalisés pour la construction de la cave souterraine (7 mètres) afin d'obtenir les meilleures conditions pour l'élevage sur lattes des effervescents produits sur l'aire de l'appellation Limoux.

Aujourd'hui, Mélanie et Lucile, la quatrième génération de la famille ROBERT, reprennent le flambeau. Le vignoble de 40 hectares s'étend sur des côteaux ensoleillés avec un climat méditerranéen aux influences océaniques. Les vignes sont cultivées dans le respect de l'environnement en agriculture raisonnée : Terra Vitis et vers une certification Haute Valeur Environnementale.

### La cuvée

Vin léger, très agréable à déguster l'été, bien frais. Peut accompagner vos hors d'oeuvres (charcuteries), ou vos grillades entres amis.

<b>Appellation</b>	AOP Languedoc rosé
<b>Type de vin</b>	Rosé
<b>Cépage(s)</b>	<b>50% cinsault</b> <b>30% syrah</b> <b>20% grenache</b>
<b>Viti/Vinif</b>	<b>Elevage sur lies fines 7 mois</b>
<b>Garde</b>	1 à 5 ans
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	Rosé frais aux notes florales de pivoine et de rose
<b>Accords mets / vins</b>	Tous vos plats d'été
<b>Conseils et informations</b>	Température de service : <b>8-10°C</b>



**10€ TTC**

## Le domaine

Pour Olivier Bellet du Clos Rivieral faire confiance en ce terroir était pour lui une évidence. Ce jeune vigneron crée son domaine en 2008 à partir d'une sélection de petites parcelles familiales autour du village de Loiras du Bosc.

Hautes vallées de grès, au dessus du village de St Jean de la Blaquièrre dans le nord du Languedoc.

Sélection de parcelles dont la situation privilégiée sur le contreforts de Larzac, confère aux vins un équilibre et une fraîcheur particulière dans le respect du fruit.

### La cuvée

Robe très pâle pour ce rosé aux nuances de gris. Le nez est flatteur, floral sur la pivoine et la rose.



# Cabernet d'Anjou

## Vallée de la Loire

<b>Appellation</b>	AOC Cabernet d'Anjou
<b>Type de vin</b>	<b>Rosé</b>
<b>Cépage(s)</b>	<b>100% cabernet Franc</b>
<b>Viti/Vinif</b>	Traditionnelle
<b>Garde</b>	1-2 ans
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	Rosé frais et léger
<b>Accords mets / vins</b>	Vin de partage, de soif. A servir à l'apéritif ou accompagné de plats épicés.
<b>Conseils et informations</b>	Température de service : <b>8-9°C</b>



## Le domaine

**8,50€ TTC**

Le Domaine des Bénédictins est situé au cœur de l'Anjou Saumur. superficie de 46 hectares répartis principalement entre le Cabernet Franc et le Chenin. L'aire d'appellation cabernet-d'Anjou se confond avec celle de l'AOC d'Anjou, mais elle est réservée aux vins rosés. Ceux-ci sont essentiellement produits dans le département du Maine-et-Loire, au sud d'Angers. Les cabernets-d'Anjou sont obtenus à partir des cépages **cabernet franc** et **cabernet-sauvignon**. Traditionnellement peu colorés car issus de pressurage direct, ce sont des rosés demi-secs et bien fruités. Originaux par leur finesse, ils ont gagné de très nombreux consommateurs si bien que l'AOC, en volume, représente la deuxième appellation de rosé en France.

Consommés jeunes, ces vins n'en sont pas moins aptes au vieillissement dans les meilleurs millésimes. Ceux qui naissent sur les faluns de la région de Tigné et dans le Layon sont les plus réputés.

# Mas de Valériole – Vé

La boutique  
de  
L'accord de VIN  
Formation - Vente de vin - Conseil restaurant/cave

## Méditerranée

<b>Appellation</b>	IGP Méditerranée
<b>Type de vin</b>	Rosé
<b>Cépage</b>	Merlot, Caladoc
<b>Viti/Vinif</b>	<b>Biologique</b>
<b>Garde</b>	1-3 ans
<b>Saison</b>	Printemps - Eté
<b>Profil gustatif</b>	Rosé léger et élégant
<b>Accords mets / vins</b>	Apéritifs, salades, composées, charcuteries
<b>Conseils et informations</b>	Température de service : <b>8°C</b>



**10€ TTC**

## Le domaine

Le Mas de Valériole est un domaine familial situé au cœur du Parc naturel régional de Camargue, en Provence.

Fondé en 1426 par le docteur arlésien François de Valériole, il appartient depuis les années 1960 à la famille Michel qui perpétue, de père en fils et depuis six générations, un savoir-faire et une détermination. Les tâches se répartissent naturellement, Jean-Paul s'occupe des grandes cultures (riz, blé...) et Patrick est le vigneron. Déjà leurs fils prennent le relais. Maxime, œnologue, et Laurent et Armand dévoués à la culture du riz biologique.

### La cuvée

Robe rose pâle et brillant. Au nez petits fruits rouges acidulés. Une bouche gourmande et fraîche évoluant sur des notes de groseille et de pamplemousse.

**Vé** : Exclamation méridionale destinée à attirer l'attention de l'interlocuteur.

# Vallon Noir- Origine

## Côtes de Provence

La boutique  
de  
L'accord de VIN  
Formation - Vente de vin - Conseil restaurant/cave

<b>Appellation</b>	AOP Côtes de Provence
<b>Type de vin</b>	<b>Rosé</b>
<b>Cépage</b>	<b>Grenache (42%) Cinsault (37%) Syrah (21%)</b>
<b>Viti/Vinif</b>	<b>Biologique</b>
<b>Garde</b>	1-3 ans
<b>Saison</b>	Eté
<b>Profil gustatif</b>	Rosé typé, frais, fruité et équilibré
<b>Accords mets / vins</b>	Apéritifs, salades, Charcuteries, grillades
<b>Conseils et informations</b>	Température de service : <b>10-11°C</b>



**11€ TTC**

## Le domaine

Jusqu'en 1872, le Domaine Vouinière, appelé alors la Bastide de Vouinière, faisait partie des tènements du Marquis de Rougemont. Alors ruiné, celui-ci dû vendre ses propriétés totalement morcelées. En effet depuis trois générations maintenant la famille Dragon s'emploie à remembrer le DOMAINE VOUNIERE.

Jusqu'à lors mené par Christian Dragon et aidé par ses fils Aurélien et Julien, la dernière génération prend la relève. Dorénavant le Domaine vouinière **devient le Domaine du Vallon Noir**. Le domaine possède près de 20 ha de bois et 16 ha 40 de terre agricole cultivable dont 14 ha 70 en vignes. Converti à l'agriculture biologique en décembre 1996 le domaine, Certifié ECOCERT depuis janvier 2000, est exempt de pesticide, d'herbicide et OGM. Vinifier dans le respect de la tradition, ces vins naturels fermentent avec des levures indigènes : la nature a tout prévu ! C'est cela qui amplifie le goût authentique, les parfums du terroir, toute la typicité des vins du Vallon noir !

### La cuvée

La cuvée origine est un vin rosé frais, gourmand et fruité, aromatiques et très équilibré à vocation apéritive et dinatoire. On pourra lui associer des plats de saison, salade, pissaladière...

# Vallon Noir- Symbiose

## Côtes de Provence

<b>Appellation</b>	AOP Côtes de Provence Sainte Victoire
<b>Type de vin</b>	<b>Rosé</b>
<b>Cépage</b>	<b>Syrah (60%) et Grenache (40%)</b>
<b>Viti/Vinif</b>	<b>Biologique</b>
<b>Garde</b>	1-3 ans
<b>Saison</b>	Eté
<b>Profil gustatif</b>	Rosé typé, épicé, aromatiques et équilibré
<b>Accords mets / vins</b>	Apéritifs, salades, Charcuteries, grillades
<b>Conseils et informations</b>	Température de service : <b>10-11°C</b>



**14€ TTC**

## Le domaine

Jusqu'en 1872, le Domaine Vounière, appelé alors la Bastide de Vounière, faisait partie des tènements du Marquis de Rougemont. Alors ruiné, celui-ci dû vendre ses propriétés totalement morcelées. En effet depuis trois générations maintenant la famille Dragon s'emploie à remembrer le DOMAINE VOUNIERE.

Jusqu'à lors mené par Christian Dragon et aidé par ses fils Aurélien et Julien, la dernière génération prend la relève. Dorénavant le Domaine vounière **devient le Domaine du Vallon Noir**. Le domaine possède près de 20 ha de bois et 16 ha 40 de terre agricole cultivable dont 14 ha 70 en vignes. Converti à l'agriculture biologique en décembre 1996 le domaine, Certifié ECOCERT depuis janvier 2000, est exempt de pesticide, d'herbicide et OGM. Vinifier dans le respect de la tradition, ces vins naturels fermentent avec des levures indigènes : la nature a tout prévu ! C'est cela qui amplifie le goût authentique, les parfums du terroir, toute la typicité des vins du Vallon noir !

### La cuvée

La cuvée Symbiose est un vin rosé typé, épicé, aromatiques et très équilibré à vocation apéritive et dinatoire. On pourra lui associer des plats de saison, fins ou épicés.

# Culombu- Tribbiera

Corse

La boutique  
de  
L'accord de VIN  
Formation - Vente de vin - Conseil restaurant/cave

<b>Appellation</b>	IGP Ile de beauté
<b>Type de vin</b>	<b>Rosé</b>
<b>Cépage</b>	Sciaccarellu (80%), Grenache (20%)
<b>Viti/Vinif</b>	<b>Certifié BIO</b>
<b>Millésime</b>	2021
<b>Sol</b>	Terrasses argilo-shisteuses
<b>Elevage</b>	5 mois en cuve inox
<b>Description</b>	Nez expressif sur des notes de pamplemousse et de fraise, frais et digeste



14 € TTC

## Le domaine

Le domaine Clos Culombu dispose d'un Terroir typique de l'AOC Corse Calvi, il est l'un des socles granitiques les plus vieux de corse (350 Millions d'années). Situé près du Golfe de Calvi, bassin versant protégé par la barrière montagneuse du Monte Cinto, leurs vins bénéficient du microclimat balanin qui leur assure un climat tempéré par l'influence montagnarde et marine. Depuis sa création, le domaine est conduit dans le but de respecter au mieux son environnement, sans désherbant, pesticide de synthèse ou engrais chimique. Nous avons décidé alors d'affirmer officiellement cette philosophie en entamant la conversion à l'agriculture biologique en 2010. Ainsi, 3 ans plus tard, l'ensemble du vignoble a pu être certifié bio par ECOCERT.

### La cuvée

L'histoire de ce vin débute en Corse Orientale, dans la plaine de Tallone, où schistes et argiles se mélangent et où les ceps poussent en nombre. L'arrivée en Balagne de ces raisins donne naissance, dans nos chais, à la cuvée 'Tribbiera' qui fait référence au traditionnel battage du blé à l'ancienne.

# Culombu- AOP Corse Calvi

Corse

La boutique  
de  
L'accord de VIN  
Formation - Vente de vin - Conseil restaurant/cave

<b>Appellation</b>	AOP Corse Calvi
<b>Type de vin</b>	<b>Rosé</b>
<b>Cépage</b>	Sciaccarellu (30%), Niellucciu (20%) et Grenache (30%), Cinsault (10%)
<b>Viti/Vinif</b>	<b>Biologique</b>
<b>Millésime</b>	2021
<b>Sol</b>	Arènes Monzogranitiques
<b>Elevage</b>	Lies de 6 mois en cuve inox
<b>Description</b>	Nez explosif aux notes de framboise, groseille. Bouche fraîche



**18 € TTC**

## Le domaine

Le domaine Clos Culombu dispose d'un Terroir typique de l'AOC Corse Calvi, il est l'un des socles granitiques les plus vieux de Corse (350 Millions d'années). Situé près du Golfe de Calvi, bassin versant protégé par la barrière montagneuse du Monte Cinto, leurs vins bénéficient du microclimat balain qui leur assure un climat tempéré par l'influence montagnarde et marine. Depuis sa création, le domaine est conduit dans le but de respecter au mieux son environnement, sans désherbant, pesticide de synthèse ou engrais chimique. Nous avons décidé alors d'affirmer officiellement cette philosophie en entamant la conversion à l'agriculture biologique en 2010. Ainsi, 3 ans plus tard, l'ensemble du vignoble a pu être certifié bio par ECOCERT.

### La cuvée

Produit emblématique du domaine, cette cuvée a toujours existé. Son nom, tout comme celui du domaine, provient de la première parcelle – Culomba – acquise par la famille.

# Les vins blancs secs

*La boutique*  
*de*  
*L'accord di* **VIN**  
Formation - Vente de vin - Conseil restaurant/cave



**La Boutique de l'Accord Divin – Zone des Cauquillous**  
157, rue Léonard de Vinci – ZI Les cauquillous - 81500 Lavour  
**Tel : 05 63 58 65 91 Site : [caviste-lavour.fr](http://caviste-lavour.fr)**  
**Mail : [contact@laccorddivin.fr](mailto:contact@laccorddivin.fr)**  
**SIRET : 802885368 00018 RCS Castres TVA : FR 89822 029 468**



# Robert - Robert de Fourn blanc

## Pays d'Oc

La boutique  
de  
L'accord de VIN  
Formation - Vente de vin - Conseil restaurant/cave

<b>Appellation</b>	IGP Pays d'Oc (Limoux)
<b>Type de vin</b>	Blanc sec
<b>Cépage</b>	<b>80% Mauzac</b> <b>20% Chardonnay</b>
<b>Viti/Vinif</b>	Traditionnelle
<b>Garde</b>	1-3 ans
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	Vin de fruit
<b>Accords mets / vins</b>	Apéritif, Kir, choucroute
<b>Conseils et informations</b>	Température de service : <b>6-8°C</b>



7,50€ TTC

## Le domaine

En 1937, Pierre ROBERT s'installe au Domaine de Fourn à Pieusse, commune située à 20 kilomètres de Carcassonne. A cette époque, il cultive 1 hectare 50 de Mauzac, le cépage traditionnel de la région de Limoux qui donnera le nom à la Blanquette de Limoux. Convaincu du potentiel du domaine, il part se perfectionner en Champagne pour parfaire sa méthode sur les effervescents. En 1957, ses fils puis ses petits-fils poursuivent la progression des surfaces plantées en AOC et la commercialisation dans le monde. A cette période, de gros travaux sont réalisés pour la construction de la cave souterraine (7 mètres) afin d'obtenir les meilleures conditions pour l'élevage sur lattes des effervescents produits sur l'aire de l'appellation Limoux. Aujourd'hui, Mélanie et Lucile, la quatrième génération de la famille ROBERT, reprennent le flambeau. Le vignoble de 40 hectares s'étend sur des côteaux ensoleillés avec un climat méditerranéen aux influences océaniques. Les vignes sont cultivées dans le respect de l'environnement en agriculture raisonnée : Terra Vitis et vers une certification Haute Valeur Environnementale.

### La cuvée :

Un vin blanc sec légers, aux arômes de pomme verte, agrumes, et quelques notes florales.



# Robert -Chardonnay

La boutique  
de  
*L'accord di VIN*  
Formation - Vente de vin - Conseil restaurant/cave

## Pays d'Oc

<b>Appellation</b>	IGP Pays d'oc (Limoux)
<b>Type de vin</b>	Blanc <b>sec</b>
<b>Cépage</b>	<b>Chardonnay</b>
<b>Viti/Vinif</b>	Traditionnelle
<b>Garde</b>	1-3 ans
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	Vin de fruit
<b>Accords mets / vins</b>	Apéritif, viande blanche, Fromages
<b>Conseils et informations</b>	Ouvrir 30 minutes avant le service. Température de service : <b>8-10°C</b>



## Le domaine

9€ TTC

En 1937, Pierre ROBERT s'installe au Domaine de Fourn à Pieusse, commune située à 20 kilomètres de Carcassonne. A cette époque, il cultive 1 hectare 50 de Mauzac, le cépage traditionnel de la région de Limoux qui donnera le nom à la Blanquette de Limoux. Convaincu du potentiel du domaine,

il part se perfectionner en Champagne pour parfaire sa méthode sur les effervescents.

En 1957, ses fils puis ses petits-fils poursuivent la progression des surfaces plantées en AOC et la commercialisation dans le monde. A cette période, de gros travaux sont réalisés pour la construction de la cave souterraine (7 mètres) afin d'obtenir les meilleures conditions pour l'élevage sur lattes des effervescents produits sur l'aire de l'appellation Limoux. Aujourd'hui, Mélanie et Lucile, la quatrième génération de la famille ROBERT, reprennent le flambeau. Le vignoble de 40 hectares s'étend sur des côteaux ensoleillés avec un climat méditerranéen aux influences océaniques. Les vignes sont cultivées dans le respect de l'environnement en agriculture raisonnée : Terra Vitis et vers une certification Haute Valeur Environnementale.

### La cuvée

Cépage très aromatique qui donne ici un vin blanc très bien équilibré, volumineux et gras, ce qui rend ce vin agréable en compagnie de poissons et coquillages.

# Py - Chardonnay

## Pays d'Oc

<b>Appellation</b>	IGP Pays d'oc
<b>Type de vin</b>	Blanc sec
<b>Cépage</b>	<b>Chardonnay</b>
<b>Viti/Vinif</b>	<b>Naturelle-Bio</b>
<b>Garde</b>	1-3 ans
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	Vin de fruit
<b>Accords mets / vins</b>	Apéritif, poissons, fruits de mers.
<b>Conseils et informations</b>	Température de service : <b>8-10°C</b>



**10€ TTC**

## Le domaine

Au pied du Mont Alaric, le domaine a été créé en 2003. Idéalement exposé, le climat particulier de cette région, caractérisé par des flux marins et occidentaux, permet de produire des vins généreux et expressifs.

Après avoir passé des années à amener nos raisins à la cave coopérative nous décidons de faire notre propre vin, et de passer de viticulteur à artisan vigneron. En 2003, de gros investissements ont été réalisés, achat d'une cave pour accueillir cette récolte, ainsi que différents matériels : égrappoir; fouloir, pressoir pneumatique, cuves inox, groupe de froid, aménagement des anciennes cuves en béton ... les travaux se sont terminés par la construction d'un chai à barriques climatisé, destiné à l'élevage et l'affinage du vin.

Les résultats obtenus sont à la hauteur de nos espérances, toujours déterminés à donner au Domaine Py ses lettres de noblesse.

# Py - Tout Naturellement Blanc

## Pays d'Oc

La boutique  
de  
L'accord de VIN  
Formation - Vente de vin - Conseil restaurant/cave

<b>Appellation</b>	IGP Pays d'oc
<b>Type de vin</b>	Blanc sec
<b>Cépage</b>	<b>Chardonnay</b>
<b>Viti/Vinif</b>	<b>Naturelle-Bio</b> <b>Sans Sulfite Ajouté</b>
<b>Garde</b>	1-2 ans
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	Vin de fruit
<b>Accords mets / vins</b>	Apéritif, poissons, fruits de mers.
<b>Conseils et informations</b>	Température de service : <b>8-10°C</b>



**12,50€ TTC**

## Le domaine

Au pied du Mont Alaric, le domaine a été créé en 2003. Idéalement exposé, le climat particulier de cette région, caractérisé par des flux marins et occidentaux, permet de produire des vins généreux et expressifs.

Après avoir passé des années à amener nos raisins à la cave coopérative nous décidons de faire notre propre vin, et de passer de viticulteur à artisan vigneron. En 2003, de gros investissements ont été réalisés ; achat d'une cave pour accueillir cette récolte, ainsi que différents matériels : égrappoir, fouloir, pressoir pneumatique, cuves inox, groupe de froid, aménagement des anciennes cuves en béton etc. Les travaux se sont terminés par la construction d'un chai à barriques climatisé, destiné à l'élevage et l'affinage du vin.

Les résultats obtenus sont à la hauteur de nos espérances, toujours déterminés à donner au Domaine Py ses lettres de noblesse.

### La cuvée

Vin blanc sec, avec une jolie onctuosité, belle puissance, frais.

# Clos Rivieral - Les Fontanilles Blanc

La boutique

de

L'accord de VIN  
Formation - Vente de vin - Conseil restaurant/cave

Pays d'Hérault blanc

<b>Appellation</b>	IGP Pays d'Hérault Blanc
<b>Type de vin</b>	Blanc
<b>Cépage(s)</b>	<b>30% chenin,</b> <b>30% chardonnay,</b> <b>30% Roussanne</b> <b>10% Viognier</b>
<b>Viti/Vinif</b>	<b>Naturelle</b>
<b>Garde</b>	1 à 5 ans
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	Vin très frais, flatteur sur la poire Williams et pêche de vigne
<b>Accords mets / vins</b>	Poissons, viandes blanches
<b>Conseils et informations</b>	Ouvrir 1 heure avant le service. Température de service : <b>8-10°C</b>



**13,00€ TTC**

## Le domaine

Pour Olivier Bellet du Clos Rivieral faire confiance en ce terroir était pour lui une évidence. Ce jeune vigneron crée son domaine en 2008 à partir d'une sélection de petites parcelles familiales autour du village de Loiras du Bosc.

"Rester à la terre, créer mon domaine, faire confiance en ce terroir était pour moi une évidence, une façon de donner du sens à ma vie. Tout au long de mes études d'oenologie, le rêve de créer mon vin sur ce terroir s'affirmait comme une envie tenace soutenue par un sentiment presque envoûtant qui me poussait à rester proche de mes racines. Ici, au cœur de ces vallées sauvages et mystérieuses, le regard ne se lasse pas de ces terrasses façonnées par des générations de vignerons qui ont bâti pierre par pierre, ces murettes assurant ainsi la pérennité du vignoble. »

### La cuvée

Bouche vive désaltérantes qui se termine sur des notes florales et salines. Avec son élevage sur lies de 9 mois, cette cuvée laisse apparaître des notes de poire Williams d'agrumes et de poivre blanc.

# Domaine de Montahuc-

## Prélude

### IGP Pays d'Oc



LA PLATEFORME  
DES VIGNERONS

Par l'Accord Divin

De la vigne à la cave

<b>Appellation</b>	IGP Pays d'Oc
<b>Type de vin</b>	Blanc sec
<b>Cépage</b>	<b>100% muscat petits grains</b>
<b>Garde</b>	3-5 ans
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	Un Muscat de Montagne avec beaucoup de finesse !
<b>Accords mets / vins</b>	Plateau de fromages, sur des plats à base de légumes verts, de poisson blanc, de fruits de mer ou de volaille.
<b>Conseils et informations</b>	Température de service : <b>10-12°C</b>



**13€ TTC**

## Le domaine

### Le Domaine

Lieu unique avec des rendements faibles mais très qualitatifs, le vignoble de Saint-jean-de-Minervois se situe sur un plateau de calcaire lacustre exposé plein sud. C'est au pied des montagnes noires, entre 280 et 300 mètres d'altitude, qu'ils cultivent leurs vignobles. Les sols sont peu profonds et très caillouteux, ce qui joue un rôle déterminant dans la vie des vignes. Les pierres qui recouvrent le sol permettent de restituer la chaleur accumulée du jour pendant la nuit, favorisant l'équilibre des températures et la bonne maturation des raisins tout au long de l'année. Les vendanges sont entièrement manuelles.

### La vin

Un modèle d'équilibre et de légèreté qui font de ce vin un vrai compagnon de soif et de plaisir. Il accompagne harmonieusement entrées, fromages de chèvre, asperges et terrines de légumes, poissons et crustacés.

# Arca – Terro Buxa



## Roussillon

<b>Appellation</b>	IGP des Côtes Catalanes
<b>Type de vin</b>	Blanc sec
<b>Cépage(s)</b>	<b>100% Macabeo</b>
<b>Viti/Vinif</b>	Traditionnelle, vendange manuelle
<b>Garde</b>	3 ans
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	Vin rond et fruité
<b>Accords mets / vins</b>	Apéro, poissons, viandes blanches, fromages
<b>Conseils et informations</b>	Ouvrir 30 minutes avant le service. Température de service : <b>9 °C</b>



**16€ TTC**

## Le domaine

Le Domaine de l'Arca est une histoire de famille. Trois générations se sont succédées sur ces vieilles vignes. Laurent Cambres, vigneron indépendant labélisé, a repris les quelques hectares de grenache plantés par sa grand-mère, Jeanne, puis entretenus par son père, Jean-Claude. C'est dans cet amour du terroir qu'est né le Domaine de l'Arca, inscrit dans l'AOP Cotes du Roussillon, Muscat de Rivesaltes et Rivesaltes.

### La cuvée

Une attaque vive sur une structure droite et élégante qui allie rondeur et subtilité des arômes primaires : pêche jaune, mangue et roquette. La finale laisse apparaître davantage de complexité, une légère amertume disparaît sous des éclats de pierre à silex, prolongés par l'impression d'une présence de cristaux salins.

# Arca – Blanc de Grès



## Roussillon

<b>Appellation</b>	IGP des Côtes Catalanes
<b>Type de vin</b>	Blanc sec
<b>Cépage(s)</b>	<b>Macabeo, Grenache blanc</b>
<b>Viti/Vinif</b>	Traditionnelle, vendange manuelle, fermentation en amphore
<b>Garde</b>	3 ans
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	Vin droit avec une belle longueur
<b>Accords mets / vins</b>	Fruits de mer, poisson grillé.
<b>Conseils et informations</b>	Ouvrir 30 minutes avant le service. Température de service : <b>11°C</b>



**15€ TTC**

## Le domaine

Le Domaine de l'Arca est une histoire de famille. Trois générations se sont succédées sur ces vieilles vignes. Laurent Cambres, vigneron indépendant labélisé, a repris les quelques hectares de grenache plantés par sa grand-mère, Jeanne, puis entretenus par son père, Jean-Claude. C'est dans cet amour du terroir qu'est né le Domaine de l'Arca, inscrit dans l'AOP Cotes du Roussillon, Muscat de Rivesaltes et Rivesaltes.

### La cuvée

Le Blanc de Grès est une cuvée unique issue de cépages plantés sur un terroir de galets roulés, la cuvée est vinifiée en amphore ovoïdales de terre cuite...ce vin minéral accompagnera avec brio les apéritifs et les plateaux de fruit de mer. Ce vin dégage des arômes évoquant la coquille d'œuf, le silex.

# Philémon - Blanc sec Perlé

Gaillac

La boutique  
de  
*L'accord di VIN*  
Formation - Vente de vin - Conseil restaurant/cave

Appellation	Gaillac
Type de vin	Blanc <b>sec perlé</b>
Cépages	Mauzac & Loin de l'œil
Viti/Vinif	<b>Naturelle (Bio)</b>
Garde	1-3 ans
Saison	Toutes
Profil gustatif	Vin frais et fruité
Accords mets / vins	Apéritifs, crustacés, fruits de mer, poissons
Conseils et informations	Température de service : <b>8°C</b>



12€ TTC

## Le domaine

Le **Domaine Philémon** est exploité par la famille VIEULES **depuis 1804**. Ainsi 7 générations de paysans se sont succédées pour vivre de ce merveilleux métier de vigneron.

Afin de produire des vins les plus authentiques possibles, je refuse le levurage, la chaptalisation, les intrants œnologiques de synthèse et l'aromatisation par le bois (les fûts ou les copeaux).

Les générations précédentes pratiquaient déjà la culture traditionnelle de la vigne. Et c'est donc tout naturellement que le **domaine à entrepris la conversion de la totalité de son exploitation vers l'agriculture biologique**.

### La cuvée

Élaboré à base de loin de l'œil et mauzac. Vinification traditionnelle, finement perlé (CO2 en grande partie issu de la fermentation alcoolique). Vin très aérien de part son élégance minérale. A boire à l'apéritif, sur des crustacés ou des poissons.

# Gayrard - Mauzac

## Côtes du Tarn

La boutique  
de  
*L'accord de VIN*  
Formation - Vente de vin - Conseil restaurant/cave

<b>Appellation</b>	AOP Gaillac
<b>Type de vin</b>	Blanc <b>sec</b>
<b>Cépage</b>	<b>100% Mauzac</b>
<b>Viti/Vinif</b>	<b>Naturelle (Bio)</b>
<b>Garde</b>	1-2 ans
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	Vinification sans soufre avec levure indigène en cuve inox
<b>Accords mets / vins</b>	Apéritif, poissons, fruits de mers. Tarte aux légumes
<b>Conseils et informations</b>	Température de service : <b>7-8°C</b>



**11€ TTC**

## Le domaine

Après plusieurs siècles de production viticole sur les terres familiales, notre arrière grand-père, Maurice Gayrard, au début des années 50, fût l'un des pionniers dans la production des premières bouteilles de vin de Gaillac...

Aujourd'hui, après 20 années de parenthèse et 3 générations plus tard, nous avons décidé de relancer la vocation viti-vinicole du Domaine et ainsi de faire renaître la marque familiale "Gayrard & Cie" ! Depuis 2016, nos vignes et nos vins sont travaillés en Bio. Nous œuvrons chaque jour pour améliorer nos pratiques et restaurer l'équilibre naturel nécessaire à nos vignes et à la production d'un vin de qualité.

Respect de la nature pour préserver notre patrimoine mais aussi pour vous proposer des vins que vous aurez plaisir à déguster. Car chez nous le vin est avant tout synonyme de partage, de convivialité et d'échanges.

### La cuvée

Pour ce vin, nous avons choisi d'expérimenter sur notre terroir un cépage blanc autochtone afin d'en révéler le potentiel de fraîcheur. Idéal pour l'apéritif, en entrée ou avec des poissons crus, il fait preuve d'une certaine délicatesse de pomme fraîche et ananas.

# Gayrard - Loin de L'oeil



## Gaillac

<b>Appellation</b>	AOP Gaillac
<b>Type de vin</b>	Blanc sec
<b>Cépage</b>	<b>Loin de l'oeil</b>
<b>Viti/Vinif</b>	<b>Conversion bio</b> Vinification en barriques puis élevage de 12 mois en fût de chêne et acacia.
<b>Garde</b>	1-5 ans
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	Vin de ample et équilibré
<b>Accords mets / vins</b>	Apéritif, St Jacques, Foie gras, fruits de mers.
<b>Conseils et informations</b>	Température de service : <b>10°C à carafier</b>



**16€ TTC**

## Le domaine

Après plusieurs siècles de production viticole sur les terres familiales, notre arrière grand-père, Maurice Gayrard, au début des années 50, fût l'un des pionniers dans la production des premières bouteilles de vin de Gaillac...

Aujourd'hui, après 20 années de parenthèse et 3 générations plus tard, nous avons décidé de relancer la vocation viti-vinicole du Domaine et ainsi de faire renaître la marque familiale "Gayrard & Cie" ! Depuis 2016, nos vignes et nos vins sont travaillés en Bio. Nous œuvrons chaque jour pour améliorer nos pratiques et restaurer l'équilibre naturel nécessaire à nos vignes et à la production d'un vin de qualité.

Respect de la nature pour préserver notre patrimoine mais aussi pour vous proposer des vins que vous aurez plaisir à déguster. Car chez nous le vin est avant tout synonyme de partage, de convivialité et d'échanges.

### La cuvée

Avec sa bouche ample et équilibrée sur la pomme et la poire et une note de sous-bois épicés (cèpes), il dispose d'une belle structure et d'une finale aromatique sur la truffe (cannelle, muscade).

<b>Appellation</b>	Pacherenc-du-Vic-Bilh Sec
<b>Type de vin</b>	Blanc sec
<b>Cépages</b>	<b>Gros &amp; Petit Manseng</b>
<b>Viti/Vinif</b>	<b>Bio</b>
<b>Garde</b>	1-3 ans
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	Vin onctueux et floral
<b>Accords mets / vins</b>	Foie gras, poissons, fromages, viandes blanches
<b>Conseils et informations</b>	Température de service : <b>8°C</b>



**11,5€ TTC**

## Le domaine

Le domaine se situe sur la route des Pyrénées et des Côtes Atlantiques, sur le village d'Aydie qu'un écrivain célèbre avait surnommé "Saint Jean des Vignes", au pied de l'église du même nom qui semble garder le vignoble. Les 16 Ha sont conduits en viticulture biologique.

Nous avons gardé la tradition familiale de la culture de la vigne en la mettant aux goûts du jour, tout en perpétuant le style de nos cépages et la potentialité naturelle de nos sols.

A la vigne, pas de recette, nos pratiques visent à maintenir l'équilibre végétatif qui garantit la meilleure maturité de nos raisins.

Au chai, ni secrets ni magie, tout faire pour que le vin exprime ce travail.

Ainsi nous mettons tout en œuvre pour observer et comprendre, afin d'aider la nature à faire du vin un plaisir ; sain.

### La cuvée

Frais, ample, fruité, ce Pacherenc du Vic Bilh Sec se compose de 80% de Gros Manseng et de 20% de Petit Manseng. Après un élevage sur lies lui donnant toute sa chair, il est mis en bouteille au début de l'été. Idéal sur des poissons, coquillages, foie gras, viande blanche et fromage.

# L'enclos - Ugni blanc/Colombard

## Côtes de Gascogne



<b>Appellation</b>	Côtes de Gascogne
<b>Type de vin</b>	Blanc sec
<b>Cépage</b>	<b>Ugni blanc/Colombard</b>
<b>Viti/Vinif</b>	Traditionnelle
<b>Garde</b>	1-3 ans
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	Vin rond et ample
<b>Accords mets / vins</b>	Entrées, asperges, poissons, terrines de légumes.
<b>Conseils et informations</b>	Température de service : <b>8-10°C</b>



## Le domaine

6,50€ TTC

**Le Domaine l'Enclos est situé à Eauze dans le Gers.**

D'abord voué à la polyculture et à la production d'Armagnac, le domaine est aujourd'hui consacré à la production des Vins des Côtes de Gascogne.

Les vignes sont plantées sur les collines verdoyantes du Nord-Ouest d'Eauze où alternent des sols argilo-siliceux et des sols sableux appelés « sables fauves ».

Le vignoble de L'ENCLOS est engagé dans une politique de qualité : encépagement traditionnel, culture raisonnée et évolution constante dans les méthodes et moyens de vinification, pour vous offrir une gamme de vins savoureuse et variée ... à découvrir !

### La vin

Un modèle d'équilibre et de légèreté qui font de ce vin un vrai compagnon de soif et de plaisir. Il accompagne harmonieusement entrées, fromages de chèvre, asperge et terrines de légumes, poissons et crustacés.

# Revel – Grain Rebel' SOUVIGNIER GRIS (cépage résistant)

La boutique  
de  
L'accord de VIN  
Formation - Vente de vin - Conseil restaurant

**AB** Comte Tolosan

<b>Appellation</b>	IGP Comte Tolosan
<b>Type de vin</b>	Blanc sec
<b>Cépage</b>	<b>85% SOUVIGNIER GRIS (cépage résistant), 15% SAUVIGNON GRIS</b>
<b>Viti/Vinif</b>	Macération pré-fermentaire à froid afin d'extraire les arômes. Pressurage lent en ne prenant que le cœur des presses. Débourbage à froid afin de faire sédimenter le jus. Fermentation entre 16°C et 18°C avec les levures indigènes du terroir. Soin de la vigne par cuivre, soufre, et argile. Entretien mécanique de l'intercep, effeuillage, entretien de l'enherbement avec un «rolofaca », engrais verts, etc.
<b>Garde</b>	Jusqu'à 3 ans
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	Structure très dense avec des notes fruitées
<b>Accords mets / vins</b>	Crustacés et poissons.
<b>Conseil :</b>	<b>Température de service : entre 8°C et 10°C.</b>
<b>La cuvée</b>	Bon équilibre acidité/texture. Aromes de cassis, de mangue, de fleurs blanches. Aromes mentholes qui persistent.



**11€ TTC**

## Le domaine

Entrez dans le monde merveilleux du Domaine de Revel, un vignoble familial situé dans le Tarn-et-Garonne mais surtout un lieu magique où la passion pour le vin rencontre l'amour de la nature depuis plusieurs générations.

Découvrez nos vins bio certifiés **Agriculture Biologique**, élaborés avec soin à partir de raisins cultivés dans le respect de la nature et de l'Homme.

Pionniers en France dans le Sud Ouest avec les cépages résistants maladies, nous sommes convaincus que le vin est bien plus qu'une simple boisson, c'est un art qui mérite d'être apprécié et célébré avec vos proches. C'est pourquoi nous avons créé des vins qui reflètent notre engagement pour la qualité et la tradition. Nous croyons que chaque bouteille de vin raconte une histoire unique et que chaque gorgée est une occasion de découvrir et d'apprécier les saveurs les plus fines.

# La Perrière

## Vin de France

<b>Appellation</b>	Vin de France (Sancerre)
<b>Type de vin</b>	Blanc sec
<b>Cépage</b>	<b>Sauvignon blanc</b>
<b>Viti/Vinif</b>	Traditionnelle
<b>Garde</b>	1-2 ans
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	Vin frais et fruité
<b>Accords mets / vins</b>	Apéritif, poissons, crustacés, entrées.
<b>Conseils et informations</b>	Température de service : <b>8-10°C</b>



**10€ TTC**

## Le domaine

C'est au travers des générations qui nous ont précédés que nous avons puisé notre inspiration et ainsi développé notre véritable connaissance des cépages du Centre Loire.

Notre maîtrise de ces cépages nous a naturellement conduit à en exploiter toutes les facettes et ainsi révéler leur potentiel.

C'est donc avec passion et rigueur que nos œnologues sont partis à la conquête des meilleurs Sauvignons et Pinots Noirs de France afin de créer des vins à l'équilibre parfait, mêlant richesse et élégance.

Une sélection minutieuse associée au savoir-faire des hommes a permis de donner naissance à l'un des fleurons de la maison La Perrière, La Petite Perrière.

### La cuvée

Couleur or pâle d'une belle intensité. Nez explosif avec des arômes très mûrs de fruits jaunes et fruits exotiques. La bouche est nette et rafraîchissante sur des notes de melon et une trame minérale.

# Compte de charme – Sancerre Blanc

La boutique  
de  
L'accord de VIN  
Formation - Vente de vin - Conseil restaurant/cave

## Sancerre

<b>Appellation</b>	AOC sancerre
<b>Type de vin</b>	Blanc
<b>Cépage</b>	<b>Sauvignon blanc</b>
<b>Viti/Vinif</b>	<b>Naturelle (bio)</b>
<b>Garde</b>	3-6 ans
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	Frais, fruité
<b>Accords mets / vins</b>	Poissons fumés, crustacés, Viandes blanches
<b>Conseils et informations</b>	Température de service : <b>10-12°C</b>



**25€ TTC**

## Le domaine

Au 12ème siècle, Etienne, Comte de Sancerre, a donné une pente située dans Ménétréol à l'ordre religieux local. Avertis de la qualité exceptionnelle du sol, ils ont développé la viticulture sur ce coteau. Le domaine Compte de charme possède une vigne de 4.8 hectares situés au cœur de cette parcelle dont la terre se compose d'argile riche en cailloux.

### La cuvée

Le Sancerre blanc "Le Comte de Charme" est caractérisé par des arômes délicats de fruits mûrs et de fruits exotiques comme la mangue. En bouche, l'équilibre est remarquable. Ce vin a une structure ronde, veloutée et soyeuse, et exprime en fin de bouche une fraîcheur mentholée. Au palais, la note finale est longue et élégante.

# NOUVEAU Domaine Vallon des Perrières

## Cuvée "Clos des Perrières"

Melon de Bourgogne - Muscadet

<b>Appellation</b>	AOC Muscadet
<b>Type de vin</b>	Blanc sec
<b>Cépage</b>	100% Melon de Bourgogne
<b>Viti/Vinif</b>	Traditionnelle - 9 mois sur lies
<b>Garde</b>	2 à 3 ans
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	Vins frais, notes d'agrumes, ananas et notes florales
<b>Accords mets / vins</b>	Huîtres, plateaux de fruits de mer, poissons.
<b>Conseils et informations</b>	Température de service : 9-11°C
<b>La cuvée</b>	Robe est ivoire limpide. Nez fin d'agrumes, et fruits blancs, et bourgeons de cassis. Bouche équilibrée, fraîche qui renforce le caractère frais des fruits blancs et des notes d'agrumes.



**10€ TTC**

## Le domaine

Producteurs de vins depuis 5 générations, la Famille Héraud sont des artisans vignerons dont le domaine est situé à Clisson, ville au parfum d'Italie, au cœur du vignoble nantais.

Les vins sont produits dans la pure tradition avec un élevage sur lie de 9 mois minimum et levures indigènes.

Le domaine est en conversion Bio.

# Domaine des Bénédictins-Saumur blanc



## Vallée de la Loire

<b>Appellation</b>	Tandem (chenin) – 75cl
<b>Type de vin</b>	Blanc sec
<b>Cépage</b>	<b>100% Chenin</b>
<b>Viti/Vinif</b>	Traditionnel
<b>Garde</b>	1 à 4 ans
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	Vif fruité et minéral
<b>Accords mets / vins</b>	Accompagne les fruits de mer et les poissons en sauce.
<b>Conseils et informations</b>	Température de service : <b>10-12°C</b>



**Le domaine**

**10€ TTC**

Le Domaine des Bénédictins est situé au cœur de l'Anjou Saumur. Le vignoble s'étend sur une superficie de 46 hectares répartis principalement entre le Cabernet Franc et le Chenin. Les deux cépages principalement utilisés sont les cépages nobles de la Loire : Le Cabernet Franc, pour les Saumur, qui est connu pour son développement idéal sur des terroirs argilo-calcaires avec un **climat** septentrional, et ses vins fins et élégants et le Chenin Blanc pour les Côteaux du Layon sur un terroir de schiste et les Saumur Blanc et Fines Bulles sur le l'Argilo Calcaire, le "Tuffeau". C'est grâce à cette pierre, du Crétacé supérieur, qu'on a construit les Châteaux de la Loire. Elle a aussi la particularité de se réchauffer

### La cuvée

Le Saumur blanc peut être très légèrement perlant, le chenin va développer des arômes d'abricot, de miel d'acacia et de coing ainsi qu'avec l'âge de légères notes de tilleul. Jeune, il évoque les fruits exotiques et, immanquablement, les agrumes, souvent le pamplemousse. Une année d'élevage lui est souvent bénéfique. En bouche, la franchise et la puissance du Chenin affirme une personnalité remarquable.

