

**Descriptif des vins  
de la Foire aux vins 2024  
des magasins Gamm Vert**



**Prospectus 4 pages**

## Présentation

Ce document est destiné à vous apporter une aide pour conseiller vos clients. Tous les vins du catalogue sont présentés. A chaque fois vous trouverez des éléments sur la région du vin, sur ses cépages, le temps de garde possible, le type de vin, une description du vin, un résumé en deux mots et des alliances possibles.

**INFO : Les problématiques du pouvoir d'achat, l'inquiétude liée à la guerre en Ukraine, la perte de notoriété des vins de Bordeaux chez les consommateurs quarantennaires et trentennaires apportent tout l'intérêt d'un vrai conseil. Mettez bien en avant que tous les vins retenus ont été sélectionnés grâce à des dégustations en aveugle par un jury de salariés de chez vous, comprenant des responsables des magasins, des rayons terroirs, d'amateurs de vins et de la responsable des achats. Les vins retenus sont ceux qui ont été le plus appréciés par l'ensemble des dégustateurs.**

### Points clefs :

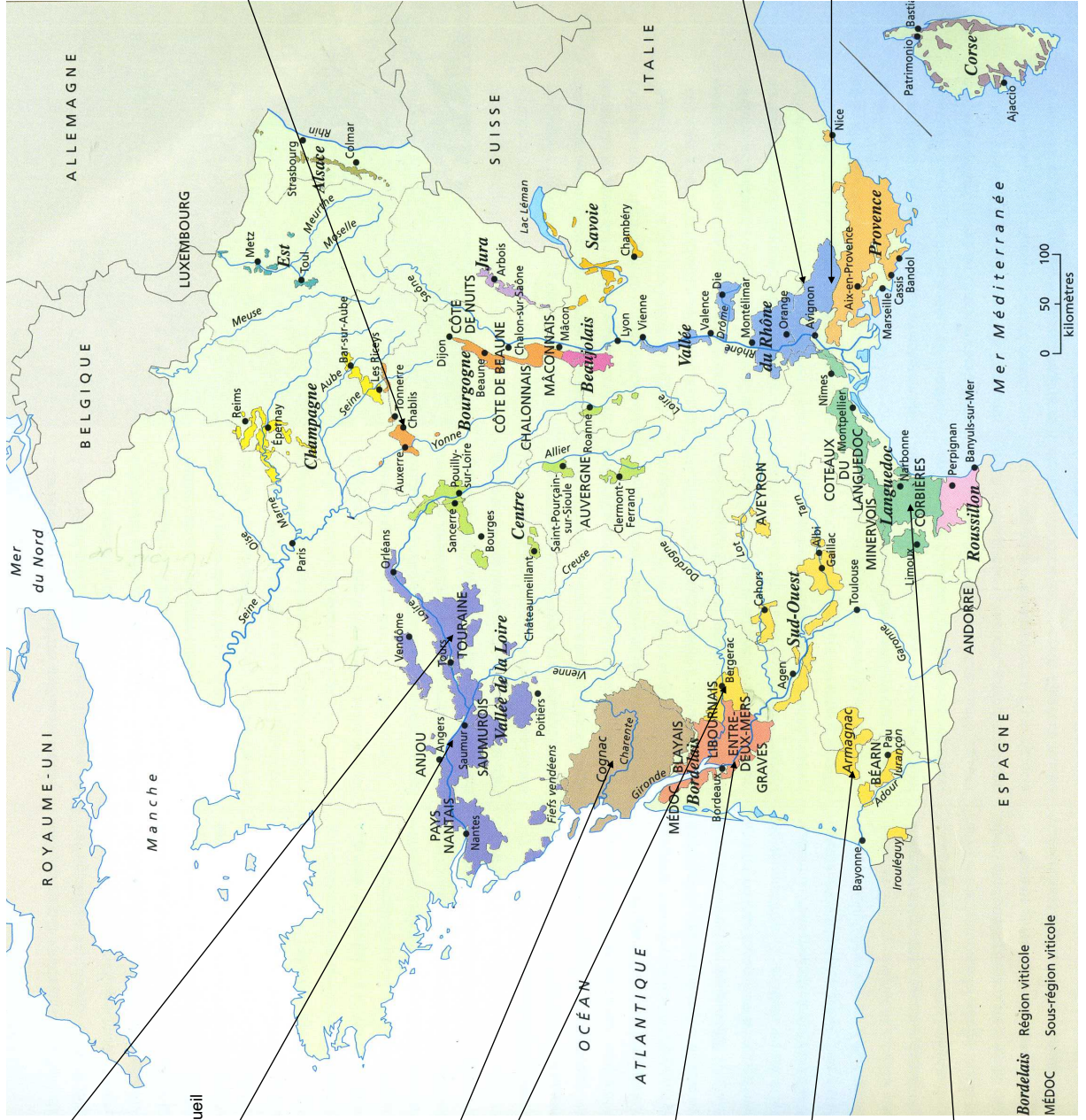
Bordeaux est la région la plus représentée, suivi du grand Val de Loire, puis du Sud-Ouest. Cette année, il y a plus de vins blancs et la Bourgogne est bien représentée. En vin effervescent on a la Clairette de Die, qui se situe dans la vallée du Rhône centrale.

44% des vins ont un prix inférieur à 6 €, la gamme des prix allant de 2,99 € à 17,99 €.

