



## La Cave Spiritueux divins 8



### GLENFIDDICH 15 ANS

Single Malt 15 ans d'âge aux riches notes de fruits, d'épices et de miel. Vieilli dans trois fûts différents : Xérès, bourbon et chêne neuf, il est assemblé dans un foudre de Solera, système permettant de créer un whisky harmonieux avec des notes profondes qui, chaque année, deviennent plus riches et plus complexes. Robe dorée avec une pointe de rouge, nez d'arômes sucrés de miel et de vanille, combinés à une touche de fruits rouges. Bouche : arômes de Xérès, de pâte d'amande, de cannelle et de gingembre. Un corps plein et savoureux. Finale riche avec une douceur persistante. 34,95€.

### WHISKY BELLEVOYE BLEU

Ter triple malt 100% français, issu de l'assemblage des 3 meilleurs single malt de France. Elevage primaire de 3 à 8 ans en barrique de chêne puis élevage secondaire de 9 à 12 mois post-assemblage en barriques neuves de chêne français chauffées selon une méthode inédite. 39€.

### CACHAÇA PARATI - LES BIENHEUREUX

En provenance du Brésil Oriental, la seule cachaça blanche à avoir une jolie robe paillée provenant de son assemblage. Elle est aromatique et veloutée. 34€.

### BRUNO PAILLARD CHAMPAGNE ROSÉ PREMIÈRE CUVÉE

Multi millésime, ce Rosé Première Cuvée suit la règle de l'assemblage pour rester fidèle à son identité. Composé majoritairement de Pinot Noir, il est issu de la première presse exclusivement. Robe or cuivré légèrement plus soutenu que dans son premier âge. Nez de fruits rouges type framboise sont encore présents mais accompagnés d'une présence plus marquée de l'agrumes (mandarine + yuzu). Fruit + agrumes. En bouche : ample, épanouie, tout en maintenant une finale longue et légèrement saline. 52€.

### GRAND PRESTIGE BESTHEIM

Issu des meilleures parcelles de Pinot Blanc du plateau calcaire du Strangenberg. Œil : joli cordon de bulles accompagnant sa teinte Or prononcé. Nez complexe, débutant sur la fleur blanche puis sur le brioché, le toasté et la framboise, signe distinctif de ce terroir. Bouche : cristallin et vif, il se montre d'un équilibre et d'une longueur époustouflante. La finesse de ses arômes dévoile un produit d'exception. En apéritif avec du saumon, du caviar mais aussi sur des poissons pendant le repas. 13€.

### BRUT NATURE - CHAMPAGNE AYALA

40% Chardonnay, 40% Pinot Noir et 20% Pinot Meunier. Robe dorée aux reflets argentés, nez précis autour de notes rappelant les agrumes et un certain côté salin. Sa bouche est à la fois complexe et nette, marqué par la pureté et la tension. Elle livre des notes minérales ciselées et évoque également le pamplemousse et les fruits blancs. Avec des plats iodés comme les huîtres, les crustacés crus ou encore avec des sushis et sashimis. 36€.

### DE CHANCENY - BRUT NATURE CRÉMANT DE LOIRE

Ce Crémant résulte d'une vinification selon la méthode traditionnelle puis élevée pendant 42 mois sur lattes. Cette cuvée zéro dosage est caractérisée par sa robe or pâle. Le nez complexe et élégant mêle des notes toastées et torréfiées. La bouche présente une belle richesse et une grande sensation d'équilibre. Enfin, nous remarquerons l'incomparable finesse de la bulle. 11,60€ chez les cavistes et au Domaine.



### CHÂTEAU LA ROSE BOURDIEU BIO 2016

60% Merlot, 30% Cabernet sauvignon, 10% Cabernet franc, le Château, propriété discrète située à Branne dans le Bordelais est labellisé bio depuis 2013. Profitant d'un climat océanique et tempéré, ce Bordeaux puise son caractère dans son terroir principalement calcaire. Elevé en barriques de chênes pendant 9 mois, il dévoile une robe d'un rouge profond et une jolie complexité aromatique. Le nez présente des notes de fruits mûrs, relevées par des touches toastées et fumées. Sa bouche, ample et tannique, offre une finale intense. 6.50€.

### LA DEMOISELLE DE BOURGEOIS 2016

Cuvée iconique de la Famille Bourgeois ce Pouilly-Fumé est intense et ciselé. Dans ses jeunes années, c'est surtout le fruit du sauvignon qui s'exprime le plus (agrumes, fruits exotiques...) mêlé à de discrètes notes boisées et minérales en fin de bouche. Puis, au fil du temps, l'ensemble des arômes s'harmonise, le terroir s'exprime pleinement et l'intensité aromatique gagne en puissance et en complexité (pêche mûre, fruits jaunes, craie...). 28.40€ au Domaine et chez les cavistes.

### ALLIANCE LOIRE - L'INCÔRUPTEBLE 2018

Issus de vignes proches de Chinon, cette cuvée 100% côt, cépage oublié de la Loire allie audace et modernité. Sa robe rouge intense, aux reflets violines, dévoile un nez aux fines notes épicées entremêlées de violettes. La bouche onctueuse laisse s'exprimer des arômes de fruits rouges et les tannins, délicatement fondus, témoins honnêtes de la belle maturité du millésime. 9.50€ en GMS.

### TERRES DE BERNE 2019 ROSÉ

Parfaite expression de la Provence calcaire, alliant élégance et fraîcheur, le vin est le reflet d'une maîtrise et d'un savoir-faire ancestral. Le terroir sur lequel évoluent les 133 hectares de vignes, en conversion biologique, assure une signature unique. Très brillante, la robe d'un rose pêche très pâle dévoile un nez frais et fruité qui exprime la richesse aromatique du Grenache noir, Cinsault et Syrah : notes d'agrumes et de fruits à noyau. En bouche, l'attaque est franche avec beaucoup de rondeur. De subtiles notes d'agrumes accompagnent la finale dans sa longueur. De l'apéritif au dessert, à marier avec la cuisine du Sud ou asiatique. 16,50€.