# Domaine des Bénédictins-Saumur blanc



## Vallée de la Loire



15€ TTC

<b>Appellation</b>	AOP Saumur Blanc (la griffe)
<b>Type de vin</b>	Blanc sec
<b>Cépage</b>	<b>100% Chenin</b>
<b>Viti/Vinif</b>	Traditionnel

<b>Garde</b>	Vin de garde (10 ans) et de dégustation
--------------	---

<b>Saison</b>	Toutes
---------------	--------

<b>Profil gustatif</b>	Vif fruité
------------------------	------------

<b>Accords mets / vins</b>	Accompagne les fruits de mer et les poissons en sauce.
----------------------------	--

<b>Conseils et informations</b>	Température de service : <b>10-12°C</b>
---------------------------------	--

## Le domaine

Le Domaine des Bénédictins est situé au cœur de l'Anjou Saumur. Le vignoble s'étend sur une superficie de 46 hectares répartis principalement entre le Cabernet Franc et le Chenin. Les deux cépages principalement utilisés sont les cépages nobles de la Loire : Le Cabernet Franc, pour les Saumur, qui est connu pour son développement idéal sur des terroirs argilo-calcaires avec un **climat** septentrional, et ses vins fins et élégants et le Chenin Blanc pour les Côteaux du Layon sur un terroir de schiste et les Saumur Blanc et Fines Bulles sur le l'Argilo Calcaire. C'est grâce à cette pierre, du Crétacé supérieur, qu'on a construit les Châteaux de la Loire. Elle a aussi la particularité de se réchauffer

### La cuvée

"La Griffe de Ludo" blanc est parmi nos cuvées de prestige. C'est un vin blanc sec de caractère élaboré en 100% Chenin avec des raisins récoltés à pleine maturité qui apportent de la douceur avec des notes de fruits confits. Ce vin a reçu un élevage de un an en fût de chêne neuf. Jeune, il évoque les fruits exotiques et les agrumes. Avec l'âge, il développe en bouche une fraîche rondeur.

# Séverin & Gilles Chollet- Sauvignon blanc Pouilly-fumé

<b>Appellation</b>	Pouilly-fumé
<b>Type de vin</b>	Blanc sec
<b>Cépage</b>	<b>Sauvignon blanc</b>
<b>Viti/Vinif</b>	2 <sup>ème</sup> année de conversion bio
<b>Garde</b>	4-8 ans
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	Vin frais, fin et minéral
<b>Accords mets / vins</b>	Apéritif, poissons, crustacés, fromages
<b>Conseils et informations</b>	Température de service : <b>8-10°C</b>
<b>La cuvée</b>	Vin jaune pâle aux légers reflets d'or avec une jolie brillance, ce Pouilly Fumé blanc s'ouvre sur un nez de fleurs blanches, associant des notes végétales aux zestes d'agrumes. En bouche, l'attaque est vive et franche, d'une grande gourmandise avec une fraîcheur et une belle minéralité.



**18€ TTC**

## Le domaine

Gilles et Séverin Chollet, vignerons de père en fils, possèdent un domaine de 12 hectares et demi sur l'AOC pouilly-fumé.

En conversion bio 3<sup>ème</sup> année, à terme biodynamie, vinification avec très peu de soufre, distinction des terroirs, levures indigènes, bref, tout ce qu'on aime !

Un pouilly-fumé tradition magnifique, frais & minéral.

# Domaine Grivot-Goisot



## Chablis

<b>Appellation</b>	AOC Chablis
<b>Type de vin</b>	Blanc
<b>Cépage</b>	<b>100% Chardonnay</b>
<b>Viti/Vinif</b>	<b>Naturelle</b> <b>HVE</b>
<b>Garde</b>	1 à 8 ans
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	Minéral, frais, iodé
<b>Accords mets / vins</b>	Bouchée à la reine, poissons en sauce, fromages
<b>Conseils et informations</b>	Température de service : <b>10-13°C</b>



**20€ TTC**

## Le domaine

Le Domaine GRIVOT-GOISOT, propriétaire récoltant, est situé en Bourgogne au cœur du vignoble Auxerrois, dans un village appelé SAINT-BRIS-LE-VINEUX, l'exception en bourgogne avec son Sauvignon.

Les vieux mémoires de Saint Bris attestent que la Famille GOISOT était déjà propriétaire de vignobles au 15ème siècle, mais c'est en 1947 que Serge GOISOT donne une autre dimension à l'exploitation en se lançant dans la production de bouteilles.

Depuis, le Domaine est le résultat de plusieurs générations de viticulteurs qui demeurent fidèles aux traditions familiales ainsi qu'à cette passion qui les anime ; Serge GOISOT laissera place en 1991 à Anne et Arnaud GOISOT qui à leur tour, transmettront l'exploitation ainsi que leur savoir à Anaëlle GOISOT et René GRIVOT en 2020

### La cuvée

Robe jaune pâle brillante. Le nez s'ouvre sur d'agréables notes de fleurs blanches, de prairie, arrière plan minéral. En bouche, l'attaque est franche, l'évolution droite, fraîche, vive. Les accents minéraux s'enrichissent d'une dimension citronnée.

**Vinification** : Fermentation en cuves inox thermo régulées élevage pendant 10 mois sur lies fines, mise en bouteille par le domaine.

# Domaine Grivot-Goisot

## Chablis 1<sup>er</sup> cru



<b>Appellation</b>	Bourgogne
<b>Type de vin</b>	Blanc
<b>Cépage</b>	<b>100% Chardonnay</b>
<b>Viti/Vinif</b>	<b>Naturelle</b> <b>HVE</b>
<b>Garde</b>	3 à 10 ans
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	Puissant, fruité, frais
<b>Accords mets / vins</b>	Poisson en sauce ou grillé, volaille
<b>Conseils et informations</b>	Température de service : <b>15 à 18°C</b>



**32€ TTC**

## Le domaine

Le Domaine GRIVOT-GOISOT, propriétaire récoltant, est situé en Bourgogne au cœur du vignoble Auxerrois, dans un village appelé SAINT-BRIS-LE-VINEUX, l'exception en bourgogne avec son Sauvignon.

Les vieux mémoires de Saint Bris attestent que la Famille GOISOT était déjà propriétaire de vignobles au 15ème siècle, mais c'est en 1947 que Serge GOISOT donne une autre dimension à l'exploitation en se lançant dans la production de bouteilles.

Depuis, le Domaine est le résultat de plusieurs générations de viticulteurs qui demeurent fidèles aux traditions familiales ainsi qu'à cette passion qui les anime ; Serge GOISOT laissera place en 1991 à Anne et Arnaud GOISOT qui à leur tour, transmettront l'exploitation ainsi que leur savoir à Anaëlle GOISOT et René GRIVOT en 2020

### La cuvée

Plaisant et bien équilibré. En harmonie avec un joli nez de fruits frais, la bouche puissante et concentrée apporte de la fraîcheur.

**Vinification** : Fermentation en cuves inox thermo régulées élevage pendant 12 mois, mise en bouteille par le domaine.

# Domaine Grivot-Goisot



## Bourgogne

<b>Appellation</b>	Bourgogne Côtes d'Auxerre
<b>Type de vin</b>	Blanc
<b>Cépage</b>	<b>100% Chardonnay</b>
<b>Viti/Vinif</b>	<b>Naturelle</b> <b>HVE</b>
<b>Garde</b>	1 à 5 ans
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	Minéral, frais, iodé
<b>Accords mets / vins</b>	Poisson en sauce, Saint-Jacques, charcuterie fine, foie gras, volaille
<b>Conseils et informations</b>	Température de service : <b>12 à 15°C</b>



**14,5€ TTC**

## Le domaine

Le Domaine GRIVOT-GOISOT, propriétaire récoltant, est situé en Bourgogne au cœur du vignoble Auxerrois, dans un village appelé SAINT-BRIS-LE-VINEUX, l'exception en bourgogne avec son Sauvignon.

Les vieux mémoires de Saint Bris attestent que la Famille GOISOT était déjà propriétaire de vignobles au 15ème siècle, mais c'est en 1947 que Serge GOISOT donne une autre dimension à l'exploitation en se lançant dans la production de bouteilles.

Depuis, le Domaine est le résultat de plusieurs générations de viticulteurs qui demeurent fidèles aux traditions familiales ainsi qu'à cette passion qui les anime ; Serge GOISOT laissera place en 1991 à Anne et Arnaud GOISOT qui à leur tour, transmettront l'exploitation ainsi que leur savoir à Anaëlle GOISOT et René GRIVOT en 2020

### La cuvée

Robe jaune pâle. Nez engageant, typé, dont on apprécie le caractère floral. Attaque charnue, bien enveloppée, relayée par une évolution vive, nerveuse où l'on retrouve les parfums du nez. Un bourgogne alerte et parfumé.

**Vinification** : Fermentation en cuves inox thermo régulées élevage pendant 10 mois, mise en bouteille par le domaine.

# Domaine Grivot-Goisot

## Bourgogne Aligoté



<b>Appellation</b>	Bourgogne Aligoté
<b>Type de vin</b>	Blanc
<b>Cépage</b>	<b>100% Aligoté</b>
<b>Viti/Vinif</b>	<b>Naturelle</b> <b>HVE</b>
<b>Garde</b>	1 à 4 ans
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	Franc et vif
<b>Accords mets / vins</b>	Apéritif, jambon persillé, rillettes, escargots de Bourgogne
<b>Conseils et informations</b>	Température de service : <b>11 à 14°C</b>



**12,5€ TTC**

## Le domaine

Le Domaine GRIVOT-GOISOT, propriétaire récoltant, est situé en Bourgogne au cœur du vignoble Auxerrois, dans un village appelé SAINT-BRIS-LE-VINEUX, l'exception en bourgogne avec son Sauvignon.

Les vieux mémoires de Saint Bris attestent que la Famille GOISOT était déjà propriétaire de vignobles au 15ème siècle, mais c'est en 1947 que Serge GOISOT donne une autre dimension à l'exploitation en se lançant dans la production de bouteilles.

Depuis, le Domaine est le résultat de plusieurs générations de viticulteurs qui demeurent fidèles aux traditions familiales ainsi qu'à cette passion qui les anime ; Serge GOISOT laissera place en 1991 à Anne et Arnaud GOISOT qui à leur tour, transmettront l'exploitation ainsi que leur savoir à Anaëlle GOISOT et René GRIVOT en 2020

### La cuvée

Robe jaune clair, limpide. Nez net aux accents floraux et fruités. Bouche franche associant gras et vivacité.

**Vinification** : Fermentation en cuves inox thermo régulées élevage pendant 9 mois, mise en bouteille par le domaine.

# Domaine Grivot-Goisot

La boutique  
de  
*L'accord de VIN*  
Formation - Vente de vin - Conseil restaurant/cave

## Saint-Bris

<b>Appellation</b>	Saint-Bris
<b>Type de vin</b>	Blanc
<b>Cépage</b>	<b>100% Sauvignon</b>
<b>Viti/Vinif</b>	<b>Conv'bio, levures indigènes</b>
<b>Garde</b>	1 à 4 ans
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	Très expressif aux notes florales et d'agrumes.
<b>Accords mets / vins</b>	Apéritif, fruit de mer, cuisine exotique, poisson et cuisine à base de chèvre.
<b>Conseils et informations</b>	Température de service : <b>8 à 12°C</b>



**14€ TTC**

## Le domaine

Le Domaine GRIVOT-GOISOT, propriétaire récoltant, est situé en Bourgogne au cœur du vignoble Auxerrois, dans un village appelé SAINT-BRIS-LE-VINEUX, l'exception en bourgogne avec son Sauvignon. Les vieux mémoires de Saint Bris attestent que la Famille GOISOT était déjà propriétaire de vignobles au 15ème siècle, mais c'est en 1947 que Serge GOISOT donne une autre dimension à l'exploitation en se lançant dans la production de bouteilles. Depuis, le Domaine est le résultat de plusieurs générations de viticulteurs qui demeurent fidèles aux traditions familiales ainsi qu'à cette passion qui les anime.

### La cuvée

Robe jaune pâle, brillante. Nez ciselé, très expressif, associant notes florales et chair de pamplemousse. On retrouve ces notes d'agrumes dans une bouche droite, fraîche, persistante. Belle expression du Sauvignon.

### Vinification :

Fermentation en cuves inox thermo régulées élevage pendant 9 mois, mise en bouteille par le domaine.

# Philippe Cordonnier - Chardonnay



## Bourgogne

<b>Appellation</b>	AOC Bourgogne cote d'or
<b>Type de vin</b>	Blanc sec
<b>Cépage</b>	<b>Chardonnay</b>
<b>Viti/Vinif</b>	<b>Naturelle (culture raisonnée) - Conv BIO</b>
<b>Garde</b>	3-6 ans
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	Vin de gastronomie
<b>Accords mets / vins</b>	A vocation apéritive, entrée froides, fruits de mer, crustacés, poissons
<b>Conseils et informations</b>	Ouvrir 30 minutes avant le service. Température de service : <b>10-12°C</b>



## Le domaine

**20€ TTC**

### Culture raisonnée

Le Domaine Philippe Cordonnier est localisé sur la commune de Corgoloin en Bourgogne. Pour une fois, Philippe Cordonnier n'est pas issu d'une famille de vigneron, jeune, il a pourtant l'expérience d'un ancien. Tombé dans le vignoble dès sa jeunesse, il a planté ses propres vignes et tout géré de la graine jusqu'à la bouteille. Philippe Cordonnier est en contact avec la vigne depuis sa jeunesse. Après une formation à Beaune, il a accru ses connaissances en travaillant au sein de plusieurs domaines bourguignons. C'est en 2009, qu'il a décidé de créer son propre domaine. En 2015, il vinifie ses premières cuvées. A ce jour le domaine s'étend sur 2,50 ha et est cultivé de manière raisonnée, dans le plus grand respect du terroir. Aucun désherbant chimique ni insecticide n'est utilisé. Seul le travail du sol est pratiqué par des labours. Le domaine garde des raisins naturels comme en agriculture biologique et vous permet ainsi d'apprécier fidèlement les saveurs des vins de Bourgogne.

### La cuvée

Une couleur jaune pâle,. Un nez intense aux arômes d'agrumes et arômes toastés. Une bouche fruitée et légère.

# Philippe Cordonnier – La Violette

## Hautes Côtes de Nuits

<b>Appellation</b>	AOC Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits
<b>Type de vin</b>	Blanc sec
<b>Cépage</b>	<b>Chardonnay</b>
<b>Viti/Vinif</b>	<b>Naturelle - Conv BIO</b> <b>12 mois en fût de chêne</b>
<b>Garde</b>	10 ans
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	Vin de gastronomie
<b>Accords mets / vins</b>	Foie Gras, Fruit de mer, escargots, comté 18 mois
<b>Conseils et informations</b>	Ouvrir 30 minutes avant le service. Température de service : <b>10-12°C</b>
<b>La cuvée</b>	Couleur jaune pâle, joli volume en bouche, rond, notes de fruits frais et floral



**29€ TTC**

## Le domaine

### Culture raisonnée

Le Domaine Philippe Cordonnier est localisé sur la commune de Corgoloin en Bourgogne. Pour une fois, Philippe Cordonnier n'est pas issu d'une famille de vigneron, jeune, il a pourtant l'expérience d'un ancien. Tombé dans le vignoble dès sa jeunesse, il a planté ses propres vignes et tout géré de la graine jusqu'à la bouteille. Philippe Cordonnier est en contact avec la vigne depuis sa jeunesse. Après une formation à Beaune, il a accru ses connaissances en travaillant au sein de plusieurs domaines bourguignons. C'est en 2009, qu'il a décidé de créer son propre domaine. En 2015, il vinifie ses premières cuvées. A ce jour le domaine s'étend sur 2,50 ha et est cultivé de manière raisonnée, dans le plus grand respect du terroir. Aucun désherbant chimique ni insecticide n'est utilisé. Seul le travail du sol est pratiqué par des labours. Le domaine garde des raisins naturels comme en agriculture biologique et vous permet ainsi d'apprécier fidèlement les saveurs des vins de Bourgogne.

### La cuvée

Une couleur jaune pâle,. Un nez intense aux arômes d'agrumes et arômes toastés.  
Une bouche fruitée et légère.



BIODYVIN

La boutique  
de  
*L'accord di VIN*  
Formation - Vente de vin - Conseil restaurant/cave

# Gilles Buisson

## Saint-Romain

<b>Appellation</b>	Saint romain
<b>Type de vin</b>	Blanc sec
<b>Cépage</b>	<b>Chardonnay</b>
<b>Viti/Vinif</b>	Naturelle (bio)
<b>Garde</b>	10-15 ans
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	Vin de gastronomie
<b>Accords mets / vins</b>	Foie gras, Poissons à la crème, crustacés en sauce, fromages puissants.
<b>Conseils et informations</b>	Ouvrir 30 minutes avant le service. Température de service : <b>10-12°C</b>



**50€ TTC**

## Le domaine

### « Le bio », en héritage!

Fidèle à la philosophie d'une culture raisonnée mise en place par Henri Buisson dans les années 70, le domaine n'a eu de cesse de multiplier ses efforts : l'utilisation des produits chimiques de synthèse est prohibée (herbicides, anti pourriture, insecticides), les sols sont labourés et la terre buttée pendant l'hiver. Afin que toute l'expression du terroir soit contenue dans les raisins, les rendements sont limités grâce à l'ébourgeonnage. Les raisins sont récoltés à la main et triés. Les vins sont tous vinifiés à la propriété, avec des levures naturelles. Elevage un an en fûts de chênes.

### La cuvée

D'une teinte jaune pâle habillée de vert, les Saint-Romain libèrent un bouquet assez fort, typés fleurs blanches, pain grillé, fruits jaunes mûrs (mirabelle, pêche de vignes) et léger miel lorsqu'ils ont suffisamment évolué. Ils offrent en bouche une vivacité que le temps amortit en révélant un bon moelleux.



BIODYVIN

La boutique  
de  
*L'accord di VIN*  
Formation - Vente de vin - Conseil restaurant/cave

# Gilles Buisson

## Meursault

<b>Appellation</b>	Meursault
<b>Type de vin</b>	Blanc sec
<b>Cépage</b>	<b>Chardonnay</b>
<b>Viti/Vinif</b>	<b>Naturelle (bio)</b>
<b>Garde</b>	10-15 ans
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	Vin de gastronomie
<b>Accords mets / vins</b>	Poissons, viandes blanches, Fromages
<b>Conseils et informations</b>	Ouvrir 30 minutes avant le service. Température de service : <b>10-12°C</b>



**70€ TTC**

## Le domaine

### « Le bio », en héritage!

Fidèle à la philosophie d'une culture raisonnée mise en place par Henri Buisson dans les années 70, le domaine n'a eu de cesse de multiplier ses efforts : l'utilisation des produits chimiques de synthèse est prohibée (herbicides, anti pourriture, insecticides), les sols sont labourés et la terre buttée pendant l'hiver. Afin que toute l'expression du terroir soit contenue dans les raisins, les rendements sont limités grâce à l'ébourgeonnage. Les raisins sont récoltés à la main et triés. Les vins sont tous vinifiés à la propriété, avec des levures naturelles. Elevage un an en fûts de chênes.

### La cuvée

Sa puissance et sa souplesse en font un partenaire tout indiqué d'une cuisine à la fois onctueuse et relevée, chaude ou froide: foie gras, poissons crévés, crustacés en sauce, volailles à la crème.



# Gilles Buisson

## Chassagne-Montrachet

98€ TTC

### Le domaine

#### « Le bio », en héritage!

Fidèle à la philosophie d'une culture raisonnée mise en place par Henri Buisson dans les années 70, le domaine n'a eu de cesse de multiplier ses efforts : l'utilisation des produits chimiques de synthèse est prohibée (herbicides, anti pourriture, insecticides), les sols sont labourés et la terre buttée pendant l'hiver. Afin que toute l'expression du terroir soit contenue dans les raisins, les rendements sont limités grâce à l'ébourgeonnage. Les raisins sont récoltés à la main et triés. Les vins sont tous vinifiés à la propriété, avec des levures naturelles. Elevage un an en fûts de chênes.

#### La cuvée

Sa puissance et sa souplesse en font un partenaire tout indiqué d'une cuisine à la fois onctueuse et relevée, chaude ou froide: foie gras, poissons crévés, crustacés en sauce, volailles à la crème.

# Nouveau Domaine Perraud

## Chardonnay - Mâcon-Villages

<b>Appellation</b>	AOP Mâcon-Villages
<b>Type de vin</b>	Blanc sec
<b>Cépage</b>	<b>100% Chardonnay</b>
<b>Viti/Vinif</b>	Traditionnel Elevage cuves inox thermo-régulées sur lies fines
<b>Garde</b>	de 1 à 3 ans - à déguster jeune
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	Vif fruité
<b>Accords mets / vins</b>	Apéritif, hors d'oeuvre, charcuterie, viandes blanches, poissons grillés
<b>Conseils et informations</b>	Température de service : <b>11-12°C</b>
<b>La cuvée</b>	Un vin gourmand et bien fruité avec des nuances de miel, de coing et de pomme au four au nez. Au palais, rondeur et suavité le caractérisent.



**16€ TTC**

## Le domaine

Le domaine Perraud est idéalement situé sur la commune de La-Roche-Vineuse, à quelques encablures des célèbres roches de Solutré et Vergisson.

Jean-Christophe Perraud le crée en 2005 sur les vignes familiales transmises depuis 4 générations, un rêve d'enfant qui devient réalité.

Grâce à un travail passionné, à des terroirs d'exception, le domaine propose une large gamme de vins secs et fruités, mêlant complexité et gourmandise, pour ravir tous les palais. Le Domaine travaille en culture raisonnée pour arriver peu à peu à une agriculture biologique. Les Vignes du Domaine Perraud sont issues de différents cépages, Chardonnay, Aligoté, Gamay, Pinot noir et sont plantées sur des sols argilo-calcaires, s'étalant sur 5 communes, ce qui permet d'élaborer des vins de différentes appellations et d'une grande diversité.

# Nouveau Domaine Perraud « Le Clos »

## Chardonnay - Mâcon-La Roche Vineuse

<b>Appellation</b>	AOP Mâcon-la Roche Vineuse
<b>Type de vin</b>	Blanc sec
<b>Cépage</b>	<b>100% Chardonnay</b>
<b>Viti/Vinif</b>	Traditionnel Vinif et élevage en demi-nuïds sur lies fines avec peu de manipulation
<b>Garde</b>	Entre 2 et 5 ans
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	Vif fruité
<b>Accords mets / vins</b>	Fruits de mer au beurre persillé, huîtres gratinées, Escargots de bourgogne
<b>Conseils et informations</b>	Température de service : <b>12°C</b>
<b>La cuvée</b>	Des arômes de fruits jaunes bien mûrs prédominant au nez et l'élevage en barrique met en valeur une bouche aux nuances de caramel au beurre salé. C'est un vin gras, au fruité gourmand mais bien équilibré. Plaisir assuré !



**19€ TTC**

## Le domaine

Le domaine Perraud est idéalement situé sur la commune de La-Roche-Vineuse, à quelques encablures des célèbres roches de Solutré et Vergisson. Jean-Christophe Perraud le crée en 2005 sur les vignes familiales transmises depuis 4 générations, un rêve d'enfant qui devient réalité. Grâce à un travail passionné, à des terroirs d'exception, le domaine propose une large gamme de vins secs et fruités, mêlant complexité et gourmandise, pour ravir tous les palais. Le Domaine travaille en culture raisonnée pour arriver peu à peu à une agriculture biologique. Les Vignes du Domaine Perraud sont issues de différents cépages, Chardonnay, Aligoté, Gamay, Pinot noir et sont plantées sur des sols argilo-calcaires, s'étalant sur 5 communes, ce qui permet d'élaborer des vins de différentes appellations et d'une grande diversité.

# Nouveau Domaine Perraud

## Chardonnay - Saint Véran

<b>Appellation</b>	AOP Saint Véran
<b>Type de vin</b>	Blanc sec
<b>Cépage</b>	<b>100% Chardonnay</b>
<b>Viti/Vinif</b>	Traditionnel - Elevage de 12 mois en cuve thermorégulées sur lies fines avec peu de manipulation - vignes de 30 ans
<b>Garde</b>	Entre 2 et 5 ans
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	vin gras, rond et fruité
<b>Accords mets / vins</b>	poisson poché ou poêlé, viandes blanches, à la crème tel que poulet aux écrivisses
<b>Conseils et informations</b>	Température de service : <b>11 et 13°C</b>
<b>La cuvée</b>	Des arômes de fruits bien mûrs (pêche de vigne, orange confite) et de fruits exotiques prédominant au nez. La bouche est gourmande avec des notes miellées.



## Le domaine

**21€ TTC**

Le domaine Perraud est idéalement situé sur la commune de La-Roche-Vineuse, à quelques encablures des célèbres roches de Solutré et Vergisson. Jean-Christophe Perraud le crée en 2005 sur les vignes familiales transmises depuis 4 générations, un rêve d'enfant qui devient réalité. Grâce à un travail passionné, à des terroirs d'exception, le domaine propose une large gamme de vins secs et fruités, mêlant complexité et gourmandise, pour ravir tous les palais. Le Domaine travaille en culture raisonnée pour arriver peu à peu à une agriculture biologique. Les Vignes du Domaine Perraud sont issues de différents cépages, Chardonnay, Aligoté, Gamay, Pinot noir et sont plantées sur des sols argilo-calcaires, s'étalant sur 5 communes, ce qui permet d'élaborer des vins de différentes appellations et d'une grande diversité.

# Nouveau Domaine Perraud

## Chardonnay - Pouilly Loché

<b>Appellation</b>	AOP Pouilly-Loché
<b>Type de vin</b>	Blanc sec
<b>Cépage</b>	<b>100% Chardonnay</b>
<b>Viti/Vinif</b>	Traditionnel - Élevage à 50% en cuve inox thermorégulées et 50% en demi-muits sur lies fines, léger bâtonnage - vignes de 60 ans
<b>Garde</b>	Entre 2 et 5 ans
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	vin gras, rond et fruité
<b>Accords mets / vins</b>	Crustacés, fruit de mer, poissons nobles, plats exotiques, filet mignon de porc à l'ananas
<b>Conseils et informations</b>	Température de service : <b>13°C</b>
<b>La cuvée</b>	Il présente un nez expressif de fruits jaunes et de notes pâtisseries. Le caramel au beurre salé se fait sentir en bouche, l'équilibre entre rondeur et vivacité est optimal. Vin croquant et gourmand par excellence !



## Le domaine

**23€ TTC**

Le domaine Perraud est idéalement situé sur la commune de La-Roche-Vineuse, à quelques encablures des célèbres roches de Solutré et Vergisson.

Jean-Christophe Perraud le crée en 2005 sur les vignes familiales transmises depuis 4 générations, un rêve d'enfant qui devient réalité.

Grâce à un travail passionné, à des terroirs d'exception, le domaine propose une large gamme de vins secs et fruités, mêlant complexité et gourmandise, pour ravir tous les palais. Le Domaine travaille en culture raisonnée pour arriver peu à peu à une agriculture biologique. Les Vignes du Domaine Perraud sont issues de différents cépages, Chardonnay, Aligoté, Gamay, Pinot noir et sont plantées sur des sols argilo-calcaires, s'étalant sur 5 communes, ce qui permet d'élaborer des vins de différentes appellations et d'une grande diversité.

# Pierre Richard

## Chardonnay – Côtes du Jura

<b>Appellation</b>	AOP Côtes du Jura
<b>Type de vin</b>	Blanc sec
<b>Cépage</b>	<b>Chardonnay, en conversion bio</b>
<b>Viti/Vinif</b>	Vinification en cuve, suivie d'un élevage sous bois d'au moins 30 mois.
<b>Garde</b>	12 ans
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	Aux arômes de pomme, tilleul, noisette, il est rond et gras en bouche
<b>Accords mets / vins</b>	Entrées chaudes, des bouchées à la reine, en apéritif où encore avec une truite cuisinée.
<b>Conseils et informations</b>	Température de service : <b>14°C</b>
<b>La cuvée</b>	Le vin extériorise toutes ses qualités sur des sols marneux. Il est toujours vieilli de 18 à 24 mois en fûts de chêne. Aux arômes de tilleul, de pomme, de fleur de vigne mais aussi déjà de noisette.



**16€ TTC**

### Le domaine

*Des ceps cultivés dans le respect de la nature. La vendange manuelle, les vinifications maîtrisées, l'élevage en cave dans le respect des traditions, une expérience et un savoir-faire axés sur la qualité sont les atouts d'une dégustation privilégiée. Certifié ECOCERT depuis 2018.*

Situé au cœur du Jura entre la reculée de la Seille et Lons le Saunier, le domaine Pierre Richard de 12 hectares, est une vraie histoire de famille depuis les années 1900. C'est en 1976, que Pierre Richard reprend l'exploitation du domaine pour lui donner son image actuelle. En 2009, il est rejoint par son fils Vincent et sa belle-fille Emmanuelle qui mettent leurs convictions en avant, souhaitant se diriger vers l'agriculture biologique sous le contrôle d'ECOCERT afin de pérenniser l'activité.

# Pierre Richard

## Chardonnay sous voile 36 mois –

## Côtes du Jura

<b>Appellation</b>	AOP Côtes du Jura
<b>Type de vin</b>	Blanc sec, <b>en conversion bio</b>
<b>Cépage</b>	<b>Chardonnay sous voile 36 mois</b>
<b>Viti/Vinif</b>	36 mois sous bois sans ouillage. fermentation spontanée, vendanges manuelles
<b>Garde</b>	12 ans
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	rond, frais, légèrement oxydatif
<b>Accords mets / vins</b>	plateau de fromage à pate cuite, viande blanche à la crème
<b>Conseils et informations</b>	Température de service : <b>14°C</b>
<b>La cuvée</b>	Sensation : Complexe, rond et gras en bouche Nez : Noisette Bouche : pomme, noisette et amande



**20€ TTC**

### Le domaine

*Des ceps cultivés dans le respect de la nature. La vendange manuelle, les vinifications maîtrisées, l'élevage en cave dans le respect des traditions, une expérience et un savoir-faire axés sur la qualité sont les atouts d'une dégustation privilégiée. Certifié ECOCERT depuis 2018.*

Situé au cœur du Jura entre la reculée de la Seille et Lons le Saunier, le domaine Pierre Richard de 12 hectares, est une vraie histoire de famille depuis les années 1900. C'est en 1976, que Pierre Richard reprend l'exploitation du domaine pour lui donner son image actuelle. En 2009, il est rejoint par son fils Vincent et sa belle-fille Emmanuelle qui mettent leurs convictions en avant, souhaitant se diriger vers l'agriculture biologique sous le contrôle d'ECOCERT afin de pérenniser l'activité.

## Savagnin sous voile – Côtes du Jura

<b>Appellation</b>	AOP Côtes du Jura
<b>Type de vin</b>	Blanc sec, <b>en conversion Bio</b>
<b>Cépage</b>	<b>Savagnin 54 mois sous voile</b>
<b>Viti/Vinif</b>	Fermentation spontanée. Temps d'élevage : 54 mois sous voile dans des fûts (non rempli)
<b>Garde</b>	20 ans
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	Oxydatif
<b>Accords mets / vins</b>	Volailles, plats à la crème, escargots, viandes blanches, Mont d'or, Comté et Morbier
<b>Conseils et informations</b>	Température de service : <b>16°C</b>
<b>La cuvée</b>	Sensation : bouquet franc et délicat à la fois Nez : Noix, amande Bouche : long parcours aromatique : notes de pain d'épices, tabac blond, café torréfié et noix verte



**32€ TTC**

### Le domaine

*Des ceps cultivés dans le respect de la nature. La vendange manuelle, les vinifications maîtrisées, l'élevage en cave dans le respect des traditions, une expérience et un savoir-faire axés sur la qualité sont les atouts d'une dégustation privilégiée. Certifié ECOCERT depuis 2018.*

Situé au cœur du Jura entre la reculée de la Seille et Lons le Saunier, le domaine Pierre Richard de 12 hectares, est une vraie histoire de famille depuis les années 1900. C'est en 1976, que Pierre Richard reprend l'exploitation du domaine pour lui donner son image actuelle. En 2009, il est rejoint par son fils Vincent et sa belle-fille Emmanuelle qui mettent leurs convictions en avant, souhaitant se diriger vers l'agriculture biologique sous le contrôle d'ECOCERT afin de pérenniser l'activité.

# Pierre Richard

## Vin Jaune – Côtes du Jura

<b>Appellation</b>	AOP Côtes du Jura
<b>Type de vin</b>	Blanc, <b>en conversion Bio</b>
<b>Cépage</b>	<b>Savagnin 84 mois sous voile</b>
<b>Garde</b>	30 ans
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	Aux arômes de pomme, tilleul, noisette, il est rond et gras en bouche
<b>Accords mets / vins</b>	Poissons en sauce, volaille à la crème, morilles, Comté...
<b>Conseils et informations</b>	Température de service : <b>18°C</b>
<b>La cuvée</b>	Contenance clavelin 62cl. De couleur jaune pâle à jaune or foncé, le vin présente des reflets argentés verts. Lorsque l'on porte son nez au-dessus du verre, on découvre un bouquet persistant, puissant et subtil. Alliant noix, noisette, amande grillée, curry, noix de muscade, girofle et poivre, ce nectar offre un nez très complexe fin et distingué.



**50€ TTC**

### Le domaine

*Des ceps cultivés dans le respect de la nature. La vendange manuelle, les vinifications maîtrisées, l'élevage en cave dans le respect des traditions, une expérience et un savoir-faire axés sur la qualité sont les atouts d'une dégustation privilégiée. Certifié ECOCERT depuis 2018.*

Situé au cœur du Jura entre la reculée de la Seille et Lons le Saunier, le domaine Pierre Richard de 12 hectares, est une vraie histoire de famille depuis les années 1900. C'est en 1976, que Pierre Richard reprend l'exploitation du domaine pour lui donner son image actuelle. En 2009, il est rejoint par son fils Vincent et sa belle-fille Emmanuelle qui mettent leurs convictions en avant, souhaitant se diriger vers l'agriculture biologique sous le contrôle d'ECOCERT afin de pérenniser l'activité.



# Chevallier Bernard

## Jacquère – Jongieux Blanc

<b>Appellation</b>	AOP Savoie Jongieux
<b>Type de vin</b>	Blanc sec
<b>Cépage</b>	<b>Jacquère</b>
<b>Viti/Vinif</b>	Vendange entièrement manuelle, pressurage pneumatique, thermorégulation des cuves, pas de fermentation malolactique
<b>Garde</b>	
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	Fruité, minéral, légèrement perlant, peu alcoolisé (11°)
<b>Accords mets / vins</b>	Apéritif, raclette, fondue, poissons grillés, crustacés
<b>Conseils et informations</b>	Température de service : <b>8°C</b>
<b>La cuvée</b>	Typiquement savoyard, c'est le cépage le plus répandu en Savoie. Ses grappes généreuses prennent des couleurs rosées en fin de maturation. Il produit un vin peu alcoolisé, frais, léger, minéral et très fruité qui se boit jeune. Les raisins sont ramassés à la main puis transportés, en respectant au mieux leur intégrité, jusqu'au pressoir. La fermentation se déroule dans nos chais, lentement, sous régulation thermique. Régulièrement récompensé dans les concours, ce vin est une valeur sûre.



**12€ TTC**

### Le domaine

Dans ce coin de Savoie, la vigne a toujours été cultivée. Sur le domaine, Marcelle et Francis Chevallier se sont spécialisés en viticulture dans les années 1970. Quant à nous, Jean-Pierre Bernard et Chantal Chevallier, nous nous sommes rencontrés à Beaune lors de nos études en BTS viticulture oenologie. Avant de reprendre le domaine en 1996, nous avons travaillé dans le Beaujolais dans d'autres domaines du vin et de la vigne. Lors de la reprise de l'exploitation, nous avons associé nos deux noms de famille pour donner naissance au domaine Chevallier Bernard. En 2016, notre fils Antoine nous a rejoints. Nous avons obtenu fin 2016 la certification Haute Valeur Environnementale qui atteste de notre démarche en faveur de la biodiversité par notre engagement dans des pratiques respectueuses de l'environnement



# Chevallier Bernard

## Altesse – Roussette de Savoie

<b>Appellation</b>	AOP Roussette de Savoie
<b>Type de vin</b>	Blanc sec
<b>Cépage</b>	<b>Altesse</b>
<b>Viti/Vinif</b>	Vendange entièrement manuelle, pressurage pneumatique, thermorégulation des cuves, pas de fermentation malolactique
<b>Garde</b>	
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	Floral, minéral, fin, élégant
<b>Accords mets / vins</b>	Apéritif, tartiflette, poisson, soufflé, quenelles
<b>Conseils et informations</b>	Température de service : <b>12°C</b>
<b>La cuvée</b>	La Roussette de Savoie est élaborée à partir du cépage Altesse. Ce cépage savoyard a été rapporté de Chypre en 1432 par le comte de Marest de retour de croisade. Nous cultivons la Roussette de Savoie sur 1,6 hectare sur la commune de Jongieux en Savoie. Ses grappes sont de couleur brune en fin de maturation, d'où le nom de roussette donné à l'appellation. Récolté à la main, le raisin est traité avec respect jusqu'au pressurage. Les vins obtenus, floraux, légèrement miellés et épicés ont une fine minéralité. Ils accompagnent à merveille apéritifs ou poissons.



**15€ TTC**

### Le domaine

Dans ce coin de Savoie, la vigne a toujours été cultivée. Sur le domaine, Marcelle et Francis Chevallier se sont spécialisés en viticulture dans les années 1970. Quant à nous, Jean-Pierre Bernard et Chantal Chevallier, nous nous sommes rencontrés à Beaune lors de nos études en BTS viticulture oenologie. Avant de reprendre le domaine en 1996, nous avons travaillé dans le Beaujolais dans d'autres domaines du vin et de la vigne. Lors de la reprise de l'exploitation, nous avons associé nos deux noms de famille pour donner naissance au domaine Chevallier Bernard. En 2016, notre fils Antoine nous a rejoints. Nous avons obtenu fin 2016 la certification Haute Valeur Environnementale qui atteste de notre démarche en faveur de la biodiversité par notre engagement dans des pratiques respectueuses de l'environnement

# La Bergerade Costières de Nîmes

<b>Appellation</b>	AOP Costières de Nîmes
<b>Type de vin</b>	<b>Blanc sec</b>
<b>Cépage</b>	Grenache blanc, Vermentino, Bourboulenc
<b>Viti/Vinif</b>	<b>Conv bio</b>
<b>Garde</b>	1-3 ans
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	Blanc sec et fruité
<b>Accords mets / vins</b>	Apéritif, fruits de mer, plancha de poissons & fromages à pâtes dures.
<b>Conseils et informations</b>	Température de service : <b>8-10°C</b>
<b>La cuvée</b>	Vin fruité et équilibré aux notes de pêche un peu citronné avec une belle finesse en bouche.



**9,80€ TTC**

## Le domaine

Le Domaine la Bergerade et son vignoble sont localisés à mi-chemin entre Nîmes et Montpellier, entre mer et montagnes, le domaine et ses 30 hectares de vignes dominant la Petite Camargue et ses étangs.

Les vignes âgées de 30 ans en moyenne bénéficient de la clémence du climat méditerranéen :

Un sol de galets roulés avec un fond argileux qui permettent de révéler l'identité des vins du vignoble le plus méridional de la Vallée du Rhône.

Le Mistral souffle tout au long de l'année, ce qui permet de protéger au mieux l'état sanitaire de la vigne.

Un ensoleillement généreux qui permet de nous offrir des vins de caractère.

# Domaine Pierre blanche – Les 85 rangs

## AOC Saint Joseph



<b>Appellation</b>	AOC Saint Joseph
<b>Type de vin</b>	<b>Blanc sec</b>
<b>Cépage</b>	50% Marsanne, 50% Rousanne
<b>Viti/Vinif</b>	<b>Vinification à basse température en barriques</b>
<b>Garde</b>	4-7 ans
<b>Saison</b>	Eté
<b>Profil gustatif</b>	Equilibré et gourmand
<b>Accords mets / vins</b>	Poisson d'eau douce, apéritif, viande blanche
<b>Conseils et informations</b>	Température de service : <b>environ 12°C</b>



**27€ TTC**

## Le domaine

Le vignoble commence à une quarantaine de kilomètres, au sud de Lyon à Ampuis et suit le cours du Rhône, jusqu'à Peyssonau. Plaqués sur les derniers contreforts du Massif Central, les parcelles sont plantées de 140 à 390 mètre d'altitude, sur des coteaux aux pentes abruptes, la déclivité peut atteindre 50 %. Le sol très friable est retenu par des murets, appelés « chaillets » construits obligatoirement avec la pierre locale. Le vignoble est très parcellé, sur quatre communes, cultivé en grande partie à la main, vue le relief, dans le respect de la nature et de l'environnement. Pour la même raison les vendanges sont toute manuelles, avec hôte pour sortir la vendange.

### La cuvée

Equilibré et gourmand, une belle robe jaune aux reflets verts, aromatique et élégant abricot, aubépine, café vert et chèvrefeuille.

# Domaine Pierre blanche

## AOC Condrieu



<b>Appellation</b>	AOC Condrieu
<b>Type de vin</b>	<b>Blanc sec</b>
<b>Cépage</b>	Viognier
<b>Viti/Vinif</b>	<b>Raisonnée</b>
<b>Garde</b>	7 ans et plus
<b>Saison</b>	Automne / Hiver
<b>Profil gustatif</b>	Puissant et concentré
<b>Accords mets / vins</b>	Asperges vertes, huitres, quenelles
<b>Conseils et informations</b>	Température de service : <b>14°C</b>



**43€ TTC**

## Le domaine

Le vignoble commence à une quarantaine de kilomètres, au sud de Lyon à Ampuis et suit le cours du Rhône, jusqu'à Peyssonau. Plaqués sur les derniers contreforts du Massif Central, les parcelles sont plantées de 140 à 390 mètres d'altitude, sur des coteaux aux pentes abruptes, la déclivité peut atteindre 50 %. Le sol très friable est retenu par des murets, appelés « chaillets » construits obligatoirement avec la pierre locale. Le vignoble est très parcellé, sur quatre communes, cultivé en grande partie à la main, vu le relief, dans le respect de la nature et de l'environnement. Pour la même raison les vendanges sont toutes manuelles, avec hôte pour sortir la vendange.

### La cuvée

Robe or pale, nez puissant, très gras, parfum subtil d'abricot, long en bouche.

# Domaine Pierre blanche – Viognier

Ardèche



<b>Appellation</b>	IGP Ardèche
<b>Type de vin</b>	<b>Blanc sec</b>
<b>Cépage</b>	Viognier
<b>Viti/Vinif</b>	<b>Raisonnée</b>
<b>Garde</b>	1-3 ans
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	Blanc à dominante florale
<b>Accords mets / vins</b>	Apéritif, poisson, viande blanche, gratin
<b>Conseils et informations</b>	Température de service : <b>8-10°C</b>



## Le domaine

10€ TTC

Le vignoble commence à une quarantaine de kilomètres, au sud de Lyon à Ampuis et suit le cours du Rhône, jusqu'à Peyssonau. Plaqués sur les derniers contreforts du Massif Central, les parcelles sont plantées de 140 à 390 mètres d'altitude, sur des coteaux aux pentes abruptes, la déclivité peut atteindre 50 %. Le sol très friable est retenu par des murets, appelés « chaillets » construits obligatoirement avec la pierre locale. Le vignoble est très parcellé, sur quatre communes, cultivé en grande partie à la main, vu le relief, dans le respect de la nature et de l'environnement. Pour la même raison les vendanges sont toutes manuelles, avec hôte pour sortir la vendange.