76% des vins ont au maximum 3 ans, mais tous peuvent déjà être consommés. Vous avez 4 références en 2019, ce sont des vins à vendre en priorité car ils sont déjà évolués et prêts à boire.

vin en rupture	Pge	prix €	Possibilité de changement
Bordeaux Moulin de Dugot 22	1	2,99	Bordeaux petit Chaban
Médoc Cru Bourgeois 19	1	5,99	Haut Nivelle prestige Bx sup 20, Julien Haut Médoc 18 (pour le boisé dans ses 3 vins)
Touraine sauvignon	2	5,99	chardonnay domaine de la Renne IGP val de Loire (même domaine)
IGP val de Loire chardonnay	2	6,49	touraine sauvignon
Bourgueil Vilatte	2	5,99	Saint Nicolas de Bourgueil
Saint Nicolas de Bourgueil	2	6,99	Saumur champigny, bourgueil
Pinot noir IGP Val de Loire	2	6,99	bourgueil, saint nicolas de bourgueil
Bourgogne chardonnay	2	7,99	Chardonnay val de Loire Renne, mâcon village, chablis
Grand rousseau Bordeaux	3	3,49	Moulin de Dugot Bordeaux, petit Chaban Bordeaux Fleur de plaisance Cotes de bourg
Petit Chaban Bordeaux	3	3,99	Moulin de Dugot Bordeaux, Fleur de plaisance, Cotes de bourg, Grand rousseau
château Minvielle Bordeaux Supérieur	3	4,99	Grand rousseau Bordeaux, Moulin de Dugot Bordeaux, petit Chaban Bordeaux
Fleur Plaisance C. Bourg	3	6,49	Grand rousseau Bordeaux, Moulin de Dugot Bordeaux, petit Chaban Bordeaux
Nivelle bordeaux sup	3	5,49	Château minvielle bordeaux sup
Listrac-Médoc a Fleur Bibian	3	6,65	Château julien haut médoc
Croix de Lagorce moulis-en-médoc	3	9,99	Tour castillon médoc, la fleur bibian Listrac-médoc,
Etiquette noire Pécharmant	4	5,99	Tour castillon médoc, les fleurs de bibian Listrac-médoc
Orée de la chénaie rouge IGP côtes de Gascogne	4	4,49	Marselan IGP côtes-de-Gascogne
IGP côtes-de-gascogne ugni blanc/colombard	4	4,49	IGP Charentais
IGP côtes-de-gascogne gros manseng	4	4,99	
Balade Coline IGP Vaucluse	4	5,49	Beaumes-de-venise, marselan iGP pays d'Oc
Marselan	4	5,49	Beaumes-de-venise, Balade Coline IGP Vaucluse
Beaumes-de-venise	4	9,99	Marselan, , Balade Coline IGP Vaucluse

# Localisation des vins de la foire 2024



- Domaine de la Renne
- AOC touraine-sauvignon
  - chardonnay IGP val-de-loire
  - pinot noir IGP val-de-loire

- Domaine Vliatte AOC bourgueil
- Domaine Vliatte AOC st-nicolas-de-bourgueil

Chablisienne AOC bourgogne

• Thalassa IGP

• Etiquette Noire AOC Pècharmant

pour les vins de Bordeaux  
voir carte Bordelais

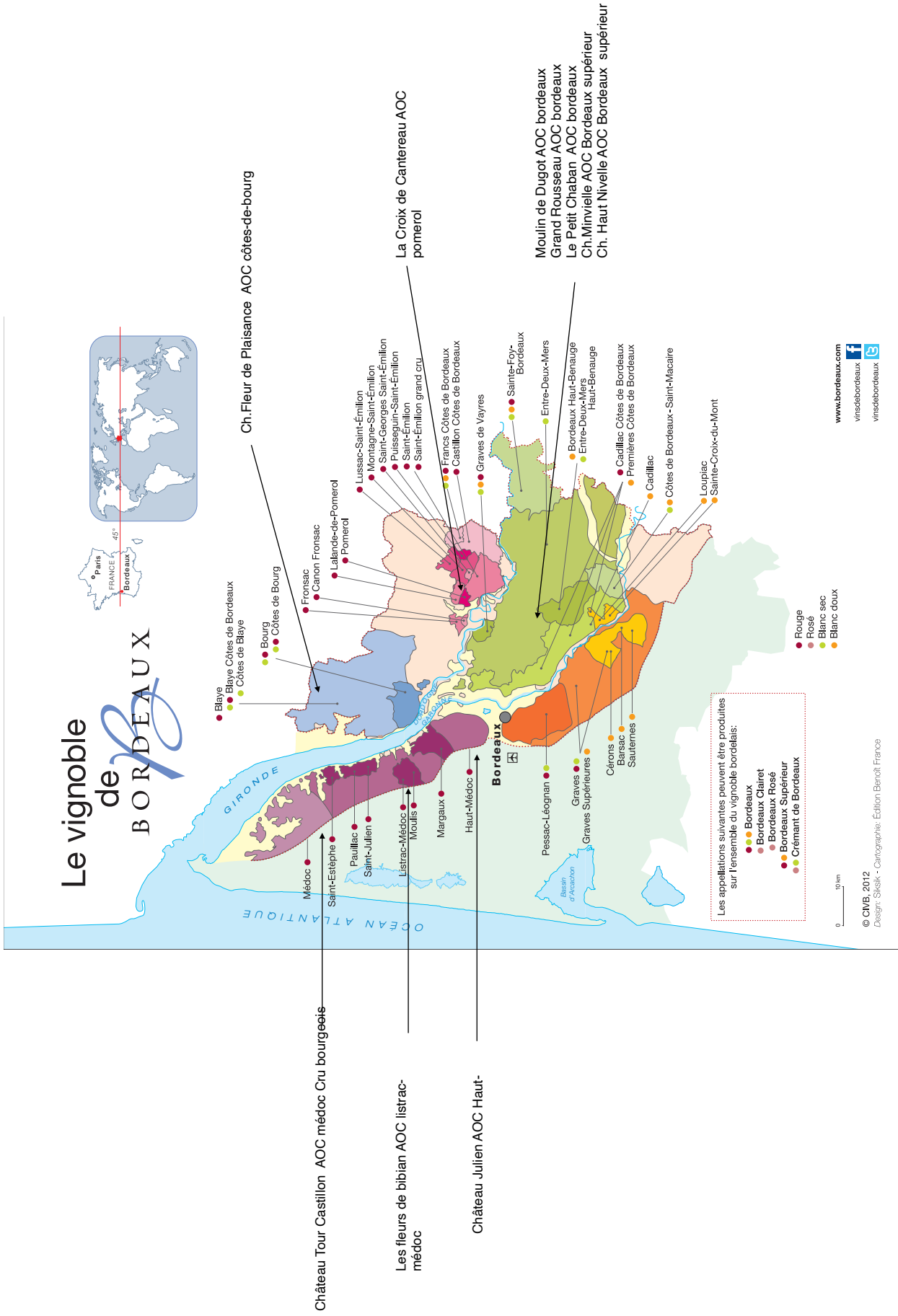
- Ugni blanc - Colombar
- Gros manseng
- Merlot - tannat-cabernet sauvignon
- Orée de la Chénate IGP côtes-de-gascogne

