



## Description des vins

### EN PROVENANCE DIRECTE DES VITICULTEURS-PRODUCTEURS

Ces crus sont à consommer sous un délais maximum de 2 ans dans votre cave. C'est une sélection effectuée par les soins de l'Amicale.

#### I – COMMANDE de BEAUJOLAIS DOMAINE LES RIOTTES55 Bernard Remuet

Le domaine des Riottes est une exploitation familiale depuis 5 générations, cette exploitation commercialise 9 appellations.

Le **beaujolais blanc** est issu de cépage chardonnay, nez délicat avec une note d' agrume bon équilibre entre la vivacité et le gras : apéritif , fruit de mer , raclettes

Le **beaujolais rosé** est issu de cépage gamay noir à jus blanc boire frais

Le **beaujolais Morgon** est issu de vieilles vignes ,léger et puissant se conserve 4 ans

**Le beaujolais nouveau fait un retour pour la cuvée 2024**

#### II – POUILLY FUME SANCERRE COTES DE LA CHARITÉ DOMAINE JC BARDIN

Le domaine HVE des chaumes de 55 ha est situé à pouilly sur Loire depuis 9 générations

Les **côtes de la charité blanc** en cépage sauvignon robe limpide , reflets verts nez minéral avec nuances d' agrumes et de fleurs blanches , en bouche fruité et chaleureux accord avec asperges , poissons coquillages.

**Coup de cœur ASCPDR**

Les **côtes de charité rouge pinot noir** parfum de sous bois avec des notes épicées et grillées à consommer dans sa jeunesse 2 ans avec agneaux ou charcuteries

Le **côtes de la charité rosé** est un vin de pinot noir à consommer dans sa jeunesse

Les **Sancerre rosé ou blanc et Pouilly fumé blanc** sont proposés

#### III – CHINON : EARL LA GRANDE MAISON

Le domaine familial créé en 1873 de 14 hectares.

**Les Chinons rouge et rosé** de cépage cabernet franc vieillis en cave de tuffeau .

Ils présentent des arômes de fruits rouge et de violette,

**Les chinons rosés** sont très fruités et élégants :accord viandes blanches, volailles, bœuf , gibier avec vieilles vignes .

#### IV – DOMAINE du TARIQUET/ vins de Gascogne

**Le rosé de presse** robe grenadine , nez framboise épices douces , pétales de fleurs

Cépage merlot cabernet franc syrah, tannat accord cuisine italienne apéritif tapas

**Le rosé contradiction** est un uni cépage marselan ( croisement de cépage cabernet sauvignon et grenache noir ) tartare de saumon , charcuteries, st jacques , mets méridionaux épicés ( tajines) fromages, tartes fruits rouge

**Le blanc Classic** robe pale reflets verts, vin sec et fruité cépage ugni blanc colombard sauvignon gros manseng accord apéritif , fruits de mer charcuteries

**Le coté TARIQUET** cépage chardonnay sauvignon, vin minéral et rond , accords mets asiatiques ou épicés

**Le premières grives** cépage gros manseng, accords foie gras, viandes blanches, fromages persillés et desserts

**Nouveauté Entracte pétillant**

## **V – Maison DELAS Cotes du Rhône**

Ce producteur est réputé pour les vins de Côtes du Rhône

2 vins en appellation **Saint Esprit** sont proposés **le rouge** est composé de 70% de syrah, 30% de grenache, la robe est sombre de couleur rouge cerises bigarreau jus de mure, le nez tire sur la violette, la réglisse, les tanins sont fins et fruité avec une bouche ample à consommer sous 5 ans.

Il est proposé cette année du **Croze Hermitage en blanc et rouge et un cru de Gigondas**

## **VI Bordeaux Domaine René Lafon**

**Le vignoble Lafon** est situé en **bordure sud** de la Garonne en face de l'appellation **Saint Emilion**, les cépages sont le merlot et le cabernet sauvignon. Le Bordeaux rouge clos des confréries est savoureux de très bonne conservation.

Le Bordeaux rosé clos des confréries est apprécié pour sa rondeur et son fruité accord grillades et entrées.

Bordeaux rouge graves de vayres est séduisant, rond avec une puissance et une force de conservation accord avec pâtés terrines, saucisson, entrecôte, gibier et canard en sauce, fromages de caractère.

## **VII Bourgogne côte Chalonnaise Domaine Narjoux Normand**

Le Bourgogne pinot noir est en vendanges manuelles, érafflage à 100% il dégage des arômes de petits fruits noirs, cassis, framboises, et cerises, ce vin est équilibré avec une finale griotte à consommer de 2 à 8 ans.

Le Mercurey 1<sup>er</sup> cru est en vendanges manuelle, érafflage à 50 ou 100% suivant les années vieillis 12 mois en fut de chêne ce vin est racé avec une finesse de bouquet : violette, fruits rouge, framboise conservation de 4 à 10 ans.

Le Bourgogne aligoté est en vendanges manuelles, 10 mois en cuve sur lie, ce vin est vif et acidulé persistance aromatique raisin, pomme à boire dans sa jeunesse.

## **VIII Champagne Liebart**

Les 4 champagnes proposés sont :

**Horitage (carte d'Or)** est composée de 50% de pinot noir, 30% de pinot meunier, 20% de chardonnay ce champagne est équilibré, puissant en rondeur et en finesse.

**Tradition brut** 100% de pinot meunier.

**Rosé brut** 90% de pinot meunier dont du rouge, 10% de chardonnay.

**Cuvée millésimée 2015** 50% de pinot meunier et 50% de chardonnay vieillis en fut de chêne, garde 8 ans.

## **IX Vins d'Alsace BELBENHEIM**

Les vins de ce domaine situé à Blenheim sont les crus traditionnels d'Alsace, avec une gamme diversifiée de crémants.