### La cuvée

Très parfumé et subtil, il révèle des arômes mouvants de fruits jaunes (mangues, poires, pêches, abricots, coings), de fleurs fraîches (violette, iris acacia) de musc et d'épices.

# Domaine Xavier Mourier

## Cuvée Lou Gaëllou

### Châteauneuf-du-Pape blanc

<b>Appellation</b>	AOC Châteauneuf-du-pape
<b>Type de vin</b>	<b>Blanc sec</b>
<b>Cépage</b>	Grenache blanc, clairette blanche, bouboulenc, roussanne
<b>Viti/Vinif</b>	Vinifiés 15 jours à basse température, puis sur lie de 6 à 8 mois partiellement en barriques.
<b>Garde</b>	7 ans et plus
<b>Saison</b>	Automne / Hiver
<b>Profil gustatif</b>	Puissant et concentré
<b>Accords mets / vins</b>	Homard, Risotto de noix de St Jacques, Brie aux truffes
<b>Conseils et informations</b>	Température de service : 14°C
<b>La cuvée</b>	Vin blanc sec ample rond et frais au nez des notes de miel et fleur d'acacia et bouche des notes de pain d'épice, d'amandes grillées.



## Le domaine

**35€ TTC**

Le vignoble commence à une quarantaine de kilomètres, au sud de Lyon à Ampuis et suit le cours du Rhône, jusqu'à Peyssonau. Plaqués sur les derniers contreforts du Massif Central, les parcelles sont plantées de 140 à 390 mètres d'altitude, sur des coteaux aux pentes abruptes, la déclivité peut atteindre 50 %. Le sol très friable est retenu par des murets, appelés « chaillets » construits obligatoirement avec la pierre locale. Le vignoble est très parcellé, sur quatre communes, cultivé en grande partie à la main, vu le relief, dans le respect de la nature et de l'environnement. Pour la même raison les vendanges sont toutes manuelles, avec hôte pour sortir la vendange.

# Mas de Valériole - Guéritou



Vin de France

<b>Appellation</b>	Vin de France
<b>Type de vin</b>	Blanc sec
<b>Cépage</b>	Vermentino
<b>Viti/Vinif</b>	Biologique
<b>Garde</b>	1-3 ans
<b>Saison</b>	Toute saisons
<b>Profil gustatif</b>	vin ample et légèrement structuré
<b>Accords mets / vins</b>	Cuisine exotique et orientale, comté, tarte aux citrons meringué
<b>Conseils et informations</b>	Température de service : 12°C



15€ TTC

## Le domaine

Le Mas de Valériole est un domaine familial situé au cœur du Parc naturel régional de Camargue, en Provence.

Fondé en 1426 par le docteur arlésien François de Valériole, il appartient depuis les années 1960 à la famille Michel qui perpétue, de père en fils et depuis six générations, un savoir-faire et une détermination. Les tâches se répartissent naturellement, Jean-Paul s'occupe des grandes cultures (riz, blé...) et Patrick est le vigneron. Déjà leurs fils prennent le relais. Maxime, œnologue, Laurent et Armand dévoués à la culture du riz biologique.

### La cuvée

Une robe Or Vert. Un bouquet de verveine, pêches de vigne et citron confit. Une bouche ample, légèrement structurée finissant sur des notes beurrées et acidulées.

# Mas de Valériole – Vé

## Méditerranée

<b>Appellation</b>	IGP Méditerranée
<b>Type de vin</b>	Blanc
<b>Cépage</b>	Colombard, Muscat Petits Grains
<b>Viti/Vinif</b>	<b>Biologique</b>
<b>Garde</b>	2-3 ans
<b>Saison</b>	Printemps - Eté
<b>Profil gustatif</b>	Blanc léger et élégant
<b>Accords mets / vins</b>	Apéritifs, coquillages, entrées froides
<b>Conseils et informations</b>	Température de service : 10°C
<b>La cuvée</b>	La robe est jaune pâle. Le nez est frais aux notes d'agrumes. En bouche, une belle attaque fraîche et franche sur des aromatiques fleuries et fruitée. Une finale portée sur la longueur par sa salinité et une pointe acidulée avec des arômes d'agrumes, principalement pamplemousse.



**10€ TTC**

## Le domaine

Le Mas de Valériole est un domaine familial situé au cœur du Parc naturel régional de Camargue, en Provence.

Fondé en 1426 par le docteur arlésien François de Valériole, il appartient depuis les années 1960 à la famille Michel qui perpétue, de père en fils et depuis six générations, un savoir-faire et une détermination. Les tâches se répartissent naturellement : Jean-Paul s'occupe des grandes cultures (riz, blé...) et Patrick est le vigneron. Déjà, leurs fils prennent le relais : Maxime, œnologue, et Laurent et Armand dévoués à la culture du riz biologique.

*Vé : Exclamation méridionale destinée à attirer l'attention de l'interlocuteur.*

<b>Appellation</b>	Igp Pays des Bouches du Rhône
<b>Type de vin</b>	Blanc sec
<b>Cépage</b>	Vermentino, chardonnay
<b>Viti/Vinif</b>	<b>Biologique</b>
<b>Garde</b>	1-3 ans
<b>Saison</b>	Printemps-Eté
<b>Profil gustatif</b>	Vin frais, fruité et élégant
<b>Accords mets / vins</b>	Apéritifs, salades, carpaccio de poisson à l'aneth, poissons grillés, tous les fruits de mer
<b>Conseils et informations</b>	Température de service : <b>9-10°C</b>



**11€ TTC**

## Le domaine

Le Mas de Valériole est un domaine familial situé au cœur du Parc naturel régional de Camargue, en Provence.

Fondé en 1426 par le docteur arlésien François de Valériole, il appartient depuis les années 1960 à la famille Michel qui perpétue, de père en fils et depuis six générations, un savoir-faire et une détermination. Les tâches se répartissent naturellement, Jean-Paul s'occupe des grandes cultures (riz, blé...) et Patrick est le vigneron. Déjà leurs fils prennent le relais. Maxime, œnologue, et Laurent et Armand dévoués à la culture du riz biologique.

### La cuvée

Une robe pâle aux reflets verts. Le nez est frais, citronné. Une ouche fraîche aux notes d'agrumes se terminant sur une finale saline confère à ce vin son originalité. Un goût de Méditerranée, la fraîcheur du Charmentin, un air de vacances...

# Vallon Noir –Symbiose Blanc

## Côtes de Provence

La boutique  
de  
*L'accord de VIN*  
Formation - Vente de vin - Conseil restaurant/cave

<b>Appellation</b>	Côtes de Provence
<b>Type de vin</b>	<b>Blanc sec</b>
<b>Cépage</b>	<b>100% Rolle</b>
<b>Viti/Vinif</b>	<b>Biologique</b>
<b>Garde</b>	1-3 ans
<b>Saison</b>	Eté
<b>Profil gustatif</b>	blanc charnu, fruité et élégant
<b>Accords mets / vins</b>	Apéritifs, salades, Charcuteries, poissons grillés, fruits de mer, fromage de chèvre.
<b>Conseils et informations</b>	Température de service : <b>9-10°C</b>



**14€ TTC**

## Le domaine

Jusqu'en 1872, le Domaine Vounière, appelé alors la Bastide de Vounière, faisait partie des tènements du Marquis de Rougemont. Alors ruiné, celui-ci dû vendre ses propriétés totalement morcelées. En effet depuis trois générations maintenant la famille Dragon s'emploie à rappeler le DOMAINE VOUNIERE.

Jusqu'à lors mené par Christian Dragon et aidé par ses fils Aurélien et Julien, la dernière génération prend la relève. Dorénavant le Domaine Vounière **devient le Domaine du Vallon Noir**. Le domaine possède près de 20 ha de bois et 16 ha 40 de terre agricole cultivable dont 14 ha 70 en vignes. Converti à l'agriculture biologique en décembre 1996 le domaine, Certifié ECOCERT depuis janvier 2000, est exempt de pesticide, d'herbicide et OGM. Vinifier dans le respect de la tradition, ces vins naturels fermentent avec des levures indigènes : la nature a tout prévu ! C'est cela qui amplifie le goût authentique, les parfums du terroir, toute la typicité des vins du Vallon noir !

### La cuvée

La cuvée Symbiose est un vin élégant, gouleyante, légères notes d'acacia, généreuses notes de fruits, minérale, bonne intensité. À vocation apéritive. On pourra lui associer des Terrine de poisson, Fruits de mer, Crustacés, Huitres, Fromage de Chèvre

# Stentz-Buecher

## Riesling - **Alsace**



<b>Appellation</b>	AOC Alsace
<b>Type de vin</b>	Blanc sec
<b>Cépage</b>	<b>Riesling</b>
<b>Viti/Vinif</b>	Naturelle
<b>Garde</b>	3-8 ans
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	Vin frais et aromatique
<b>Accords mets / vins</b>	Poissons grillés ou en sauce, terrine de poissons, Viande blanche avec une sauce légèrement acidulé.
<b>Conseils et informations</b>	Température de service : <b>12°C</b>



**16€ TTC**

## Le domaine

Le DOMAINE STENTZ BUECHER, exploite 13 hectares de vignes. Il rassemble les compétences de Jean-Jacques Stentz, qui se consacre à la vigne, de Stéphane Stentz, qui assume la vinification avec le soutien de l'expérience de son père, de Simone Stentz qui se charge de la partie administrative et de Céline, la fille, qui a rejoint l'exploitation en 2009 pour développer la partie commerciale.

La philosophie qui préside au travail de la vigne et à l'élaboration des vins du DOMAINE STENTZ BUECHER repose sur l'observation et l'amour de la nature. Il s'agit de permettre à la vigne de se développer et au vin d'évoluer par des moyens naturels, avec des interventions minimales.

### La cuvée :

La bouche présente des arômes de citron jaune et présente une belle minéralité. Vin d'une belle structure qui se termine sur une belle fraîcheur.

## Gewurztraminer - **Alsace**

<b>Appellation</b>	AOC Alsace
<b>Type de vin</b>	Blanc <b>sec/demi-sec (16g/l)</b>
<b>Cépage</b>	<b>Gewurztraminer</b>
<b>Viti/Vinif</b>	<b>Naturelle</b>
<b>Garde</b>	6-12 ans
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	Vin rond et aromatique
<b>Accords mets / vins</b>	Apéritif, fromages corsés, cuisine exotique, pour le plaisir !
<b>Conseils et informations</b>	Température de service : <b>12°C</b>



**19€ TTC**

## **Le domaine**

Le DOMAINE STENTZ BUECHER, exploite 13 hectares de vignes. Il rassemble les compétences de Jean-Jacques Stentz, qui se consacre à la vigne, de Stéphane Stentz, qui assume la vinification avec le soutien de l'expérience de son père, de Simone Stentz qui se charge de la partie administrative et de Céline, la fille, qui a rejoint l'exploitation en 2009 pour développer la partie commerciale.

La philosophie qui préside au travail de la vigne et à l'élaboration des vins du DOMAINE STENTZ BUECHER repose sur l'observation et l'amour de la nature. Il s'agit de permettre à la vigne de se développer et au vin d'évoluer par des moyens naturels, avec des interventions minimales.

### **La cuvée :**

L'attaque est épicée et poivrée, poursuit sur les arômes gingembre-litchi déjà présent au nez. C'est un vin harmonieux et très bien équilibré.

# Stentz-Buecher

## Pinot Gris - **Alsace**

<b>Appellation</b>	AOC Alsace
<b>Type de vin</b>	Blanc sec
<b>Cépage</b>	<b>Pinot Gris</b>
<b>Viti/Vinif</b>	<b>Naturelle</b>
<b>Garde</b>	2-6 ans
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	Vin frais et fruité
<b>Accords mets / vins</b>	En entrée : Poêlées de champignons frais, viandes froides, escargots, foie de volaille, ... En plats : viandes blanches en sauce ou cuite au four, tourtes, tajines de poulet, cuisses de grenouilles...
<b>Conseils et informations</b>	Température de service : <b>10-12°C</b>



**17€ TTC**

## Le domaine

Le DOMAINE STENTZ BUECHER, exploite 13 hectares de vignes. Il rassemble les compétences de Jean-Jacques Stentz, qui se consacre à la vigne, de Stéphane Stentz, qui assume la vinification avec le soutien de l'expérience de son père, de Simone Stentz qui se charge de la partie administrative et de Céline, la fille, qui a rejoint l'exploitation en 2009 pour développer la partie commerciale.

La philosophie qui préside au travail de la vigne et à l'élaboration des vins du DOMAINE STENTZ BUECHER repose sur l'observation et l'amour de la nature. Il s'agit de permettre à la vigne de se développer et au vin d'évoluer par des moyens naturels, avec des interventions minimales.

**La cuvée :** La bouche est d'une belle finesse avec des notes de fumé et de nêfle. Un vin équilibré qui allie la rondeur du fruit jaune et la fraîcheur en fin de bouche.

# Columbu- Tribbiera

Corse

La boutique  
de  
L'accord de VIN  
Formation - Vente de vin - Conseil restaurant/cave

<b>Appellation</b>	IGP Ile de Beauté
<b>Type de vin</b>	Blanc
<b>Cépage</b>	<b>100% Vermentinu</b>
<b>Viti/Vinif</b>	<b>BIO</b>
<b>Millésime</b>	2021
<b>Sol</b>	Terrasses argilo-shisteuses
<b>Elevage</b>	4 mois en cuve inox
<b>Description</b>	Nez floral et délicat (iris, rose et écorces d'orange)), bouche saline



14 € TTC

## Le domaine

Le domaine Clos Culombu dispose d'un Terroir typique de l'AOC Corse Calvi, il est l'un des socles granitiques les plus vieux de corse (350 Millions d'années). Situé près du Golfe de Calvi, bassin versant protégé par la barrière montagneuse du Monte Cinto, leurs vins bénéficient du microclimat balanin qui leur assure un climat tempéré par l'influence montagnarde et marine. Depuis sa création, le domaine est conduit dans le but de respecter au mieux son environnement, sans désherbant, pesticide de synthèse ou engrais chimique. Nous avons décidé alors d'affirmer officiellement cette philosophie en entamant la conversion à l'agriculture biologique en 2010. Ainsi, 3 ans plus tard, l'ensemble du vignoble a pu être certifié bio par ECOCERT.

### La cuvée :

L'histoire de ce vin débute en Corse Orientale, dans la plaine de Tallone, où schistes et argiles se mélangent et où les ceps poussent en nombre. L'arrivée en Balagne de ces raisins donne naissance, dans nos chais, à la cuvée 'Tribbiera' qui fait référence au traditionnel battage du blé à l'ancienne.

# Culombu- AOP Corse Calvi

Corse

La boutique  
de  
L'accord de VIN  
Formation - Vente de vin - Conseil restaurant/cave

<b>Appellation</b>	AOP Corse Calvi
<b>Type de vin</b>	Blanc
<b>Cépage</b>	<b>100% Vermentinu</b>
<b>Viti/Vinif</b>	<b>BIO</b>
<b>Millésime</b>	2021
<b>Sol</b>	Terrasses argilo-shisteuses
<b>Elevage</b>	4 mois en cuve inox
<b>Description</b>	Nez expressif aux notes d'agrumes et de poivre blanc, bouche fraîche



17,90 € TTC

## Le domaine

Le domaine Clos Culombu dispose d'un Terroir typique de l'AOC Corse Calvi, il est l'un des socles granitiques les plus vieux de Corse (350 Millions d'années). Situé près du Golfe de Calvi, bassin versant protégé par la barrière montagneuse du Monte Cinto, leurs vins bénéficient du microclimat balnéaire qui leur assure un climat tempéré par l'influence montagnarde et marine. Depuis sa création, le domaine est conduit dans le but de respecter au mieux son environnement, sans désherbant, pesticide de synthèse ou engrais chimique. Nous avons décidé alors d'affirmer officiellement cette philosophie en entamant la conversion à l'agriculture biologique en 2010. Ainsi, 3 ans plus tard, l'ensemble du vignoble a pu être certifié bio par ECOCERT.

**La cuvée :** Produit emblématique du domaine, cette cuvée a toujours existé. Son nom, tout comme celui du domaine, provient de la première parcelle – Culomba – acquise par la famille.

# Culombu- Ribbe Rosse

Corse

La boutique  
de  
L'accord de VIN  
Formation - Vente de vin - Conseil restaurant/cave

<b>Appellation</b>	AOP Corse Calvi
<b>Type de vin</b>	Blanc
<b>Cépage</b>	<b>100% Vermentinu</b>
<b>Viti/Vinif</b>	<b>BIO</b>
<b>Millésime</b>	2019
<b>Sol</b>	Alluvions argilo-limoneuses
<b>Elevage</b>	14 mois en fût de chêne
<b>Description</b>	Nez délicat aux notes de poire de pomelo et d'anis, ample et long en bouche



32 € TTC

## Le domaine

Le domaine Clos Culombu dispose d'un Terroir typique de l'AOC Corse Calvi, il est l'un des socles granitiques les plus vieux de Corse (350 Millions d'années). Situé près du Golfe de Calvi, bassin versant protégé par la barrière montagneuse du Monte Cinto, leurs vins bénéficient du microclimat balnéaire qui leur assure un climat tempéré par l'influence montagnarde et marine. Depuis sa création, le domaine est conduit dans le but de respecter au mieux son environnement, sans désherbant, pesticide de synthèse ou engrais chimique. Nous avons décidé alors d'affirmer officiellement cette philosophie en entamant la conversion à l'agriculture biologique en 2010. Ainsi, 3 ans plus tard, l'ensemble du vignoble a pu être certifié bio par ECOCERT.

La cuvée : Le Lieu-dit 'Ribbe Rosse' est un parcellaire planté au début des années 2000 qui met en valeur ces cépages régnant en maître, ici en Corse : Vermentinu, Sciaccagellu, Niellucciu y prennent racines et puisent leur énergie dans cette terre riche d'argile rouge.

# Lamotte Robin

## Graves Blanc



<b>Appellation</b>	Graves blanc 2018
<b>Type de vin</b>	Blanc
<b>Cépage</b>	<b>65% Sauvignon</b> <b>35% Sémillon</b>
<b>Viti/Vinif</b>	<b>En barrique</b>
<b>Garde</b>	1 à 4 ans
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	Arômes d'agrumes et fruits exotiques.
<b>Accords mets / vins</b>	Blanquette de veau ou un risotto de fruits de mer et tout aussi bien avec un morceau de comté.
<b>Conseils et informations</b>	Température de service : <b>8 à 12°C</b>



**13,5€ TTC**

## Le domaine

D'une génération à l'autre, ainsi s'écrit l'histoire de CHEVAL QUANCARD. Des caractères, des personnalités ont marqué chaque époque, façonnant une véritable épopée dynastique avec en fil rouge, les Vins de Bordeaux, au plus profond du terroir et du cœur, mené par un cheval, emblème de fidélité, sagesse et conquête.

Depuis plusieurs années, Cheval-Quancard s'investit dans une démarche environnementale réfléchie, constructive et raisonnée. Ce respect de la nature se traduit par un traitement des effluents et une veille au contrôle et à la maîtrise des énergies et de l'eau

### La cuvée

Ce vin d'appellation graves blanc présente une robe d'un étincelant vert pâle. Il dévoile un nez subtil ou des notes boisées côtoient de ravissants arômes d'agrumes et fruits exotiques. Sa bouche est ample et charnue.

# Les vins Rouges

La boutique

de

L'accord di **VIN**

Formation - Vente de vin - Conseil restaurant/cave



**La Boutique de l'Accord Divin – Zone des Cauquillous**

157, rue Léonard de Vinci – ZI Les cauquillous - 81500 Lavour

Tel : 05 63 58 65 91 Site : [caviste-lavour.fr](http://caviste-lavour.fr)

Mail : [contact@laccorddivin.fr](mailto:contact@laccorddivin.fr)

SIRET : 802885368 00018 RCS Castres TVA : FR 89822 029 468



# Robert - Robert de Fourn Rouge

## Pays d'Oc

La boutique  
de  
L'accord de VIN  
Formation - Vente de vin - Conseil restaurant/cave

<b>Appellation</b>	IGP Pays d'Oc (Limoux)
<b>Type de vin</b>	Rouge
<b>Cépage(s)</b>	<b>Merlot &amp; cabernet sauvignon</b>
<b>Viti/Vinif</b>	Traditionnelle
<b>Garde</b>	1-3 ans
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	Vin de fruit
<b>Accords mets / vins</b>	Charcuteries, viandes blanches, fromages
<b>Conseils et informations</b>	Ouvrir 30 minutes Température de service : <b>15-16°C</b>



**7,50€ TTC**

## Le domaine

En 1937, Pierre ROBERT s'installe au Domaine de Fourn à Pieusse, commune située à 20 kilomètres de Carcassonne. A cette époque, il cultive 1 hectare 50 de Mauzac, le cépage traditionnel de la région de Limoux qui donnera le nom à la Blanquette de Limoux. Convaincu du potentiel du domaine, il part se perfectionner en Champagne pour parfaire sa méthode sur les effervescents.

En 1957, ses fils puis ses petits-fils poursuivent la progression des surfaces plantées en AOC et la commercialisation dans le monde. A cette période, de gros travaux sont réalisés pour la construction de la cave souterraine (7 mètres) afin d'obtenir les meilleures conditions pour l'élevage sur lattes des effervescents produits sur l'aire de l'appellation Limoux.

Aujourd'hui, Mélanie et Lucile, la quatrième génération de la famille ROBERT, reprennent le flambeau. Le vignoble de 40 hectares s'étend sur des côteaux ensoleillés avec un climat méditerranéen aux influences océaniques. Les vignes sont cultivées dans le respect de l'environnement en agriculture raisonnée : Terra Vitis et vers une certification Haute Valeur Environnementale.

### La cuvée

Vin rouge souple et fruité, aux notes de fruits rouges. Belle fraîcheur.

<b>Appellation</b>	IGP Pays d'oc
<b>Type de vin</b>	Rouge
<b>Cépage(s)</b>	<b>Pinot noir</b>
<b>Viti/Vinif</b>	<b>Naturelle (BIO)</b>
<b>Garde</b>	1-3 ans
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	Vin de fruit
<b>Accords mets / vins</b>	Charcuteries, viandes rouges, tartares de bœuf
<b>Conseils et informations</b>	Ouvrir 30 minutes avant le service. Température de service : <b>15-16°C</b>



**10€ TTC**

## Le domaine

Au pied du Mont Alaric, le domaine a été créé en 2003. Idéalement exposé, le climat particulier de cette région, caractérisé par des flux marins et occidentaux, permet de produire des vins généreux et expressifs.

Après avoir passé des années à amener nos raisins à la cave coopérative nous décidons de faire notre propre vin, et de passer de viticulteur à artisan vigneron. En 2003, de gros investissements ont été réalisés ; achat d'une cave pour accueillir cette récolte, ainsi que différents matériels : égrappoir, fouloir, pressoir pneumatique, cuves inox, groupe de froid, aménagement des anciennes cuves en béton etc. Les travaux se sont terminés par la construction d'un chai à barriques climatisé, destiné à l'élevage et l'affinage du vin.

Les résultats obtenus sont à la hauteur de nos espérances, toujours déterminés à donner au Domaine Py ses lettres de noblesse.

<b>Appellation</b>	IGP Pays d'oc
<b>Type de vin</b>	Rouge
<b>Cépage(s)</b>	<b>Grenache</b>
<b>Viti/Vinif</b>	Naturelle (BIO) <b>SANS SOUFRE ajoutés</b>
<b>Garde</b>	1-3 ans
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	Vin complexe et fruité
<b>Accords mets / vins</b>	Viandes rouges, volailles
<b>Conseils et informations</b>	Carafer 30 minutes avant le service. Température de service : <b>15-16°C</b>



## Le domaine

**13€ TTC**

Au pied du Mont Alaric, le domaine a été créé en 2003. Idéalement exposé, le climat particulier de cette région, caractérisé par des flux marins et occidentaux, permet de produire des vins généreux et expressifs.

Après avoir passé des années à amener nos raisins à la cave coopérative nous décidons de faire notre propre vin, et de passer de viticulteur à artisan vigneron. En 2003, de gros investissements ont été réalisés, achat d'une cave pour accueillir cette récolte, ainsi que différents matériels : égrappoir; fouloir, pressoir pneumatique, cuves inox, groupe de froid, aménagement des anciennes cuves en béton ... les travaux se sont terminés par la construction d'un chai à barriques climatisé, destiné à l'élevage et l'affinage du vin.

Les résultats obtenus sont à la hauteur de nos espérances, toujours déterminés à donner au Domaine Py ses lettres de noblesse.

### La Cuvée

Un vin rouge sans sulfite, complexe et fruité.

<b>Appellation</b>	Corbières
<b>Type de vin</b>	Rouge
<b>Cépage(s)</b>	<b>Vieux Carignan/Syrah/ Grenache</b>
<b>Viti/Vinif</b>	<b>Naturelle (BIO)</b>
<b>Garde</b>	1-5 ans
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	Vin complexe et fruité
<b>Accords mets / vins</b>	Viandes rouges, plats en sauce, cassoulets
<b>Conseils et informations</b>	Ouvrir 30 minutes avant le service. Température de service : <b>15-16°C</b>



**10€ TTC**

## Le domaine

Au pied du Mont Alaric, le domaine a été créé en 2003. Idéalement exposé, le climat particulier de cette région, caractérisé par des flux marins et occidentaux, permet de produire des vins généreux et expressifs.

Après avoir passé des années à amener nos raisins à la cave coopérative nous décidons de faire notre propre vin, et de passer de viticulteur à artisan vigneron. En 2003, de gros investissements ont été réalisés, achat d'une cave pour accueillir cette récolte, ainsi que différents matériels : égrappoir; fouloir, pressoir pneumatique, cuves inox, groupe de froid, aménagement des anciennes cuves en béton ... les travaux se sont terminés par la construction d'un chai à barriques climatisé, destiné à l'élevage et l'affinage du vin.

Les résultats obtenus sont à la hauteur de nos espérances, toujours déterminés à donner au Domaine Py ses lettres de noblesse.

### La cuvée :

Belle fraîcheur pur un Corbières, souple et fruité, avec de légères notes épicés.

# PY – Antoine

## Corbières

<b>Appellation</b>	Corbières
<b>Type de vin</b>	Rouge
<b>Cépage(s)</b>	<b>Syrah/Carignan/ Mourvèdre</b>
<b>Viti/Vinif</b>	<b>Naturelle (BIO)</b>
<b>Garde</b>	5-10 ans
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	Vin complexe et concentré, légèrement tannique
<b>Accords mets / vins</b>	Viandes rouges, gibiers, plats en sauce,
<b>Conseils et informations</b>	Ouvrir 30 minutes avant le service. Température de service : <b>16-17°C</b>



**14€ TTC**

## Le domaine

Au pied du Mont Alaric, le domaine a été créé en 2003. Idéalement exposé, le climat particulier de cette région, caractérisé par des flux marins et occidentaux, permet de produire des vins généreux et expressifs.

Après avoir passé des années à amener nos raisins à la cave coopérative nous décidons de faire notre propre vin, et de passer de viticulteur à artisan vigneron. En 2003, de gros investissements ont été réalisés ; achat d'une cave pour accueillir cette récolte, ainsi que différents matériels : égrappoir, fouloir, pressoir pneumatique, cuves inox, groupe de froid, aménagement des anciennes cuves en béton etc. Les travaux se sont terminés par la construction d'un chai à barriques climatisé, destiné à l'élevage et l'affinage du vin.

Les résultats obtenus sont à la hauteur de nos espérances, toujours déterminés à donner au Domaine Py ses lettres de noblesse.

### La cuvée

Vin puissant et aromatique, dominé par les fruits des bois. Des tannins présents mais soyeux. Superbe longueur épicée.

# PY – Lucien Corbières

<b>Appellation</b>	Corbières
<b>Type de vin</b>	Rouge
<b>Cépage(s)</b>	<b>Carignan/Syrah/ Grenache/</b>
<b>Viti/Vinif</b>	<b>Naturelle (BIO)</b>
<b>Garde</b>	5-10 ans
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	Vin complexe et concentré
<b>Accords mets / vins</b>	Viandes rouges, gibiers, plats en sauce
<b>Conseils et informations</b>	Ouvrir 30 minutes avant le service. Température de service : <b>16-17°C</b>



**20€ TTC**

## Le domaine

Au pied du Mont Alaric, le domaine a été créé en 2003. Idéalement exposé, le climat particulier de cette région, caractérisé par des flux marins et occidentaux, permet de produire des vins généreux et expressifs.

Après avoir passé des années à amener nos raisins à la cave coopérative nous décidons de faire notre propre vin, et de passer de viticulteur à artisan vigneron. En 2003, de gros investissements ont été réalisés ; achat d'une cave pour accueillir cette récolte, ainsi que différents matériels : égrappoir, fouloir, pressoir pneumatique, cuves inox, groupe de froid, aménagement des anciennes cuves en béton etc. Les travaux se sont terminés par la construction d'un chai à barriques climatisé, destiné à l'élevage et l'affinage du vin.

Les résultats obtenus sont à la hauteur de nos espérances, toujours déterminés à donner au Domaine Py ses lettres de noblesse.

### La cuvée

Un excellent vin rond, concentré aux tannins soyeux qui viennent caresser le palais et arômes de fruits mûrs tels les mûres, pruneaux et framboise.

# Saint Daumary – BellaDona



## Pic Saint Loup

<b>Appellation</b>	Pic Saint Loup
<b>Type de vin</b>	Rouge
<b>Cépage(s)</b>	<b>50% de syrah</b> <b>40% de mourvèdre</b> <b>10% de grenache</b>
<b>Viti/Vinif</b>	Naturelle (levures indigènes, peu de sulfites,...)
<b>Garde</b>	5-10 ans
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	Vin sur le fruit
<b>Accords mets / vins</b>	Charcuteries, viandes rouges
<b>Conseils et informations</b>	Ouvrir 30 minutes avant le service. Température de service : <b>15-16°C</b>



## Le domaine

**16€ TTC**

Le Domaine Saint Daumary est situé à Valflaunès, au cœur du Pic Saint Loup. Il a été créé en 1999 par Julien Chapel, vigneron, fils et petit-fils de viticulteurs. Julien a débuté avec 4 ha et le Domaine en comprend aujourd'hui environ 20. Petite anecdote, Julien pour son millésime 1999, âgé de 19 ans, était le plus jeune vigneron du Languedoc-Roussillon...

La totalité des parcelles est située dans le village de Valflaunès, sur trois zones bien distinctes : Les Plaines, Gourdou et Les Campasses. Trois terroirs bien spécifiques apportant de la richesse et une identité au Domaine. Six cuvées sont nées du Domaine Saint Daumary avec chacune une caractéristique dominante

### La cuvée

Vin rouge sur le fruit intense, cuvée complexe et atypique de par son assemblage. Vin rond et soyeux.

# AB Clos Rivieral – Les Fontanilles

## Terrasses du Larzac



<b>Appellation</b>	AOC Terrasses du Larzac
<b>Type de vin</b>	Rouge
<b>Cépage(s)</b>	<b>60% Grenache, 30% Syrah, 10% Carignan</b>
<b>Viti/Vinif</b>	<b>Naturelle</b>
<b>Garde</b>	8-15 ans
<b>Saison</b>	Automne/hiver
<b>Profil gustatif</b>	Vin méditerranéen, frais, minéral aux tanins poudrés
<b>Accords mets / vins</b>	Bœuf, plats en sauce
<b>Conseils et informations</b>	Ouvrir 1 heure avant le service. Température de service : <b>16-17°C</b>



**14€ TTC**

## Le domaine

Pour Olivier Bellet du Clos Rivieral faire confiance en ce terroir était pour lui une évidence. Ce jeune vigneron crée son domaine en 2008 à partir d'une sélection de petites parcelles familiales autour du village de Loiras du Bosc.

« Rester à la terre, créer mon domaine, faire confiance en ce terroir était pour moi une évidence, une façon de donner du sens à ma vie. Tout au long de mes études d'oenologie, le rêve de créer mon vin sur ce terroir s'affirmait comme une envie tenace soutenue par un sentiment presque envoûtant qui me poussait à rester proche de mes racines. Ici, au cœur de ces vallées sauvages et mystérieuses, le regard ne se lasse pas de ces terrasses façonnées par des générations de vignerons qui ont bâti pierre par pierre, ces murettes assurant ainsi la pérennité du vignoble. »

### La cuvée

Vin d'équilibre entre pureté du fruit, épices et minéralité.

Attaque fraîche, florale sur des notes de glycine et de rose poivré

Bouche droite et raffinée portée par un fruit rouge pur, finement épicé.

Finale dynamique et minérale aux tanins finement ciselés.

<b>Appellation</b>	AOC Terrasses du Larzac
<b>Type de vin</b>	Rouge
<b>Cépage(s)</b>	<b>60% Syrah, 20% Grenache, 20% Carignan</b>
<b>Viti/Vinif</b>	<b>Naturelle</b>
<b>Garde</b>	8-15 ans
<b>Saison</b>	Automne/hiver
<b>Profil gustatif</b>	Vin méditerranéen, frais, minéral aux tanins poudrés
<b>Accords mets / vins</b>	Bœuf, plats en sauce
<b>Conseils et informations</b>	Ouvrir 1 heure avant le service. Température de service : <b>16-17°C</b>



**17€ TTC**

## Le domaine

Pour Olivier Bellet du Clos Rivieral faire confiance en ce terroir était pour lui une évidence. Ce jeune vigneron crée son domaine en 2008 à partir d'une sélection de petites parcelles familiales autour du village de Loiras du Bosc.

« Rester à la terre, créer mon domaine, faire confiance en ce terroir était pour moi une évidence, une façon de donner du sens à ma vie. Tout au long de mes études d'oenologie, le rêve de créer mon vin sur ce terroir s'affirmait comme une envie tenace soutenue par un sentiment presque envoûtant qui me poussait à rester proche de mes racines. Ici, au cœur de ces vallées sauvages et mystérieuses, le regard ne se lasse pas de ces terrasses façonnées par des générations de vignerons qui ont bâti pierre par pierre, ces murettes assurant ainsi la pérennité du vignoble. »

### La cuvée

Vin méditerranéen frais, minéral, dense de chair et de fruits.

Vin expressif dominé par un registre mentholé (eucalyptus).

Des tanins poudrés et frais pour un vin qui oscille entre la profondeur et l'élégance, les fruits et les essences sauvages des forêts alentours.



# Clos Rivieral – Les Maros

## Terrasses du Larzac

<b>Appellation</b>	AOC Terrasses du Larzac
<b>Type de vin</b>	Rouge
<b>Cépage(s)</b>	<b>50% Syrah, 30% Grenache, 20% Carignan/Mourvedre</b>
<b>Viti/Vinif</b>	<b>Naturelle. Elevage de 12 mois, en muids (foudre 12 HI)</b>
<b>Garde</b>	12-15 ans
<b>Saison</b>	Automne/hiver
<b>Profil gustatif</b>	Vin méditerranéen subtil, marqué par le floral et le minéral.
<b>Accords mets / vins</b>	Bœuf, plats en sauce
<b>Conseils et informations</b>	Ouvrir 1 heure avant le service. Température de service : <b>16-17°C</b>
<b>La cuvée</b>	Attaque pure marquée par le floral sur la violette et la pivoine. Bouche fine et profonde sur le fruit (cerise) et le végétal fin (sauge). Finale délicate, persistante sur des notes presque tourbées, portée par une belle minéralité.



**26€ TTC**

## Le domaine

Pour Olivier Bellet du Clos Rivieral faire confiance en ce terroir était pour lui une évidence. Ce jeune vigneron crée son domaine en 2008 à partir d'une sélection de petites parcelles familiales autour du village de Loiras du Bosc.

« Rester à la terre, créer mon domaine, faire confiance en ce terroir était pour moi une évidence, une façon de donner du sens à ma vie. Tout au long de mes études d'oenologie, le rêve de créer mon vin sur ce terroir s'affirmait comme une envie tenace soutenue par un sentiment presque envoûtant qui me poussait à rester proche de mes racines. Ici, au cœur de ces vallées sauvages et mystérieuses, le regard ne se lasse pas de ces terrasses façonnées par des générations de vignerons qui ont bâti pierre par pierre, ces murettes assurant ainsi la pérennité du vignoble. »

### La cuvée

Vin méditerranéen frais, minéral, dense de chair et de fruits.

Vin expressif dominé par un registre mentholé (eucalyptus).

Des tanins poudrés et frais pour un vin qui oscille entre la profondeur et l'élégance, les fruits et les essences sauvages des forêts alentours.

# Clos Rivieral – Lou Cinsault

## Pays d'Hérault

La boutique  
de  
L'accord de VIN  
Formation - Vente de vin - Conseil restaurant/cave

<b>Appellation</b>	IGP Pays d'Hérault
<b>Type de vin</b>	Rouge
<b>Cépage(s)</b>	<b>80% cinsault,</b> <b>10% grenache</b> <b>10% Carignan</b>
<b>Viti/Vinif</b>	<b>Naturelle</b>
<b>Garde</b>	1 à 5 ans
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	Vin floral croquant de fruit texture fraîche et dynamique
<b>Accords mets / vins</b>	Charcuterie, fromages, viandes rouges
<b>Conseils et informations</b>	Température de service : <b>14-15°C</b>



**11€ TTC**

## Le domaine

Pour Olivier Bellet du Clos Rivieral faire confiance en ce terroir était pour lui une évidence. Ce jeune vigneron crée son domaine en 2008 à partir d'une sélection de petites parcelles familiales autour du village de Loiras du Bosc.

Hautes vallées de grès, au dessus du village de St Jean de la Blaquièrre dans le nord du Languedoc.

Sélection de parcelles dont a situation privilégiée sur le contreforts de Larzac, confère aux vins un équilibre et une fraîcheur particulière dans le respect du fruit.

### La cuvée

Une attaque délicate, florale sur la rose poivrée. Une bouche fine, fraîche sur les fruits rouges (framboise) et la réglisse. Une finale dynamique à la texture poudrée.

# Domaine de Montahuc - Canyon de l'Église AOP Minervois



<b>Appellation</b>	AOP Minervois
<b>Type de vin</b>	Rouge
<b>Cépage</b>	<b>60% Syrah 30%, Grenache, 10% Carignan</b>
<b>Viti/Vinif</b>	<b>conv BIO</b>
<b>Garde</b>	3 à 7 ans
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	vin rouge d'altitude plein de souplesse et de charme !
<b>Accords mets / vins</b>	Tapas, viande blanche, des lasagnes ou un plateau de fromages.
<b>Conseils et informations</b>	Ouvrir 30 min avant le service. Température de service : <b>16-18°C</b>



**13€ TTC**

## Le domaine

### Le domaine

Lieu unique avec des rendements faibles mais très qualitatifs, le vignoble de Saint-Jean-de-Minervois se situe sur un plateau de calcaire lacustre exposé plein sud. C'est au pied des montagnes noires entre 280 et 300 mètres d'altitude qu'ils cultivent leurs vignobles. Les sols sont peu profonds et très caillouteux, ce qui joue un rôle déterminant dans la vie des vignes. Les pierres qui recouvrent le sol permettent de restituer la chaleur accumulée du jour pendant la nuit, favorisant l'équilibre des températures et la bonne maturation des raisins tout au long de l'année. Les vendanges sont entièrement manuelles.

### La cuvée

Une robe profonde, un nez puissant, fumé et bien mûr : l'entame est prometteuse. Avec ses tanins agréables et bien fondus, sa chair tendre et ses arômes chaleureux de fruits ensoleillés, la bouche ne déçoit pas. Un rouge bien typé



# Domaine de Montahuc – Chant des pierres AOP Minervois

<b>Appellation</b>	AOP Minervois
<b>Type de vin</b>	Rouge
<b>Cépage</b>	<b>55% Syrah, 40 % Grenache, 5% Carignan</b>
<b>Viti/Vinif</b>	<b>En conversion bio</b> Élevage de 12 mois en fût de chêne français
<b>Garde</b>	15 ans
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	Vin rouge d'une grande élégance tout en finesse
<b>Accords mets / vins</b>	Tapas, plateau de charcuteries ou de fromages, plats à base de gibier, de viande rouge, plats légèrement épicés
<b>Conseils et informations</b>	Ouvrir 1 heure avant le service. Température de service : <b>16-18°C</b>
<b>La cuvée</b>	Robe rouge grenat. Au nez, un parfum élégant de petits fruits noirs. En bouche, le vin est subtilement boisé. On retrouve des arômes de cerise, de mûre et d'épices. Les tannins sont souples et la finale cacaotée. Un Minervois équilibré avec du caractère.



**20€ TTC**

## Le domaine

### Le domaine

Lieu unique avec des rendements faibles mais très qualitatifs, le vignoble de Saint-Jean-de-Minervois se situe sur un plateau de calcaire lacustre exposé plein sud. C'est au pied des montagnes noires entre 280 et 300 mètres d'altitude qu'ils cultivent leurs vignobles. Les sols sont peu profonds et très caillouteux, ce qui joue un rôle déterminant dans la vie des vignes. Les pierres qui recouvrent le sol permettent de restituer la chaleur accumulée du jour pendant la nuit, favorisant l'équilibre des températures et la bonne maturation des raisins tout au long de l'année. Les vendanges sont entièrement manuelles.

### La cuvée

Une robe profonde, un nez puissant, fumé et bien mûr : l'entame est prometteuse. Avec ses tanins agréables et bien fondus, sa chair tendre et ses arômes chaleureux de fruits ensoleillés, la bouche ne déçoit pas. Un rouge bien typé

<b>Appellation</b>	AOC Saint Chinian
<b>Type de vin</b>	Rouge
<b>Cépage(s)</b>	<b>Syrah (50%)</b> <b>Grenache (50%)</b>
<b>Viti/Vinif</b>	<b>Naturelle (Bio)</b>
<b>Garde</b>	4 ans
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	Vin équilibré et fruité
<b>Accords mets / vins</b>	Apéritifs, viande grillées, viandes blanches.
<b>Conseils et informations</b>	Ouvrir 30 minutes avant le service. Température de service : 16 °C



10€ TTC

## Le domaine

Le Domaine est situé à **Causses et Veyran**, petit village de l'**Hérault**, dans la région du **Saint-Chinian**, arrière-pays biterrois, sur le dernier **contrefort des Cévennes**.

Ces jeunes vignerons ont restructurés la **propriété familiale de 22 Hectares**, issue de 3 générations passées, composée de cépages de **Syrah**, de **Grenache**, de **Carignan** et de plus en plus de **Mourvèdre** et de **Viogner**. Sous un climat chaud et sec, au cœur des **terres argilo-calcaires et schisteuses**, sur des sols à faible rendements, qui produisent des vins de qualité, ils sélectionnent rigoureusement les raisins pour donner le jour à une **gamme variée** entre **AOC St-Chinian** et **Vin de Pays d'Oc**.

### La cuvée

Robe rouge pourpre intense. Nez aux arômes de Petits fruits rouges, de chocolat noir, cassis. Bouche ronde, pleine, très fruitée, des tanins souples avec des notes d'épices douces. Bouche équilibrée et harmonieuse.