- Les triassiennes AOC beaumes-de-venise

• Balade de Coline IGP Vaucluse

• Marselan IGP Pays

Bordelais Région viticole  
MEDOC Sous-région viticole



## Comprendre les vins des différentes régions proposées

### Bordelais

Il faut avoir bien mémorisé la carte du vignoble. Le vignoble se découpe en 3 régions : La rive gauche, l'entre-deux-mers et la rive droite.

**Rive gauche** : On se trouve sur la rive gauche de la Garonne puis de l'estuaire de la Gironde, du côté de la ville de Bordeaux. Sur cette rive, des graves, des cailloux ronds roulés arrachés aux Pyrénées et au massif Central sont présents et forment des croupes de faible amplitude (max 30 m de haut) sur lesquels sont localisés les châteaux les plus connus du Bordelais (Margaux, Mouton-Rothschild, Haut-Brion, Latour, etc..).

Les graves permettent d'accumuler la chaleur toute la journée et de la redistribuer la nuit. Cela permet au cabernet sauvignon, de maturité tardive, de bien mûrir. Le cabernet sauvignon est plus coloré, plus charpenté et plus acide (vif) que le merlot. Les vins de la rive gauche contiennent souvent 30 à 70 % de cabernet sauvignon (le reste est principalement en merlot). Ils sont donc plus colorés, plus charpentés et peuvent se conserver plus longtemps que ceux de la rive droite et de l'Entre-deux-mers. Du côté de Moulis, les sols contiennent moins de graves et plus d'argiles et de sables, les vins ont alors plus de merlot (50 à 70%).

**Entre-deux-mers** : la région est localisée entre le fleuve Garonne et la rivière Dordogne, au niveau de Bordeaux et Saint Foy la Grande. Les sols sont principalement argileux, on y trouve beaucoup de vins blancs (sauvignon, sémillon) et des bordeaux et Bordeaux supérieur rouges (majorité merlot). La coopération est très présente sur cette région. Le sainte Croix du Mont et le crémant proviennent de cette région.

**Rive droite** : La rive droite comprend tous les vignobles allant de Saint Foy la Grande à Blaye. Les plus connus sont les AOC saint émilion et pomerol. Ici les terroirs peuvent être calcaires, argileux, et/ou sableux. Le cépage dominant est le merlot qui est souvent accompagné de cabernet franc. Les vins seront plus alcooleux (généreux), moins vifs (moins acides), moins colorés, moins charpentés que les vins de la rive gauche. Ce sont des vins faciles à associer avec un grand choix de mets, allant de la viande blanche au gibier à plume ou chevreuil.

Vins de la région du Bordelais référencés pour la foire :

localisation	Nombre	AOC représentées	gamme de prix €
<b>Rive gauche : Médoc</b>	3	Tour Castillon Médoc Cru Bourgeois, listrac-médoc La Fleur Bibian, Croix de Lagorce AOC moulis-en-médoc	6,99/9,49
<b>Rive gauche : Graves</b>	0		
<b>Entre-deux-mers / Appellation régionale Bordeaux et Bordeaux supérieur</b>	5	Grand Rousseau, Le petit chaban, Minvielle, Haut Nivelle, Moulin de Dugot	2,99 à 6,99
<b>Rive Droite : Libournais</b>	0		
<b>Rive droite : Blayais - Bourgeais</b>	1	côtes-de-bourg (Fleur de plaisance)	6,49
<b>Total</b>	9		

**Charente** (page 2):

On trouve les mêmes cépages que dans le bordelais. Ce sont des vins qui ne sont pas en AOC mais en IGP, les rendements sont plus élevés et les vins proposés sont à des prix très attractifs.

**Val de Loire** (page 2):

On trouve des vins rouges légers frais et fruités à base de cabernet franc (chinon, saumur, saint-nicolas-de-bourgueil et bourgueil) et de pinot noir (Domaine de la Renne en Touraine).

En blanc, il y a deux cépages au domaine de la Renne (chardonnay et sauvignon) et le coteaux du layon est à base de chenin.

**Bourgogne** (Page 2)

Il y a 1 vins de Bourgogne cette année. Le bourgogne chardonnay est d'un très bon rapport qualité prix. Il est frais, ample et équilibré.

**Sud-Ouest** (page 4) :

Le Sud-Ouest donnent des vins très différents les uns des autres qui sont d'un très bon rapport qualité-prix. Vous en avez 4. Les AOC bergerac et pécharmant sont élaborés avec les mêmes cépages que dans le bordelais (merlot, cabernet sauvignon, cabernet franc). Le Pécharmant sera tannique, structuré, plus puissant que le bergerac rouge. Vous avez 3 IGP en côtes de Gascogne : L'orée de la chénaie présente trois vins, un rouge à base de merlot, de tannat et de cabernet sauvignon, un vin vif et fruité à base d'ugni blanc et de colombard et un vin moelleux frais et fruité à base de gros manseng.

**Vallée du Rhône** (page 4) :

La vallée du Rhône se divise en deux sous unité, le Rhône sud et le Rhône nord. Pour cette foire vous avez 2 vins issus de la partie sud du Rhône, l'AOC beaumes-de-venise et un IGP vaucluse. Le cépage principal est le grenache noir, accompagné de syrah, de mourvèdre et de carignan. Le grenache noir donne des vins généreux en alcool, fruités (cerises à l'alcool), cacaotés, épicés et de type rond. Ils sont originaux et ont des prix attractifs.

**Languedoc-Roussillon** (page 4) :

Vous avez un vin qui provient du Languedoc, c'est un IGP pays d'Oc à base de marselan, un cépage créé en 1960 en France à partir du croisement entre le grenache noir et le cabernet sauvignon.

## **Ch. Moulin de Dugot - AOC bordeaux - 2022**

**Fruité, jeune, agréable, long. Très bon rapport qualité-prix**

Page 1 : N°1

Prix : 2,99 €/ carton : 17,94 euros    Alcool : 13%alc.vol    Région : Entre-deux-mers

Proposition d'utilisation : repas quotidien, barbecue.    Temps de garde : A boire ou à garder 2 ans

Type de vin : rouge rond, fruité et jeune

Cépage : merlot majoritaire, Cabernet Franc

En quelques mots : nez ouvert, agréable, arômes de fruits rouges à l'alcool et de boisé. En bouche, on découvre, un vin rond, chaleureux avec des tanins présents qui apprécieront des mets avec un peu de gras.

Plats : C'est le vin idéal pour une consommation quotidienne : Côtes de porc dans l'échine accompagné de ses légumes de saison, lasagne, purée saucisse, escalope de dinde à la moutarde carottes vichy .

## **Château tour Castillon - AOC médoc - Cru Bourgeois 2019**

**Ouvert, rond, boisé et épicé.**

Page 1 - N°2    Prix : 6,99 euros    Bon rapport qualité prix    Alcool : 13% alc.vol

Région : Rive gauche sur la partie Médoc, proche de saint Estéphe.

Proposition d'utilisation : repas du dimanche, repas d'anniversaire, repas de fin d'année, cadeau en carton ou en coffret.

Temps de garde : A boire ou à garder 2 ans

Type de vin : rouge charpenté à rond, boisé    Cépage : merlot majoritaire, cabernet sauvignon, cabernet franc, carmenère et petit verdot

En quelques mots : Nez expressif sur des arômes de boisé de fruitées de cuir. Bouche, ronde à charpentée, boisée, chaleureuse et longue avec des tanins affirmés.

Un vin boisé, bien typé et réussi.

Plats : Sur ce vin qui a de la matière, on peut proposer du gigot d'agneau avec des mogettes, du cassoulet, un rôti de porc ou de boeuf accompagné de son trio de purée, côtes de boeuf pomme de terre à la sarladaise, repas périgourdin, saint nectaire fermier, fourme d'Ambert, ratatouille maison,.

Proposition de coffret avec au choix :

- une terrine de chevreuil, de sanglier ou de ragondin ;
- le bourgogne chardonnay la chablisienne ;



- le beaumes-de-venise la triassienne



## Domaine de Vilatte AOC Bourgueil 2022

### vin rond et plaisant

Page 2 Prix : 5,99 euros Région : Val de Loire - Touraine A boire ou à conserver 1 an

Type : Vin rouge rond et fruité. Cépage : Cabernet franc

Proposition d'utilisation : repas quotidien, repas entre amis ou en famille, cadeau (seul ou en coffret avec une terrine).

Description : Le nez est bien ouvert sur le fruit. La couleur est rouge cerise. La bouche est ronde, fruitée, agréable. En deux mots : rond et plaisant

Plats : charcuterie, barbecue, viandes blanches, volailles, tripes, terrine de gibier, fromages semi affiné. Un vin facile à associer.