<b>Appellation</b>	AOC Saint Chinian
<b>Type de vin</b>	Rouge
<b>Cépage(s)</b>	<b>Grenache (30%)</b> <b>Carignan (40%)</b> <b>Mourvèdre (30%)</b>
<b>Viti/Vinif</b>	<b>Naturelle (Bio)</b>
<b>Garde</b>	7 ans
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	Vin concentré et fruité
<b>Accords mets / vins</b>	Viandes en sauces, agneau, viande rouge, canard confit
<b>Conseils et informations</b>	Ouvrir 30 minutes avant le service. Température de service : <b>18 °C</b>



**11€ TTC**

## Le domaine

Le Domaine est situé à **Causses et Veyran**, petit village de **l'Hérault**, dans la région du **Saint-Chinian**, arrière-pays biterrois, sur le dernier **contrefort des Cévennes**.

Ces jeunes vignerons ont restructurés la **propriété familiale de 22 Hectares**, issue de 3 générations passées, composée de cépages de **Syrah**, de **Grenache**, de **Carignan** et de plus en plus de **Mourvèdre** et de **Viogner**. Sous un climat chaud et sec, au cœur des **terres argilo-calcaires et schisteuses**, sur des sols à faible rendements, qui produisent des vins de qualité, ils sélectionnent rigoureusement les raisins pour donner le jour à une **gamme variée** entre **AOC St-Chinian** et **Vin de Pays d'Oc**.

### La cuvée

Robe limpide, rouge pourpre. Nez aux arômes eucalyptus, garrigues, humus et sous-bois. Bouche ronde, souple, notes épicées avec une finale aux arômes de cerises griottes.

# La Maurine – Secrets de Paul

## St Chinian



<b>Appellation</b>	AOC Saint Chinian
<b>Type de vin</b>	Rouge
<b>Cépage(s)</b>	<b>Syrah (80%) Carignan (20%)</b>
<b>Viti/Vinif</b>	<b>Naturelle (Conversion Bio)</b>
<b>Garde</b>	10 ans
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	Vin profond, complexe
<b>Accords mets / vins</b>	Viandes en sauces relevé, viandes rouges
<b>Conseils et informations</b>	Ouvrir 30 minutes avant le service. Température de service : <b>18 °C</b>



**15€ TTC**

## Le domaine

Le Domaine est situé à **Causses et Veyran**, petit village de l'**Hérault**, dans la région du **Saint-Chinian**, arrière-pays biterrois, sur le dernier **contrefort des Cévennes**.

Ces jeunes vignerons ont restructurés la **propriété familiale de 22 Hectares**, issue de 3 générations passées, composée de cépages de **Syrah**, de **Grenache**, de **Carignan** et de plus en plus de **Mourvèdre** et de **Viogner**. Sous un climat chaud et sec, au cœur des **terres argilo-calcaires et schisteuses**, sur des sols à faible rendements, qui produisent des vins de qualité, ils sélectionnent rigoureusement les raisins pour donner le jour à une **gamme variée** entre **AOC St-Chinian** et **Vin de Pays d'Oc**.

### La cuvée

Belle robe rouge foncé profond. Nez complexe, boisé, aux notes de caramel, de fruits noirs compotés, moka et chocolat. Bouche structurée, ample, équilibrée et épicée.

# La Maurine – Confidence

## St Chinian

<b>Appellation</b>	AOC Saint Chinian
<b>Type de vin</b>	Rouge
<b>Cépage(s)</b>	<b>Syrah (95%)</b> <b>Carignan (5%)</b>
<b>Viti/Vinif</b>	<b>Naturelle (Bio)</b>
<b>Garde</b>	10 ans
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	Vin profond, complexe
<b>Accords mets / vins</b>	Viandes rouges et relevées, plats en sauce
<b>Conseils et informations</b>	Carafage fortement conseillé, Température de service : <b>18 °C</b>



**25€ TTC**

## Le domaine

Le Domaine est situé à **Causses et Veyran**, petit village de **l'Hérault**, dans la région du **Saint-Chinian**, arrière-pays biterrois, sur le dernier **contrefort des Cévennes**.

Ces jeunes vigneron ont restructuré la **propriété familiale de 22 Hectares**, issue de 3 générations passées, composée de cépages de **Syrah**, de **Grenache**, de **Carignan** et de plus en plus de **Mourvèdre** et de **Viogner**. Sous un climat chaud et sec, au cœur des **terres argilo-calcaires et schisteuses**, sur des sols à faible rendements, qui produisent des vins de qualité. Ils sélectionnent rigoureusement les raisins pour donner le jour à une **gamme variée entre AOC St-Chinian et Vin de Pays d'Oc**.

### La vinification

Vendanges manuelles égrappées. Vinification traditionnelle et macération longue 50 jours. Fermentation Malolactique en barriques.

### La cuvée

Belle robe rouge foncé profond. Nez fruits rouges, cassis, vanillé. Notes torréfiées grillées en bouche.

# Arca – Victor's Premium

## Roussillon



<b>Appellation</b>	AOC Côtes du Roussillon
<b>Type de vin</b>	Rouge
<b>Cépage(s)</b>	<b>85% Syrah, 15% Grenache et 5% Mourvèdre</b>
<b>Viti/Vinif</b>	Macération parcellaire (Syrah et Grenache) et carbonique (Mourvèdre)
<b>Garde</b>	8 ans
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	Vin puissant et équilibré
<b>Accords mets / vins</b>	Viandes rouges en sauce et fromages puissants
<b>Conseils et informations</b>	Ouvrir 30 minutes avant le service. Température de service : <b>18 °C</b>



**17€ TTC**

## Le domaine

Le Domaine de l'Arca est une histoire de famille. Trois générations se sont succédées sur ces vieilles vignes. Laurent Cambres, vigneron indépendant labélisé, a repris les quelques hectares de grenache plantés par sa grand-mère, Jeanne, puis entretenus par son père, Jean-Claude. C'est dans cet amour du terroir qu'est né le Domaine de l'Arca, inscrit dans l'AOP Cotes du Roussillon, Muscat de Rivesaltes et Rivesaltes.

### La cuvée

Savant mélange de trois cépages ce vin à la fois puissant et équilibré saura séduire les amateurs les plus avertis.

# Arca- Nazarius

## Roussillon

<b>Appellation</b>	IGP des Côtes Catalanes
<b>Type de vin</b>	Rouge
<b>Cépage(s)</b>	<b>100% Carignan</b>
<b>Viti/Vinif</b>	Macération carbonique
<b>Garde</b>	8 ans
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	Vin rond et souple
<b>Accords mets / vins</b>	Grillades, volailles et charcuteries
<b>Conseils et informations</b>	Ouvrir 30 minutes avant le service. Température de service : <b>16 - 18 °C</b>



**14€ TTC**

## Le domaine

Le Domaine de l'Arca est une histoire de famille. Trois générations se sont succédées sur ces vieilles vignes. Laurent Cambres, vigneron indépendant labélisé, a repris les quelques hectares de grenache plantés par sa grand-mère, Jeanne, puis entretenus par son père, Jean-Claude. C'est dans cet amour du terroir qu'est né le Domaine de l'Arca, inscrit dans l'AOP Cotes du Roussillon, Muscat de Rivesaltes et Rivesaltes.

### La cuvée

Coup de coeur du vigneron pour une parcelle de 90 ans, ce rouge exprime la fougue d'un 100% Carignan vieille vigne.

# Arca- Jeanne d'Orca

## Roussillon

<b>Appellation</b>	IGP des Côtes Catalanes
<b>Type de vin</b>	Rouge
<b>Cépage(s)</b>	<b>100% Mourvèdre</b>
<b>Viti/Vinif</b>	Barriques de chêne
<b>Garde</b>	8 ans
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	Vin puissant et équilibré
<b>Accords mets / vins</b>	Bœuf, veau et pâtes
<b>Conseils et informations</b>	Ouvrir 30 minutes avant le service. Température de service : <b>16 - 18 °C</b>



**42 € TTC**

## Le domaine

Le Domaine de l'Arca est une histoire de famille. Trois générations se sont succédées sur ces vieilles vignes. Laurent Cambres, vigneron indépendant labélisé, a repris les quelques hectares de grenache plantés par sa grand-mère, Jeanne, puis entretenus par son père, Jean-Claude. C'est dans cet amour du terroir qu'est né le Domaine de l'Arca, inscrit dans l'AOP Cotes du Roussillon, Muscat de Rivesaltes et Rivesaltes.

### La cuvée

Le Cuvée Jeanne Dorca du Domaine de l'Arca est un vin rouge de la région de Côtes Catalanes en Vin de Pays. En bouche ce vin rouge est un vin puissant avec un bel équilibre entre l'acidité et les tanins. Ce vin s'accorde généralement bien avec du bœuf, du veau ou des pâtes.

# Lecusse cuvée Spéciale

## Gaillac



<b>Appellation</b>	Gaillac
<b>Type de vin</b>	rouge
<b>Cépages</b>	<b>Braucol (62%), Merlot (16%), Syrah, Cabernet S</b>
<b>Viti/Vinif</b>	Traditionnelle
<b>Garde</b>	1-3 ans
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	Vin ample et épicé
<b>Accords mets / vins</b>	Charcuterie, viande rouge, fromage
<b>Conseils et informations</b>	Température de service : <b>17°C</b>



**8,50€ TTC**

## Le domaine

Ce magnifique domaine viticole se trouve dans le Sud-ouest de la France, plus précisément dans la région de Gaillac.

Le domaine comporte 80 ha de terres, dont 52 ha de vignes. Une zone de plus de 2 ha est consacrée à la production de truffe, le domaine produisant également de l'huile d'olive et du safran.

La production vinicole est l'une des plus importantes des vignerons indépendants de la région, avec plus de 300 000 bouteilles de trois qualités différentes.

La majorité de ces vins sont des vins AOC parmi lesquels se côtoient vins blancs, rosés et rouges, ainsi que mousseux et vins doux issus de vendanges tardives.

Laissez-vous tenter par les vins de Château Lecusse!

Bouche ample, dense, réglissée, douceuse, épicée aux tanins enveloppes bien présent.

<b>Appellation</b>	Gaillac
<b>Type de vin</b>	Rouge
<b>Cépage</b>	<b>Duras</b>
<b>Viti/Vinif</b>	<b>Naturelle (bio)</b>
<b>Garde</b>	1-5 ans
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	Vin fruité et concentré
<b>Accords mets / vins</b>	Plats du sud-ouest (Garbure, cassoulet, confit de canard,...)
<b>Conseils et informations</b>	Carafer avant le service. Température de service : <b>17-18°C</b>



11€ TTC

## Le domaine

Le vignoble est implanté sur les **hauts coteaux argilo-calcaire de Villeneuve sur Vère**, au Nord-est de l'appellation Gaillac à mi chemin entre Cordes sur Ciel et Albi. Les vignes sont implantées au cœur des plantations de chênes truffiers.

Afin de produire des vins les plus authentiques possibles, **je refuse** le levurage, la chaptalisation, les intrants œnologiques de synthèse et l'aromatisation par le bois (les fûts ou les copeaux).

Les générations précédentes pratiquaient déjà la culture traditionnelle de la vigne. Et c'est donc tout naturellement que **le domaine à entrepris la conversion de la totalité de son exploitation vers l'agriculture biologique.**

### La cuvée

Les notes de fruit mûr s'associent aux tanins souples offrant un bon compromis en bouche. A boire sur les viandes en sauce, les fromages affinés.

# Gayrard - Braucol

## Gaillac

<b>Appellation</b>	AOC Gaillac
<b>Type de vin</b>	Rouge
<b>Cépage</b>	<b>Braucol</b>
<b>Viti/Vinif</b>	<b>Conversion Bio</b>
<b>Garde</b>	1-5 ans
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	Vin de ample aux tannins soyeux et soyeux
<b>Accords mets / vins</b>	Charcuterie, veau, canard et fromages.
<b>Conseils et informations</b>	Température de service : <b>16°C</b>



**10€ TTC**

## Le domaine

Après plusieurs siècles de production viticole sur les terres familiales, notre arrière-grand-père, Maurice Gayrard, au début des années 50, fût l'un des pionniers dans la production des premières bouteilles de vin de Gaillac...

Aujourd'hui, après 20 années de parenthèse et 3 générations plus tard, nous avons décidé de relancer la vocation viti-vinicole du Domaine et ainsi de faire renaître la marque familiale "Gayrard & Cie" ! Depuis 2016, nos vignes et nos vins sont travaillés en Bio. Nous œuvrons chaque jour pour améliorer nos pratiques et restaurer l'équilibre naturel nécessaire à nos vignes et à la production d'un vin de qualité.

Respect de la nature pour préserver notre patrimoine mais aussi pour vous proposer des vins que vous aurez plaisir à déguster. Car chez nous le vin est avant tout synonyme de partage, de convivialité et d'échanges.

### La cuvée

Son attaque en bouche est ample avec des tannins souple et soyeux. Il exprime un goût de fruits rouges et une fin de bouche sur les épices et les fruits noirs.

# Domaine Gayrard - Point du jour

La boutique  
de  
**L'accord de VIN**  
Formation - Vente de vin - Conseil restaurateur

## Côtes du Tarn

<b>Appellation</b>	AOP Gaillac
<b>Type de vin</b>	Rouge
<b>Cépage</b>	<b>85% Braucon, 10% Cabernet, 5% Prunelart</b>
<b>Viti/Vinif</b>	Vinification en cuve bois, sans soufre avec levures indigènes. Cuvaison longue.
<b>Garde</b>	3-7 ans
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	Vin ample et structuré
<b>Accords mets / vins</b>	Charcuteries et viandes salées, Viandes blanches grillées et rôties, Viandes rouges grillées et rôties, Pâtes et riz, Fromages
<b>Conseil :</b>	<b>Température de service : 14-16°C degrés</b>



**22€ TTC**

## Le domaine

*Après plusieurs siècles de production viticole sur les terres familiales, notre arrière-grand-père, Maurice Gayrard, au début des années 50, fût l'un des pionniers dans la production des premières bouteilles de vin de Gaillac...*

*Aujourd'hui, après 20 années de parenthèse et 3 générations plus tard, nous avons décidé de relancer la vocation viti-vinicole du Domaine et ainsi de faire renaître la marque familiale "Gayrard & Cie" ! Depuis 2016, nos vignes et nos vins sont travaillés en Bio. Nous œuvrons chaque jour pour améliorer nos pratiques et restaurer l'équilibre naturel nécessaire à nos vignes et à la production d'un vin de qualité.*

*Respect de la nature pour préserver notre patrimoine mais aussi pour vous proposer des vins que vous aurez plaisir à déguster. Car chez nous le vin est avant tout synonyme de partage, de convivialité et d'échanges.*

### La cuvée

Cette cuvée est issue d'un assemblage de 3 cépages. Avec sa robe rubis, ce vin présente au nez des arômes de fruits rouges, sous-bois et cuir. Son attaque en bouche est ample avec des tanins souples et soyeux. Idéal pour accompagner vos viandes rouges et plats en sauces.

# Colombière – Frontons

## Flingueurs

### Fronton

<b>Appellation</b>	Fronton (Sud-ouest)
<b>Type de vin</b>	Rouge
<b>Cépages</b>	<b>Negrette</b>
<b>Viti/Vinif</b>	<b>Biodynamique</b>
<b>Garde</b>	1-5 ans
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	Vin fruité et gourmand
<b>Accords mets / vins</b>	Viandes blanches, apéro, grillades, charcuterie
<b>Conseils et informations</b>	Conseils de préparation : ouvrir 1h, ou carafer avant de servir. Température de service : <b>15°-17°</b>



**14€ TTC**

## Le domaine

Château la Colombière, le renouveau du Fronton!

En 2005, Diane, avec son mari Philippe Cauvin, reprennent le domaine familial.

L'une des premières actions est d'entamer la conversion du domaine en agriculture biologique et biodynamique. Sur les 17 hectares de vignes, toutes dans l'appellation Fronton, on trouve plusieurs cépages : cabernet franc et sauvignon, gamay, négrette et syrah.

Philippe et Diane Cauvin ne sont pas des viticulteurs qui font le vin mais plutôt des vigneronns qui laissent s'exprimer le plus simplement possible terroir et cépages. Pour eux, tout est une question d'harmonie avec le milieu naturel. Et dans le Fronton, cette harmonie passe par la négrette, cépage qu'ils regardent comme un rempart face à la banalisation du goût actuel.

Du fruit, du fruit, et du fruit ! Peu de tannins, une belle fraîcheur. Bref, un superbe vin à partager.

## Madiran

<b>Appellation</b>	Madiran
<b>Type de vin</b>	Rouge
<b>Cépage</b>	<b>Tannat, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon</b>
<b>Viti/Vinif</b>	<b>Naturelle (bio)</b>
<b>Garde</b>	1-3 ans
<b>Saison</b>	Eté
<b>Profil gustatif</b>	Vin concentré et fruité
<b>Accords mets / vins</b>	Cassoulets, garbures, viandes rouges
<b>Conseils et informations</b>	Température de service : <b>17-18°C</b>



**11€ TTC**

## Le domaine

*Le domaine se situe sur la route des Pyrénées et des Côtes Atlantiques, sur le village d'Aydie qu'un écrivain célèbre avait surnommé "Saint Jean des Vignes", au pied de l'église du même nom qui semble garder le vignoble. Les 16 Ha sont conduits en viticulture biologique.*

*Nous avons gardé la tradition familiale de la culture de la vigne en la mettant aux goûts du jour, tout en perpétuant le style de nos cépages et la potentialité naturelle de nos sols.*

*A la vigne, pas de recette, nos pratiques visent à maintenir l'équilibre végétatif qui garantit la meilleure maturité de nos raisins.*

*Au chai, ni secrets ni magie, tout faire pour que le vin exprime ce travail.*

*Ainsi nous mettons tout en œuvre pour observer et comprendre, afin d'aider la nature à faire du vin un plaisir ; sain.*

### La cuvée

Cœur de notre gamme, le Damiens Tradition se compose de 70% de Tannat et de 30% de Cabernet Franc et Sauvignon. Des sols limono siliceux lui donnent son fruité généreux après un élevage de 18 mois.

Avec cette cuvée, nous mettons la tradition au goût du jour en proposant un Madiran à boire jeune ou pouvant se garder.

Arômes denses épicés et fruit mûr. Bouche grasse et chaleureuse au fruité généreux. A boire jeune ou à garder jusqu'à 7 ou 8 ans.

# Damiens – St Jean



## Madiran

<b>Appellation</b>	Madiran
<b>Type de vin</b>	Rouge
<b>Cépage</b>	<b>Tannat</b>
<b>Viti/Vinif</b>	<b>Bio/naturelle</b>
<b>Garde</b>	<b>10-15 ans</b>
<b>Saison</b>	Hiver
<b>Profil gustatif</b>	Vin puissant et tannique
<b>Accords mets / vins</b>	Magrets de canard, gibiers, plats en sauce
<b>Conseils et informations</b>	Température de service : <b>17°C</b>



**16€ TTC**

## Le domaine

Le domaine se situe sur la route des Pyrénées et des Côtes Atlantiques, sur le village d'Aydie qu'un écrivain célèbre avait surnommé "Saint Jean des Vignes", au pied de l'église du même nom qui semble garder le vignoble. Les 16 Ha sont conduits en viticulture biologique.

Nous avons gardé la tradition familiale de la culture de la vigne en la mettant aux goûts du jour, tout en perpétuant le style de nos cépages et la potentialité naturelle de nos sols.

A la vigne, pas de recette, nos pratiques visent à maintenir l'équilibre végétatif qui garantit la meilleure maturité de nos raisins.

Au chai, ni secrets ni magie, tout faire pour que le vin exprime ce travail.

Ainsi nous mettons tout en œuvre pour observer et comprendre, afin d'aider la nature à faire du vin un plaisir ; sain.

### La cuvée

Seul le fruit de vieilles vignes et hauts de coteaux argilo-graveleux compose le Damiens Saint Jean, fleuron de notre gamme.

A bon fruit tout est permis, ainsi pigeage et macération longue en font un vin riche et concentré mis en bouteille après 24 mois d'élevage, alliant puissance et souplesse.

# Damiens – Ostara

## Pyrénées atlantiques

<b>Appellation</b>	IGP Comté Tolosan
<b>Type de vin</b>	Rouge
<b>Cépage</b>	<b>Tannat</b>
<b>Viti/Vinif</b>	<b>Naturelle (bio)</b> <b>Sans sulfite ajouté</b>
<b>Garde</b>	1 an
<b>Saison</b>	Eté
<b>Profil gustatif</b>	Vin rouge fruité et concentré
<b>Accords mets / vins</b>	Apéritifs dinatoires, repas, grillades, charcuteries
<b>Conseils et informations</b>	Température de service : <b>15-16°C</b>



**10€ TTC**

## Le domaine

Le domaine se situe sur la route des Pyrénées et des Côtes Atlantiques, sur le village d'Aydie qu'un écrivain célèbre avait surnommé "Saint Jean des Vignes", au pied de l'église du même nom qui semble garder le vignoble. Les 16 Ha sont conduits en viticulture biologique.

Nous avons gardé la tradition familiale de la culture de la vigne en la mettant aux goûts du jour, tout en perpétuant le style de nos cépages et la potentialité naturelle de nos sols.

A la vigne, pas de recette, nos pratiques visent à maintenir l'équilibre végétatif qui garantit la meilleure maturité de nos raisins.

Au chai, ni secrets ni magie, tout faire pour que le vin exprime ce travail.

Ainsi nous mettons tout en œuvre pour observer et comprendre, afin d'aider la nature à faire du vin un plaisir ; sain.

### La cuvée

La cuvée Ostara provient des parcelles les plus fraîches du Domaine, sur des sols de boulbènes et est vinifié **SANS SULFITE** de manière à faire ressortir le côté « frais » du Tannat. Un vin noir, au fruit et à la chair du Tannat, sans les tanins.

# Revel – Grain Rebel' Cépage Résistant EGIODOLA

## AB Comte Tolosan

<b>Appellation</b>	IGP Comte Tolosan
<b>Type de vin</b>	Rouge
<b>Cépage</b>	<b>85% EGIODOLA, 15% VIDOC (cépages résistants)</b>
<b>Viti/Vinif</b>	Macération pré-fermentaire à froid afin d'extraire les arômes. Fermentation entre 18°C et 24°C avec les levures indigènes du terroir. Remontages réguliers afin d'extraire tous les composants contenus dans le marc de raisin. Sélection du jus de goutte uniquement. Soins de la vigne par cuivre, soufre, et argile. Entretien mécanique de l'intercep, effeuillage, entretien de l'enherbement avec un «rolofaca », engrais verts, etc.
<b>Garde</b>	2-3 ans
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	Un vin plaisir sur le fruit
<b>Accords mets / vins</b>	Viandes blanches, grillades, rotis froids, plats d'été, et divers buffets.
<b>Conseil :</b>	<b>Température de service : entre 12°C et 16°C.</b>
<b>La cuvée</b>	Arômes de griotte, framboise, cassis, figue, violette. Souplesse et tanins ronds. Un vin plaisir sur le fruit.



**11€ TTC**

## Le domaine

Entrez dans le monde merveilleux du Domaine de Revel, un vignoble familial situé dans le Tarn-et-Garonne mais surtout un lieu magique où la passion pour le vin rencontre l'amour de la nature depuis plusieurs générations.

Découvrez nos vins bio certifiés **Agriculture Biologique**, élaborés avec soin à partir de raisins cultivés dans le respect de la nature et de l'Homme.

Pionniers en France dans le Sud Ouest avec les cépages résistants, nous sommes convaincus que le vin est bien plus qu'une simple boisson, c'est un art qui mérite d'être apprécié et célébré avec vos proches. C'est pourquoi nous avons créé des vins qui reflètent notre engagement pour la qualité et la tradition. Nous croyons que chaque bouteille de vin raconte une histoire unique et que chaque gorgée est une occasion de découvrir et d'apprécier les saveurs les plus fines.

# La Perrière

## Vin de France

<b>Appellation</b>	Vin de France
<b>Type de vin</b>	Rouge
<b>Cépage</b>	<b>Pinot noir</b>
<b>Viti/Vinif</b>	Traditionnelle
<b>Garde</b>	2-3 ans
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	Vin frais et fruité
<b>Accords mets / vins</b>	Apéritifs, viandes blanches, charcuteries
<b>Conseils et informations</b>	Température de service : <b>13°C</b>



**10€ TTC**

## Le domaine

C'est au travers des générations qui nous ont précédés que nous avons puisé notre inspiration et ainsi développé notre véritable connaissance des cépages du Centre Loire.

Notre maîtrise de ces cépages nous a naturellement conduit à en exploiter toutes les facettes et ainsi révéler leur potentiel.

C'est donc avec passion et rigueur que nos œnologues sont partis à la conquête des meilleurs Sauvignons et Pinots Noirs de France afin de créer des vins à l'équilibre parfait, mêlant richesse et élégance. Une sélection minutieuse associée au savoir-faire des hommes a permis de donner naissance à l'un des fleurons de la maison Saget La Perrière, La Petite Perrière.

### La cuvée

Robe dense d'une jolie couleur rubis à la frange très légèrement orangée. Un nez aux fragrances typiques de Pinot Noir, doucement vanillé et mâtiné de violette. Vineuse et concentrée dès l'attaque, la bouche développe un beau volume avec une longue finale aux notes fruitées et légèrement camphrées.

# Domaine des Bénédictins-Saumur Rouge Tandem

## Vallée de la Loire



<b>Appellation</b>	Saumur Rouge
<b>Type de vin</b>	Rouge
<b>Cépage</b>	<b>100% cabernet Franc</b>
<b>Viti/Vinif</b>	<b>Vendanges mécaniques</b>
<b>Garde</b>	Vin de garde 7 ans
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	Notes de fruits rouges
<b>Accords mets / vins</b>	viandes rouges, viandes blanches et fromages.
<b>Conseils et informations</b>	Température de service : <b>10-13°C</b>



**10€ TTC**

## Le domaine

Le Domaine des Bénédictins est situé au cœur de l'Anjou Saumur. Le vignoble s'étend sur une superficie de 46 hectares répartis principalement entre le Cabernet Franc et le Chenin. Les deux cépages principalement utilisés sont les cépages nobles de la Loire : Le Cabernet Franc, pour les Saumur, qui est connu pour son développement idéal sur des terroirs argilo-calcaires avec un **climat** septentrional, et ses vins fins et élégants et le Chenin Blanc pour les Côteaux du Layon sur un terroir de schiste et les Saumur Blanc et Fines Bulles sur le l'Argilo Calcaire, le "Tuffeau". C'est grâce à cette pierre, du Crétacé supérieur, qu'on a construit les Châteaux de la Loire. Elle a aussi la particularité de se réchauffer

### La cuvée

Un saumur Puy Notre Dame 100% Cabernet Franc aux arômes intenses avec des notes de fruits rouges et noirs.

# Domaine des Bénédictins

## Cabernet Franc - Aoc Saumur rouge

<b>Appellation</b>	Saumur Rouge
<b>Type de vin</b>	Rouge
<b>Cépage</b>	100% cabernet Franc
<b>Viti/Vinif</b>	Vendanges mécaniques Vigne de 25 ans
<b>Garde</b>	Vin de garde 15 ans
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	Notes fruits noirs et rouges
<b>Accords mets / vins</b>	viandes rouges, viandes blanches et fromages.
<b>Conseils et informations</b>	Température de service : 15-16°C
<b>La cuvée</b>	Un saumur 100% Cabernet Franc aux arômes intenses avec des notes de fruits noirs et pointe de vanille.



**15€ TTC**

## Le domaine

Le Domaine des Bénédictins est situé au cœur de l'Anjou Saumur. Le vignoble s'étend sur une superficie de 46 hectares répartis principalement entre le Cabernet Franc et le Chenin. Les deux cépages principalement utilisés sont les cépages nobles de la Loire : Le Cabernet Franc, pour les Saumur, qui est connu pour son développement idéal sur des terroirs argilo-calcaires avec un **climat** septentrional, et ses vins fins et élégants et le Chenin Blanc pour les Côtes du Layon sur un terroir de schiste et les Saumur Blanc et Fines Bulles sur le l'Argilo Calcaire, le "Tuffeau". C'est grâce à cette pierre, du Crétacé supérieur, qu'on a construit les Châteaux de la Loire. Elle a aussi la particularité de se réchauffer

### La cuvée

Un saumur 100% Cabernet Franc aux arômes intenses avec des notes de fruits noirs et pointe de vanille.

# Les Pentes Vieilles Vignes

## St Nicolas de Bourgueil



<b>Appellation</b>	St Nicolas de Bourgueil
<b>Type de vin</b>	Rouge
<b>Cépage</b>	<b>Cabernet Franc</b>
<b>Viti/Vinif</b>	<b>Bio (levures indigènes,..)</b>
<b>Garde</b>	A boire
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	Vin frais et fruité
<b>Accords mets / vins</b>	charcuterie, volaille, viande, fromage vache, pâtes molles
<b>Conseils et informations</b>	Température de service : <b>15°-17°</b>



**12€ TTC**

## Le domaine

Le **domaine Bruneau-Dupuy** est une longue histoire de famille qui a commencé depuis plusieurs générations à **Saint Nicolas de Bourgueil**. Il est maintenant repris par **Sylvain**.

L'ensemble du vignoble est enherbé ou cultivé entre les rangs, le cavillon est travaillé sans désherbant et les traitements sont raisonnés : tout ceci pour accroître la qualité des vins et pour **préserver l'environnement**. Le vignoble est d'ailleurs, depuis 2016, certifié **vin biologique par un organisme indépendant** (Ecocert)

### La cuvée

Les arômes de baies rouges sont très élégants et persistants. Ce vin offre une complexité en bouche indiquant une excellente vinification. Il est très agréable à la dégustation.

# Hauts Frogers

## St Nicolas de Bourgueil

<b>Appellation</b>	St Nicolas de Bourgueil
<b>Type de vin</b>	Rouge
<b>Cépage</b>	<b>Cabernet Franc</b>
<b>Viti/Vinif</b>	<b>Bio (levures indigènes,..)</b>
<b>Garde</b>	5 – 10 ans
<b>Saison</b>	Hiver-automne
<b>Profil gustatif</b>	Vin puissant et complexe
<b>Accords mets / vins</b>	Viande rouge, plat en sauce, Brie, gibier.
<b>Conseils et informations</b>	Température de service : <b>16°-18°</b>



**15€ TTC**

## Le domaine

Le **domaine Bruneau-Dupuy** est une longue histoire de famille qui a commencé depuis plusieurs générations à **Saint Nicolas de Bourgueil**. Il est maintenant repris par **Sylvain**.

L'ensemble du vignoble est enherbé ou cultivé entre les rangs , le cavillon est travaillé sans désherbant et les traitements sont raisonnés : tout ceci pour accroître la qualité des vins et pour **préserver l'environnement**. Le vignoble est d'ailleurs, depuis 2016, certifié **vin biologique par un organisme indépendant** (Ecocert)

Cette cuvée est un vin de garde. Les arômes complexes de fruits rouges sont mures voir confiturés. L'équilibre est superbe. L'acidité est marquée agréablement. Les tanins sont fondus. Ce qui procure une certaine ampleur et grande longueur.

<b>Appellation</b>	AOC sancerre
<b>Type de vin</b>	Rouge
<b>Cépage</b>	<b>Pinot Noir</b>
<b>Viti/Vinif</b>	<b>Naturelle</b>
<b>Garde</b>	3-6 ans
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	Vin fin et fruité
<b>Accords mets / vins</b>	Poissons, Viandes
<b>Conseils et informations</b>	Température de service : <b>13-15°C</b>



**24€ TTC**

## Le domaine

Ce vin provient d'un terroir où les vignes sont situées à la crête de coteaux exposés Sud, Sud-ouest. Cet emplacement privilégié donne un Sancerre que l'on aime savourer pour sa jeunesse et son fruit.

### La cuvée

D'une couleur rubis, le Sancerre rouge "Le Comte de Charme" présente des arômes de fruits rouges friands (cerise -framboise). En bouche, c'est une sensation de souplesse et de fraîcheur enveloppante qui accompagne les fruits rouges.

L'expression tanique tout en finesse lui confère toute son élégance.

# Domaine Grivot-Goisot

## Bourgogne



<b>Appellation</b>	Bourgogne Côtes d'Auxerre
<b>Type de vin</b>	Blanc
<b>Cépage</b>	<b>100% Pinot noir</b>
<b>Viti/Vinif</b>	<b>Naturelle</b> <b>HVE</b>
<b>Garde</b>	1 à 6 ans
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	Souple, tendre, fruité
<b>Accords mets / vins</b>	Grillades, côte de bœuf, viandes rouges, fromages légers
<b>Conseils et informations</b>	Température de service : <b>14 à 16°C</b>



**15 € TTC**

## Le domaine

Le Domaine GRIVOT-GOISOT, propriétaire récoltant, est situé en Bourgogne au cœur du vignoble Auxerrois, dans un village appelé SAINT-BRIS-LE-VINEUX, l'exception en bourgogne avec son Sauvignon.

Les vieux mémoires de Saint Bris attestent que la Famille GOISOT était déjà propriétaire de vignobles au 15ème siècle, mais c'est en 1947 que Serge GOISOT donne une autre dimension à l'exploitation en se lançant dans la production de bouteilles.

Depuis, le Domaine est le résultat de plusieurs générations de viticulteurs qui demeurent fidèles aux traditions familiales ainsi qu'à cette passion qui les anime ; Serge GOISOT laissera place en 1991 à Anne et Arnaud GOISOT qui à leur tour, transmettront l'exploitation ainsi que leur savoir à Anaëlle GOISOT et René GRIVOT en 2020

### La cuvée

Robe violine, jeune. Nez typé et frais, sur la cerise. Bouche souple et tendre, de concentration légère, qui laisse s'exprimer le fruit.

**Vinification** : Fermentation en cuves inox thermo régulées élevage pendant 10 mois, mise en bouteille par le domaine.

# Grivot-Goisot - MontEmbrasé

La boutique  
de  
**L'accord de VIN**  
Formation - Vente de vin - Conseil restaurateur

## Bourgogne

<b>Appellation</b>	Bourgogne Côtes d'Auxerre
<b>Type de vin</b>	Rouge
<b>Cépage</b>	<b>100% Pinot noir</b>
<b>Viti/Vinif</b>	<b>Naturelle HVE</b> <b>12 mois en fût de chêne</b>
<b>Garde</b>	3 à 10 ans
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	Élégant, fruité, aux notes de sous-bois,
<b>Accords mets / vins</b>	Gibier, coq au vin, bœuf bourguignon
<b>Conseils et informations</b>	Température de service : <b>16 à 18°C</b>
<b>La cuvée</b>	Le nez fruité et légèrement grillé est élégant. Sa bouche se révèle ronde et soyeuse, portée par des tanins fins et dominée par les fruits rouges, une petite touche boisée en appoint.



**18 € TTC**

## Le domaine

Le Domaine GRIVOT-GOISOT, propriétaire récoltant, est situé en Bourgogne au cœur du vignoble Auxerrois, dans un village appelé SAINT-BRIS-LE-VINEUX, l'exception en bourgogne avec son Sauvignon.

Les vieux mémoires de Saint Bris attestent que la Famille GOISOT était déjà propriétaire de vignobles au 15ème siècle, mais c'est en 1947 que Serge GOISOT donne une autre dimension à l'exploitation en se lançant dans la production de bouteilles.

Depuis, le Domaine est le résultat de plusieurs générations de viticulteurs qui demeurent fidèles aux traditions familiales ainsi qu'à cette passion qui les anime ; Serge GOISOT laissera place en 1991 à Anne et Arnaud GOISOT qui à leur tour, transmettront l'exploitation ainsi que leur savoir à Anaëlle GOISOT et René GRIVOT en 2020

### La cuvée

Robe violine, jeune. Nez typé et frais, sur la cerise. Bouche souple et tendre, de concentration légère, qui laisse s'exprimer le fruit.

**Vinification** : Fermentation en cuves inox thermo régulées élevage pendant 10 mois, mise en bouteille par le domaine.

# Philippe Cordonnier

## Bourgogne Côte D'or



<b>Appellation</b>	Bourgogne Côte D'or
<b>Type de vin</b>	Rouge
<b>Cépage</b>	<b>Pinot noir</b>
<b>Viti/Vinif</b>	<b>Naturelle (culture raisonnée)</b> <b>Conversion BIO</b>
<b>Garde</b>	3-6 ans
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	Vin de gastronomie
<b>Accords mets / vins</b>	Viandes rouges grillées, fromages, charcuteries.
<b>Conseils et informations</b>	Ouvrir 30 minutes avant le service. Température de service : <b>16-18°C</b>



## Le domaine

### Culture raisonnée

Le Domaine Philippe Cordonnier est localisé sur la commune de Corgoloin en Bourgogne. Pour une fois, Philippe Cordonnier n'est pas issu d'une famille de vigneron, jeune, il a pourtant l'expérience d'un ancien. Tombé dans le vignoble dès sa jeunesse, il a planté ses propres vignes et tout géré de la graine jusqu'à la bouteille. Philippe Cordonnier est en contact avec la vigne depuis sa jeunesse. Après une formation à Beaune, il a accru ses connaissances en travaillant au sein de plusieurs domaines bourguignons. C'est en 2009, qu'il a décidé de créer son propre domaine. En 2015, il vinifie ses premières cuvées. A ce jour le domaine s'étend sur 2,50 ha et est cultivé de manière raisonnée, dans le plus grand respect du terroir. Aucun désherbant chimique ni insecticide n'est utilisé. Seul le travail du sol est pratiqué par des labours. Le domaine garde des raisins naturels comme en agriculture biologique et vous permet ainsi d'apprécier fidèlement les saveurs des vins de Bourgogne.

### La cuvée

Une couleur violette, brillante. Un nez aux arômes de fruits rouges et une bouche d'une belle rondeur, finesse aux tanins charnus avec une longue persistance.

**20€ TTC**

# Philippe Cordonnier

## Côte de nuits-villages

<b>Appellation</b>	Côte de nuits villages
<b>Type de vin</b>	Rouge
<b>Cépage</b>	<b>Pinot noir</b>
<b>Viti/Vinif</b>	<b>Manuelle</b> <b>Égrappage total</b>
<b>Garde</b>	Jusqu'à 10 ans
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	Vin de gastronomie
<b>Accords mets / vins</b>	Bœuf Bourguignon, filet de rumsteak, fromages de caractères
<b>Conseils et informations</b>	Température de service : <b>16-18°C</b>



**30€ TTC**

## Le domaine

### Culture raisonnée

Le Domaine Philippe Cordonnier est localisé sur la commune de Corgoloin en Bourgogne. Pour une fois, Philippe Cordonnier n'est pas issu d'une famille de vigneron, jeune, il a pourtant l'expérience d'un ancien. Tombé dans le vignoble dès sa jeunesse, il a planté ses propres vignes et tout géré de la graine jusqu'à la bouteille. Philippe Cordonnier est en contact avec la vigne depuis sa jeunesse. Après une formation à Beaune, il a accru ses connaissances en travaillant au sein de plusieurs domaines bourguignons. C'est en 2009, qu'il a décidé de créer son propre domaine. En 2015, il vinifie ses premières cuvées. A ce jour le domaine s'étend sur 2,50 ha et est cultivé de manière raisonnée, dans le plus grand respect du terroir. Aucun désherbant chimique ni insecticide n'est utilisé. Seul le travail du sol est pratiqué par des labours. Le domaine garde des raisins naturels comme en agriculture biologique et vous permet ainsi d'apprécier fidèlement les saveurs des vins de Bourgogne.

### La cuvée

Une robe carmin brillante, une bouche riche et persistante. On y retrouve des notes de fruits rouges, notamment de mûres.

# Philippe Cordonnier – La Violette

La boutique

de

L'accord de VIN  
Formation - Vente de vin - Conseil restauracave

## Hautes Côtes de nuits

<b>Appellation</b>	Hautes Côtes de Nuits
<b>Type de vin</b>	Rouge
<b>Cépage</b>	<b>Pinot noir</b>
<b>Viti/Vinif</b>	<b>Manuelle - Égrappage total</b> <b>12 mois en fût de chêne</b>
<b>Garde</b>	6 ans
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	Vin harmonieux, suave et délicat
<b>Accords mets / vins</b>	Filet de porc, cuisse de canard au miel, sauté de veau
<b>Conseils et informations</b>	Température de service : <b>16-18°C</b>
<b>La cuvée</b>	Le vin présente un robe de couleur cerise. La bouche est généreuse aux notes de fruits des bois et de cassis. Les tanins sont souples et on relève une belle fraîcheur en finale.



**26€ TTC**

## Le domaine

### Culture raisonnée

Le Domaine Philippe Cordonnier est localisé sur la commune de Corgoloin en Bourgogne. Pour une fois, Philippe Cordonnier n'est pas issu d'une famille de vigneron, jeune, il a pourtant l'expérience d'un ancien. Tombé dans le vignoble dès sa jeunesse, il a planté ses propres vignes et tout géré de la graine jusqu'à la bouteille. Philippe Cordonnier est en contact avec la vigne depuis sa jeunesse. Après une formation à Beaune, il a accru ses connaissances en travaillant au sein de plusieurs domaines bourguignons. C'est en 2009, qu'il a décidé de créer son propre domaine. En 2015, il vinifie ses premières cuvées. A ce jour le domaine s'étend sur 2,50 ha et est cultivé de manière raisonnée, dans le plus grand respect du terroir. Aucun désherbant chimique ni insecticide n'est utilisé. Seul le travail du sol est pratiqué par des labours. Le domaine garde des raisins naturels comme en agriculture biologique et vous permet ainsi d'apprécier fidèlement les saveurs des vins de Bourgogne.

### La cuvée

Une robe carmin brillante, une bouche riche et persistante. On y retrouve des notes de fruits rouges, notamment de mûres.

# Philippe Cordonnier

## Ladoix

<b>Appellation</b>	Ladoix
<b>Type de vin</b>	Rouge
<b>Cépage</b>	<b>Pinot noir</b>
<b>Viti/Vinif</b>	<b>Manuelle - Égrappage total</b> <b>12 mois en fût de chêne</b>
<b>Garde</b>	5-10 ans
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Le mot d'information</b>	Ladoix-Serrigny est l'un des plus anciens villages viticoles de la Côte de Beaune. En effet, les premiers seigneurs de Ladoix s'y installèrent au XIIIème siècle.
<b>Accords mets / vins</b>	Viandes rôties, volailles, fromages crémeux
<b>Conseils et informations</b>	Température de service : <b>16-18°C</b>
<b>La cuvée</b>	Le vin présente au nez des arômes intenses de fruits rouges. Un beau volume en bouche avec une structure tannique souple. Un vin délicat et bien équilibré.



**36€ TTC**

## Le domaine

### Culture raisonnée

Le Domaine Philippe Cordonnier est localisé sur la commune de Corgoloin en Bourgogne. Pour une fois, Philippe Cordonnier n'est pas issu d'une famille de vigneron, jeune, il a pourtant l'expérience d'un ancien. Tombé dans le vignoble dès sa jeunesse, il a planté ses propres vignes et tout géré de la graine jusqu'à la bouteille. Philippe Cordonnier est en contact avec la vigne depuis sa jeunesse. Après une formation à Beaune, il a accru ses connaissances en travaillant au sein de plusieurs domaines bourguignons. C'est en 2009, qu'il a décidé de créer son propre domaine. En 2015, il vinifie ses premières cuvées. A ce jour le domaine s'étend sur 2,50 ha et est cultivé de manière raisonnée, dans le plus grand respect du terroir. Aucun désherbant chimique ni insecticide n'est utilisé. Seul le travail du sol est pratiqué par des labours. Le domaine garde des raisins naturels comme en agriculture biologique et vous permet ainsi d'apprécier fidèlement les saveurs des vins de Bourgogne.

### La cuvée

Une robe carmin brillante, une bouche riche et persistante. On y retrouve des notes de fruits rouges, notamment de mûres.

# Philippe Cordonnier

## Nuits Saint Georges

<b>Appellation</b>	Nuits St Georges
<b>Type de vin</b>	Rouge
<b>Cépage</b>	<b>Pinot noir</b>
<b>Viti/Vinif</b>	<b>Manuelle - Égrappage total</b> <b>12 mois en fût de chêne</b>
<b>Garde</b>	15 ans
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	Vin de gastronomie, complexe et élégant
<b>Accords mets / vins</b>	Gibiers, côte de bœuf, morilles, truffade
<b>Conseils et informations</b>	Température de service : <b>16-18°C</b>
<b>La cuvée</b>	Une robe rouge intense, une bouche puissantes, aromatique et complexe. On y retrouve des notes de cerises, truffe et d'épices.



**70€ TTC**

### Le domaine

#### Culture raisonnée

Le Domaine Philippe Cordonnier est localisé sur la commune de Corgoloin en Bourgogne. Pour une fois, Philippe Cordonnier n'est pas issu d'une famille de vigneron, jeune, il a pourtant l'expérience d'un ancien. Tombé dans le vignoble dès sa jeunesse, il a planté ses propres vignes et tout géré de la graine jusqu'à la bouteille. Philippe Cordonnier est en contact avec la vigne depuis sa jeunesse. Après une formation à Beaune, il a accru ses connaissances en travaillant au sein de plusieurs domaines bourguignons. C'est en 2009, qu'il a décidé de créer son propre domaine. En 2015, il vinifie ses premières cuvées. A ce jour le domaine s'étend sur 2,50 ha et est cultivé de manière raisonnée, dans le plus grand respect du terroir. Aucun désherbant chimique ni insecticide n'est utilisé. Seul le travail du sol est pratiqué par des labours. Le domaine garde des raisins naturels comme en agriculture biologique et vous permet ainsi d'apprécier fidèlement les saveurs des vins de Bourgogne.

#### La cuvée

Une robe carmin brillante, une bouche riche et persistante. On y retrouve des notes de fruits rouges, notamment de mûres.

# Philippe Cordonnier

## Beaune

<b>Appellation</b>	Beaune
<b>Type de vin</b>	Rouge
<b>Cépage</b>	<b>Pinot noir</b>
<b>Viti/Vinif</b>	<b>Manuelle - Égrappage total</b> <b>12 mois en fût de chêne</b>
<b>Garde</b>	10 ans
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	Idéal pour accompagner un repas
<b>Accords mets / vins</b>	Pintade, veau , carré de porcelet, langres
<b>Conseils et informations</b>	Température de service : <b>16-18°C</b>
<b>La cuvée</b>	Le vin présente une robe rubis. En bouche on relève des notes de fruits rouges. La cuvée est florale avec des tanins fins et soyeux.



**65€ TTC**

## Le domaine

### Culture raisonnée

Le Domaine Philippe Cordonnier est localisé sur la commune de Corgoloin en Bourgogne. Pour une fois, Philippe Cordonnier n'est pas issu d'une famille de vigneron, jeune, il a pourtant l'expérience d'un ancien. Tombé dans le vignoble dès sa jeunesse, il a planté ses propres vignes et tout géré de la graine jusqu'à la bouteille. Philippe Cordonnier est en contact avec la vigne depuis sa jeunesse. Après une formation à Beaune, il a accru ses connaissances en travaillant au sein de plusieurs domaines bourguignons. C'est en 2009, qu'il a décidé de créer son propre domaine. En 2015, il vinifie ses premières cuvées. A ce jour le domaine s'étend sur 2,50 ha et est cultivé de manière raisonnée, dans le plus grand respect du terroir. Aucun désherbant chimique ni insecticide n'est utilisé. Seul le travail du sol est pratiqué par des labours. Le domaine garde des raisins naturels comme en agriculture biologique et vous permet ainsi d'apprécier fidèlement les saveurs des vins de Bourgogne.

### La cuvée

Une robe carmin brillante, une bouche riche et persistante. On y retrouve des notes de fruits rouges, notamment de mûres.



BIODYVIN

La boutique  
de  
L'accord de VIN  
Formation - Vente de vin - Conseil restaurant/cave

# Gilles Buisson

## Bourgogne

<b>Appellation</b>	Bourgogne
<b>Type de vin</b>	Rouge
<b>Cépage</b>	<b>Pinot noir</b>
<b>Viti/Vinif</b>	<b>Naturelle (bio)</b>
<b>Garde</b>	3-6 ans
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	Vin de gastronomie
<b>Accords mets / vins</b>	Viandes rouges grillées, fromages, charcuteries.
<b>Conseils et informations</b>	Ouvrir 30 minutes avant le service. Température de service : <b>16-17°C</b>



29€ TTC

## Le domaine

### « Le bio », en héritage!

Fidèle à la philosophie d'une culture raisonnée mise en place par Henri Buisson dans les années 70, le domaine n'a eu de cesse de multiplier ses efforts : l'utilisation des produits chimiques de synthèse est prohibée (herbicides, anti pourriture, insecticides), les sols sont labourés et la terre buttée pendant l'hiver. Afin que toute l'expression du terroir soit contenue dans les raisins, les rendements sont limités grâce à l'ébourgeonnage. Les raisins sont récoltés à la main et triés. Les vins sont tous vinifiés à la propriété, avec des levures naturelles. Elevage un an en fûts de chênes.

### La cuvée

Le Bourgognes Margauttières présente une robe d'intensité moyenne, nuancée de pourpre dans son jeune âge, puis devenant rubis rouge orangé avec quelques années de bouteille. Il offre une large palette d'arômes, qualité primordiale du pinot noir. La structure comportant une bonne souplesse et un tanin modéré, permet de le déguster assez jeune tout en lui assurant un vieillissement aisé.



BIODYVIN

La boutique  
de  
*L'accord di VIN*  
Formation - Vente de vin - Conseil restaurant/cave

# Gilles Buisson

## Saint-Romain

<b>Appellation</b>	AOC Saint Romain
<b>Type de vin</b>	Rouge
<b>Cépage</b>	<b>Pinot noir</b>
<b>Viti/Vinif</b>	Naturelle (bio)
<b>Garde</b>	4-8 ans
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	Vin de gastronomie
<b>Accords mets / vins</b>	Tartares/carpaccios de bœuf, cuisines asiatiques, viandes blanches.
<b>Conseils et informations</b>	Ouvrir 30 minutes avant le service. Température de service : <b>16-17°C</b>



**46€ TTC**

## Le domaine

### « Le bio », en héritage!

Fidèle à la philosophie d'une culture raisonnée mise en place par Henri Buisson dans les années 70, le domaine n'a eu de cesse de multiplier ses efforts : l'utilisation des produits chimiques de synthèse est prohibée (herbicides, anti pourriture, insecticides), les sols sont labourés et la terre buttée pendant l'hiver. Afin que toute l'expression du terroir soit contenue dans les raisins, les rendements sont limités grâce à l'ébourgeonnage. Les raisins sont récoltés à la main et triés. Les vins sont tous vinifiés à la propriété, avec des levures naturelles. Elevage un an en fûts de chênes.

### La cuvée

Série limitée, bouteilles numérotées. Élevage de 12 mois en fût de chênes français. 10% de fûts neufs, 90% de fûts qui ont élevés de 1 à 6 vins. Fermentations alcoolique et malo-lactique, avec levures/bactéries indigènes naturelles. Élevages sur lies et ouillage hebdomadaire.



BIODYVIN

# Gilles Buisson

## Pommard

La boutique  
de  
*L'accord de VIN*  
Formation - Vente de vin - Conseil restaurant/cave

<b>Appellation</b>	Pommard "Les Petits Noizons"
<b>Type de vin</b>	Rouge
<b>Cépage</b>	<b>100 % Pinot noir</b>
<b>Viti/Vinif</b>	<b>Naturelle (bio)</b>
<b>Garde</b>	15-20 ans
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	Vin de gastronomie
<b>Accords mets / vins</b>	Viandes rouges, gibiers à plumes, plats en sauce.
<b>Conseils et informations</b>	Pas de carafage, Ouvrir deux heures avant le service. Température de service : <b>16-17°C</b>



## Le domaine

**55€ TTC**

### « Le bio », en héritage!

Fidèle à la philosophie d'une culture raisonnée mise en place par Henri Buisson dans les années 70, le domaine n'a eu de cesse de multiplier ses efforts : l'utilisation des produits chimiques de synthèse est prohibée (herbicides, anti pourriture, insecticides), les sols sont labourés et la terre buttée pendant l'hiver. Afin que toute l'expression du terroir soit contenue dans les raisins, les rendements sont limités grâce à l'ébourgeonnage. Les raisins sont récoltés à la main et triés. Les vins sont tous vinifiés à la propriété, avec des levures naturelles. Elevage un an en fûts de chênes.

### La cuvée

Situé en milieu de coteau à 300 mètres, ce vignoble de 30 ans d'âge surplombe les premiers crus de Pommard. Orienté plein sud, du côté de Beaune, ce terroir appartient à la partie la plus charmeuse de l'appellation. Quintessence du Pinot noir, ce vin célèbre le mariage équilibré de la puissance et de l'élégance. Ample, savoureux, ponctué de notes épicées, ce village offre une belle profondeur. Si Pommard est une appellation réputée pour ses vins de garde, « Les Petits Noizons » saura aussi ravir les palais dès son plus jeune âge.



BIODYVIN

La boutique  
de  
L'accord di VIN  
Formation - Vente de vin - Conseil restaurant/cave

# Gilles Buisson

## Volnay

50€ TTC

## Le domaine

### « Le bio », en héritage!

Fidèle à la philosophie d'une culture raisonnée mise en place par Henri Buisson dans les années 70, le domaine n'a eu de cesse de multiplier ses efforts : l'utilisation des produits chimiques de synthèse est prohibée (herbicides, anti pourriture, insecticides), les sols sont labourés et la terre buttée pendant l'hiver. Afin que toute l'expression du terroir soit contenue dans les raisins, les rendements sont limités grâce à l'ébourgeonnage. Les raisins sont récoltés à la main et triés. Les vins sont tous vinifiés à la propriété, avec des levures naturelles. Elevage un an en fûts de chênes.

### La cuvée

Ce Volnay allie à la race, la noblesse, la finesse l'élégance, la féminité, et offre aux connaisseurs son incomparable bouquet. Sa robes, du tendre vermeil au rubis le plus profond, leurs délicats bouquets de baies rouges (framboise, mûre), de violette, ses tanins des plus doux aux plus robustes, sa rondeur élégante le place, parmi les meilleurs représentants de la côte d'or.



BIODYVIN

La boutique  
de  
*L'accord de VIN*  
Formation - Vente de vin - Conseil restaurant/cave

# Gilles Buisson

## Volnay 1er Cru

<b>Appellation</b>	Volnay 1 <sup>er</sup> cru "Les Chanlin"
<b>Type de vin</b>	Rouge
<b>Cépage</b>	<b>Pinot noir</b>
<b>Viti/Vinif</b>	<b>Naturelle (bio)</b>
<b>Garde</b>	10-15 ans
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	Vin de gastronomie
<b>Accords mets / vins</b>	Veaux, agneaux, pigeonneaux, gibiers à plumes.
<b>Conseils et informations</b>	Ouvrir 30 minutes avant le service. Température de service : <b>16-17°C</b>



**80€ TTC**

## Le domaine

### « Le bio », en héritage!

Fidèle à la philosophie d'une culture raisonnée mise en place par Henri Buisson dans les années 70, le domaine n'a eu de cesse de multiplier ses efforts : l'utilisation des produits chimiques de synthèse est prohibée (herbicides, anti pourriture, insecticides), les sols sont labourés et la terre buttée pendant l'hiver. Afin que toute l'expression du terroir soit contenue dans les raisins, les rendements sont limités grâce à l'ébourgeonnage. Les raisins sont récoltés à la main et triés. Les vins sont tous vinifiés à la propriété, avec des levures naturelles. Elevage un an en fûts de chênes.

### La cuvée

Ce Volnay allie à la race, la noblesse, la finesse l'élégance, la féminité, et offre aux connaisseurs son incomparable bouquet. Sa robe, du tendre vermeil au rubis le plus profond, leurs délicats bouquets de baies rouges (framboise, mûre), de violette, ses tanins des plus doux aux plus robustes, sa rondeur élégante le place, parmi les meilleurs représentants de la côte d'or.



BIODYVIN

La boutique  
de  
*L'accord di VIN*  
Formation - Vente de vin - Conseil restaurant/cave

# Gilles Buisson

## Corton grand-cru

<b>Appellation</b>	Corton Grand Cru
<b>Type de vin</b>	Rouge
<b>Cépage</b>	<b>Pinot noir</b>
<b>Viti/Vinif</b>	<b>Naturelle (bio)</b>
<b>Garde</b>	15-20 ans
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	Vin de gastronomie
<b>Accords mets / vins</b>	Canards, viandes en sauce, lièvres, chevreuils.
<b>Conseils et informations</b>	Ouvrir 2 heure avant le service. Température de service : <b>17-18°C</b>



**180€ TTC**

## Le domaine

### « Le bio », en héritage!

Fidèle à la philosophie d'une culture raisonnée mise en place par Henri Buisson dans les années 70, le domaine n'a eu de cesse de multiplier ses efforts : l'utilisation des produits chimiques de synthèse est prohibée (herbicides, anti pourriture, insecticides), les sols sont labourés et la terre buttée pendant l'hiver. Afin que toute l'expression du terroir soit contenue dans les raisins, les rendements sont limités grâce à l'ébourgeonnage. Les raisins sont récoltés à la main et triés. Les vins sont tous vinifiés à la propriété, avec des levures naturelles. Elevage un an en fûts de chênes.

### La cuvée

Le Corton rouge est de couleur sombre : arômes de fruits rouges frais (cassis, cerise) lorsqu'il est jeune, de truffe et de cuir quand les années l'ont mûri. Structure solide par des tanins importants et une acidité bien relevée. Harmonie dans la souplesse et longue persistance récompensent les sages qui auront su le laisser évoluer.

Appellation	AOP Mâcon Rouge
Type de vin	Rouge
Cépage	100% Gamay
Viti/Vinif	Traditionnel - La vinification et l'élevage se font en cuves inox thermorégulées sur lies fines avec peu de manipulation - vignes de 40 ans
Garde	de 1 à 3 ans
Saison	Toutes
Profil gustatif	Frais, fruité, petits fruits rouges
Accords mets / vins	Charcuterie, Fromage de chèvre, saucisson brioché, oeufs pochés, fondue bourguignonne
Conseils et informations	Température de service : 11-12°C
La cuvée	un vin rouge facile à déguster, aux arômes frais de petits fruits rouges.



**15€ TTC**

## Le domaine

Le domaine Perraud est idéalement situé sur la commune de La-Roche-Vineuse, à quelques encablures des célèbres roches de Solutré et Vergisson.

Jean-Christophe Perraud le crée en 2005 sur les vignes familiales transmises depuis 4 générations, un rêve d'enfant qui devient réalité.

Grâce à un travail passionné, à des terroirs d'exception, le domaine propose une large gamme de vins secs et fruités, mêlant complexité et gourmandise, pour ravir tous les palais. Le Domaine travaille en culture raisonnée pour arriver peu à peu à une agriculture biologique. Les Vignes du Domaine Perraud sont issues de différents cépages, Chardonnay, Aligoté, Gamay, Pinot noir et sont plantées sur des sols argilo-calcaires, s'étalant sur 5 communes, ce qui permet d'élaborer des vins de différentes appellations et d'une grande diversité.

# Bodillard- Cuvée Alexia



## Morgon

<b>Appellation</b>	AOC Morgon
<b>Type de vin</b>	Rouge
<b>Cépage</b>	<b>Gamay</b>
<b>Viti/Vinif</b>	<b>Naturelle – Sans Souffre</b>
<b>Garde</b>	10 ans
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	Vin de fruit
<b>Accords mets / vins</b>	Carpaccio, tartare, veau, charcuterie
<b>Conseils et informations</b>	Température de service : <b>17-18°C</b>



**14€ TTC**

## Le domaine

Notre domaine 100% familial travail la vigne depuis plusieurs générations. Cette passion traverse les âges grâce au respect de traditions culturelles transmises de génération en génération.

Aujourd'hui le domaine est réparti sur 7 communes viticoles entre le Beaujolais et le Mâconnais.

Nos parcelles sont étalées sur une distance de 25 km ce qui nous permet d'avoir une grande diversité de sol et donc de produire des vins avec un caractère très différent. La surface augmente progressivement au fil des années. Le point fort de nos parcelles est qu'elles sont à 95% orientées au sud, ce qui permet une maturité optimale.

### La cuvée

Ce vin exprime la tradition de l'appellation Morgon. Il est riche et gourmand, frais et charnu à la fois.

# Bodillard- Cuvée IIB

## Millésime 2017

### Beaujolais

<b>Appellation</b>	AOC Beaujolais
<b>Type de vin</b>	Rouge
<b>Cépage</b>	<b>Gamay</b>
<b>Viti/Vinif</b>	<b>Conversion Bio</b>
<b>Garde</b>	5 ans
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	arômes de violette et de fruits rouges frais
<b>Accords mets / vins</b>	Charcuteries, plats en sauce
<b>Conseils et informations</b>	Température de service : <b>16°C</b>



**12€ TTC**

## Le domaine

Notre domaine 100% familial travaille la vigne depuis plusieurs générations. Cette passion traverse les âges grâce au respect de traditions culturelles transmises de génération en génération.

Aujourd'hui le domaine est réparti sur 7 communes viticoles entre le Beaujolais et le Mâconnais.

Nos parcelles sont étalées sur une distance de 25 km ce qui nous permet d'avoir une grande diversité de sol et donc de produire des vins avec un caractère très différent. La surface augmente progressivement au fil des années.

Le point fort de nos parcelles est qu'elles sont à 95% orientées au sud, ce qui permet une maturité optimale.

### La cuvée

Des arômes de violette et de fruits rouges frais offrent une bouche très parfumée. Les tanins apparaissent en fin de bouche pour laisser une belle longueur.

# Pierre Richard - Trousseau



## Côtes du Jura

<b>Appellation</b>	AOP Côtes du Jura
<b>Type de vin</b>	Rouge, <b>en conversion Bio</b>
<b>Cépage</b>	<b>Trousseau</b>
<b>Viti/Vinif</b>	Fermentation et élevage en cuve inox. (18 mois)
<b>Garde</b>	15 ans
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	Vin ample, riche, épicé, très flatteur. Il va évoluer vers des arômes confiturés.
<b>Accords mets / vins</b>	Grillades, viandes rouges
<b>Conseils et informations</b>	Température de service : <b>14°C</b>
<b>La cuvée</b>	D'un rouge plus intense que le poulard, il se caractérise par des reflets violets. Très riche en arôme mais sans dominance, on peut retrouver des arômes de cassis, de mûres, de fruits confits, de sous bois.



**15€ TTC**

## Le domaine

*Des ceps cultivés dans le respect de la nature. La vendange manuelle, les vinifications maîtrisées, l'élevage en cave dans le respect des traditions, une expérience et un savoir-faire axés sur la qualité sont les atouts d'une dégustation privilégiée. Certifié ECOCERT depuis 2018.*

Situé au cœur du Jura entre la reculée de la Seille et Lons le Saunier, le domaine Pierre Richard de 12 hectares, est une vraie histoire de famille depuis les années 1900. C'est en 1976, que Pierre Richard reprend l'exploitation du domaine pour lui donner son image actuelle. En 2009, il est rejoint par son fils Vincent et sa belle-fille Emmanuelle qui mettent leurs convictions en avant, souhaitant se diriger vers l'agriculture biologique sous le contrôle d'ECOCERT afin de pérenniser l'activité.

# Pierre Richard - Poulsard



## Côtes du Jura

<b>Appellation</b>	AOP Côtes du Jura
<b>Type de vin</b>	Rouge, <b>en conversion Bio</b>
<b>Cépage</b>	<b>Poulsard</b>
<b>Viti/Vinif</b>	Macération d'une dizaine de jour, fermentation rapide. Pas de passage sous bois.
<b>Garde</b>	7 ans
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	Un bon équilibre avec des tanins fins et des jolis arômes de fruits rouges.
<b>Accords mets / vins</b>	Saucisse de Morteau ou des charcuteries fumées
<b>Conseils et informations</b>	Température de service : <b>12°C</b>
<b>La cuvée</b>	Vinifié en rouge, le cépage poulsard n'a pourtant jamais une couleur très soutenue. Vin très fruité, rafraichissant aux odeurs de fruits rouges, notamment de pruneau sauvage il incarne le rouge plaisir. Il pourra être servi frais à 10° avec entrées volailles, charcuterie fumée où raclette mais il sera aussi en accord parfait sur une saucisse de Morteau.



**16€ TTC**

### Le domaine

*Des ceps cultivés dans le respect de la nature. La vendange manuelle, les vinifications maîtrisées, l'élevage en cave dans le respect des traditions, une expérience et un savoir-faire axés sur la qualité sont les atouts d'une dégustation privilégiée. Certifié ECOCERT depuis 2018.*

Situé au cœur du Jura entre la reculée de la Seille et Lons le Saunier, le domaine Pierre Richard de 12 hectares, est une vraie histoire de famille depuis les années 1900. C'est en 1976, que Pierre Richard reprend l'exploitation du domaine pour lui donner son image actuelle. En 2009, il est rejoint par son fils Vincent et sa belle-fille Emmanuelle qui mettent leurs convictions en avant, souhaitant se diriger vers l'agriculture biologique sous le contrôle d'ECOCERT afin de pérenniser l'activité.

# Chevallier Bernard - Gamay

## Jongieux Rouge



<b>Appellation</b>	AOP Savoie Jongieux
<b>Type de vin</b>	Rouge
<b>Cépage</b>	<b>Gamay</b>
<b>Viti/Vinif</b>	Vendange entièrement manuelle, macération carbonique, thermorégulation des cuves, pressurage pneumatique
<b>Garde</b>	
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	Fruité, gourmand, fin
<b>Accords mets / vins</b>	Charcuterie, porc, volaille, fromage
<b>Conseils et informations</b>	Température de service : <b>14-15°C</b>
<b>La cuvée</b>	4 hectares lui sont consacrés sur notre Domaine à Jongieux en Savoie. Vin de plaisir apprécié de tous, fruité et léger avec un bel équilibre, il se mariera très bien avec vos plats chauds ou de la charcuterie. Le raisin est ramassé à la main et, suivant la météo et la qualité du raisin, les grappes sont triées avant d'être mises en cuve où elles fermentent durant 7 jours avant d'être pressées.



**14€ TTC**

### Le domaine

Dans ce coin de Savoie, la vigne a toujours été cultivée. Sur le domaine, Marcelle et Francis Chevallier se sont spécialisés en viticulture dans les années 1970. Quant à nous, Jean-Pierre Bernard et Chantal Chevallier, nous nous sommes rencontrés à Beaune lors de nos études en BTS viticulture oenologie. Avant de reprendre le domaine en 1996, nous avons travaillé dans le Beaujolais dans d'autres domaines du vin et de la vigne. Lors de la reprise de l'exploitation, nous avons associé nos deux noms de famille pour donner naissance au domaine Chevallier Bernard. En 2016, notre fils Antoine nous a rejoints. Nous avons obtenu fin 2016 la certification Haute Valeur Environnementale qui atteste de notre démarche en faveur de la biodiversité par notre engagement dans des pratiques respectueuses de l'environnement

# La Bergerade – Natur O Logis

## Vin de France

<b>Appellation</b>	Vin de France
<b>Type de vin</b>	<b>Rouge</b>
<b>Cépage</b>	Syrah, Marselan, Carignan
<b>Viti/Vinif</b>	<b>Conv bio - sans sulfites</b>
<b>Garde</b>	1-3 ans
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	Rouge frais et fruité
<b>Accords mets / vins</b>	Poke bowl, Antipastis, Charcuterie & Pierrades.
<b>Conseils et informations</b>	Température de service : <b>14-16°C</b>
<b>La cuvée</b>	Jolies notes gourmandes de petits fruits rouges aux tanins fondus et élégants.



**9,50€ TTC**

### Le domaine

Le Domaine la Bergerade et son vignoble sont localisés à mi-chemin entre Nîmes et Montpellier, entre mer et montagnes, le domaine et ses 30 hectares de vignes dominent la Petite Camargue et ses étangs.

Les vignes âgées de 30 ans en moyenne bénéficient de la clémence du climat méditerranéen :

Un sol de galets roulés avec un fond argileux qui permettent de révéler l'identité des vins du vignoble le plus méridional de la Vallée du Rhône. Le Mistral souffle tout au long de l'année, ce qui permet de protéger au mieux l'état sanitaire de la vigne.

Un ensoleillement généreux qui permet de nous offrir des vins de caractère.

# Gourget – Libre comme l'air

## Côtes du Rhône

<b>Appellation</b>	Côtes du Rhône
<b>Type de vin</b>	Rouge
<b>Cépage</b>	<b>50% Grenache 50% Carignan</b>
<b>Viti/Vinif</b>	<b>Naturelle</b>
<b>Garde</b>	3-5 ans
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	Vin souple et velouté
<b>Accords mets / vins</b>	
<b>Conseils et informations</b>	Température de service : <b>16-18°C</b>



**10€ TTC**

## Le domaine

Le domaine est implanté sur la commune de Rochegude (26), à vingt kilomètres au nord-est d'Orange, au cœur de la Drôme provençale et des Côtes du Rhône méridionaux.

Le vignoble est bordé à l'Ouest par le lit du Rhône et à l'Est par les contreforts du Mont Ventoux. Le climat est de caractéristique méditerranéen. Les sols de la propriété sont très hétérogènes, mais ils sont à dominante gréseuses avec des proportions de sables et de galets variables selon la situation des parcelles.

Les vignes âgées de 40 ans en moyennes, nous permettent de produire des vins de qualité constante en fonction des millésimes.

### La cuvée

Libre comme l'air, une cuvée fraîche et aérienne sans sulfites ajoutées. Une attaque franche, mais gardant une longueur souple et veloutée. On note des arômes de fruits murs et quelques notes épicées.

# Courget -Roc'Acuta

## Côtes du Rhône



<b>Appellation</b>	Côtes du Rhône
<b>Type de vin</b>	Rouge
<b>Cépage</b>	<b>Syrah, Grenache</b>
<b>Viti/Vinif</b>	<b>Naturelle (bio)</b>
<b>Garde</b>	1-3 ans
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	Vin friand, légèrement épicé
<b>Accords mets / vins</b>	Charcuteries, viandes de porc, carpaccios de bœuf, poulets rôtis
<b>Conseils et informations</b>	Température de service : <b>16-17°C</b>



**12€ TTC**

## Le domaine

Le domaine est implanté sur la commune de Rochegude (26), à vingt kilomètres au nord-est d'Orange, au cœur de la Drôme provençale et des Côtes du Rhône méridionaux.

Le vignoble est bordé à l'Ouest par le lit du Rhône et à l'Est par les contreforts du Mont Ventoux. Le climat est de caractéristique méditerranéen. Les sols de la propriété sont très hétérogènes, mais ils sont à dominante gréseuses avec des proportions de sables et de galets variables selon la situation des parcelles.

Les vignes âgées de 40 ans en moyennes, nous permettent de produire des vins de qualité constante en fonction des millésimes.

### La cuvée

Notre gamme Côtes du Rhône s'inspire du nom d'origine latine de la localité en 1236, Roca Acuta qui signifie la « Roche Aigüe ». Vin friand avec des notes de cannelle et de fruits rouges, donnant l'impression de croquer dans des fruits.

# Gourget – RocheGude

## Côtes du Rhône



<b>Appellation</b>	Côtes du Rhône Village
<b>Type de vin</b>	Rouge
<b>Cépage</b>	<b>60% grenache, 20% syrah, 20% mourvèdre et Carignan</b>
<b>Viti/Vinif</b>	<b>Naturelle</b>
<b>Garde</b>	3-8 ans
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	Vin ample et puissant
<b>Accords mets / vins</b>	Agneaux, plats en sauces, pièces de bœuf
<b>Conseils et informations</b>	Température de service : <b>17-18°C</b>



## Le domaine

**13€ TTC**

Le domaine est implanté sur la commune de RocheGude (26), à vingt kilomètres au nord-est d'Orange, au cœur de la Drôme provençale et des Côtes du Rhône méridionaux.

Le vignoble est bordé à l'Ouest par le lit du Rhône et à l'Est par les contreforts du Mont Ventoux. Le climat est de caractéristique méditerranéen. Les sols de la propriété sont très hétérogènes, mais ils sont à dominante gréseuses avec des proportions de sables et de galets variables selon la situation des parcelles.

Les vignes âgées de 40 ans en moyennes, nous permettent de produire des vins de qualité constante en fonction des millésimes.

### La cuvée

Belle robe brillante aux reflets rubis soutenus. Nez fin et élégant de fruits rouges mûrs avec des notes de fumées et d'épices. En bouche ce vin est rond en attaque, ample et puissant. On retrouve les notes de fruits compotés et la finale est soutenue par une touche de réglisse. Les tanins sont fins et enrobés.

# Font-Jilarde – Lou Gaëlou Châteauneuf du Pape



<b>Appellation</b>	AOC Châteauneuf du Pape
<b>Type de vin</b>	<b>Rouge</b>
<b>Cépage</b>	70% Grenache 20% Mourvèdre 10% Cunoise
<b>Viti/Vinif</b>	<b>Traditionnelle</b> <b>12 mois en foudres et</b> <b>barriques</b>
<b>Garde</b>	Jusqu'à 15 ans
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	Vin généreux, arômes fruits rouges bien structuré
<b>Accords mets / vins</b>	Gibiers, fromage fort, rôti de dinde farcie, noisettes d'agneau, côte de boeuf
<b>Conseils et informations</b>	Température de service : <b>18°C</b>



**36€ TTC**

## Le domaine

Des vignes de 30 à 50 ans cultivées dans le plus grand respect de l'environnement, essentiellement sur des sols calcaires aux cailloux roulés.

L'encépagement de notre vignoble est :

Pour les rouges en grenache noir, syrah, mourvèdre, carignan.

Pour les blancs grenaches blancs, bourboulenc et clairette .

La Vinification est en cuves fermées avec remontage et délestage, l'élevage est en cuve pour les Côtes du Rhône et Lirac et pour le Châteauneuf du Pape en foudres (fut de 30hl en chêne)

### La cuvée

Vin capiteux, bouquet de petits fruits rouges, complexité et structuré, rond et ample.

# Domaine Pierre blanche

## Côte-Rôtie



<b>Appellation</b>	AOC Côte Rotie
<b>Type de vin</b>	<b>Rouge</b>
<b>Cépage</b>	97% de Syrah (vieille serine de 40 ans) 3% de Viognier
<b>Viti/Vinif</b>	<b>Naturelle</b>
<b>Garde</b>	10 à 15 ans
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	Vin puissant et épicé
<b>Accords mets / vins</b>	Viandes fines, des gibiers, des truffes
<b>Conseils et informations</b>	Température de service : <b>18°C</b>



## Le domaine

50€ TTC

Stanislas Mourier en 1870 devient « artisan vinicole » et parcourt la Vallée du Rhône d'Ampuis à Châteauneuf du Pape.

Prosper en 1903 construit une cave ultra moderne pour l'époque.

Michel en 1925 reprend un vignoble à Bollène et s'associe avec une famille à Lirac Lou Gaëlou. Joannes en 1960 découvre et suit plusieurs domaines, dont un à Violés Galet Pourpre. Michel en 1980 crée le Domaine de Pierre Blanche en St Joseph

Xavier en 1999 poursuit le développement et l'agrandit en Condrieu puis en Côte Rôtie. et devient partenaire du Domaine La Croix de Garde.

Au sud de Vienne sur la rive droite du Rhône. Côte blonde de 40% à 60% de pente. Sol de micaschistes à grain fin avec altération forte de la roche mère.

### La cuvée

Robe profonde de couleur rubis, nez complexe et élégant pouvant aller de fruits rouges à fruits noirs et notes florales. En bouche une large palette aromatique de fruits, d'épices. Bel équilibre entre acidité et tannins.

# Domaine Pierre blanche – 85 rangs

## AOC Saint Joseph

<b>Appellation</b>	AOC Saint Joseph
<b>Type de vin</b>	<b>Rouge</b>
<b>Cépage</b>	Syrah
<b>Viti/Vinif</b>	<b>Vendange manuelle</b> <b>Vieillissement en pièce de chêne pendant 12 mois</b>
<b>Garde</b>	10 à 15 ans
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	Vin intense, de caractère, épicé.
<b>Accords mets / vins</b>	Viande rouge, grillades, gibiers, fromage à pâte non fermentée
<b>Conseils et informations</b>	Température de service : <b>18°C à carafier</b>
<b>La cuvée</b>	Robe rubis foncé, nez complexe de fruits noirs et d'épices, tanins soyeux, belle longueur en bouche.



**25€ TTC**

## Le domaine

Le vignoble commence à une quarantaine de kilomètres, au sud de Lyon à Ampuis et suit le cour du Rhône, jusqu'à Peyssonau. Plaqués sur les derniers contreforts du Massif Central, les parcelles sont plantées de 140 à 390 mètre d'altitude, sur des coteaux aux pentes abruptes, la déclivité peut atteindre 50 %. Le sol très friable est retenu par des murets, appelés « chaillets » construits obligatoirement avec la pierre locale. Le vignoble est très parcellé, sur quatre communes, cultivé en grande partie à la main, vue le relief, dans le respect de la nature et de l'environnement. Pour la même raison les vendanges sont toute manuelles, avec hôte pour sortir la vendange.

### La cuvée

Robe profonde de couleur rouge framboise soutenue. Nez élégant et subtil sur des notes de fruits rouges cassis et notes florales. Bouche ronde, gourmande aux notes fidèles au nez avec des tanins élégants et fins.

# Domaine Xavier Mourier

## AOC Crozes Hermitage



<b>Appellation</b>	AOC Crozes Hermitage
<b>Type de vin</b>	<b>Rouge</b>
<b>Cépage</b>	<b>Syrah</b>
<b>Viti/Vinif</b>	Traditionnelle 50% en fûts de chêne 50% en cuve pdt 10 mois
<b>Garde</b>	3 à 5 ans
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	Vin généreux, arômes fruits rouges bien structuré
<b>Accords mets / vins</b>	Epaule d'agneau confite, purée aux herbes Mijotée de cocos façon cassoulet
<b>Conseils et informations</b>	Température de service : <b>18°C</b>



**23€ TTC**

## Le domaine

Stanislas Mourier en 1870 devient « artisan vinicole » et parcourt la Vallée du Rhône d'Ampuis à Châteauneuf du Pape.

Prosper en 1903 construit une cave ultra moderne pour l'époque. Michel en 1925 reprend un vignoble à Bollène et s'associe avec une famille à Lirac Lou Gaëlou. Joannes en 1960 découvre et suit plusieurs domaines, dont un à Violés Galet Pourpre. Michel en 1980 crée le Domaine de Pierre Blanche en St Joseph Xavier en 1999 poursuit le développement et l'agrandit en Condrieu puis en Côte Rôtie. et devient partenaire du Domaine La Croix de Garde.

Autour du célèbre village des Papes d'Avignon. Sol Argile à cailloux roulés.

### La cuvée

Gourmand et tendre, la robe est rouge grenat et le nez composé de fruits rouges aux arômes floraux.

# Domaine Pierre blanche - Syrah



## IGP Collines Rhodaniennes

<b>Appellation</b>	IGP Collines Rhodaniennes
<b>Type de vin</b>	Rouge
<b>Cépage</b>	Syrah
<b>Viti/Vinif</b>	Traditionnelle Vendanges manuelle, égrappée
<b>Garde</b>	3 à 4 ans
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	Rouge soutenu, gras, fruité
<b>Accords mets / vins</b>	Viande rouge, charcuterie, fromage, Terrine de Foies de volaille, Terrine de cèpes
<b>Conseils et informations</b>	Température de service : 16°C



10€ TTC

## Le domaine

Le vignoble commence à une quarantaine de kilomètres, au sud de Lyon à Ampuis et suit le cours du Rhône, jusqu'à Peyssonau. Plaqués sur les derniers contreforts du Massif Central, les parcelles sont plantées de 140 à 390 mètre d'altitude, sur des coteaux aux pentes abruptes, la déclivité peut atteindre 50 %. Le sol très friable est retenu par des murets, appelés « chaillets » construits obligatoirement avec la pierre locale. Le vignoble est très parcellé, sur quatre communes, cultivé en grande partie à la main, vu le relief, dans le respect de la nature et de l'environnement. Pour la même raison les vendanges sont toute manuelles, avec hôte pour sortir la vendange.

### La cuvée

Un vin structuré, gras, fruité sur des notes poivrées et pointe de violette.

# La Croix de Garde – Les Rouies



## AOC Hermitage

<b>Appellation</b>	AOC Hermitage
<b>Type de vin</b>	Rouge
<b>Cépage</b>	Syrah
<b>Viti/Vinif</b>	<b>Traditionnelle. Cuvaison de 15 à 20 jours, avec pigeage et remontage</b>
<b>Garde</b>	Environ 20 ans
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	Puissant, charnu et vigoureux
<b>Accords mets / vins</b>	Rôtis de viande rouge, Gigot de 7 heures aux coings
<b>Conseils et informations</b>	Température de service : <b>16°C - 18°C</b>



**70€ TTC**

## Le domaine

Le Domaine est assez morcelé et s'étend sur plusieurs communes, Ceci permet une production sur divers terroirs complémentaires. Pour la conduite du vignoble, nous suivons un programme respectueux de l'environnement. La syrah cépage unique, est vinifiée traditionnellement. Cuvaison de deux à quatre semaines. Vieilli 20% en fût de chêne pendant six mois, pour nos Crozes-Hermitage et 18 mois de pièces dont 10% neuves pour les Cornas et Hermitage.

### La cuvée

Puissant charnu et vigoureux, en vieillissant une grande souplesse et harmonie. Attendre 5 à 6 ans pour toute sa richesse. Parfum de violette d'épices et de cassis.

# Les Galets Pourpres – Les Fétoules

La boutique  
de  
L'accord de VIN  
Formation - Vente de vin - Conseil restaurateur



## AOC Gigondas

<b>Appellation</b>	AOC Gigondas
<b>Type de vin</b>	<b>Rouge</b>
<b>Cépage</b>	Grenache noir et Syrah
<b>Viti/Vinif</b>	<b>Les cépages sont vinifiés en longue macération de 18 à 25 jours. Le vieillissement est de 3 à 6 mois en fûts pour la syrah, en cuve pour le grenache.</b>
<b>Garde</b>	5 à 10 ans
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	Vin puissant et équilibré
<b>Accords mets / vins</b>	Coquelets endiablés aux patates douces, ou un gigot d'agneau à la cuillère
<b>Conseils et informations</b>	Température de service : <b>18°C</b>
<b>La cuvée</b>	C'est un vin d'une grande puissance, concentré, équilibré et fin. Il est rond, gras et charpenté avec une belle fin de bouche et beaucoup d'harmonie.



**26€ TTC**

## Le domaine

Ce domaine niché au pied des Dentelles de Montmirail est le fruit d'une collaboration de trois générations avec les domaines Mourier. Les sols qui le composent donnent des vins aux reflets Pourpres. Afin de préserver la biodiversité, le domaine est conduit en culture raisonnée et est certifié HVE (Haute Valeur Environnementale).

# Les Galets Pourpres – Les Molines

La boutique  
de  
L'accord de VIN  
Formation - Vente de vin - Conseil restaurateur



## AOC Vacqueyras

<b>Appellation</b>	AOC Vacqueyras
<b>Type de vin</b>	<b>Rouge</b>
<b>Cépage</b>	Grenache noir, Syrah et Mourvèdre
<b>Viti/Vinif</b>	<b>Vinifié traditionnellement en cuves fermées, pendant 18 à 25 jours. Le vieillissement est partie en cuves, et partie en fûts.</b>
<b>Garde</b>	3 à 8 ans
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	Vin charpenté avec belle fin de bouche
<b>Accords mets / vins</b>	Carbonade flamande à la bière, des grillades ou du lapin
<b>Conseils et informations</b>	Température de service : <b>18°C</b>
<b>La cuvée</b>	Au nez, les fruits se détachent rapidement : cerise noire, noyau et mûre, avec des notes de fruits confits. Tout en rondeur et gras, c'est un vin charpenté avec belle fin de bouche et toujours beaucoup d'harmonie.



**21€ TTC**

## Le domaine

Ce domaine niché au pied des Dentelles de Montmirail est le fruit d'une collaboration de trois générations avec les domaines Mourier. Les sols qui le composent donnent des vins aux reflets Pourpres. Afin de préserver la biodiversité, le domaine est conduit en culture raisonnée et est certifié HVE (Haute Valeur Environnementale).

# Château Haut- Veyrac

## St Emilion grand Cru



<b>Appellation</b>	St Emilion Grand Cru
<b>Type de vin</b>	Rouge
<b>Cépage</b>	<b>100% Merlot</b>
<b>Viti/Vinif</b>	Sans sulfites ajoutés pendant la vinification
<b>Garde</b>	3-8 ans
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	Vin rond et structuré
<b>Accords mets / vins</b>	Gibiers à plumes, champignons, viandes rouges
<b>Conseils et informations</b>	Température de service : <b>17-18°C</b>



**20€ TTC**

## Le domaine

**UNE FAMILLE** : Jacqueline CASTAING et Gérard CLAVERIE ont hérité de cette propriété de leur père; lui-même la détenait de son père,... Nous n'arrivons pas bien à retracer le début mais cette propriété est dans la famille depuis fort longtemps. Aujourd'hui c'est Caroline, Olivia et Guillaume qui conduisent le vignoble.

**UN TERROIR** : Situé sur l'une des collines dominant le village de Saint-Emilion Haut-Veyrac bénéficie d'un terroir exceptionnel. Le vignoble s'étend désormais sur 10 hectares d'un seul tenant. Le sol argilo-calcaire permet de cultiver dans les meilleures conditions les cépages Merlot Noir et Cabernet Franc.