## Domaine de Vilatte AOC Saint-Nicolas-de-Bourgueil 2023

### Vin léger, gourmand et plaisant

Page : 2 Prix : 6,99 euros Région : Val de Loire - Touraine A boire ou à conserver 2 ans

Type : Vin rouge rond jeune et gourmand. Cépage : Cabernet franc

Proposition d'utilisation : repas quotidien, repas entre amis ou en famille, cadeau (seul ou en coffret avec une terrine).

Description : Le nez est bien ouvert sur le fruit. La couleur est rouge cerise. La bouche est vive, légère à ronde, fruitée et gourmande. En deux mots : frais et gourmand

Plats : charcuterie, barbecue, viandes blanches, volailles, tripes, fromages semi affiné. Un vin facile à associer.

Panier :

1. Les deux vins du même domaine pour comparer les 2 AOC bourgueil et saint-nicolas-de-Bourgueil.
2. Découverte de 3 vins fruités de 3 régions différentes : Domaine de la Vilatte Saint Nicolas / Orée de la Chênaie rouge IGP côtes-de-gasgogne et la triassienne beaumes-de-venise.



## Domaine de la Renne - pinot noir IGP Val de Loire 2023

### Rond et frais

Page 3 Prix : 6,99 euros Région : Loire - Touraine Vin blanc rond A boire / garde 2 ans

Producteur : récoltant domaine de la Renne Mode production : Raisonné HVE Cépage : sauvignon

Proposition d'utilisation : repas quotidien, repas de fin de semaine

Description : Le nez est discret, délicatement fruité. La couleur est rouge cerise claire. La bouche est vive, fruitée, ronde avec des tanins présents.

Plats : Poulet rôti accompagné de son gratin de courgette, brochette de poulet ou de lapin mariné, rôti de cul noir avec son tien de légumes.

*Proposition de panier :*

1. avec le gamay du même domaine pour faire une découverte de 2 cépages sur un même millésime, élaboré par une même personne ;
2. avec le pinot noir, le chardonnay et le sauvignon du même domaine pour faire une découverte de 4 cépages;

## Domaine de la Renne - AOC touraine-sauvignon 2023



### Tonique avec de la matière et du fruit

Page 4 Prix : 5,99 euros Région : Loire - Touraine Vin blanc rond A boire / garde 1 à 2 ans

Producteur : récoltant domaine de la Renne Mode production : Raisonné HVE Cépage : sauvignon

Proposition d'utilisation : repas quotidien, repas de fin de semaine, apéritif dinatoire, plancha

Description : Le nez est bien ouvert, typé, avec ses arômes de fruits jaunes et d'agrumes. La couleur est jaune clair. La bouche est ronde, équilibrée, fruitée avec une longue finale rappelant le pamplemousse rose. Un vin facile à associer.

En deux mots : tonique avec de la matière et du fruit

Plats : Apéritif, tartes salées, verrines, plancha, terrines de poissons, poisson au four, coquillages cuits, fromages frais.

**Panier :**

1. avec le chardonnay et/ou le gamay et/ou le pinot noir du même domaine pour faire une découverte des cépages.
2. avec le Bourgogne chardonnay de la chablisienne, pour comparer deux cépages de degrés différents.

3. vous pouvez proposer 1 carton « Val de Loire » avec 3 blancs et 3 rouges (domaines de la Renne, Muscadet, domaine de Villatte, domaine des 4 vents)

## Domaine de la Renne IGP Val de Loire - Chardonnay 2023



**Rond, ample et long en bouche.**

Page 4 Prix : 6,49 € Région : Loire -Touraine Vin blanc rond et fruité. A boire / garde 2 ans

Producteur : récoltant (même propriétaire que l'AOC Touraine, domaine de la Renne)

Proposition d'utilisation : repas quotidien, repas de fin de semaine, apéritif dinatoire, plancha

Description : Le nez est ouvert, agréable sur des arômes de fruits blancs, accompagné de notes d'agrumes. La couleur est jaune claire. La bouche présente une attaque vive puis une structure ronde, équilibrée et fruitée. En deux mots : Equilibré et Agréable

Plats : Apéritif, terrines de poissons, poisson au four ou en papillote, coquillages cuits, verrines, fromages frais de chèvre et de brebis.

*Proposition de panier :*

1. avec le touraine-sauvignon du même domaine, pour faire une découverte de 2 cépages sur un même millésime, élaboré par une même personne.
2. avec le bourgogne chardonnay la chablisienne pour comparer deux chardonnay de deux régions différentes.
3. avec le saint nicolas de Bourgueil domaine de la Vilatte pour faire une découverte vin de Loire.

## La chablisienne AOC Bourgogne-chardonnay 2022

**Fruité, frais et long, bien typé chardonnay.**

Page 4 Prix : 7,99 € Région : Bourgogne Côte d'Auxerre (proche de la Champagne)

Vin blanc rond et fruité. A boire / garde 2 ans Producteur : Cave coopérative qualitative

Proposition d'utilisation : repas de fin de semaine, repas de fêtes, apéritif dinatoire, plancha

Description : Le nez est ouvert, agréable, évolué, sur des arômes de miel, de tilleul, de fruits blancs et d'agrumes. La couleur est jaune claire. La bouche est ample, avec du gras, du fruit, de l'équilibre et de la longueur.