**LA CUVÉE** : Robe sombre qui donne de la prestance, aux reflets rubis.

L'invitation au nez est généreuse, intense, aux saveurs épicées, poivrées, de tapenade, une pointe lardée. Une simple agitation rehausse des fruits noirs mûrs.

La bouche a de l'étoffe, généreuse, ample, aux saveurs chocolatées, elle englobe des tanins encore jeunes mais mûrs.

# Domaine haut ventenac – l'Authentique

## Francs côtes de Bordeaux



<b>Appellation</b>	Francs Côtes de Bordeaux
<b>Type de vin</b>	Rouge
<b>Cépage</b>	<b>80% Merlot</b> <b>15% Cabernet-Sauvignon</b> <b>5% Cabernet-Franc</b>
<b>Viti/Vinif</b>	<b>Conv'BIO Naturelle</b>
<b>Garde</b>	5 à 10 ans
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	Vin souple et concentré
<b>Accords mets / vins</b>	Bœuf, poulet rôtie, caille, légumes farcies
<b>Conseils et informations</b>	Température de service : <b>16-17°C</b>



## Le domaine

13€ TTC

Créé en 2019 par Grégoire et Rémi, deux amis partageant la même passion, le vin. Le domaine viticole est aujourd'hui en conversion "Agriculture Biologique": Modernité et durabilité, sont les deux valeurs centrales de leur vision de la viticulture. Le vignoble est situé sur le plateau argilo-limoneux de Tayac au cœur de la petite appellation Francs Côtes de Bordeaux. La symbiose entre ce terroir d'exception et des vignes de plus de 60 ans donne naissance à des vins d'une grande complexité. Les vendanges sont réalisées de façon précises et sélectives, sans suite une vinification simple mais longue dans des cuves de 44hl à 100hl.

### La Cuvée :

Ce vin montre une belle couleur rouge violacé et développe des notes de fruits noirs intenses. C'est un vin gourmand et croquant. Vin de terroir par excellence, expressif et élégant

# Château Cossieu-Coutelin



## St Estèphe

<b>Appellation</b>	Saint Estèphe
<b>Type de vin</b>	Rouge
<b>Cépage</b>	<b>Merlot</b> <b>Cabernet Sauvignon</b>
<b>Viti/Vinif</b>	<b>traditionnelle</b>
<b>Garde</b>	5-8 ans
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	Vin souple et complexe
<b>Accords mets / vins</b>	Viande rouge, blanche ou volaille Fromage à pâte molle
<b>Conseils et informations</b>	Température de service : <b>17-18°C</b>



**28€ TTC**

## Le domaine

La magie d'un terroir inspire les plus nobles alchimies. Au Château Cossieu-Coutelin, domaine de 3.3 hectares, une fusion rêvée s'opère entre le vin et le chêne merrain, créant cette idéale harmonie où ni le boisé, ni la rondeur, ni la longueur s'imposent. C'est dans la prestigieuse appellation Saint-Estèphe, située dans le Haut-Médoc, que s'étendent les vignes du Château Cossieu-Coutelin à 60 kilomètres au nord-ouest de Bordeaux, sur des croupes graveleuses qui contribuent à la production d'un vin de qualité exceptionnelle. Cette appellation renommée accueille plusieurs Grands Crus Classés, tels que le Château Montrose ou encore le Château Cos D'estournel.

### La cuvée

Une finesse du bouquet mariant des nuances boisées et grillées de l'élevage en barriques de chêne à des notes de fruits à l'eau de vie.

Bouche encore ferme et puissante, batié sur de jolis tanins garants d'un excellent vieillissement. Une belle expression d'un grand terroir.

# Lamotte Robin

## Graves Rouge

<b>Appellation</b>	Graves rouge 2018
<b>Type de vin</b>	Rouge
<b>Cépage</b>	<b>70% Merlot</b> <b>20% Cabernet Sauvignon</b> <b>10% Cabernet Franc</b>
<b>Viti/Vinif</b>	<b>Traditionnelle</b>
<b>Garde</b>	2 à 6 ans
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	Joli nez aux senteurs de griottes et de bois brûlé.
<b>Accords mets / vins</b>	Volailles rôties, de viandes rouges grillées ou de fromage.
<b>Conseils et informations</b>	Température de service : <b>8 à 12°C</b>



**13€ TTC**

## Le domaine

D'une génération à l'autre, ainsi s'écrit l'histoire de CHEVAL QUANCARD. Des caractères, des personnalités ont marqué chaque époque, façonnant une véritable épopée dynastique avec en fil rouge, les Vins de Bordeaux, au plus profond du terroir et du cœur, mené par un cheval, emblème de fidélité, sagesse et conquête.

Depuis plusieurs années, Cheval-Quancard s'investit dans une démarche environnementale réfléchie, constructive et raisonnée. Ce respect de la nature se traduit par un traitement des effluents et une veille au contrôle et à la maîtrise des énergies et de l'eau

### La cuvée

Vin subtil et harmonieux mettant en valeur ses terroirs de Graves. Joli nez aux senteurs de griottes et de bois brûlé, bouche élégante et savoureuse.

# Mas de Valériole - Beauduc



## Pays des Bouches du Rhône

<b>Appellation</b>	IGP Pays des Bouches du Rhône
<b>Type de vin</b>	Rouge
<b>Cépage(s)</b>	<b>Marselan (métis grenache, cabernet sauvignon)</b>
<b>Viti/Vinif</b>	<b>Biologique – sans soufre ajouté</b>
<b>Garde</b>	1-5 ans
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	Vin frais et fruité
<b>Accords mets / vins</b>	Apéritif, moussaka, navarin de veau, légumes, chèvre, comté
<b>Conseils et informations</b>	Température de service : <b>16 °C</b>



**13€ TTC**

## Le domaine

Le Mas de Valériole est un domaine familial situé au cœur du Parc naturel régional de Camargue, en Provence.

Fondé en 1426 par le docteur arlésien François de Valériole, il appartient depuis les années 1960 à la famille Michel qui perpétue, de père en fils et depuis six générations, un savoir-faire et une détermination. Les tâches se répartissent naturellement, Jean-Paul s'occupe des grandes cultures (riz, blé...) et Patrick est le vigneron. Déjà leurs fils prennent le relais. Maxime, œnologue, et Laurent et Armand dévoués à la culture du riz biologique.

### La cuvée

Une robe rouge aux reflets violets. Un nez réglisse fraîche, fruits noirs et violette. Une bouche gourmande évoluant sur des arômes de réglisse douce, cerise, poivre gris. Les tanins amènent une finale fraîche et soyeuse.

# Mas de Valériole - Guéritou

La boutique  
de  
*L'accord de VIN*  
Formation - Vente de vin - Conseil restaurant/cave

## Vin de France

<b>Appellation</b>	Vin de France
<b>Type de vin</b>	Rouge
<b>Cépage(s)</b>	<b>Cépages secrets</b>
<b>Viti/Vinif</b>	<b>Biologique</b> <b>Sans Sulfite ajouté</b>
<b>Garde</b>	1-5 ans
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	Vin fruité, frais, vin de plaisir
<b>Accords mets / vins</b>	Apéritif dinatoire, tapas, planche de charcuterie et fromages affinés
<b>Conseils et informations</b>	<b>16 °C</b>



**15€ TTC**

## Le domaine

Le Mas de Valériole est un domaine familial situé au cœur du Parc naturel régional de Camargue, en Provence.

Fondé en 1426 par le docteur arlésien François de Valériole, il appartient depuis les années 1960 à la famille Michel qui perpétue, de père en fils et depuis six générations, un savoir-faire et une détermination. Les tâches se répartissent naturellement, Jean-Paul s'occupe des grandes cultures (riz, blé...) et Patrick est le vigneron. Déjà leurs fils prennent le relais. Maxime, œnologue, et Laurent et Armand dévoués à la culture du riz biologique.

### La cuvée

Un vin gourmand, souple et élégant à partager simplement et sans modération !

Un élixir créé en l'honneur du fondateur du domaine, le Docteur François Valériole qui saura prendre soin de tous vos maux.

# Culombu- Tribbiera

Corse



<b>Appellation</b>	IGP Ile de Beauté
<b>Type de vin</b>	Rouge
<b>Cépage</b>	<b>Sciaccarellu (45%), Niellucciu (45%), Syrah (10%)</b>
<b>Viti/Vinif</b>	<b>BIO</b>
<b>Millésime</b>	2021
<b>Sol</b>	Terrasses argilo-shisteuses
<b>Elevage</b>	5 mois en cuve béton et inox
<b>Description</b>	Nez expressif aux notes mentholées, de cire et de soupe de fraise, bouche fraîche.



**Le domaine**

**14 € TTC**

Le domaine Clos Culombu dispose d'un Terroir typique de l'AOC Corse Calvi, il est l'un des socles granitiques les plus vieux de corse (350 Millions d'années). Situé près du Golfe de Calvi, bassin versant protégé par la barrière montagneuse du Monte Cinto, leurs vins bénéficient du microclimat balanin qui leur assure un climat tempéré par l'influence montagnarde et marine. Depuis sa création, le domaine est conduit dans le but de respecter au mieux son environnement, sans désherbant, pesticide de synthèse ou engrais chimique. Nous avons décidé alors d'affirmer officiellement cette philosophie en entamant la conversion à l'agriculture biologique en 2010. Ainsi, 3 ans plus tard, l'ensemble du vignoble a pu être certifié bio par ECOCERT.

**La cuvée :**

L'histoire de ce vin débute en Corse Orientale, dans la plaine de Tallone, où schistes et argiles se mélangent et où les ceps poussent en nombre. L'arrivée en Balagne de ces raisins donne naissance, dans nos chais, à la cuvée 'Tribbiera' qui fait référence au traditionnel battage du blé à l'ancienne.

# Culombu- AOP Corse Calvi

Corse

La boutique  
de  
L'accord de VIN  
Formation - Vente de vin - Conseil restaurant/cave

<b>Appellation</b>	AOP Corse Calvi
<b>Type de vin</b>	Rouge
<b>Cépage</b>	<b>Sciaccarellu (60%), Niellucciu (20%), Minustellu (10%), Syrah (10%)</b>
<b>Viti/Vinif</b>	<b>BIO</b>
<b>Millésime</b>	2021
<b>Sol</b>	Arènes Monzogranitiques
<b>Elevage</b>	Elevage de 5 mois en cuve béton et inox
<b>Description</b>	Nez complexe aux arômes de fruits rouges et d'épices, bouche ample et ronde



**18€ TTC**

## Le domaine

Le domaine Clos Culombu dispose d'un Terroir typique de l'AOC Corse Calvi, il est l'un des socles granitiques les plus vieux de Corse (350 Millions d'années). Situé près du Golfe de Calvi, bassin versant protégé par la barrière montagneuse du Monte Cinto, leurs vins bénéficient du microclimat balnéaire qui leur assure un climat tempéré par l'influence montagnarde et marine. Depuis sa création, le domaine est conduit dans le but de respecter au mieux son environnement, sans désherbant, pesticide de synthèse ou engrais chimique. Nous avons décidé alors d'affirmer officiellement cette philosophie en entamant la conversion à l'agriculture biologique en 2010. Ainsi, 3 ans plus tard, l'ensemble du vignoble a pu être certifié bio par ECOCERT.

**La cuvée :** Produit emblématique du domaine, cette cuvée a toujours existé. Son nom, tout comme celui du domaine, provient de la première parcelle – Culombu – acquise par la famille.

# Culombu - Storia di Ecce fructus

## Corse

La boutique  
de  
L'accord de VIN  
Formation - Vente de vin - Conseil restaurant/cave

<b>Appellation</b>	Vin de France
<b>Type de vin</b>	Rouge
<b>Cépage</b>	<b>Aleaticu (34%), Carcaghjolu Neru (33%) et Minustellu (33%)</b>
<b>Viti/Vinif</b>	<b>BIO</b>
<b>Millésime</b>	2019
<b>Sol</b>	Arènes Monzogranitiques
<b>Elevage</b>	Co-fermentation en cuve inox
<b>Description</b>	Attaque suave et fruitée aux arômes de fruits noirs (cerise, mures) et de figes, tanins fins



**30 € TTC**

## Le domaine

Le domaine Clos Culombu dispose d'un Terroir typique de l'AOC Corse Calvi, il est l'un des socles granitiques les plus vieux de Corse (350 Millions d'années). Situé près du Golfe de Calvi, bassin versant protégé par la barrière montagneuse du Monte Cinto, leurs vins bénéficient du microclimat balnéaire qui leur assure un climat tempéré par l'influence montagnarde et marine. Depuis sa création, le domaine est conduit dans le but de respecter au mieux son environnement, sans désherbant, pesticide de synthèse ou engrais chimique. Nous avons décidé alors d'affirmer officiellement cette philosophie en entamant la conversion à l'agriculture biologique en 2010. Ainsi, 3 ans plus tard, l'ensemble du vignoble a pu être certifié bio par ECOCERT.

La cuvée : Dans 'Storia Di', les cépages endémiques corses y sont les acteurs principaux. Ils y racontent des 'Storia' qui peuvent être cycliques ou éphémères, assemblage ou parcellaire, en fûts de chêne ou jarres en terre. Ces différents vins, représentés par une déclinaison de vues microscopiques de granite, suscitent l'intérêt et éveillent la curiosité

# Les vins blancs moelleux

*La boutique*  
*de*  
*L'accord di* **VIN**  
Formation - Vente de vin - Conseil restaurant/cave



**La Boutique de l'Accord Divin – Zone des Cauquillous**  
157, rue Léonard de Vinci – ZI Les cauquillous - 81500 Lavour  
**Tel : 05 63 58 65 91 Site : [caviste-lavour.fr](http://caviste-lavour.fr)**  
**Mail : [contact@laccorddivin.fr](mailto:contact@laccorddivin.fr)**  
**SIRET : 802885368 00018 RCS Castres TVA : FR 89822 029 468**

# L'Enclos - Gros Manseng

## Côtes de Gascogne



<b>Appellation</b>	Côtes de Gascogne
<b>Type de vin</b>	Blanc <b>moelleux</b>
<b>Cépage</b>	<b>100% Gros Manseng</b>
<b>Viti/Vinif</b>	Traditionnelle
<b>Garde</b>	1-3 ans
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	Vin frais et fruité
<b>Accords mets / vins</b>	Apéritifs, Fromages à pâte persillée, fromages frais.
<b>Conseils et informations</b>	Température de service : <b>8-10°C</b>



**9€ TTC**

## Le domaine

**Le Domaine l'Enclos est situé à Eauze dans le Gers.**

D'abord voué à la polyculture et à la production d'Armagnac, le domaine est aujourd'hui consacré à la production des Vins des Côtes de Gascogne.

Les vignes sont plantées sur les collines verdoyantes du Nord-Ouest d'Eauze où alternent des sols argilo-siliceux et des sols sableux appelés « sables fauves ».

Le vignoble de L'ENCLOS est engagé dans une politique de qualité : encépagement traditionnel, culture raisonnée et évolution constante dans les méthodes et moyens de vinification, pour vous offrir une gamme de vins savoureuse et variée .... à découvrir !

### La vin

Ce cépage est vendangé à juste maturité (et non à surmaturité), lorsque ses moûts atteignent 14 degrés. La fermentation lente s'arrête lorsque le vin a atteint 12.5%. Il reste alors naturellement des sucres résiduels qui, ajoutés à l'effet d'une conservation sur lies fines, donneront, au vin, gras et structure.

# Lécusse – Doux fût



## Gaillac

<b>Appellation</b>	Gaillac
<b>Type de vin</b>	Blanc <b>doux</b>
<b>Cépage(s)</b>	<b>Muscadelle, Len de l'el, Mauzac, Sauvignon</b>
<b>Viti/Vinif</b>	Traditionnelle
<b>Garde</b>	10-15 ans
<b>Saison</b>	hiver
<b>Profil gustatif</b>	Vin sensuel
<b>Accords mets / vins</b>	Dessert, fromage
<b>Conseils et informations</b>	Ouvrir 1 heure avant le service. Température de service : <b>8-10°C</b>



9,95€ TTC

## Le domaine

Ce magnifique domaine viticole se trouve dans le Sud-ouest de la France, plus précisément dans la région de Gaillac.

Le domaine comporte 80 ha de terres, dont 52 ha de vignes. Une zone de plus de 2 ha est consacrée à la production de truffe, le domaine produisant également de l'huile d'olive et du safran.

La production vinicole est l'une des plus importantes des vignerons indépendants de la région, avec plus de 300 000 bouteilles de trois qualités différentes.

La majorité de ces vins sont des vins AOC parmi lesquels se côtoient vins blancs, rosés et rouges, ainsi que mousseux et vins doux issus de vendanges tardives.

Laissez-vous tenter par les vins de Château Lecusse!

Vin sensuel, doux, bien équilibré, avec des arômes dominants de miel, poire, coing.

<b>Appellation</b>	Pacherenc-du-Vic-Bilh
<b>Type de vin</b>	Blanc <b>moelleux</b>
<b>Cépages</b>	<b>Petit &amp; gros Manseng</b>
<b>Viti/Vinif</b>	<b>Bio</b>
<b>Garde</b>	10-15 ans
<b>Saison</b>	Hiver
<b>Profil gustatif</b>	Vin onctueux et floral
<b>Accords mets / vins</b>	Foies gras, fromages de chèvres et/ou brebis, fromages bleus, desserts
<b>Conseils et informations</b>	Température de service : <b>10°C</b>



**17€ TTC**

## Le domaine

Le domaine se situe sur la route des Pyrénées et des Côtes Atlantiques, sur le village d'Aydie qu'un écrivain célèbre avait surnommé "Saint Jean des Vignes", au pied de l'église du même nom qui semble garder le vignoble. Les 16 Ha sont conduits en viticulture biologique.

Nous avons gardé la tradition familiale de la culture de la vigne en la mettant aux goûts du jour, tout en perpétuant le style de nos cépages et la potentialité naturelle de nos sols.

A la vigne, pas de recette, nos pratiques visent à maintenir l'équilibre végétatif qui garantit la meilleure maturité de nos raisins.

Au chai, ni secrets ni magie, tout faire pour que le vin exprime ce travail.

Ainsi nous mettons tout en œuvre pour observer et comprendre, afin d'aider la nature à faire du vin un plaisir ; sain.

### La cuvée

Le Pacherenc du Vic Bilh est vendangé plus tard, en novembre ou décembre pour le Petit Manseng (70%), après passerillage qui confère une concentration des différents constituants du raisin.

Ses notes d'agrumes, sa bouche onctueuse et vive, en font un vin idéal à l'apéritif, sur un foie gras, et même un fromage.

# Domaine de Montahuc-Muscat «chemin du chêne »

## AOP Muscat de Saint-Jean-de-Minervois

<b>Appellation</b>	AOP Muscat de Saint-Jean-de-Minervois
<b>Type de vin</b>	Vin doux naturel
<b>Cépage</b>	<b>100% Muscat petits grains</b>
<b>Viti/Vinif</b>	<b>BIO certification écocert</b>
<b>Garde</b>	4 à 6 ans
<b>Profil gustatif</b>	Un Muscat de montagne gourmand et équilibré.
<b>Accords mets / vins</b>	Apéritif, avec des canapés de poisson, de foie gras ou de fromages à pâte persillée, en accompagnement sur des plats sucrés / salés, ou un dessert à base de fruits frais.
<b>Conseils et informations</b>	Température de service : <b>8-10°C</b>



**15€ TTC**

## Le domaine

**Le domaine** : Lieu unique avec des rendements faibles mais très qualitatifs, le vignoble de Saint-jean-de-Minervois se situe sur un plateau de calcaire lacustre exposé plein sud. C'est au pied des montagne noire entre 280 et 300 mètres d'altitude qu'ils cultivent leurs vignobles. Les sols sont peu profond et très caillouteux, ce qui joue un rôle déterminant sans la vie des vignes. Les pierres qui recouvrent le sol permettent de restituer la chaleur accumulée du jour pendant la nuit, favorisant l'équilibre des températures et la bonne maturation des raisins tout au long de l'année. Les vendanges sont entièrement manuelles.

**La cuvée** : belle robe jaune pâle aux reflets dorés avec un nez séduisant de fleurs blanches et de fruits exotiques. Vif à l'attaque, la bouche est souple, miellée et pleine de fraîcheur.

# Domaine de Montahuc-Muscat

## « Grande cuvée »

### AOP Muscat de Saint-Jean-de-Minervois

<b>Appellation</b>	AOP Muscat de Saint-Jean-de-Minervois
<b>Type de vin</b>	Vin doux naturel
<b>Cépage</b>	<b>100% Muscat petits grains</b>
<b>Viti/Vinif</b>	<b>BIO certification écocert</b>
<b>Garde</b>	3 à 10 ans
<b>Profil gustatif</b>	Une cuvée élégante et complexe, signature du domaine
<b>Accords mets / vins</b>	Idéal à l'apéritif, sur un plateau de fromages à pâte persillée, pour accompagner des plats à base de légumes verts, ou avec un dessert à base de fruits frais.
<b>Conseils et informations</b>	Température de service : <b>8-10°C</b>



**14€ TTC**

## Le domaine

**Le domaine :** Lieu unique avec des rendements faibles mais très qualitatifs, le vignoble de Saint-jean-de-Minervois se situe sur un plateau de calcaire lacustre exposé plein sud. C'est au pied des montagne noire entre 280 et 300 mètres d'altitude qu'ils cultivent leurs vignobles. Les sols sont peu profond et très caillouteux, ce qui joue un rôle déterminant sans la vie des vignes. Les pierres qui recouvrent le sol permettent de restituer la chaleur accumulée du jour pendant la nuit, favorisant l'équilibre des températures et la bonne maturation des raisins tout au long de l'année. Les vendanges sont entièrement manuelles.

**La cuvée :** jaune pâle aux reflets dorés avec des jolis arômes de fleurs blanches, de thym, de verveine et de fruits exotiques.

# Château d'Arche-Grand Cru classé



## AOP Sauternes

<b>Appellation</b>	AOP Sauternes
<b>Type de vin</b>	Vin doux
<b>Millésimes</b>	<b>1993 (75cl), 2018 (37,5cl), 2019 (75cl)</b>
<b>Cépage</b>	Sauvignon blanc, sémillon, muscadelle
<b>Garde</b>	40 ans
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	Élégance exceptionnelle et un équilibre parfait
<b>Accords mets / vins</b>	Apéritif, foie gras, desserts fruités
<b>Conseils et informations</b>	Température de service : <b>8-9°C</b>
<b>La cuvée</b>	Au nez, on constate un beau parfum de liqueur de mandarine et une touche boisée qui apporte une note pâtissière. La bouche est très onctueuse et généreuse tout en préservant une belle acidité. Ce vin se caractérise par son équilibre et présente une belle longueur.



**2018 = 24,95€**

**2019 = 46€**

**1993 = 69€**

## Le domaine

**Le Château d'Arche est situé en plein coeur de la commune de Sauternes, la plus réputée des 5 communes sur lesquels on peut produire ce vin exceptionnel.**

**Les vins du Château d'Arche, qui se caractérisent par leur élégance, leur légèreté et leur gourmandise, peuvent défier littéralement le temps.**

En 1611, Etienne d'Arche, issu de la 8ème génération, fils aîné de Bernard d'Arche, Chevalier et Seigneur d'Arche, forme la branche de la famille qui se fixa dans le Bordelais. Après de nombreux rachats, on retrouve aujourd'hui, à la tête de ce vignoble une équipe de passionnés, réalisant pour vous, leurs plus belles cuvées.

# Château d'Arche-Perle d'Arche



## AOP Sauternes

<b>Appellation</b>	AOP Sauternes
<b>Type de vin</b>	Vin doux
<b>Cépage</b>	Sauvignon blanc, sémillon
<b>Contenance</b>	<b>75cl et 37,5cl</b>
<b>Garde</b>	10 ans
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	Élégance exceptionnelle et un équilibre parfait
<b>Accords mets / vins</b>	Apéritif, foie gras, desserts fruités
<b>Conseils et informations</b>	Température de service : <b>8-9°C</b>
<b>La cuvée</b>	Le nez est fruité. On y retrouve des notes de coing, et plus légèrement des touches de litchi, de pomme verte, ainsi qu'une pointe de cire d'abeille. La bouche est fruitée, juteuse et offre une trame acidulée ainsi que de la rondeur. Ce vin exprime des notes d'agrumes confits, de pomme verte et plus légèrement de fruits exotiques associés à une pointe d'orange.



**37,5cl = 15€**

**75 cl = 24€**

## Le domaine

**Le Château d'Arche est situé en plein coeur de la commune de Sauternes, la plus réputée des 5 communes sur lesquels on peut produire ce vin exceptionnel.**  
**Les vins du Château d'Arche, qui se caractérisent par leur élégance, leur légèreté et leur gourmandise, peuvent défier littéralement le temps.**

En 1611, Etienne d'Arche, issu de la 8ème génération, fils aîné de Bernard d'Arche, Chevalier et Seigneur d'Arche, forme la branche de la famille qui se fixa dans le Bordelais. Après de nombreux rachats, on retrouve aujourd'hui, à la tête de ce vignoble une équipe de passionnés, réalisant pour vous, leurs plus belles cuvées.

# Arca – Grenat

## Roussillon



<b>Appellation</b>	AOP Rivesaltes grenat VDN
<b>Type de vin</b>	VDN <b>Rouge</b>
<b>Cépage(s)</b>	<b>100% Grenache</b>
<b>Viti/Vinif</b>	Traditionnelle, vendange manuelle
<b>Garde</b>	15 ans
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	Vin suave et fruité
<b>Accords mets / vins</b>	Fromages, desserts au chocolat
<b>Conseils et informations</b>	Ouvrir 30 minutes avant le service. Température de service : <b>12 °C</b>



**14€ TTC**

## Le domaine

Le Domaine de l'Arca est une histoire de famille. Trois générations se sont succédées sur ces vieilles vignes. Laurent Cambres, vigneron indépendant labélisé, a repris les quelques hectares de grenache plantés par sa grand-mère, Jeanne, puis entretenus par son père, Jean-Claude. C'est dans cet amour du terroir qu'est né le Domaine de l'Arca, inscrit dans l'AOP Cotes du Roussillon, Muscat de Rivesaltes et Rivesaltes.

### La cuvée

Un bouche puissante et équilibrée aux arômes de fruits à l'alcool, des tanins veloutés présents qui révèlent une finale cacaotée.

<b>Appellation</b>	AOP Rivesaltes Ambré VDN
<b>Type de vin</b>	Vin doux naturel <b>Ambrée</b>
<b>Cépage(s)</b>	<b>100% Macabeo</b>
<b>Viti/Vinif</b>	Manuelles matinales, fermentation en cuve
<b>Garde</b>	20 ans
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	Miel éclatant
<b>Accords mets / vins</b>	Parfait avec un melon serrano ou un foie gras poêlé. Délicieux avec un fondant au chocolat, et pour un fumeur un très bon havane.
<b>Conseils et informations</b>	Ouvrir 30 minutes avant le service. Température de service : <b>10 à 13°C</b>



**30€ TTC**

## Le domaine

Le Domaine de l'Arca est une histoire de famille. Trois générations se sont succédées sur ces vieilles vignes. Laurent Cambres, vigneron indépendant labélisé, a repris les quelques hectares de grenache plantés par sa grand-mère, Jeanne, puis entretenus par son père, Jean-Claude. C'est dans cet amour du terroir qu'est né le Domaine de l'Arca, inscrit dans l'AOP Cotes du Roussillon, Muscat de Rivesaltes et Rivesaltes.

### La cuvée

Un bouche avec des arômes de miel, d'abricots et de noix. Un bel équilibre entre sucres et alcool développant une complexité dignes des plus grands Armagnac. Douceur de miel relevée par des notes fruitées d'abricot à l'eau de vie.

# Arca – Muscat de Rivesaltes



## Roussillon

<b>Appellation</b>	AOP Muscat de Rivesaltes Vin doux naturel
<b>Type de vin</b>	Blanc <b>doux</b>
<b>Cépage(s)</b>	<b>Muscat d'Alexandrie et Muscat à petits grains</b>
<b>Viti/Vinif</b>	Vendange Manuelle
<b>Garde</b>	5-15 ans
<b>Saison</b>	
<b>Profil gustatif</b>	Vin puissant et équilibré
<b>Accords mets / vins</b>	Apéritif et dessert.
<b>Conseils et informations</b>	Température de service : <b>10°C</b>



**14€ TTC**

## Le domaine

Le Domaine de l'Arca est une histoire de famille. Trois générations se sont succédées sur ces vieilles vignes. Laurent Cambres, vigneron indépendant labélisé, a repris les quelques hectares de grenache plantés par sa grand-mère, Jeanne, puis entretenus par son père, Jean-Claude. C'est dans cet amour du terroir qu'est né le Domaine de l'Arca, inscrit dans l'AOP Cotes du Roussillon, Muscat de Rivesaltes et Rivesaltes.

### La cuvée

Le Muscat de Rivesaltes est un vin doux naturel qui offre une grande puissance aromatique tout en gardant un taux de sucre très bas. Son profil atypique permet de pouvoir oser des alliances audacieuse. Pour accompagner par exemple, la cuisine sucrée-salée. Ses notes de buis, fleurs blanches et fruits exotiques sauront sublimer vos plats.



# Domaine des Bénédictins – Coteaux du Layon «Oxébon»

La boutique  
de

L'accord de VIN  
Formation - Vente de vin - Conseil restaurant/cave

Vallée de la Loire

<b>Appellation</b>	AOC Coteaux du Layon
<b>Type de vin</b>	Blanc <b>moelleux</b>
<b>Cépage(s)</b>	<b>100% Chenin</b>
<b>Viti/Vinif</b>	Traditionnelle
<b>Garde</b>	10 ans
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	Floral, Notes de fruits confits
<b>Accords mets / vins</b>	Vin de dégustation, parfait à l'apéritif, qui accompagnera également le foie gras et les fromages à pâte persillée.
<b>Conseils et informations</b>	Servir à 9°C

## Le domaine



13,50€ TTC

Le Domaine des Bénédictins est situé au cœur de l'Anjou Saumur. Le vignoble s'étend sur une superficie de 46 hectares répartis principalement entre le Cabernet Franc et le Chenin. Les deux cépages principalement utilisés sont les cépages nobles de la Loire : Le Cabernet Franc, pour les Saumur, qui est connu pour son développement idéal sur des terroirs argilo-calcaires avec un **climat** septentrional, et ses vins fins et élégants et le Chenin Blanc pour les Coteaux du Layon sur un terroir de schiste et les Saumur Blanc et Fines Bulles sur le l'Argilo Calcaire, le "Tuffeau". C'est grâce à cette pierre, du Crétacé supérieur, qu'on a construit les Châteaux de la Loire.

### La cuvée

Le *Coteaux du Layon "Oxébon"* est moelleux et liquoreux. Il est composé de 100% Chenin qui est le cépage noble et réputé de la Loire. Cuvée à la robe jaune or évoluant vers un vieil or aux reflets ambrés et qui a un fort potentiel de vieillissement. Ludovic a mis tout en œuvre pour faire de ce vin, un vin d'exception.

# Pierre Richard – Vin de Paille



## Côtes du Jura

<b>Appellation</b>	Côtes du Jura
<b>Type de vin</b>	Vin de paille, <b>en conversion Bio</b>
<b>Cépage</b>	<b>Chardonnay, Poulsard, Savagnin</b>
<b>Viti/Vinif</b>	Pressurage au mois de février, puis élevage de 3 ans en fût.
<b>Garde</b>	30 ans
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	Belle rondeur. Harmonie entre vivacité, sucre et alcool. Riche et dense.
<b>Accords mets / vins</b>	Apéritif, foie gras, dessert chocolaté
<b>Conseils et informations</b>	Température de service : <b>6°C</b>
<b>La cuvée</b>	Produit jadis dans quelques vignobles, le Jura est l'un des seuls à perpétuer la tradition. Le degré final est au voisinage de 15 à 17% vol, et les sucres résiduels sont d'environ 100g. Le vin de paille va par la suite vieillir durant 3 ans dont 18 mois en fût de chêne à dater du pressurage. C'est un vin plaisir aux arômes confits.



**36€ TTC**

## Le domaine

*Des ceps cultivés dans le respect de la nature. La vendange manuelle, les vinifications maîtrisées, l'élevage en cave dans le respect des traditions, une expérience et un savoir-faire axés sur la qualité sont les atouts d'une dégustation privilégiée. Certifié ECOCERT depuis 2018.*

Situé au cœur du Jura entre la reculée de la Seille et Lons le Saunier, le domaine Pierre Richard de 12 hectares, est une vraie histoire de famille depuis les années 1900. C'est en 1976, que Pierre Richard reprend l'exploitation du domaine pour lui donner son image actuelle. En 2009, il est rejoint par son fils Vincent et sa belle-fille Emmanuelle qui mettent leurs convictions en avant, souhaitant se diriger vers l'agriculture biologique sous le contrôle d'ECOCERT afin de pérenniser l'activité.

# Tawny Port – Quinta de la Rosa



## Porto

<b>Appellation</b>	Porto
<b>Type de vin</b>	<b>VDN</b>
<b>Cépages</b>	<b>Touriga Nacional assemblé</b>
<b>Viti/Vinif</b>	Vendanges manuelles
<b>Garde</b>	50 ans
<b>Saison</b>	Hiver
<b>Profil gustatif</b>	Vin liquoreux
<b>Accords mets / vins</b>	Desserts, fromages, digestif
<b>Conseils et informations</b>	Température de service : <b>8-10°C</b>



## Le domaine

25€ TTC

La famille Bergqvist fait dans le Porto depuis 1815. Le domaine Quinta de la Rosa fut offert comme présent de baptême à Claire Feuheerd en 1906. En 1988, la petite fille de Claire, Sophia, et son père, Tim Bergqvist, ont décidé de relancer le domaine et se sont jurés d'en faire une référence nationale de vins de qualité. Dans les années 90, ils furent pionnier en la matière, prouvant qu'on pouvait très sérieusement produire du vin rouge dans le Douro. En 2002, Jorge Moreira les rejoignit en tant que chef oenologue. Le domaine est situé sur la magnifique rive sud-est du fleuve Douro, à 1 km de Pinhão, dans la région de Cima Corgo. Les vignes, très diversifiées, partent des rives et sont plantées jusqu'à 400 mètres au dessus de la mer. Elles poussent sur un sol schisteux, et elle sont âgées de 30 à 50 ans.

### La cuvée

Ce Tawny Port est unique car il provient de raisins de classe A cultivés au domaine près du Douro (la plupart des autres Tawny sont de classe B à D et cultivés près du fleuve Regua où les précipitations sont plus élevées, donc les vins moins concentrés). Ce vin exhibe un gout de noisette et une complexité assez rare dans ce type de Tawny. Comparé au Ruby, il est plus pâle et plus léger. A boire dans un délai de 2 à 3 ans sans décantation

# Les vins étrangers

La boutique  
de  
L'accord di VIN  
Formation - Vente de vin - Conseil restaurant/cave



**La Boutique de l'Accord Divin – Zone des Cauquillous**  
157, rue Léonard de Vinci – ZI Les cauquillous - 81500 Lavour  
Tel : 05 63 58 65 91 Site : [caviste-lavour.fr](http://caviste-lavour.fr)  
Mail : [contact@laccorddivin.fr](mailto:contact@laccorddivin.fr)  
SIRET : 802885368 00018 RCS Castres TVA : FR 89822 029 468

# Etchart Privado

## Argentine



<b>Région</b>	Salta
<b>Type de vin</b>	Blanc sec
<b>Cépage</b>	<b>100% Torrontés</b>
<b>Viti/Vinif</b>	Traditionnelle
<b>Garde</b>	1-3 ans
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	Vin exotique et fruité
<b>Accords mets / vins</b>	Apéritifs, poissons, crustacés.
<b>Conseils et informations</b>	Température de service : <b>8-10°C</b>



**12€ TTC**

## Le domaine

La Bodegas Etchart a été fondée en 1850, à La Florida, Cafayate, dans la province de Salta. C'est une petite maison de campagne, où les premières vignes de Torrontés furent plantées. Situé au pied des montagnes de Los Andes, à plus de **1 750 mètres d'altitude**, il s'agit là d'une des viticultures les plus élevées du monde.

En 1938, Arnaldo Etchart acquies la maison de campagne, qui n'avait alors que 65 hectares et il apporta une nouvelle impulsion à la cave, donnant ainsi naissance au secteur du vin dans la région. Plus le temps passait, plus il plantait de nouvelles variétés de cépages français, comme le Cabernet Sauvignon, Chardonnay, Malbec, Merlot, entre autres.

### La cuvée

Le Torrontés est un cépage qui peut être très productif (jusqu'à 200 hecto/hectares). Pour obtenir une bonne concentration aromatique, il faut le brider et limiter son rendement. Ici, il offre des arômes de pêches blanches, de melon, de fruits exotiques, de litchis. C'est un vin original, exotique, aérien, tendre, et exubérant de fruit.

# Matias Riccitelli – Hey Malbec !



## Argentine

<b>Région</b>	Mendoza
<b>Type de vin</b>	<b>Rouge</b>
<b>Cépage</b>	<b>100% Malbec</b>
<b>Viti/Vinif</b>	30% barriques chêne françaises, 70% cuves beton
<b>Garde</b>	+10 ans
<b>Saison</b>	Toutes les saisons
<b>Profil gustatif</b>	Fruits rouges, arômes floraux et poivre noir
<b>Accords mets / vins</b>	Viandes rouges, viandes grillées
<b>Conseils et informations</b>	<b>Température de service 16-18°C</b>



**21€ TTC**

## Le domaine

Le domaine Riccitelli est situé au cœur de Vistalba dans la région de Luján de Cuyo dans la province de Mendoza. Les vignobles s'étendent sur 20 hectares sur trois sites différents au pied de la cordillère des Andes entre 920 et 1120 mètres d'altitude. La majeure partie des vignes a été plantée au début du 20ème siècle. Elles sont cultivées traditionnellement et sont majoritairement taillées en gobelet ce qui limite les rendements.

Matias Riccitelli est le fils de Jorge Riccitelli qui a été élu meilleur vigneron de l'année 2012 par le magazine 'Wine Enthusiast'. Les vins de Matias Riccitelli se distinguent par leur élégance et leur harmonie et "ils capturent" tout le raffinement du terroir de Luján de Cuyo en particulier sur les malbecs.

### La cuvée

Un joli malbec, juteux sur les fruits rouges avec des arômes floraux et de poivre noir. Les tanins sont souples et mûrs et l'ensemble est parfaitement cohérent avec une finale soyeuse et harmonieuse.

# Atamisque Serbal

## Argentine



<b>Région</b>	Mendoza - Vallée de Uco
<b>Type de vin</b>	Rouge
<b>Cépage</b>	<b>100% Malbec</b>
<b>Viti/Vinif</b>	Traditionnelle
<b>Garde</b>	5-10 ans
<b>Saison</b>	Hiver
<b>Profil gustatif</b>	Vin onctueux et élégant, légèrement tannique
<b>Accords mets / vins</b>	Viandes rouges, empanadas
<b>Conseils et informations</b>	Température de service : <b>16-17°C</b>



**15€ TTC**

## Le domaine

Ce domaine est situé dans la commune de San José, dans la région du Tupungato, qui est une des meilleures zones viticoles de la région de Mendoza. Les journées sont chaudes et les nuits fraîches. Le sol est un mélange de terres alluvionnaires, argilo-sablonneux qui couvre un substrat de roche dure.

Les raisins proviennent des propres parcelles du domaine sur une superficie de 70 hectares. Ils sont plantés à 1300 mètres d'altitude et issus de très vieilles vignes âgées de 80 ans. Les vendanges sont manuelles et se font très tôt le matin. La fermentation des rouges qui dure quinze jours est suivie d'une macération de la même durée. Les vins sont entonnés dans des barriques françaises neuves et élevées pendant 12 à 18 mois. Le chai a été entièrement conçu pour éviter tout pompage, et le vin circule uniquement par gravité.

### La cuvée

Ce 100% Malbec issu de jeunes vignes de 7 ans possède une belle robe rouge intense avec des reflets violets. Son nez développe des notes florales de violette et de fruits rouges et sa bouche est onctueuse et élégante. Un Malbec souple et gorgé de fruits !

# Ritual Vineyards

## Chili



<b>Région</b>	Casablanca Valley
<b>Type de vin</b>	Rouge
<b>Cépage</b>	<b>100% Pinot Noir</b>
<b>Viti/Vinif</b>	<b>Bio (en conversion)</b>
<b>Garde</b>	5-10 ans
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	Frais aux tannins soyeux
<b>Accords mets / vins</b>	Côte de veau, Carré de cochon, champignons
<b>Conseils et informations</b>	Température de service : <b>17-18°C</b>



**20€ TTC**

## Le domaine

Le domaine se situe dans la région la plus extrême de la partie Est de la vallée de Casablanca. Cette région d'une beauté sauvage bénéficie de l'influence de l'océan Pacifique et du courant de Humbolt idéal pour la culture de la vigne. Il agit comme un régulateur thermique et fournit les conditions idéales pour la culture des cépages de région fraîche. La viticulture est en agriculture biologique et le domaine sera certifié bio en 2017 et la vinification est conduite sur le principe de l'intervention minimale. Les raisins sont vendangés manuellement à l'aube dans des cagettes de petite taille et subissent un double tri. Une partie de la vinification se fait en vendange entière en levures indigènes dans des contenants de taille et de matériaux variables. Les rouges sont pressurés en pressoir vertical et fermentés en cuves ouvertes pour permettre un pigeage régulier. Les vignobles sont nichés dans 2500 hectares de flore sauvage pour cultiver la biodiversité de la vallée.

### La cuvée

De la finesse, du fruit, un superbe équilibre, des tannins fins et soyeux, bref, un très grand Pinot Noir !

# Cono Sur–Bicicleta Reserve



## Carménère

### Chili



12€ TTC

<b>Région</b>	Vallée Centrale
<b>Type de vin</b>	Rouge
<b>Cépage</b>	<b>85% Carménère, 15% autres cépages</b>
<b>Viti/Vinif</b>	Fermentation en cuve inox
<b>Garde</b>	1-5 ans
<b>Sol</b>	Argile foncée
<b>Profil gustatif</b>	Vin voluptueux, aromatique, équilibré, élégant.
<b>Accords mets / vins</b>	Viandes rouges, omelette, assiette de fromage
<b>Conseils et informations</b>	Température de service : <b>16°-18°C</b>

## Le domaine

Le domaine s'est attaché à produire des rouges d'une grande subtilité et d'une grande finesse dans un pays où ce n'est pas la qualité première des vins. Pour la production de grandes cuvées de Pinot Noir les raisins sont récoltés à la main et sont triés sur des tables de tri. Les raisins sont égrappés tout en préservant l'intégrité des peaux. Ils sont alors placés dans des cuves ouvertes où ils subissent une macération carbonique à basse température. Les raisins sont ensuite foulés aux pieds et l'extraction de la couleur est complétée par pigeage. Le jus est ensuite placé dans des barriques françaises où il est élevé pendant 14 mois.