Bon rapport qualité prix pour un bourgogne blanc.

Plats : Apéritif, crustacés, terrines de poissons, poisson au four ou en papillote, coquillages cuits, verrines, fromages frais de chèvre et de brebis.

*Proposition de panier :*

1. avec le gloire de chablis AOC chablis pour comparer deux chardonnay d'une même région et de deux producteurs différents.

2. avec le château Tour Castillon médoc ou château julien haut-médoc pour un repas festif ou un cadeau utile !

## **Orée de la chénaie IGP uni blanc/colombard côtes-de-gascogne blanc sec 2023**

**Frais, fruité, de la personnalité.**

Page 5 Prix : 4,49 euros Région : Sud-Ouest, en Armagnac Garde : A boire / 1 an

Proposition d'utilisation : repas quotidien, repas du dimanche et entre amis

Type de vin : Vin blanc vif et fruité . Cépages : uni blanc et colombard

Type de structure : Négoce

Description : Le nez est bien ouvert, plaisant sur des arômes d'agrumes et de fruits blancs. La couleur est jaune pâle à reflet vert. En bouche, il est vif, fruité et long.

Plats : Apéritif, fruits de mers, poissons au four ou en sauce, volaille à la crème, fromage de chèvre frais.

Panier :

1. Les 4 IGP Gascogne pour faire un repas sur le thème de la Gascogne.

## **Orée de la chénaie IGP côtes-de-gascogne blanc moelleux 2023**

**Équilibré entre son fruité, sa vivacité et sa sucrosité.**

Page 5 Prix : 4,99€ Région : Sud-Ouest, en Armagnac Type de vin : Vin blanc moelleux

Proposition d'utilisation : apéritif, plancha, repas du dimanche, repas de fêtes

Garde : A boire / 2 à 3 ans. Cépages : 100% gros manseng

Type de structure : Négoce

Description : Le nez est ouvert, plaisant sur des arômes de fruits blancs confits et de litchis. La couleur est jaune pâle à reflet vert. En bouche, il est vif et fruité, gourmand avec un bel équilibre entre sucrosité, vivacité et fruité. la finale est longue et plaisante.

Plats : Apéritif, foie gras, feuilleté au roquefort, salade endives noix et roquefort, tartes salées, charlotte à la poire.

Panier :

2. le panier sucré pour les gourmands (avec le monbazillac et le coteaux du Layon)

3. le panier orée de la chénaie pour un repas entre amis complet : avec le vin sec (uni blanc), le vin rouge (merlot-tannat) et le vin moelleux pour le dessert et l'apéritif (gros manseng).

## **Grand Rousseau - AOC bordeaux - 2022**

**Fruité, jeune, agréable, long. Très bon rapport qualité-prix**

Page 6 : Prix : 3,49 € carton : 20,94 euros Alcool : 13%alc.vol Région : Entre-deux-mers

Proposition d'utilisation : repas quotidien, barbecue. Temps de garde : A boire ou à garder 2/3 ans

Type de vin : rouge rond, fruité et jeune

Cépage : 70% merlot, 25% cabernet sauvignon, 5% Cabernet Franc

En quelques mots : nez ouvert, agréable, arômes de fruits rouges à l'alcool. En bouche, on découvre, un vin rond, chaleureux avec des tanins présents qui apprécieront des mets avec un peu de gras.

Plats : C'est le vin parfait pour une consommation quotidienne : Côtes de porc dans l'échine accompagné de ses légumes de saison, purée saucisse, escalope de dinde à la moutarde carottes vichy .

## **Château Petit Chaban - AOC bordeaux - 2022**

**bon rapport qualité-prix**

Page 6 : Prix : 3,99 € carton : 23,94 euros Alcool : 13%alc.vol Région : Entre-deux-mers

Proposition d'utilisation : repas quotidien, barbecue. Temps de garde : A boire ou à garder 2 ans

Type de vin : rouge rond, fruité et boisé

Cépage : merlot majoritaire, cabernet franc et cabernet sauvignon

En quelques mots : nez puissant, agréable, arômes de fruits rouges à l'alcool, de cuir et de boisé. la couleur est rouge cerise bien soutenue. En bouche, on découvre, un vin rond à charpentée, chaleureux, fruitée, boisée avec des tanins affirmés.

Plats : C'est le vin parfait pour une consommation quotidienne : Rôti de boeuf accompagné de son gratin de légumes, rôti de porc au pruneau, purée saucisse.

## **Côtes de Bourg Fleur de plaisance 2022**

### **Rouge rond frais et ample**

Page 4 Prix : 4,33 euros (lot de 6) ou 6,49 € seul Région : Bordeaux rive droite - Zone du blayais-bourgeois

Type de vin : rouge rond limite charpenté. Temps de garde : A boire ou à garder 3 ans

Proposition d'utilisation : repas quotidien et du dimanche.

Cépage : merlot, cabernet sauvignon

Description : Le nez est ouvert, sur des arômes de fruits. La couleur est rouge cerise soutenue. En bouche, le vin est frais, chaleureux ample, limite charpenté et équilibré. En deux mots : frais, ample et équilibré.

Mots clefs : Rouge rond chaleureux et épicé

Plats : charcuteries, viandes rouges et blanches grillées ou en sauce et les fromages.