### La cuvée

Couleur rouge sombre typique de ce cépage. Un Carménère délicieux et voluptueux aux arômes intenses de fruits rouges bien équilibrés par les tanins du cépage. En bouche le vin est plein, juteux, élégant et bien équilibré. A boire sur le fruit dans les 5 ans.

# Veramonte Vineyards



## Chili

<b>Région</b>	Vallée de Casablanca
<b>Type de vin</b>	Blanc sec
<b>Cépage</b>	<b>100% Chardonnay</b>
<b>Viti/Vinif</b>	<b>Bio (depuis 2017)</b>
<b>Garde</b>	3-7 ans
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	Frais et expressif
<b>Accords mets / vins</b>	Poissons, viandes blanches
<b>Conseils et informations</b>	Température de service : <b>8-10°C</b>



## Le domaine

14€ TTC

Le domaine se situe dans la région la plus extrême de la partie est de la vallée de Casablanca. Cette région d'une beauté sauvage bénéficie de l'influence de l'océan Pacifique et du courant de Humbolt idéal pour la culture de la vigne. Il agit comme un régulateur thermique et fournit les conditions idéales pour la culture des cépages de région fraîche.

La viticulture est en agriculture biologique et le domaine sera certifié bio en 2017 et la vinification est conduite sur le principe de l'intervention minimale. Les raisins sont vendangés manuellement à l'aube dans des caquettes de petite taille et subissent un double tri. Une partie de la vinification se fait en vendange entière en **levures indigènes** dans des contenants de taille et de matériaux variables. Les rouges sont pressurés en pressoir vertical et fermentés en cuves ouvertes pour permettre un pigeage régulier. Les vignobles sont nichés dans 2500 hectares de flore sauvage pour cultiver la biodiversité de la vallée.

### La cuvée

Vif et expressif, ce chardonnay aux arômes de poire, de coing, légèrement boisé, vous apporte toute la Fraicheur attendue.

# Kuyen - Antiyal

## Chili

Région	Maipo
Type de vin	Rouge
Cépage	<b>45% Syrah, 32% Cabernet Sauvignon, 16% Carménère, 7% Petit Verdot</b>
Viti/Vinif	<b>Biologique</b>
Garde	5-10 ans
Sol	Alluvionnaire, basalte
Profil gustatif	Structuré avec de beaux tanins
Accords mets / vins	Veau, porc, tarte aux myrtilles
Conseils et informations	Température de service : <b>16°-18°C</b>

## Le domaine



**35€ TTC**

Les vins sont élaborés dans le respect des traditions et d'une vision holistique des hommes et de la terre. Alvaro Espinosa maintient une agriculture biodynamique. Le travail est artisanal à toutes les étapes du processus d'élaboration des vins.

### La cuvée :

Robes rubis foncé. Arômes de fruits rouges et noirs. En bouche le fruit est juteux et gourmand avec des nuances épicées et chocolatées. Le vin est dense et charnu et bien structuré avec de beaux tanins et un beau volume de bouche.

# Pepperwood Grove

## États-Unis



<b>Région</b>	Californie
<b>Type de vin</b>	Rouge
<b>Cépage</b>	<b>100% Zinfandel</b>
<b>Viti/Vinif</b>	Traditionnelle
<b>Garde</b>	5-10 ans
<b>Saison</b>	Hiver
<b>Profil gustatif</b>	Vin riche et corsé
<b>Accords mets / vins</b>	Viandes en sauce, civets, gibiers
<b>Conseils et informations</b>	Température de service : <b>17-18°C</b>



**19€ TTC**

## Le domaine

Originaire de Toscane, c'est en 1895 que Samuele Sebastiani a gagné l'Amérique, s'installant en famille à New York d'abord puis en Californie. Il se lança dans la culture des vignes en 1904 dans la Napa Valley, avec la vocation de produire des vins de classe supérieure.

De père en fils, l'héritage vinicole se poursuit, le vignoble prit son essor. En 2001, Don Sebastiani qui jusqu'alors dirigeait la winery fondée par son grand-père, monta sa compagnie de négoce de vins à l'international, Don Sebastiani & Sons. Il y a rallié ses deux fils, Donny et August, qui prenant en main la direction, ont fait de Don & Sons une maison spécialiste des vins de cépage de prestige, experte des modes et des tendances marketing qui font la différence. En 2005, l'entreprise fut sacrée notamment "American Winery of the Year" (Wine Enthusiast Magazine)

### La cuvée

De couleur violet foncée, ce 100% Zinfandel a un bouquet de mûre, de figes fraîches, de groseilles et de clous de girofle. C'est un vin riche, corsé, avec des notes des fruits secs, de caramel, de tabac, d'épices et quelques touches boisés dû à son passage en barrique de chêne français.

# Birichino – AVA Central Coast

## États-Unis

La boutique  
de  
L'accord de VIN  
Formation - Vente de vins - Conseil restauration

<b>Région</b>	Santa Cruz Mountains
<b>Type de vin</b>	Rouge
<b>Cépage</b>	<b>Pinot noir</b>
<b>Viti/Vinif</b>	Traditionnelle
<b>Élevage</b>	9 mois en barriques et demi-muids
<b>Garde</b>	5-10 ans
<b>Profil gustatif</b>	Vin de caractère tout en gourmandise
<b>Accords mets / vins</b>	Boeuf, veau, gibier, volaille
<b>Conseils et informations</b>	Température de service : <b>16-18°C</b>
<b>La cuvée</b>	Nez kirsché aux notes de fruits rouges. La bouche est gourmande avec de la cerise et de la groseille, juteuses et gourmandes à souhait. C'est un Pinot très charmeur, chaleureux et profond.



**40€ TTC**

## Le domaine

John Locke et Alex Krause ont créé Birichino en 2008. Ils ont travaillé avec Randall Graham, le créateur de Bonny Doon. Le domaine exploite dix vignobles.

Krause et Locke se concentrent pour trouver l'équilibre parfait entre le parfum et la puissance. Les vins du domaine proviennent de vignobles familiaux soigneusement entretenus, plantés au 19ème et au 20ème siècle. Ils privilégient l'intervention minimale, les fermentations avec levures indigènes, des barriques neutres ou des cuves inox, un affinage minimal, tout en évitant dans la mesure du possible la filtration. Mais surtout, leur but est de proposer des vins délicieux qui donnent du plaisir.

# LA Cetto Mexique

<b>Région</b>	Vallée des Guadalupe
<b>Type de vin</b>	Rouge
<b>Cépage</b>	<b>100% Petite Sirah</b>
<b>Viti/Vinif</b>	Traditionnelle
<b>Garde</b>	1-5 ans
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	Vin intense et épicé
<b>Accords mets / vins</b>	Cuisines épicés, tajines, Tacos, plats mexicains
<b>Conseils et informations</b>	Température de service : <b>15-17°C</b>



**11€ TTC**

## Le domaine

En 1928, Don Angelo Cetto, immigré d'origine italienne s'installe en Basse-Californie. Il amène avec lui un solide savoir faire œnologique. Le pays est alors stable politiquement et lui permet de se lancer dans la culture de la vigne. Trois générations plus tard, Luis Alberto Cetto dirige le domaine et en fait le producteur incontournable du Mexique. Les vins de L.A. Cetto doivent beaucoup à leur œnologue : Camillo Magoni, diplômé italien, présent depuis plus de 30 ans dans la propriété. Tous les vins ont reçu de nombreuses médailles dans les concours internationaux.

### La cuvée

Couleur dense et profonde, un nez très concentré de fruits noirs, de violette et quelques notes torréfiées, ce vin est intense sur des tanins ronds, fruités et épicés, avec beaucoup de maturité. Un excellent rapport qualité prix et probablement l'un des meilleurs vins du Mexique, une référence !

# Wittmann - 100 Hügel

## Allemagne

La boutique  
de  
L'accord de VIN  
Formation - Vente de vin - Conseil restaurant/cave

Région	Rheinhessen
Type de vin	Blanc sec -Troocken
Cépage	<b>100% Riesling</b>
Viti/Vinif	<b>Biodynamie</b>
Garde	5-10 ans
Saison	Toutes
Profil gustatif	Vin frais et vif
Accords mets / vins	Viandes blanches, poissons, légumes frais
Conseils et informations	Température de service : <b>9-10°C</b>



**16€ TTC**

## Le domaine

Le domaine Wittmann se situe dans la ville de Westhofen dans le sud de la région de Hesse-rhénane. On a retrouvé des documents qui attestent de la présence de la viticulture dès 1663 dans cette ville.

Depuis 1990, le domaine est passé d'une agriculture raisonnée en **agriculture biologique** et il est maintenant cultivé en **biodynamie** depuis 2004.

L'ensemble des vignobles se situent sur des coteaux en pente douce. Vendanges **manuelles**, pressurage délicat, fermentation en **levures indigènes**, fermentation et élevage en foudres usés. Le domaine Wittmann appartient à la famille des « modernistes » qui préfèrent produire des vins avec un taux d'alcool plus élevé et moins de sucre résiduel.

### La cuvée

Le 100 Hügel Trocken Riesling est frais et vif avec de l'acidité et une belle minéralité. Ce vin est élégant avec des notes de pamplemousse et de pêche. Il est idéal pour accompagner les salades, la viande blanche, le poisson et les légumes frais.

# Tawny Port – Quinta de la Rosa



## Porto

<b>Appellation</b>	Porto
<b>Type de vin</b>	<b>VDN</b>
<b>Cépages</b>	<b>Touriga Nacional assemblé</b>
<b>Viti/Vinif</b>	Vendanges manuelles
<b>Garde</b>	50 ans
<b>Saison</b>	Hiver
<b>Profil gustatif</b>	Vin liquoreux
<b>Accords mets / vins</b>	Desserts, fromages, digestif
<b>Conseils et informations</b>	Température de service : <b>8-10°C</b>



**25€ TTC**

## Le domaine

La famille Bergqvist fait dans le Porto depuis 1815. Le domaine Quinta de la Rosa fut offert comme présent de baptême à Claire Feuheerd en 1906. En 1988, la petite fille de Claire, Sophia, et son père, Tim Bergqvist, ont décidé de relancer le domaine et se sont jurés d'en faire une référence nationale de vins de qualité. Dans les années 90, ils furent pionniers en la matière, prouvant qu'on pouvait très sérieusement produire du vin rouge dans le Douro. En 2002, Jorge Moreira les rejoignit en tant que chef oenologue. Le domaine est situé sur la magnifique rive sud-est du fleuve Douro, à 1 km de Pinhão, dans la région de Cima Corgo. Les vignes, très diversifiées, partent des rives et sont plantées jusqu'à 400 mètres au-dessus de la mer. Elles poussent sur un sol schisteux, et elles sont âgées de 30 à 50 ans.

### La cuvée

Ce Tawny Port est unique car il provient de raisins de classe A cultivés au domaine près du Douro (la plupart des autres Tawny sont de classe B à D et cultivés près du fleuve Regua où les précipitations sont plus élevées, donc les vins moins concentrés). Ce vin exhibe un goût de noisette et une complexité assez rare dans ce type de Tawny. Comparé au Ruby, il est plus pâle et plus léger. A boire dans un délai de 2 à 3 ans sans décantation

# Finca Cienvacas -Tempranillo



## Espagne

<b>Région</b>	Rioja
<b>Type de vin</b>	Rouge
<b>Cépage</b>	<b>100 % Tempranillo</b>
<b>Viti/Vinif</b>	Fermentation en cuve inox
<b>Garde</b>	1-5 ans
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	Vin velouté et équilibré
<b>Accords mets / vins</b>	Viandes rouges, spécialités espagnoles
<b>Conseils et informations</b>	Température de service : <b>16-17°C</b>



**10€ TTC**

## Le domaine

Dépassant les limites de la Communauté autonome éponyme vers celles de Navarre, du Pays Basque, de Castille et Léon, la Rioja sans doute la région viticole la plus réputée d'Espagne pour ses vins rouges - se divise en trois sous-régions: Rioja Alta, Rioja Baja et Rioja Alavesa. Situé dans cette région la Rioja est aujourd'hui (avec Le Priorat en Catalogne), la seule appellation d'origine à en bénéficier. Les 20 hectares de vignobles sont répartis en 9 parcelles (huit de Tempranillo et une de Graciano). Chaque parcelle possède des sols et des microclimats différents. Cela assure une production non uniforme qui permet au terroir de se révéler. Dans une région où le Tempranillo est cultivé depuis longtemps, la Finca Cienvacas ("la ferme aux 100 vaches") veut continuer cette tradition.

### La cuvée

Robe intense rouge cerise avec des reflets violets et des arômes murs. En bouche, ce vin est velouté avec un équilibre parfait entre alcool et acidité et une belle fraîcheur.

# Asolo Prosecco Superiore Brut



VÉNÉTIE

<b>Région</b>	Vénétie
<b>Type de vin</b>	Effervescent
<b>Cépage</b>	<b>Glera</b>
<b>Viti/Vinif</b>	<b>Vendanges</b>
<b>Garde</b>	1-5 ans
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	Vin vif avec belle robe dorée
<b>Accords mets / vins</b>	Apéritifs
<b>Conseils et informations</b>	Température de service : <b>6 à 8°C</b>



**Le domaine**

**14€ TTC**

Créé en 1906 par la famille Manin, le domaine Casa Bianca fut repris en 1978 par la famille Palla. Les 30 hectares de la propriété se nichent sur la commune de Venegazzù dans le cœur historique de l'appellation Prosecco. Venegazzù se situe à quelques encablures des célèbres communes de Asolo, Conegliano et Valdobbiadene. C'est au pied de la colline Montello, sur des sols argileux riches en fer, que sont plantées les vignes de Glera bénéficiant de la DOCG Asolo Prosecco Superiore. Une viticulture traditionnelle et des fermentations à basse température en levures indigène permettent aux vins de Casa Bianca de nous faire voyager au cœur des magnifiques vignobles qui composent cette région. Le domaine milite depuis 2016 pour la reconnaissance de la région de Montello au patrimoine mondial de l'UNESCO.

## La cuvée

Ce prosecco présente une robe dorée avec de très fines bulles. Le nez est flatteur sur des notes de pomme, mangue cuite et pâte à pain. La bouche est vive et le dosage est parfaitement équilibré avec une acidité vivifiante.

# Jasci Trebbiano d'Abruzzo

## Italie

<b>Région</b>	Abruzzes
<b>Type de vin</b>	Blanc sec
<b>Cépage</b>	<b>100% Trebbiano</b>
<b>Viti/Vinif</b>	<b>Naturelle (bio)</b>
<b>Garde</b>	5- 10ans
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	Vin frais et fruité
<b>Accords mets / vins</b>	Apéritifs, poissons, fruits de mer
<b>Conseils et informations</b>	Température de service : <b>8°C</b>



**13,5€ TTC**

## Le domaine

Ce domaine situé dans la région de Colli possède des vignobles situés entre 100 et 200 mètres d'altitude. Il appartient à la même famille depuis trois générations.

L'encépagement est en montepulciano, trebbiano, pecorino, chardonnay et cabernet sauvignon. Les sols sont pauvres avec une faible proportion d'argile et les vignes ne sont pas irriguées.

Il a été l'un des tout premiers domaines à se convertir à **l'agriculture biologique dans les années 1980.**

### La cuvée

En couleur, le vin est jaune, vif, comme de la paille, Le nez est élégant et délicat avec touches de fruits jaunes mûrs, de fleurs de gênet et de vanille. En bouche, il est plaisant avec un corps rond, une belle salinité, fraîcheur, et une finale sur les fruits de pulpe blanche et les amandes.

<b>Région</b>	Abruzzes
<b>Type de vin</b>	Rouge
<b>Cépage</b>	<b>100% Montepulciano</b>
<b>Viti/Vinif</b>	<b>Naturelle (bio)</b>
<b>Garde</b>	2-5 ans
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	Vin équilibré et harmonieux
<b>Accords mets / vins</b>	Charcuteries, viandes blanches, carpaccios de bœuf
<b>Conseils et informations</b>	Température de service : <b>16-17°C</b>



**13,5€ TTC**

## Le domaine

Ce domaine situé dans la région de Colli possède des vignobles situés entre 100 et 200 mètres d'altitude. Il appartient à la même famille depuis trois générations.

L'encépagement est en montepulciano, trebbiano, pecorino, chardonnay et cabernet sauvignon. Les sols sont pauvres avec une faible proportion d'argile et les vignes ne sont pas irriguées.

Il a été l'un des tout premiers domaines à se convertir à **l'agriculture biologique dans les années 1980**.

### La cuvée

Rouge-rubis en couleur. Le nez est persistant avec touches de fruits rouges mûrs, de confiture, et un soupçon cannelle et de vanille. En bouche le vin est équilibré et harmonieux, avec des tanins plaisants.

# Alessandria-Dolcetto d'Alba

Italie



Région	Piémont - Chianti
Type de vin	Rouge
Cépage	<b>100% Dolcetto</b>
Viti/Vinif	<b>Biologique non certifiée</b>
Garde	5-10 ans
Saison	Toutes
Profil gustatif	Vin frais et structuré
Accords mets / vins	Risottos, Pennes, viandes rouges
Conseils et informations	Température de service : <b>16-17°C</b>



**17€ TTC**

## Le domaine

Depuis trois générations, la famille Alessandria cultive la vigne à Monforte d'Alba, un petit village de la région du Barolo. En 1986, après la mort de son père, Gianfranco reprend le domaine qui s'étendait alors sur 4 hectares. Aidé de sa femme Bruna et de sa fille Vittoria, il va petit à petit moderniser le domaine et agrandir le vignoble (**5,5 hectares** aujourd'hui, ce qui reste très modeste).

Le vignoble est divisé entre Nebbiolo, Barbera et Dolcetto, dans la localité de San Giovanni, région réputée pour ses grands crus de Monforte. Afin de préserver l'environnement mais également la santé des personnes, Alessandria s'attache à cultiver **de façon biologique** et à n'utiliser que des quantités très réduites de sulfate de cuivre. Depuis le départ, les rendements sont contrôlés, afin de garantir une meilleure maturation des raisins, les rendant plus robustes et plus sains.

### La cuvée

Petit vignoble familiale de 5,5 hectare planté entre 1970 et 2001 aux rendements limités à 8 tonnes par hectare. Le vin est élevé pendant 8 à 9 mois, partiellement en fûts et en cuves. Très frais, bien structuré, pour équilibrer un fruit juteux, bien mûr, qui ne se départit jamais d'une grande finesse.

# Castello di Farnetella

Italie



<b>Région</b>	Toscane
<b>Type de vin</b>	Rouge
<b>Cépage</b>	<b>92% Sangiovese</b> <b>8% Merlot</b>
<b>Viti/Vinif</b>	Traditionnelle
<b>Garde</b>	5-10 ans
<b>Saison</b>	Hiver
<b>Profil gustatif</b>	Vin fruité et épicé
<b>Accords mets / vins</b>	Risottos aux champignons, gibiers, Canards
<b>Conseils et informations</b>	Température de service : <b>16-17°C</b>



20€ TTC

## Le domaine

Situé à Castelnuovo Berardenga, tout au sud de la zone du Chianti Classico, à environ 15 km au nord-est de Sienne, l'histoire du domaine Felsina remonte au XII<sup>e</sup> siècle. En 1961 Domenico Poggiali achète cette ancienne propriété dotée de 57 hectares de vignes. En 1967, Giuseppe Mazzocolin épouse sa fille, Gloria Poggiali dans la chapelle de la propriété, son destin est alors tourné vers l'œnologie. Des années 60 à 80, il va expérimenter diverses méthodes et va découvrir que le sol sablo-argileux est particulièrement propice à la culture du Sangiovese. Il tient désormais les rênes de Felsina et a principalement contribué à son renouveau. La propriété couvre aujourd'hui 800 ha, dont seulement 75 ha de vignes. Un autre domaine est exploité conjointement, le Castello di Farnetella.

### La cuvée

Les vignes de Sangiovese (dont les plus âgées ont 60 ans), cultivées à une altitude variant entre 200 et 560 mètres, surplombent la commune de Sinalunga (sud-est de Sienne et nord-est de Montepulciano). La récolte se fait exclusivement à la main, et l'élevage de 8 à 12 mois en barriques, est suivi par 4 à 6 mois d'affinage en bouteilles. Couleur pourpre à rubis intense. Un fruit généreux (baies sauvages) au nez avec une touche épicée. Le palais est doux, garni de fruits et de vanille, et s'attarde sur une finale impressionnante.

# Moscato d'Asti

## Italie



<b>Région</b>	Le Piémont
<b>Type de vin</b>	Effervescent
<b>Cépage</b>	<b>100% Moscato</b>
<b>Viti/Vinif</b>	Pressurage doux, fermentation en autoclave
<b>Garde</b>	1-3 ans
<b>Saison</b>	Toute saison
<b>Profil gustatif</b>	Vin doux et aromatique
<b>Accords mets / vins</b>	Apéritif, pâtisseries et tartes aux fruits
<b>Conseils et informations</b>	Température de service : <b>6 - 8°C</b>



**19€ TTC**

## Le Domaine

Cette propriété familiale se trouve à Coazzolo, une petite ville pittoresque près de la frontière entre Monferrato et le Langhe. En plus du Moscato d'Asti, Emilio Vado cultive de petites quantités de Dolcetto d'Alba et de Langhe Nebbiolo. Le vin produit par le domaine se veut une expression du terroir et de l'histoire de la région. Le Piémont, la plus occidentale des régions d'Italie avec ses frontières avec la France et la Suisse, est bordé par les Alpes et les Apennins, ce qui explique l'origine de son nom : "pied des monts". Autant influencé par les Grecs de l'Antiquité que par les Romains, cette région a vécu beaucoup de difficultés (notamment lors de l'occupation autrichienne), mais a également attiré des vignerons passionnés et influents, qui ont su apporter les techniques (certaines françaises) faisant sa notoriété aujourd'hui.

### La cuvée

Un cépage gourmand, aromatique et aérien, légèrement pétillant et sucré. Un vin au nez de rose et aux bulles fines qui viennent soutenir élégamment tous types de desserts. En bouche, il est doux et aromatique aux arômes typiques du Muscat. A boire avec des pâtisseries et des tartes au fruit ou tout simplement en apéritif.

# Marchese Montefusco- Nero D'Avola

La boutique  
de  
L'accord di VIN  
Formation - Vente de vin - Conseil restaurant/cave

## Sicile

<b>Région</b>	Sicile
<b>Type de vin</b>	Rouge
<b>Cépage</b>	<b>100% Nero D'Avola</b>
<b>Viti/Vinif</b>	<b>Conventionnelle</b>
<b>Garde</b>	2-5 ans
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	Vin équilibré et harmonieux
<b>Accords mets / vins</b>	Charcuteries, viandes blanches, carpaccios de bœuf
<b>Conseils et informations</b>	Température de service : <b>16-17°C</b>



**9€ TTC**

## Le domaine

L'histoire du vignoble d'Erme trouve ses racines dans un passé récent de destruction et de reconstruction. Dans la nuit du 14 au 15 janvier 1968, un tremblement de terre a dévasté une partie des villes de la vallée du Belice.

De cette même terre, où tant de choses ont été emportées, un groupe de jeunes vigneron a décidé de repartir à zéro. En 1998, une rédemption sociale et économique a été accomplie en fondant la cave d'Erme, dont le siège social est situé au cœur de la vallée de Belice, entre les communes de Gibellina et Santa Ninfa.

### La cuvée

Robe rouge rubis aux reflets violets. Ce vin nous offre au nez un beau mélange de cerise rouge et de framboise, c'est frais et gourmand. En bouche, ce Nero d'Avola présente une belle souplesse avec ces arômes primaires qui lui apportent de la gourmandise et une belle acidité qui souligne un caractère plutôt frais et une bonne buvabilité. Un compagnon parfait pour vos Tapas et antipastis.

# Fusional of Marlborough

## Nouvelle Zélande



<b>Région</b>	Wairau Valley
<b>Type de vin</b>	Blanc sec
<b>Cépage</b>	<b>100% Sauvignon blanc</b>
<b>Viti/Vinif</b>	<b>Cuve inox</b>
<b>Garde</b>	1 à 3 ans
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	Vin subtil et frais
<b>Accords mets / vins</b>	Apéritifs, assiettes végétariennes, plateaux de fruits de mer
<b>Conseils et informations</b>	Température de service : <b>9-10°C</b>



**18,90€ TTC**

## Le domaine

Issu d'une rencontre entre le terroir de Nouvelle Zélande (greywacke et broadbridge) et le savoir faire français du domaine Laporte est né un vin baptisé Fusional. Ce vin est issu d'une sélection de jeunes vignes sur le vignoble de sauvignon blanc.

### La cuvée

A la fois subtil et intense en bouche, ce vin présente une agréable fraîcheur accompagnée de délicates notes de fruits jaunes bien mûrs.

# Niepoort-Drink Me tinto



## Portugal

<b>Région</b>	Douro
<b>Type de vin</b>	Rouge
<b>Cépage</b>	<b>Touriga Franca, Touriga Nacional, Tinta Roriz, Autres</b>
<b>Viti/Vinif</b>	Traditionnelle
<b>Garde</b>	1 à 5 ans
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	Léger et discret
<b>Accords mets / vins</b>	Viandes blanches.
<b>Conseils et informations</b>	Température de service 17°-18°C



14,80€ TTC

## Le domaine

L'arrivée de Dirk Niepoort sur le domaine familial en 1987 a marqué une véritable rupture pour cette maison historique qui appartient à la famille Niepoort depuis 5 générations. Depuis, la famille Niepoort a acquis 2 Quintas (Nápoles et Carril) situées dans le Cima Corgo, la plus prestigieuse région viticole de la vallée du Douro. La Quinta de Nápoles, sur la rive gauche du fleuve Tedo, s'étend sur environ 30 hectares. Acquise en 1988, la Quinta Do Carril, se situe à côté de la Quinta de Nápoles et s'étend sur 9 hectares. Aujourd'hui, Dirk Niepoort produit également des vins dans les régions de Bairrada, Dão, Vinho Verde et Jerez avec le même souci du respect de respect du terroir.

### La cuvée

D'une couleur vive et d'intensité moyenne. Le profil aromatique est expressif. Il nous offre des notes fraîches et florales dominées par le caractère balsamique typique du douro. En bouche, il se montre élégant, léger et discret, sans aucune lourdeur. Le style est simple mais efficace.

# Niepoort-Docil Vinho Verde



## Portugal

<b>Région</b>	Douro
<b>Type de vin</b>	Blanc Sec
<b>Cépage</b>	Loureiro
<b>Viti/Vinif</b>	Fermentation cuves inox
<b>Garde</b>	1 à 5 ans
<b>Saison</b>	
<b>Profil gustatif</b>	Notes florales et d'agrumes
<b>Accords mets / vins</b>	
<b>Conseils et informations</b>	<b>Température de service</b> 10°-12°C



## Le domaine

14,80€ TTC

L'arrivée de Dirk Niepoort sur le domaine familial en 1987 a marqué une véritable rupture pour cette maison historique qui appartient à la famille Niepoort depuis 5 générations. Depuis, la famille Niepoort a acquis 2 Quintas (Nápoles et Carril) situées dans le Cima Corgo, la plus prestigieuse région viticole de la vallée du Douro. La Quinta de Nápoles, sur la rive gauche du fleuve Têdo, s'étend sur environ 30 hectares. Acquisée en 1988, la Quinta Do Carril, se situe à côté de la Quinta de Nápoles et s'étend sur 9 hectares. Aujourd'hui, Dirk Niepoort produit également des vins dans les régions de Bairrada, Dão, Vinho Verde et Jerez avec le même souci du respect de respect du terroir.

### La cuvée

Jolies notes florales et d'agrumes. Belle élégance et légèreté du vin. À la dégustation, celui-ci se montre vivant, aromatique et rafraîchissant, avec un grand équilibre des saveurs. La finale est longue, précise et minérale.

# Domaine des Tourelles - Blanc



## Liban

<b>Région</b>	Vallée de la Bekaa
<b>Type de vin</b>	Blanc sec
<b>Cépage</b>	<b>60% Viognier, 33% Chardonnay, 7% Muscat d'Alexandrie</b>
<b>Viti/Vinif</b>	Traditionnelle
<b>Garde</b>	1-5 ans
<b>Saison</b>	Eté
<b>Profil gustatif</b>	Notes de miel et de fruit blanc à noyau.
<b>Accords mets / vins</b>	Poissons, apéritif,...
<b>Conseils et informations</b>	Température de service 8°-10°C



## Le domaine

17€ TTC

Situé à une altitude de 1100 mètres, ce domaine bénéficie d'un climat sec qui réduit considérablement les risques de maladie de la vigne. Perpétuant la tradition ancestrale, les descendants de François-Eugene Brun ont, tour à tour, préservé l'aspect artisanal à l'origine de la qualité des produits de la Maison. La vision stratégique des nouveaux propriétaires a permis de préserver la règle d'or initiée depuis plus d'un siècle : les produits de la maison sont aujourd'hui le fruit de l'alliance entre le concept de l'entreprise moderne et les procédés traditionnels d'un Domaine légendaire. Ici est produit l'arack le plus prestigieux du monde et se trouve la distillerie vinicole la plus ancienne du Liban.

### La cuvée

Il possède une jolie robe dorée. Au nez il offre un bouquet d'arômes d'ananas, d'abricot et de poire. Au palais, on perçoit des notes de miel et de fruit blanc à noyau

# Domaine des Tourelles Rouge



## Liban

<b>Région</b>	Vallée de la Bekaa
<b>Type de vin</b>	<b>Rouge</b>
<b>Cépage</b>	<b>Syrah, Cabernet-Sauvignon et Cinsault</b>
<b>Viti/Vinif</b>	16 mois en cuves béton
<b>Garde</b>	5-10 ans
<b>Saison</b>	Eté
<b>Profil gustatif</b>	Doux et subtil
<b>Accords mets / vins</b>	Viandes rôties et grillades
<b>Conseils et informations</b>	Température de service : <b>16-17°C</b>



**18€ TTC**

## Le domaine

Situé à une altitude de 1100 mètres, ce domaine bénéficie d'un climat sec qui réduit considérablement les risques de maladie de la vigne. Perpétuant la tradition ancestrale, les descendants de François-Eugène Brun ont, tour à tour, préservé l'aspect artisanal à l'origine de la qualité des produits de la Maison. La vision stratégique des nouveaux propriétaires a permis de préserver la règle d'or initiée depuis plus d'un siècle : les produits de la maison sont aujourd'hui le fruit de l'alliance entre le concept de l'entreprise moderne et les procédés traditionnels d'un Domaine légendaire. Ici est produit l'arack le plus prestigieux du monde et se trouve la distillerie vinicole la plus ancienne du Liban.

### La cuvée

Ce vin possède une robe rubis et développe un nez marqué par de fines senteurs de cerises griottes. L'ensemble est doux et subtil. L'attaque est fruitée et les tanins sont soyeux. Un vin de plaisir qui se mariera parfaitement avec des viandes rôties et des grillades.

# Kabola - Istra Malvoisie



## Croatie

<b>Région</b>	Istrie
<b>Type de vin</b>	Blanc sec
<b>Cépage</b>	<b>100% Malvoisie</b>
<b>Viti/Vinif</b>	Macération pendant 12-24 heures, suivi par une fermentation en cuves inox
<b>Garde</b>	Plus de 10 ans
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	Aromatique, frais, notes de citron
<b>Accords mets / vins</b>	Poissons, fruits de mers
<b>Conseils et informations</b>	Température de service : 10-12°C



**24€ TTC**

## Le domaine

Créé en 1891, le domaine se situe dans la région de Momjan et Buje au nord ouest de la péninsule istrienne à 275 mètres d'altitude. Il appartient à la famille Markezic depuis plusieurs générations et les vignobles sont idéalement exposés sud ouest. Cette région a été longtemps une des principales régions d'approvisionnement de l'aristocratie de l'empire austro-hongrois. L'encépagement est composé principalement de plants autochtones de Malvoisie, Muscat et Teran ainsi que d'une petite proportion de cépages internationaux comme le Cabernet Sauvignon et le Merlot.

### La cuvée

Une palette assez fine, le nez est variétal sur le citron. L'ensemble est aromatique et plaisant, la bouche est fraîche avec des beaux amers qui rehausse le fruit.

# False Bay

## Afrique du Sud

<b>Région</b>	Western Cape
<b>Type de vin</b>	Rouge
<b>Cépage</b>	<b>100% Pinotage</b>
<b>Viti/Vinif</b>	<b>Biodynamie</b> (non certifié)
<b>Garde</b>	1-3 ans
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	Vin riche et élégant
<b>Accords mets / vins</b>	Viandes rouges, cuisines asiatiques
<b>Conseils et informations</b>	Température de service : <b>16-17°C</b>



## Le domaine

11€ TTC

Cette gamme de vins est produite par le domaine de Waterkloof situé à Sommerset West à une quarantaine de minutes du Cap.

C'est un domaine éminemment respectueux de la nature et de la tradition qui travaille en **biodynamie**. Les vins sont dans un style européen plus que dans un style nouveau monde avec une vraie qualité sur l'ensemble de la gamme y compris sur les vins d'entrée de gamme.

### La cuvée

Vinification traditionnelle en cuves ouvertes. Fermentation avec levures naturelles et élevage de 8 mois en tonneaux. Aucun jus de presse n'est ajouté car ce cépage est particulièrement tannique.

C'est un pinotage à la fois riche et élégant, très représentatif de ce que ce cépage peut offrir. Suave, épicé, rond, juteux avec des tanins bien mûrs mais pas trop extrait. Un élevage judicieux en barrique pendant 8 mois a réussi à tempérer le côté sauvage du cépage. Un joli pinotage bien habillé dans une bouteille bourguignonne. De la qualité rare à ce prix.

# False Bay - Chardonnay



## Afrique du Sud

<b>Région</b>	Western Cape
<b>Type de vin</b>	Blanc sec
<b>Cépage</b>	<b>100% Chardonnay</b>
<b>Viti/Vinif</b>	<b>Biodynamie</b> (non certifié)
<b>Garde</b>	1-3 ans
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	Vin frais, fringant et citronné
<b>Accords mets / vins</b>	Apéritifs, poissons grillés
<b>Conseils et informations</b>	Température de service : <b>10-12°C</b>



**11€ TTC**

## Le domaine

Cette gamme de vins est produite par le domaine de Waterkloof situé à Sommerset West à une quarantaine de minutes du Cap.

C'est un domaine éminemment respectueux de la nature et de la tradition qui travaille en **biodynamie**. Les vins sont dans un style européen plus que dans un style nouveau monde avec une vraie qualité sur l'ensemble de la gamme y compris sur les vins d'entrée de gamme.

### La cuvée

Vendanges manuelles pour ce chardonnay dont les raisins proviennent de la région de Robertson très prisée pour la culture de ce cépage. Macération pelliculaire de 12 heures à 12 °C. Fermentation en levures naturelles à 10 °C puis élevage sur lie en cuve.

Un chardonnay comme on aimerait en voir plus souvent dans le nouveau monde. Frais, fringant et citronné avec une belle typicité de chardonnay. Belle persistance finale.

# False Bay-Chenin

## Afrique du Sud



<b>Région</b>	Western Cape
<b>Type de vin</b>	Blanc sec
<b>Cépage</b>	<b>100% Chenin</b>
<b>Viti/Vinif</b>	<b>Biodynamie</b> (non certifié)
<b>Garde</b>	1-5 ans
<b>Climat</b>	Méditerranéen
<b>Profil gustatif</b>	Notes de fruits blancs et d'agrumes au nez, une belle texture en bouche de fruit d'une longue fermentation naturelle
<b>Accords mets / vins</b>	Crustacés, Mets épicés, poissons grillés
<b>Conseils et informations</b>	Température de service : <b>8-10°C</b>



**11€ TTC**

## Le domaine

Cette gamme de vins est produite par le domaine de Waterkloof situé à Sommerset West à une quarantaine de minutes du Cap.

C'est un domaine éminemment respectueux de la nature et de la tradition qui travaille en **biodynamie**. Les vins sont dans un style européen plus que dans un style nouveau monde avec une vraie qualité sur l'ensemble de la gamme y compris sur les vins d'entrée de gamme.

### La cuvée

La fermentation en levures indigènes est la clé de ce chenin blanc. La fermentation alcoolique et malolactique à basse température apporte des arômes de et une complexité supplémentaire au vin. Le nez est dominé par des notes d'herbes séchées ainsi que des notes anisées ou le fenouil domine, suivi de saveurs citronnées. La bouche rappelle le nez, avec une grande complexité de texture.

# Pikes – Hills & Valleys

## Australie



<b>Région</b>	Clare valley
<b>Type de vin</b>	Vin blanc sec
<b>Cépage</b>	<b>100% Riesling</b>
<b>Viti/Vinif</b>	Naturelle
<b>Garde</b>	5-10 ans
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	Frais et vif avec des arômes de citron, pêche et chèvrefeuille
<b>Accords mets / vins</b>	Apéritif, poissons, fromages
<b>Conseils et informations</b>	Température de service : <b>8-9°C</b>



## Le domaine

**15€ TTC**

C'est à la fin des années 1800 qu' Henry Pike s'installa en Australie-Méridionale où il devint brasseur. Son arrière-petit-fils, Edgar, est devenu vigneron et ses deux fils Neil et Andrew gèrent aujourd'hui le domaine qui est maintenant exclusivement viticole. Les vignes s'étendent sur 65 hectares et ont été plantées entre 1984 et 2003. Pour la plupart elles sont franches de pied (non greffées). Bien qu'il tombe en moyenne 650 mm de pluie par an, les vignes sont irriguées car les précipitations ont lieu l'hiver. Les sols sont majoritairement constitués de terreau décomposé riche en fer déposé sur un substrat d'ardoise et d'argile. Le domaine de Pike est un domaine classé 5 étoiles par tous les grands critiques viticoles australiens et anglo-saxons.

### La cuvée

Ce vin offre une robe verte, claire et brillante. Il possède un nez frais et vif sur des arômes de citron, de pêche blanche, et un soupçon de chèvrefeuille. En bouche il est très intéressant, avec une abondance de saveurs d'agrumes, complétée par une acidité qui lui donne de la longueur et une structure à la finale douce.

# D'Arenberg – The Stump Jump Red



Australie

<b>Région</b>	Mc Laren Vale
<b>Type de vin</b>	Rouge
<b>Cépage</b>	<b>Grenache (48%), Shiraz (27%), Mourvèdre (25%)</b>
<b>Viti/Vinif</b>	Naturelle. Foulage aux pieds.
<b>Garde</b>	5-10 ans
<b>Saison</b>	Toutes
<b>Profil gustatif</b>	Fruité et floral
<b>Accords mets / vins</b>	Viande rouge, grillade, poulet,...
<b>Conseils et informations</b>	Température de service 16°C



13,5€ TTC

## Le domaine

Depuis quatre générations, la culture des vignes de d'Arenberg est une affaire de famille chez les Osborn. C'est en 1959 que d'Arry reprend le domaine et crée la fameuse étiquette au ruban rouge. Les années 60 ont marqué le début du succès pour ces vins que les jurys clamèrent cultes.

Chaque parcelle est sélectionnée et vinifiée séparément pour accentuer les différents caractères contribuant à la complexité finale. Chester compare son procédé de fabrication à l'art de la sculpture : le processus exige une connaissance intime des matières premières avant même de pouvoir exprimer une vision artistique de l'ensemble. Sa philosophie est d'élaborer des vins avec de multiples arômes, un palais tout en texture et une belle longueur fruitée.

### La cuvée

Un vin simple d'expression mais un joli fruité avec une pointe florale. La Grenache apporte de jolies notes sur les fruits rouges, cerises rouges et myrtilles. Le Shiraz lui donne de la volupté est des arômes de fruits noirs, mures et cerises un peu poivrés. Le Mourvèdre ajoute la charpente et la structure.

# D'Arenberg - Footbolt

## Australie



<b>Région</b>	McLaren vale
<b>Type de vin</b>	Rouge
<b>Cépage</b>	<b>100% Syrah</b>
<b>Viti/Vinif</b>	Traditionnelle
<b>Garde</b>	5-15 ans
<b>Saison</b>	Hiver
<b>Profil gustatif</b>	Vin Fruité et structuré
<b>Accords mets / vins</b>	Viandes rouges,
<b>Conseils et informations</b>	Température de service : <b>16-17°C</b>



**20€ TTC**

## Le domaine

Depuis quatre générations, la culture des vignes de d'Arenberg est une affaire de famille chez les Osborn. C'est en 1959 que d'Arry reprend le domaine et crée la fameuse étiquette au ruban rouge. Les années 60 ont marqué le début du succès pour ces vins que les jurys clamèrent cultes.

Chaque parcelle est sélectionnée et vinifiée séparément pour accentuer les différents caractères contribuant à la complexité finale. Chester compare son procédé de fabrication à l'art de la sculpture : le processus exige une connaissance intime des matières premières avant même de pouvoir exprimer une vision artistique de l'ensemble. Sa philosophie est d'élaborer des vins avec de multiples arômes, un palais tout en texture et une belle longueur fruitée.

### La cuvée

'Footbolt' était le cheval préféré de l'écurie de Joseph Osborn, le fondateur de la maison D'Arenberg. Le nez est floral et très joli, avec des notes de violette et de fruits rouges. La bouche est fondante, enrobée d'arômes de prune, de cassis et de cerise, et une touche de noix de muscade. Une pointe d'acidité précède la finale, avec des tanins souples. La décantation est recommandée particulièrement pour un jeune millésime.