Panier : comportant une terrine de sanglier ou de chevreuil ou panier découverte du Bordelais avec Tour Castillon haut-médoc et /ou les fleurs de Bibian Listrac-médoc et/ou Montagne saint l'ilion Château Bychaud.

## **Minvielle - AOC bordeaux-supérieur - 2020**

### **Vin rond à charpenté, boisé et évolué**

Page 6 : Prix : 4,99 € Alcool : 13%alc.vol Région : Entre-deux-mers

Proposition d'utilisation : repas quotidien, repas de fin de semaine, barbecue. Temps de garde : A boire ou à garder 2 ans

Type de vin : rouge évolué et boisé

Cépage : 80% merlot majoritaire, 20% cabernet sauvignon

En quelques mots : nez bien ouvert, complexe, boisé, fruité, épicé et notes de sous-bois. Couleur rouge cerise soutenue. Bouche ronde à charpentée, fruitée et boisée avec des tanins travaillés.

Panier : Orée de la Chênaie uni blanc /colombard pour vin de Nouvelle Aquitaine bon marché (moins de 10 euros).

Plats : terrine de lièvre et de chevreuil, souris d'agneau confite avec de l'ail en chemise accompagnés de ses haricots mogettes. faux-filet de boeuf avec son écrasée de pomme-de-terre, fromages.

## Bordeaux supérieur Château Haut nivelle cuvée tradition 2022



**Boisé, structure ronde à charpenté, vin chaleureux et typé.**

Page 4 Prix 6,99€ /5,83 € au carton (34,95 €) Région : Rive Droite - Libournais

Type de vin : Rouge boisé, rond à charpenté, jeune. Garde : 4 à 5 ans. Cépage : 80% merlot - 20% cabernet sauvignon

Usage : repas du dimanche, des occasions entre amis et de fêtes. cadeau, seul ou avec du confit.

Elevage : 12 mois en fût de chêne neuf français et américains

Description : Le nez est bien ouvert sur des arômes de fruits rouges, de boisé, de vanille, de réglisse et d'épices. La couleur est rouge cerise. En bouche le vin est rond à charpenté, concentré, sur une longue sensation boisée, réglissée et épicée. Un vin riche en goût. Un bordeaux supérieur qui présente un bon rapport qualité/prix.

Deux mots clefs : Boisé, structure ronde à charpenté, vin chaleureux et typé.

Association : bavette sauce poivre ou roquefort accompagné de ses légumes de son sauté de légumes de saison, saint nectaire affiné.

### Panier :

- Avec une terrine de votre choix.
- Les boisés : Château Tour Castillon médoc, château Julien haut-médoc et Haut Nivelle cuvée tradition.

## Orée de la Chênaie IGP côte-de-gasgogne 2023

**Rond puis charpenté, fruité et poivré**

Page 6 Prix : 4,49 € Région : Sud-ouest - région de l'Armagnac, entre de Auch et Pau

Proposition d'utilisation : apéritif dinatoire, repas du quotidien, de dimanche ou de fêtes.

Garde : A boire / 2 ans. Type de vin : Vin rouge rond fruité.

Cépages : merlot majoritaire, tannat et cabernet sauvignon .

Description : Nez ouvert, agréable , complexe, sur des arômes de mûres, de cuir et de poivre. Couleur rouge cerise assez soutenue. Bouche fraîche, ronde puis charpentée, réussi.

Plats : plancha de charcuterie et de fromages, rôti de boeuf et ses pomme dauphines, bavette aux échalotes confites, tain de légumes.

Proposition de panier : Les 2 vins du domaine ou 2 ou 3 Vins du Sud-ouest : Bergerac Lamouthe rouge, Pécharmant et/ou Cahors

## **Pécharmant - Etiquette noire 2019**

Charpenté, équilibré et évolué

Page 6 Prix : 5,99 € Région : Sud-ouest - Bergeracois Temps de garde : A boire / 2 ans

Proposition d'utilisation : repas du dimanche ou de fêtes. Cadeau

Type de vin : Vin rouge charpenté. Cépages : cabernet sauvignon, merlot, cabernet franc et malbec.

type de structure : cave coopérative dynamique et très connue du bergeracois

Description : Le nez est bien ouvert sur des arômes de fruits rouges à l'alcool et des notes de réglisse et de poivre. La couleur est rouge cerise soutenue. En bouche, on découvre un vin chaleureux, charpenté au fruité agréable.

En deux mots : Charpenté et plaisant Très bon prix pour un Pécharmant.

Plats : magret de canard avec son confit d'oignons, confit de canard avec les légumes de saisons, boeuf rôti et sa purée de pomme de terre maison, côtelette d'agneau et gibier.

Panier : 1. Les 3 vins rouges du Sud-ouest : pécharmant + cahors Eugénie + IGP côtes de Gascogne rouge soit 17,47 €

2. Périgord avec un foie gras et/ou un cou farci et/ou une terrine de sanglier ou de chevreuil.

## **Château Lafleur Bibian AOC Lustrac-Médoc 2019**

**Evolué, boisé fondu, charpentée, fruits noirs à l'alcool et sous-bois.**

Page 7 Prix : 7,99 € Temps de garde : prêt à boire ou à garder 1 an

Région : Bordeaux rive gauche - AOC communale moins connues que les autres AOC communales du Médoc donnant des vins moins structurés et plus ronds que les autres médocs. Son prix est attractif pour sa qualité.