# Les Bières & Softs

La boutique  
de  
*L'accord di* VIN  
Formation - Vente de vin - Conseil restaurant/cave



**La Boutique de l'Accord Divin – Zone des Cauquillous**  
157, rue Léonard de Vinci – ZI Les cauquillous - 81500 Lavour  
Tel : 05 63 58 65 91 Site : [caviste-lavour.fr](http://caviste-lavour.fr)  
Mail : [contact@laccorddivin.fr](mailto:contact@laccorddivin.fr)  
**SIRET : 802885368 00018 RCS Castres TVA : FR 89822 029 468**



# CAP D'ONA

BIÈRE DE HAUTE COUTURE



PASSION



QUINTESSENCE



EXCELLENCE

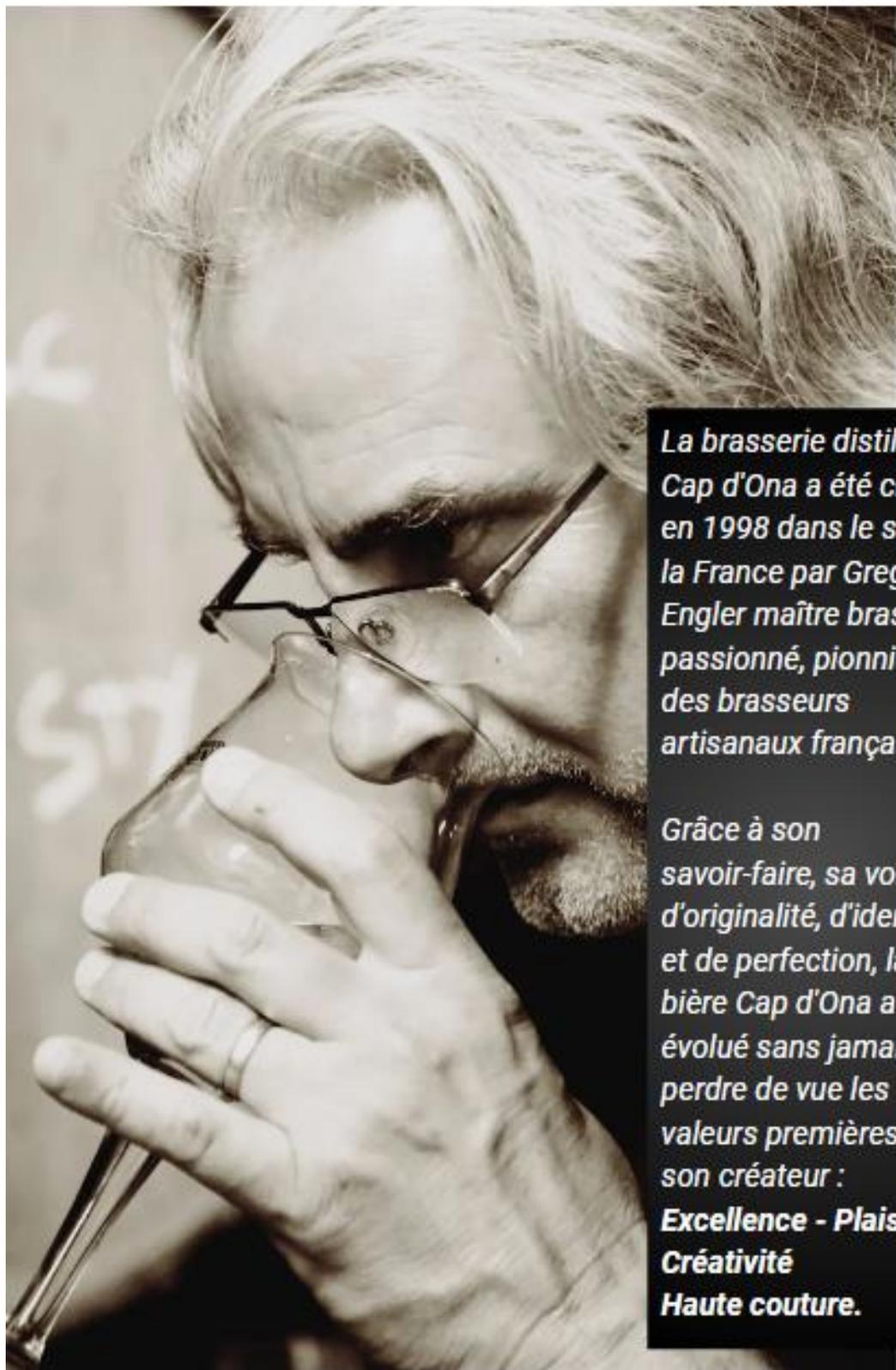


EXCEPTION



ÉLUE MEILLEURE BIÈRE DU MONDE





*La brasserie distillerie Cap d'Ona a été créée en 1998 dans le sud de la France par Gregor Engler maître brasseur passionné, pionnier des brasseurs artisanaux français.*

*Grâce à son savoir-faire, sa volonté d'originalité, d'identité et de perfection, la bière Cap d'Ona a évolué sans jamais perdre de vue les valeurs premières de son créateur :*

***Excellence - Plaisir - Créativité  
Haute couture.***

## TERROIR & TRADITION



### Blanche BIO 4°

Bière Blanche Bio type Weizenbier, ultra légère, longue et veloutée en bouche. Bière fine, douce et désaltérante. Elle est extrêmement facile à boire.

25cl



### Blonde BIO 5,5°

Bière blonde bio pur malt sans **gluten**, très fine, ultra facile à boire, subtil avec une finale sur la céréale. 100% naturelle, elle est savoureuse, légère, digeste.

25cl, 75cl



### Rousse BIO 6,5°

Bière rousse Bio pur malt, sans **gluten** alliant un mélange subtil de malts savamment sélectionnés et dosés. Bière élégante, savoureuse et très équilibrée. Ses belles notes torréfiées et sa douceur maltée lui confèrent son caractère unique et délicate en bouche.

25cl, 75cl



### Blonde BIO IPA 6,5°

Bière blonde bio pale ale aux houblons amérissants et aromatiques. Végétale et fruitée avec une amertume persistante et gourmande en finale, elle est très facile à boire.

25cl, 75cl



### Blonde BIO Triple 7°

Bière blonde bio pur malt de type Belge, refermentée sur lie, et affinée en dry Hopping. Cette Blonde Triple de tradition est ronde, tout en fraîcheur et en délicatesse. Saveur unique et sublime équilibre en bouche.

25cl



### Ambrée BIO Triple 7,5°

Bière ambrée bio pur malt de type Belge, refermentée sur lie, et affinée en dry Hopping. Cette bière triple cuivrée possède une séduisante puissance maltée, une complexité aromatique forte et une rondeur parfaite.

25cl



## SAISON & FRUITS



**Blonde BIO Muscat 5,5°**  
 Bière Blonde Bio sans gluten au Muscat de Rivesaltes et au moût de raisin, brassée au moment des vendanges pour exhaler au maximum son parfum unique. Ultra digeste, gourmande, légère, florale et typée litchi et raisin blanc.

25cl



**Blonde BIO 7 Céréales 5,5°**  
 Bière blonde bio brassée à partir de sept céréales crues et maltées et de houblons aromatiques type agrumes. Tout en douceur et légèreté, elle exprime des arômes exquis de céréales pour finir sur des notes subtiles de fleurs et d'agrumes.

25cl



**Blonde BIO Gingembre 7°**  
 Bière blonde bio triple, au gingembre frais, refermentée au miel. Ronde, florale, gourmande et épicée, elle comblera les amateurs de gingembre et de bières au caractère Belge.

25cl



**Blonde BIO Abricot 5°**  
 Bière blonde bio sans gluten à l'abricot du Roussillon aux reflets intensément orangés. Elle développe en bouche un fruité explosif avec une finale délicieusement acidulée. Aucun arôme ni sucre ajouté.

25cl



**Blanche BIO Yuzu Grenade 4°**  
 Bière blanche bio NEIPA Yuzu Grenade à la fois trouble, intense, légère et passionnément fruitée. Houblonnée, gorgée de céréales et de fruits frais acidulés, elle est ultra rafraîchissante, explosive et gourmande.

25cl



**Blanche BIO Pêche 4°**  
 Bière blanche bio à la pêche du Roussillon, au reflet velour rosé. Elle est d'une douceur fruitée unique. Aucun arôme ni sucre ajouté.

25cl



## LES SPÉCIALES

### Wood Aged 10°

#### Brune Grand Cru en barrique de pinot noir

Grande bière Haute Couture, vieillie de 12 à 36 mois en barrique de Nuits-Saint-Georges. Brune pur malt, savoureuse et généreuse, elle offre des arômes exquis de grains de café torréfiés et chocolats noirs grands crus. Fruitée raisin en finale.

33cl, 75cl



### Bière blonde Bio sans alcool

Bière blonde sans alcool, de qualité. Elle présente une belle structure aromatique, fraîche et désaltérante. On relève une finale aux douces notes de yuzu.

25cl



# Brasserie OXIT

## Tarn

La boutique  
de  
L'accord de VIN  
Formation - Vente de vin - Conseil restaurant/cave



## La Brasserie

C'est en 2006 que naît la Brasserie OXIT sur une idée de Damien Chavent, agriculteur céréalier installé dans le Tarn sur l'exploitation agricole familiale de Montgaillard.

Depuis 2006, Emilie et Damien brassent pour votre plus grand plaisir des bières artisanales à double fermentation élaborées en partie avec de l'orge cultivée sur l'exploitation agricole. Blonde, Blanche, ambrée brune, triple, IPA, bières de saisons, il y en a pour tous les palais!

Depuis 2014, ils ont créé une gamme de boissons sans alcool fabriquée à base de jus naturels, sans acidifiants chimiques, sans conservateurs, déclinée en différentes saveurs. Limonades, Cola et Thé glacé à la pêche raviront petits et grands!

# BIÈRES ARTISANALES TARNAISE OXIT - 33CL

BLONDE - BLANCHE  
AMBRÉE



DISPONIBLE EN FÛT DE 30L  
PAS D'EXPÉDITION POSSIBLE POUR LES FÛTS

La boutique  
de  
*L'accord di VIN*  
Formation - Vente de vin - Conseil restaurant/cave

**LES SOFTS**

**LE BAPLA-COLA !**

## **RE.DÉCOUVREZ LE COLA**

De l'eau finement gazeifiée, des jus naturels, des arômes naturels, peu de sucre, coloré avec du caramel, vous ne trouverez pas d'acide phosphorique ni d'acide citrique dans ce cola artisanal !

Disponible en  
bouteilles 33cl et 1L



# LIMONADES ARTISANALES & THÉ 33CL-1L

Thé pêche, non gazeux, peu sucré, élaboré avec une infusion de thé noir, des jus et un soupçon d'arômes naturels.



De l'eau, de fines bulles, du sucre justement dosé, des jus naturels, des arômes naturels : un subtil assemblage pour savourer le vrai goût de la limonade, le goût authentique de notre enfance !



# Les Spiritueux

*La boutique*  
*de*  
*L'accord di* **VIN**  
Formation - Vente de vin - Conseil restaurant/cave



**La Boutique de l'Accord Divin – Zone des Cauquillous**  
157, rue Léonard de Vinci – ZI Les cauquillous - 81500 Lavour  
**Tel : 05 63 58 65 91 Site : [caviste-lavour.fr](http://caviste-lavour.fr)**  
**Mail : [contact@laccorddivin.fr](mailto:contact@laccorddivin.fr)**  
**SIRET : 802885368 00018 RCS Castres TVA : FR 89822 029 468**

# Les Whiskies

## AN CNOC 12 ans – Single Malt Whisky

70 cl - 40° Highlands - Ecosse

Embouteillage emblématique de la distillerie Knockdhu, cette version surprend par son accessibilité déconcertante et sa longueur en bouche. A la fois léger et complexe, riche et élégant, il est le whisky parfait pour toutes les occasions et tous les publics. Une explosion de fruit qui ravira les néophytes comme les palais les plus avertis.

**Nez** : doux, poivré.

**Bouche** : fruité, vanille, Orge maltée

**Finale** : épicé, floral, fruité

49€ TTC



## Nikka from the Barrel

50 cl – 51,40° Provenance Japon

Issu de l'assemblage des single malts Miyagikyo et Yoichi et d'un whisky de grain unique, Nikka from the Barrel incarne l'expertise des master blenders maison. Intense, rond et généreux, ce blend ambitieux à fort degré, puissant et maîtrisé, est reconnu pour son originalité.

**Nez** : fin et complexe. Floral, fruité et note de cuir

**Bouche** : pêche, pomme caramélisée, fleurs

**Finale** : longue, boisée, vanillée



45€ TTC

## Arran Sherry Cask - 55,8%

70 cl – 55,80° Provenance Ecosse Highlands  
Nouveauté exclusive au sein de la gamme Arran, Arran Sherry Cask « The Bodega » a été intégralement vieilli dans des fûts de Sherry de premier remplissage pendant 7 ans. A l'instar de son jumeau Arran Quarter Cask « The Bothy », les fûts utilisés pour la maturation sont de petite taille pour un échange encore plus intense avec le bois. Embouteillée en brut de fût à 55.80%, cette nouveauté Arran est à la fois élégante, complexe et robuste. Un parfait contraste à The Bothy, qui présente quant à lui douceur et rondeur.

**Nez :** Des raisins secs au chocolat, des mandarines et une pointe d'épice

**Bouche :** Notes de figues mûres et de cerises douces

**Finale :** Longue, puissante **65€ TTC**



## WATERFORD Cuvée Argot

70 cl – 50° Provenance Irlande

Inspiré par les plus grands châteaux de Bordeaux, Argot est le "second vin" de Waterford, petit frère du « grand vin » The Cuvée. Accessible avec ces 47%, il conserve toute la complexité aromatique typique des single malts Waterford, avec en plus un soupçon de tourbe pour apporter une flamme supplémentaire.

Waterford Argot est une cuvée présentée sans étui et réunissant plusieurs origines de fermes, vibrante, enthousiaste, marquée par l'assemblage de 4 types de fûts de haut niveau. Donnant la part belle aux notes de fruits gourmands et aux parfums d'épices, il offre aussi le caractère malté typique des whiskies de la distillerie. D'ores et déjà une référence, pour les premiers fans de la marque comme pour les curieux !

Parfumé et épicé. Pomme compotée, paprika, amande.

**Bouche :** : Epicée et riche.  
Poivre blanc, paprika, granola, pamplemousse, barbecue fumé, milkshake à la banane peau de pomme verte, clou de girofle, tomates sur vigne.



**60€ TTC**

## WATERFORD – The cuvée

70 cl – 50° Provenance Irlande

Expression définitive de Waterford, the cuvée est une édition permanente, porte-étendard de la distillerie. Elle est le résultat de l'assemblage d'orge issue de 25 fermes, en quelque sorte la somme de 25 Single Farm Origins. Single malt, l'identité de chacun de ces terroirs. La démarche de traçabilité et de transparence caractéristique de Waterford y est à son apogée, puisqu'il est possible de retracer la parcours de chacun des « single Farm origins » entrant dans sa composition. Complexe, son profil est marqué par le caractère malté typique de Waterford. Cette édition associe des arômes fruités et floraux d'une grande finesse, des notes gourmandes et épicées délicates ainsi qu'une touche végétale et minérale.

**Profil :** Profond et complexe  
Banane, lavande, marmelade

79,90€ TTC



## Port ASKAIG 8 ans - Islay (tourbé)

70 cl – 45.8° Provenance Ecosse Islay

Embouteillé par Elixir Distillers, Port Askaig 8 ans est une édition permanente tout en finesse et en onctuosité. Son caractère tourbé s'exprime avec plus de souplesse que dans la version 100 Proof. Vieilli en fûts de chêne américain et marqué par des notes de fumée, d'herbes sauvages, de miel et de vanille, il constitue l'introduction parfaite aux malts de l'île d'Islay

**Nez :** Zeste de citron et de fumée de charbon.

**Bouche :** Riche et intense marquée par les notes de fruits et herbacées.

**Finale :** Longue et tourbée, elle se prolonge sur des notes de fumée froide et de sucre roux.

58€ TTC



LA RÉVÉLATION DE  
**Saint.  
Frusquin**  
WHISKY SINGLE MALT FRANÇAIS  
AGRICULTURE BIOLOGIQUE



- I. Tu ne souilleras pas la terre.
- II. Tu cultiveras les plantes sans produits chimiques.
- III. Tu distilleras artisanalement.
- IV. Tu n'ajouteras aucun additif à tes spiritueux.
- V. Tu les consommeras avec modération en remerciant la nature de sa générosité.

[www.saint-frusquin.fr](http://www.saint-frusquin.fr)

## Whisky Saint-Frusquin

Single Malt - 70 cl - 40° - France

Un whisky Français ! Certifié Agriculture Biologique et surtout **sans aucun ajout de sucres ou autres additifs**, ce Single Malt nous frappe par sa typicité, sa douceur et son équilibre. Distillé en alambic traditionnel charentais et vieilli en barriques de chênes, une seule phrase nous vient à l'esprit... Vive la France !

Saint Frusquin, c'est le saint patron imaginaire de celles et ceux qui en ont assez des faux-semblants, des artifices. C'est le refus du superflu, un besoin de beauté simple. Une mise à nu salutaire pour retrouver la valeur de ce que nous offre la nature.

**Nez** : fin et élégant, notes de pêches jaunes

**Bouche** : Equilibré, rond, avec une belle finesse

**Finale** : Fumées, franche et fondue



**45€ TTC**

## BIO Rhum Saint-Frusquin

70cl-40° Certifié agriculture bio Provenance France

- Produit certifié Agriculture Biologique.
- Base : canne-à-sucre du Pérou, de Colombie et du Paraguay
- Distillation en alambic charentais et Stupfler®.
- Vieillessement en fûts d'acacia, chêne et merisier.
- Réduction lente à l'eau distillée pour plus de rondeur.
- Aucun ajout de sucres ou autres additif.



**48€ TTC**

# Les Rhums

## Kangarhum - Rhum Blending Company

*Provenance Australie - 70cl - 40% alc.*

Issu de l'assemblage de vieux rhums australiens de 3, 4 et 5 ans d'âge, le Kangarhum se déguste pur, en Ti'punch ou en cocktails.

**Spécificités** : rond en bouche, doux, subtil et élégant à la fois, il est aussi gourmand avec des notes de poivre doux, de fruits secs et à coques.



**46€ TTC**



## Yucayeke - Rhum Blending Company

*Provenance République dominicaine et Jamaïque  
70 cl - 40% alc.*

Issu de l'assemblage de vieux rhums de la République dominicaine (3 et 4 ans d'âge) et de la Jamaïque (rhums hors d'âge), le Yucayeke se déguste pur, en Ti'punch ou en cocktails.

**Spécificités** : sucre muscovado, goût de bananes et de bananes flambées, pointe de café, de réglisse et une légère amertume de mélasse du sucre.



**42€ TTC**



# Les Arrangeurs Français



Fondés en 2020, les **Arrangeurs Français** ont élaboré une gamme de spiritueux biologiques macérés avec des fruits et des épices issues de l'agriculture biologique. L'origine de leurs matières premières est également primordiale. Pour cela les distillateurs privilégient dès que cela est possible des produits d'origine française (bouteilles, étiquettes, ingrédients...).

La qualité de leurs productions s'exprime par le respect du rythme des saisons et la maturité des fruits sélectionnés. Les recettes sont 100% naturelles, sans ajout d'arômes ni de colorant.

Les rhums et les armagnacs que nous vous proposons sont riches d'un savoir-faire artisanal et sont avant tout locaux : confectionnés dans le Gers.

## Rhum arrangé Ananas - Vanille

70 cl - 32% alc.



Le rhum ananas-vanille, aux notes tropicales, provient du Paraguay, berceau mondial du rhum biologique. L'ananas Pain de Sucre est le plus gourmand des ananas. Sa chair naturellement blanche apporte de subtiles notes de miel et de coco, pour un voyage magnifique sous les Tropiques. Cette recette 100% artisanale révèle la qualité de chacun des produits utilisés.

Ingrédients : rhum, ananas Pain de sucre, sucre de canne, vanille Bourbon de Madagascar

Tous les ingrédients sont issus de l'agriculture biologique



**36€ TTC**

## Rhum arrangé au Fruit de la passion

70 cl - 32% alc.

Le rhum au fruit de la passion, provient du Paraguay, berceau mondial du rhum biologique.

La macération du fruit de la passion apporte une belle fraîcheur exotique et vivifiante. La bouche est parfaitement équilibrée par ce fruit gourmand. Cette recette 100% artisanale révèle la qualité de chacun des produits utilisés.

**Ingrédients** : *rhum, sucre de canne, fruit de la passion*

*Tous les ingrédients sont issus de l'agriculture biologique*

**36€ TTC**



## Rhum arrangé Citron vert - Gingembre

70 cl - 32% alc.

Le rhum citron vert-gingembre, aux notes tropicales, provient du Paraguay, berceau mondial du rhum biologique. Ce duo traditionnel et de caractère, révèle des saveurs épicées et acidulées qui réveilleront les papilles.

Cette recette 100% artisanale révèle la qualité de chacun des produits utilisés.

**Ingrédients** : *rhum, sucre de canne, gingembre, citron vert*

*Tous les ingrédients sont issus de l'agriculture biologique*



**36€ TTC**

## Rhum arrangé Framboise - Fève de cacao

70 cl - 32% alc.



Le rhum framboise-fève de cacao provient du Paraguay, berceau mondial du rhum biologique.

Les framboises et les fèves de cacao torréfiées vous rappelleront une pâtisserie de votre enfance dès la première gorgée.

Cette recette 100% artisanale révèle la qualité de chacun des produits utilisés.

**Ingrédients :** *rhum, sucre de canne, framboises, fèves de cacao Criollo*

*Tous les ingrédients sont issus de l'agriculture biologique*

**38€ TTC**



## Armagnac Café-Vanille

70 cl - 32% alc.



L'Armagnac café-vanille, rond et généreux, est issu d'un domaine landais respectant la biodiversité.

Ce spiritueux présente une combinaison aromatique du café du Guatemala 100% Arabica et de la vanille Bourbon de Madagascar pour un résultat suave et délicat.

Cette recette 100% artisanale révèle la qualité de chacun des produits utilisés.

**Ingrédients :** *armagnac AOC vieillit en fût de chêne de Gascogne, sucre de canne, grains de café du Guatemala, vanille Bourbon de Madagascar*

*Tous les ingrédients sont issus de l'agriculture biologique*

**39€ TTC**



## Armagnac Poire - Gingembre - Poivre de Timut

70 cl - 32% alc.  

L'Armagnac poire-gingembre-poivre de timut, rond généreux, est issu d'un domaine landais respectant biodiversité.

La douceur de la poire, la vivacité du gingembre et les saveurs fruitées et fleuries du poivre de Timut s'associent pour un résultat étonnant et délicat.

Cette recette 100% artisanale révèle la qualité de chacun des produits utilisés.

**Ingrédients** : armagnac AOC vieillit en fût de chêne de Gascogne, sucre de canne, poire, gingembre, baies de timut

*Tous les ingrédients sont issus de l'agriculture biologique*

**36€ TTC**



## Armagnac Noisette-Miel

70 cl - 32% alc.  

L'Armagnac noisette-miel, rond et généreux, est issu d'un domaine landais respectant la biodiversité.

Ce spiritueux présente la gourmandise de la noisette torréfiée et la douceur du miel d'acacia gersois aux notes florales et vanillées.

Cette recette 100% artisanale révèle la qualité de chacun des produits utilisés.

**Ingrédients** : armagnac AOC vieillit en fût de chêne de Gascogne, sucre de canne, noisettes torréfiées, miel du Sud-Ouest

*Tous les ingrédients sont issus de l'agriculture biologique*

**38€ TTC**



# Armagnac

## Bas Armagnac 2000 Château Millet

70 cl – 42° Provenance Eauze - France

Les Armagnacs du Château de Millet sont produits par distillation des vins blancs obtenus à partir des cépages Baco et Ugni Blanc. Elevés en fûts de chêne pendant des années et dizaines d'années, ils sont mis en bouteilles au fur et à mesure de leur vente. La date de mise en bouteille mentionnée sur l'étiquette atteste de l'âge réel de votre armagnac.

**Nez :** intense d'épices douces

**Bouche :** bouche fruitée, fraîche et équilibrée

**Finale :** épices douces

**47€ TTC**



## Bas Armagnac 30 ans d'âge Château Millet

70 cl – 42° Provenance Eauze – France

Produit à partir d'un vin blanc de cépages Baco et ugni blanc, il a été récolté, vinifié, distillé au Château de Millet en 1989 avant de se bonifier au fil des 26 années de vieillissement en fût. Le cépage baco donne des eaux-de-vie grasses, pleines et riches. L'Ugni blanc apporte sa finesse. La date de mise en bouteille mentionnée sur l'étiquette atteste de l'âge réel de votre armagnac. Protégé par son cachet de cire il conserve pour toujours toutes les nuances de sa palette aromatique.

**Nez :** . Nez minéral et boisé.

**Bouche :** En bouche une eau-de-vie avec de la rondeur, du gras qui apporte l'équilibre.

Robe orangée aux reflets bronze Un armagnac accessible qui plaira même au non initié.



**69€ TTC**

La boutique

de

L'accord de VIN

Formation - Vente de vin - Conseil restaurateurs

# Cognac

## **BIO Cognac L'Extase de Saint-Frusquin**

*France*

- Produit certifié Agriculture Biologique
- Base : raisins issus de vignes cultivées sans engrais ni pesticides, dans une démarche de polyculture autonome
- Double distillation suivant la méthode traditionnelle charentaise
- Eaux-de-vie vieillies au minimum 4 ans en fûts de chêne
- Assemblage réalisé sans ajout de sucre ou de boisé liquide

« Robe brillante annonçant la richesse à venir : le nez est délicat et très aromatique ; la bouche est suave et équilibrée, elle procure une sensation de fraîcheur invitant à une nouvelle dégustation.»

**55€ TTC**



# Gin

## Le point G – Gin Toulousain

70 cl - 40° Provenance Villefranche de Lauragais

*Le Point G se démarque par sa couleur dorée et son goût floral issu de la violette associée à une touche d'algue. Il tire sa différence de ces 2 aromates qui lui confèrent une belle rondeur en bouche. Sa saveur agréable est le fruit du savoir faire ancestral et de l'expérience de Benoit Serres.*

**Nez :** équilibré, fin

**Bouche :** violette, spiruline

**Finale :** longue, touche d'algue



49€ TTC

## BIO Gin Le Miracle de Saint-Frusquin

France

- Produit certifié Agriculture Biologique avec 95% de matières premières françaises.
  - Base : alcool vinique + baies de genévrier auxquels sont ajoutées des plantes aromatiques (coriandre, angélique, gingembre et cardamome).
- Le poivre de Sichuan confère une touche unique à la recette.
- Macération des ingrédients botaniques pendant 48h pour libérer leurs arômes avant distillation
  - Ce gin ne subit pas de filtration à froid, il peut présenter une légère coloration sans conséquences gustatives.



44€ TTC

# Liqueurs et Eaux de Vie

## Distillerie Benoit Serres



**La Boutique de l'Accord Divin – Zone des Cauquillous**  
157, rue Léonard de Vinci – ZI Les cauquillous - 81500 Lavour  
Tel : 05 63 58 65 91 Site : [caviste-lavour.fr](http://caviste-lavour.fr)  
Mail : [contact@laccorddivin.fr](mailto:contact@laccorddivin.fr)  
SIRET : 802885368 00018 RCS Castres TVA : FR 89822 029 468

# L'histoire de la Distillerie Benoit SERRES

L'institution Benoit Serres est une **histoire de famille depuis 5 générations**. C'est en 1841 dans le Haut Quercy, qu'Antoine SERRES commence à élaborer **une savoureuse Eau de Noix**.

Au fil du temps, la gamme se développe rapidement avec notamment la **liqueur de violettes** et les alcools BENOIT SERRES (Armagnac, Cognac, Eaux de Vie, Rhum).

Dans les années 80, Jean Benoit succède à son père et s'installe à Villefranche de Lauragais. Il **poursuit l'activité avec la même passion** tout en continuant **l'élaboration de nouveaux produits** comme le **GIN**.



**2022**, annonce un **changement dans l'histoire de la distillerie**. Après 180 ans d'existence, Jean-Benoît décide de passer la main à **Laurent ABBA**, Vigneron qui fort de son expérience a à cœur de perpétuer la Tradition de la Famille SERRES. En quelques mois Jean Benoit et Laurent **remettent aux goûts du jour d'anciennes recettes** de liqueurs et en **élaborent de nouvelles** : la Menthe verte, la Menthe blanche, la Poire, la Gentiane.... Ils donnent aussi naissance au Pastis Artisanal BENOIT SERRES...

Ainsi vous l'aurez compris, le **dynamisme** de Laurent, son **envie d'apprendre**, sa **passion créative** et sa **grande curiosité**, lui permettront de **poursuivre la démarche familiale** tout en écrivant son propre chapitre.

# L'Eau de Noix

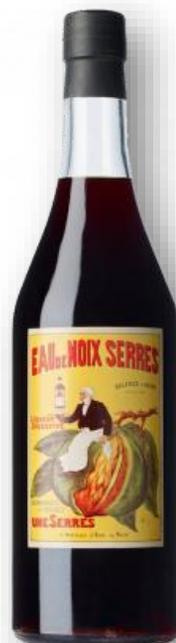
**EAU DE NOIX – 70cl, 30% vol**

**Prix TTC : 29,00€**

L'Eau de Noix est à l'origine de la société **Benoît Serres**. La fameuse noix du Périgord se caractérise par des **subtilités gustatives et énergétiques**. Le jus de noix verte, cueilli en juillet, **macère en foudre de chêne** avec de fines eaux de vie du terroir, du Cognac et de l'Armagnac, et ce durant plusieurs années. Le **goût délicat de cette liqueur centenaire n'a pas changé**.

**Conseils d'utilisation** : se déguste en entrée ou en dessert (nappage sur une glace à la vanille) ou en pâtisserie, en apéritif ou en digestif, nature ou avec des glaçons.

Pour des dégustations plus originales vous pouvez concocter de nombreux cocktails tels que, LE BUTTERFLY, LE WILLIAMS FIZZ, LA POIRE TONIC...



# La liqueur de violette

**LIQUEUR DE VIOLETTE – 70cl, 25% vol**

**Prix TTC : 23,00€**

Sa robe est un **joli violet brillant**. Comme toutes les Liqueurs BENOIT SERRES vous pouvez la **déguster bien fraîche**, sur un lit de glaçons. La Violette BENOIT SERRES agrmente de nombreux cocktails tels que l'Aviation, le Deep Purple ou le Gin Tonic à la liqueur de Violette BENOIT SERRES. Elle sera également la **touche parfaite pour vos desserts à base de fruits**.

Arômes : *floraux, très parfumés*

Bouche : *très expressive, parfum envoutant de violettes aux fines notes d'agrumes, longueur persistante et délicate*

**Idée cocktail :**

L'AVIATION

6 cl de Gin Gerska BENOÎT SERRES

2 cl de jus de citron 1.5 cl de maraschino

2 cl de liqueur de violette BENOÎT SERRES



# Les liqueurs de menthe

**LIQUEUR DE MENTHE VERTE – 70cl, 18% vol Prix TTC : 23,00€**

D'une **couleur verte intense**, la liqueur BENOÎT SERRES s'apprécie **très fraîche, presque glacée**, pour mieux libérer la délicatesse de son parfum : pure, sur glace, sur les desserts et tout particulièrement en cocktails.

Arômes : menthe poivrée fraîchement cueillie

Bouche : fraîcheur, douceur, touche mentholée et poivrée

**Idée cocktail :**

ORGASME

1 cl de liqueur de menthe BENOÎT SERRES

2 cl de Tequila

2 cl de crème de Whisky BENOÎT SERRES



# Les liqueurs de menthe

## LIQUEUR DE MENTHE BLANCHE – 70cl, 24% vol

Prix TTC : 23,00€

La liqueur menthe blanche, présente une **séduisante robe transparente avec un nez très vif et frais.**

Vous pouvez la **déguster bien fraîche**, sur un lit de glaçons. La Menthe Blanche BENOIT SERRES agrmente de nombreux cocktails tels que le WHITE WAY, le ALEXANDER'S SISTER, LA DOUCHE FROIDE, le CHILL ME...

Arômes : menthe poivrée fraîchement cueillie

Bouche : pure, équilibrée, extrême fraîcheur.

### Idée cocktail :

#### WHITE WAY

4.5 cl de Gin Point G BENOÎT SERRES

2.5 cl de liqueur de menthe blanche BENOÎT SERRES

#### STINGER

7/10 d'Armagnac Gerska BENOÎT SERRES

3/10 de liqueur de menthe blanche BENOÎT SERRE



# La liqueur de poire

**LIQUEUR DE POIRE – 70cl, 20% vol**

**Prix TTC : 23,00€**

Elle présente une **séduisante robe transparente**. Son parfum mêle en subtilité **douceur de la pulpe** et une **légère amertume**. La Poire BENOIT SERRES agrmente de nombreux cocktails tels que le DOUBLE SHOW, ANTHONY DREAMS, ou tout simplement le Kir Poire BENOIT SERRES

Arômes : fruités et juteux

Bouche : équilibrée

**Idée cocktail :**

ANTHONY DREAMS

5 cl de jus d'ananas

1/2 cl de sirop de grenadine

1 cl de liqueur de poire BENOÎT SERRES

1 cl de safari 3 cl de Gin Gerska BENOÎT SERRES



# La liqueur de citron

**LIQUEUR DE CITRON – 70cl, 20% vol**

**Prix TTC : 22,00€**

Elle présente une robe **jaune très clair**. Le nez est frais, **citronné et délicat**. Comme toutes les Liqueurs BENOIT SERRES vous pouvez la **déguster bien fraîche**, sur un lit de glaçons. Le Citron BENOIT SERRES agrmente de nombreux cocktails tels que l'Or Jaune, Le Pure Class, le Mariachi ou tout simplement le Kir Citron BENOIT SERRES

Arômes : citronnés toniques et persistants

Bouche : équilibrée

**Idée cocktail :**

LE PURE CLASS

3 cl de Vodka Gerska BENOÎT SERRES

4 cl de crème de fraises

2 cl de liqueur de citron BENOÎT SERRES

5 cl de champagne



# La liqueur d'amande

**LIQUEUR D'AMANDE – 70cl, 20% vol**

**Prix TTC : 22,00€**

Sa robe révèle des **reflets cuivrés**. Vous pouvez la **déguster bien fraîche**, sur un lit de glaçons ou en préparation de cocktails comme le Parrain le Godchild le Godson, ou essayez tout simplement de verser quelques gouttes dans votre café, une pure merveille !

Arômes : *toastés et grillés*, amandes grillées

Bouche : très expressive de pâte d'amande, longueur aromatique intense

## **Idée cocktail :**

### LE GODSHILD

2 cl de Vodka Gerska BENOÎT SERRES

2 cl de liqueur d'amande BENOÎT SERRES

2 cl de crème légère



# La liqueur de Gentiane

**LIQUEUR DE GENTIANE – 70cl, 26% vol**

**Prix TTC : 23,00€**

Elle est obtenue par la **macération et distillation des racines de Gentiane** et présente ainsi des **arômes puissants**. Avec une **attaque ronde**, la dégustation de cette liqueur vous offrira une **bonne longueur en bouche**. Cette délicieuse **boisson amère** donnera une **touche d'originalité à vos apéritifs** ou agrémentera vos fins de repas. Vous pouvez déguster la Gentiane **bien fraîche**, sur un lit de glaçons. La Gentiane BENOÎT SERRES s'apprécie également en cocktail. Les **notes florales** de cette liqueur seront idéales dans vos recettes de cuisine, pour un parfum unique.

## **Idée cocktail :**

### OISEAUX DE PAILLE

2 cl de calvados

1 cl de racine de gentiane

1 cl de sirop de sucre de canne

1/2 cl de liqueur de fraises



# Les eaux de vie

**Poire Williams – 70cl, 44% vol**

**Prix TTC : 45,00€**

Cette eau de vie se compose d'une **belle robe cristalline**. Au nez vous ressentirez la **poire fraîche** avec une **attaque en bouche gourmande**, donnant l'impression de **croquer dans le fruit bien mur et juteux**. **L'alcool n'est pas agressif**, il apporte au contraire une finale longue et persistante. La poire Williams BENOIT SERRES est reconnue pour ses **vertus digestives**.

**Conseils de dégustation** : servir entre 6-8 degrés de préférence dans un verre glacé. Pour des **dégustations plus originales** vous pouvez concocter de nombreux cocktails tels que, LE FANTOME LE BUTTERFLY, LE NICOLAS LE WILLIAMS FIZZ, LA POIRE TONIC...



# Les eaux de vie

**Prunes – 70cl, 42% vol**

**Prix TTC : 40,00€**

Cette eau de vie charnue et généreuse propose une **belle robe légèrement dorée**. Au nez se développe **d'agréables parfums de prunes**. La bouche donne la **sensation de croquer dans le fruit bien mur**. **L'alcool n'est pas agressif**, il apporte **longueur et rondeur**. La prune BENOIT SERRES est reconnue pour ses **vertus digestives**.

**Conseils de dégustation** : servir entre 6-8 degrés de préférence dans un verre glacé. Pour des **dégustations plus originales** vous pouvez concocter de nombreux cocktails tels que, LE PUNCH LE PINK RAISER, LE PEKIN SONG LE PETILLANT.



# Le pastis Benoit Serres

**LE PSO PAR BENOIT SERRES – 70cl, 45% vol**

**Prix TTC : 42,00€**

Bien plus qu'un anisé, le Pastis BENOIT SERRES est un **pastis cousu main, complexe, élégant**, aux accents du Sud-Ouest. Un pastis différent, généreux et follement **aromatique**. À partir de la traditionnelle recette anis et réglisse, il lui **a été ajouté de nombreuses herbes et fleurs** pour créer un **pastis végétal unique et parfumé**.

Sa robe est d'un **jaune brun**, aux légers **reflets verts**. Le PASTIS BENOIT SERRES est le véritable Pastis du Sud- Ouest (PSO).

Arômes : anisées, arômes multiples de plantes

Bouche : attaque franche d'anis et de plantes puis évolution plus structurée, légèrement épicée

Conseils de dégustation : à consommer entre amis allongé de 3 à 5 fois son volume d'eau très fraîche.



# Les verres



**La Boutique de l'Accord Divin – Zone des Cauquillous**  
157, rue Léonard de Vinci – ZI Les cauquillous - 81500 Lavour  
**Tel : 05 63 58 65 91 Site : [caviste-lavour.fr](http://caviste-lavour.fr)**  
**Mail : [contact@laccorddivin.fr](mailto:contact@laccorddivin.fr)**  
**SIRET : 802885368 00018 RCS Castres TVA : FR 89822 029 468**

# Verre Sélection Divin

35 cl

**Marque/Créateur**

**Sélection Divin**

**Type d'alcool**

Vins tranquilles

**Contenance et dimensions**

35cl  
Ø83.5 X 215 mm

**Packaging**

Coffret de 6 verres

**Les plus**

- Grande résistance
- Belle Brillance
- Belle finesse
- Possibilité de le personnaliser votre logo

**3,50€ TTC**



# Verre Helicium

53 cl

<b>Marque/Créateur</b>	Helicium/Arnaud Barrate
<b>Type d'alcool</b>	Vins tranquilles
<b>Pays/région</b>	100 % Conception et fabrication française
<b>Matière</b>	Kwarx ©
<b>Contenance et dimensions</b>	53cl - Ø98 X 234 mm
<b>Packaging</b>	Coffret de 2 verres
<b>Profil gustatif</b>	Vins matures et puissants



## Le créateur

13,90€ TTC

Arnaud Baratte est un créateur singulier dont le parcours s'appuie sur une formation scientifique et technique.

A l'école d'œnologie de Bordeaux, il affine sa passion en y associant le design verrier comme source de développement aromatique.

Douze années dans les Arts de la Table ont affirmé son savoir-faire dans la conception technique et la mise en place de nouvelles lignes œnologiques.

C'est alors qu'il décide de créer sa propre gamme de verres HELICIUM®, concept révolutionnaire au service de la dégustation du vin.

La finesse du verre procure une sensation agréable aux lèvres et dirige correctement le vin en bouche. Muni d'une jambe fine, allongée, sans couture et sans bourrelet, il favorise une excellente prise en main.

Les pales sont asymétriques et l'écart entre elles est le même, favorisant un mélange et un échange homogène entre la matière verrière et le vin.

# Verre Helicium

33 cl

<b>Marque/Créateur</b>	Helicium/Arnaud Barrate
<b>Type d'alcool</b>	Vins tranquilles
<b>Pays/région</b>	100 % Conception et fabrication française
<b>Matière</b>	Kwarx ©
<b>Contenance et dimensions</b>	33cl - Ø84 X 200 mm
<b>Packaging</b>	Coffret de 2 verres
<b>Profil gustatif</b>	Vins jeunes et légers



## Le créateur

11,90€ TTC

Arnaud Baratte est un créateur singulier dont le parcours s'appuie sur une formation scientifique et technique.

A l'école d'œnologie de Bordeaux, il affine sa passion en y associant le design verrier comme source de développement aromatique.

Douze années dans les Arts de la Table ont affirmé son savoir-faire dans la conception technique et la mise en place de nouvelles lignes œnologiques.

C'est alors qu'il décide de créer sa propre gamme de verres HELICIUM®, concept révolutionnaire au service de la dégustation du vin.

La finesse du verre procure une sensation agréable aux lèvres et dirige correctement le vin en bouche. Muni d'une jambe fine, allongée, sans couture et sans bourrelet, il favorise une excellente prise en main.

Les pales sont asymétriques et l'écart entre elles est le même, favorisant un mélange et un échange homogène entre la matière verrière et le vin.

# Flute Helicium

28 cl

<b>Marque/Créateur</b>	Helicium/Arnaud Barrate
<b>Type d'alcool</b>	Vins effervescents
<b>Pays/région</b>	100 % Conception et fabrication française
<b>Matière</b>	Kwarx ©
<b>Contenance et dimensions</b>	28cl - Ø77 X 200 mm
<b>Packaging</b>	Coffret de 6 verres
<b>Profil gustatif</b>	Champagne, méthodes (Gaillaicoise, Ancestrale), crémants, ...



## Le créateur

13,90€ TTC

Arnaud Baratte est un créateur singulier dont le parcours s'appuie sur une formation scientifique et technique.

A l'école d'œnologie de Bordeaux, il affine sa passion en y associant le design verrier comme source de développement aromatique.

Douze années dans les Arts de la Table ont affirmé son savoir-faire dans la conception technique et la mise en place de nouvelles lignes œnologiques.

C'est alors qu'il décide de créer sa propre gamme de verres HELICIUM®, concept révolutionnaire au service de la dégustation du vin.

Le dôme, au fond de la paraison, n'est pas en relief mais inversé, contrairement aux verres à vin calme. Il est constitué de trente points laser (ou accroches bulles) qui accélèrent l'oxygénation des vins à effervescence, pour davantage de développement aromatique et donc, une meilleure dégustation. Celles-ci remontent de façon homogène, au centre du verre, sous la forme d'une cheminée, pour terminées en couronne de mousse à la périphérie du vin.

# Gobelet Helicium

36 cl

<b>Marque/Créateur</b>	Helicium/Arnaud Barrate
<b>Type d'alcool</b>	Spiritueux
<b>Pays/région</b>	100 % Conception et fabrication française
<b>Matière</b>	Kwarx ©
<b>Contenance et dimensions</b>	36cl - Ø93,5 X 84 mm
<b>Packaging</b>	Coffret de 4 verres
<b>Profil gustatif</b>	Eaux-de-vie (Whiskys, Rhums,...), jus de fruits



7,90€ TTC

## Le créateur

Arnaud Baratte est un créateur singulier dont le parcours s'appuie sur une formation scientifique et technique.

A l'école d'œnologie de Bordeaux, il affine sa passion en y associant le design verrier comme source de développement aromatique.

Douze années dans les Arts de la Table ont affirmé son savoir-faire dans la conception technique et la mise en place de nouvelles lignes œnologiques.

C'est alors qu'il décide de créer sa propre gamme de verres HELICIUM®, concept révolutionnaire au service de la dégustation du vin.

Conçu dans l'esprit du verre à vin 33 cl, il ne possède pas de dôme, de pied, de jambe, mais il est doté de trois pales d'hélice qui caractérisent la collection. Lors de l'agitation, celles-ci permettent d'atténuer l'alcool au nez et la paraison du verre Gobelet, refermée au buvant, permet de concentrer tous les arômes.