Type de vin : Rouge charpenté évolué. Producteur : Famille médoquine depuis 6 générations

Proposition d'utilisation : Pour les personnes qui aiment les vins évolués. Il est prêt à boire. Repas de dimanche, entre amis, de fêtes et en cadeau.

Cépages : assemblage Cabernet sauvignon et merlot. Mots clefs : charpenté et évolué

Description : Le vin présente un nez ouvert, complexe, évolué, sur des arômes de cuir, de sous-bois et de vanille. La couleur est rouge cerise avec quelques notes tuilées. La bouche est charpentée, chaleureuse et évolué.

Mets : Il accompagnera le civet de sanglier, la côte de boeuf et le fromage affiné.

Panier : vins évolués : Tour Castillon médoc / Château Lafleur Bibian AOC Lustrac-Médoc



Comparaison vin jeune / vin vieux : La croix de Lagorce moulis-en-médoc / Château Lafleur Bibian AOC Listrac-Médoc

## **Château Croix de Lagorce AOC moulis-en-médoc 2022**

**Fruité, boisé, charpentée.**

Page 7 Prix : 9,99 € Temps de garde : prêt à boire ou à garder 5 ans

Région : Bordeaux rive gauche - AOC communale moins connues que les autres AOC communales du Médoc donnant des vins moins structurés et plus ronds que les autres médocs. Son prix est attractif pour sa qualité.

Type de vin : Rouge charpenté . Producteur :

Proposition d'utilisation : Pour les personnes qui aiment les vins boisés du Médoc.

Repas de dimanche, entre amis, de fêtes et en cadeau.

Cépages : assemblage merlot et cabernet sauvignon.

Description : Le vin présente un nez ouvert, complexe, fruité et boisé. La couleur est rouge cerise soutenue. La bouche est charpentée, chaleureuse et boisée.

Mets : Il accompagnera le civet de sanglier, la côte de boeuf et le fromage affiné.

Panier :

Avec la chablisienne bourgogne-chardonnay et un coteaux-du-layon pour les vins d'un repas de fête.

Avec un coffret produit de nouvelle Aquitaine (terrines, foie gras, cou farci)

## **Balade de Coline IGP Vaucluse 2022**

**Rond, chaleureux et fruité**

Page 8 Prix : 4,99 € Région : Rhône sud Type de vin : rouge rond. 13,5% alc.vol

Proposition d'utilisation : repas quotidien et du dimanche. Cépage : grenache, syrah et mourvèdre.

Producteur : Cave coopérative « Cave des coteaux du Rhône »

Description : Le nez est très ouvert sur des arômes de fruits rouges à l'alcool et d'épices. La couleur est rouge cerise claire. La bouche est ronde, fraîche à l'attaque, puis chaleureuse, cacaoté avec un bon équilibre général.

En deux mots : chaleureux et cacaoté

Plats : repas quotidien, plancha, apéritif dînatoire, tain de légumes

Panier : 3 côtes du Rhône au choix, terrine de chevreuil, de lièvre, de chèvre, vous pouvez jouer sur le sucré-salé.

## **La belle vie Marselan IGP pays d'Oc 2023 12,5% alcol.vol**

**A découvrir : aromatique, riche en tanins, intéressant**

Page 8 Prix : 5,49€ Région : Languedoc-Roussillon Type de vin : rouge rond à charpenté à découvrir.

Garde : prêt à boire / 2 ans Cépage : marselan (issu du croisement entre un grenache noir et un cabernet sauvignon, réalisé en France dans les années 1960 par l'INRA).

Proposition d'utilisation : Apéritif dinatoire, repas entre amis ou en famille.

Producteur :

Description : Le nez est ouvert, agréable, complexe à décrire sur des arômes de fruits rouges à l'alcool et des épices. La couleur est rouge cerise violacée soutenue. En bouche, l'attaque est vive et légère, fruité puis les tanins s'installent progressivement et donnent de la puissance à ce vin intrigant.

C'est un vin intéressant à découvrir.

Plats : Apéritif, grillades variées, plancha, terrine et civet de lièvre. tajine aux pruneaux. Côteas de porc dans l'échine et son confit d'oignons.

Panier découverte: beaumes-de-venise / Marselan, proposer des terrines.

## **Les triassiennes AOC beaumes-de-venise 2023**

**Chaleureux, fruité, épicé et rond**

Page 8 Prix : 9,99€ Région : Rhône sud Type de vin : rouge rond mûr et typé.

Proposition d'utilisation : repas quotidien et du dimanche. Idéal pour faire en cadeau avec une terrine de lièvre.

Garde : prêt à boire / 3 ans Cépage : 75% grenache noir, 235% syrah.

Producteur : maison de négoce de châteauneuf-du-pape

Description : Le nez est ouvert, complexe et plaisant, sur des arômes de fruits noirs à l'alcool accompagnés de notes d'épices. La couleur est rouge violacée soutenue. La bouche est généreuse, fruitée, ample avec une bonne fraîcheur, un bel équilibre et de la longueur.

En deux mots : Typé et réussi

Plats : souris d'agneau et son confit d'oignon accompagnés de son gratin, veau et volailles rôties, daube provençale, tajine d'agneau aux abricots et pignons de pin, tomme de brebis affinée.