### UP | ULTIMATE PROVENCE ROSÉ

Un coup de modernité à la Provence. Indissociable de sa verrerie cette cuvée est la promesse d'un vin extra frais. Subtil assemblage des cépages emblématiques de la région : Syrah, Cinsault, Grenache noir et Rolle. Belle robe rose pâle aux reflets cuivrés, nez d'une grande générosité aromatique, mêlant notes fruitées de citron mûrs et de fruits exotiques à quelques notes florales. En bouche, l'intensité des fruits est accompagnée d'une fraîcheur minérale relevée par des notes épicées de poivre blanc. Il s'accordera avec une cuisine fusion audacieuse ou pour rehausser quelques gambas sautées au basilic. 16,50€.





**CHÂTEAU SAINT-ROUX ROSÉ**

Ferme historique du XV<sup>ème</sup> siècle, le château s'étend sur un magnifique vignoble de 40 hectares, certifié Agriculture Biologique. Les raisins qui évoluent sur un sol cristallin à la belle teinte ocre, donnent naissance à des vins complexes et intensément aromatiques. Vendangé manuellement à la tombée de la nuit : Grenache noir, Cinsault, Syrah, Mourvèdre et Rolle. Robe rose pêche étincelant, nez aux arômes de fruits mûrs, relevé par des notes d'agrumes. La bouche d'une élégante vinosité et d'une structure rare, oscille entre volume et fraîcheur de la finale. Compagnon idéal d'un rouget grillé ou d'un plateau de fromages affinés. 15€.



**CHÂTEAU DES BERTRANDS ROSÉ**

Situé au cœur de la Réserve Naturelle de la Plaine des Maures, il allie finesse et délicatesse et séduit par sa robe d'un rose clair, presque pâle. Le bouquet annonce une belle richesse savoureuse grâce à l'assemblage des cépages Cinsault et Grenache noir : notes de pêche, de poire et de fruits exotiques. Le palais se révèle caressant et soyeux, d'une grande harmonie avant de s'ouvrir sur une subtile sapidité, laissant une fine trame minérale et saline sur la finale. Sublimer un saumon gravlax. 13,50€ chez les cavistes et au domaine.



**DOMAINE DES SÉNÉCHAUX ROUGE 2016, CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE**

60% Grenache Noir, 22% Syrah, 17% Mourvèdre et 1% Vaccarèse, robe grenat éclatant, nez flatteur et puissant aux arômes de griotte confite, fruits rouges bien mûrs mariés à de délicates notes d'épices. L'attaque en bouche se fait en puissance, s'ouvrant sur des saveurs de fruits confiturés rouges et noirs, s'entremêlant à de légères touches épicées et poivrées. La finale est élégante, légèrement boisée, elle est accompagnée de subtiles notes torréfiées qui viennent parfaire l'équilibre de ce vin. 45€.



**VIEILLES VIGNES 2016 DU DOMAINE LANGLOIS-CHATEAU, SAUMUR-CHAMPIGNY**

Robe rubis très foncée tirant vers le noir, nez d'arômes de fruits mûrs et notes de torréfaction. Bouche élégante avec des tannins présents et bien intégrés. La finale est agréable avec une légère touche de poivree. Avec une côte de bœuf, la plupart des gibiers ainsi que des fromages affinés à pâtes molles. Servir entre 16 et 18°, potentiel de garde de plus de 10 ans. 19,60€.



**CHABLIS 2018 UNION DES VITICULTEURS DE CHABLIS, LA CHABLISIENNE**

100% Chardonnay, robe or pâle avec de beaux reflets limpides et brillants. Le nez offre une magnifique palette mêlant fruits et fleurs blanches avec une fine minéralité. La bouche est fraîche et élégante accompagnée d'une belle tension minérale, finale salivante. 10,95€.



**CHÂTEAU CORBIN 2015**

90% Merlot et 10% Cabernet Franc, robe rouge-grenat est profonde laissant apparaître un léger liseré ambré. Le nez est riche, vineux et complexe, aux notes de fruits noirs et de réglisse avec une pointe poivrée. La bouche est voluptueuse, suave et concentrée aux tanins gras et enrobés. Une belle longueur toute en fraîcheur et très juteuse, vient parfaire ce très grand vin pour un très grand millésime. 40€.



**CHÂTEAU LAFON-ROCHET 2017**

68 % Cabernet Sauvignon, 24 % Merlot, 3 % Cabernet Franc et 5 % Petit Verdot, une robe sombre aux reflets violets avec des arômes très expressifs de mûre et de cassis. Le vin est souple et frais avec le charme des merlots et la droiture de beaux cabernets. 44€.

**LES FIEFS DE LAGRANGE 2015, CHÂTEAU LAGRANGE**

55% de Cabernet Sauvignon, 41% de Merlot et 4% de Petit Verdot. La couleur est éclatante avec des reflets pourpres, et des notes de fruits noirs et rouges. L'attaque est fraîche, mentholée et épicée. L'équilibre entre l'acidité et la



**MÂCON PIERRECLOS 2017, VIGNERONS DES TERRES SECRÈTES**

100% Gamay, robe grenat soutenue avec de jolis reflets noirs-violines. Le nez livre d'intenses arômes de petits fruits rouges (fraises, groseilles, cerises) mêlés à des notes de réglisse et de violette. Sa structure brille par une rondeur et une fraîcheur remarquable. L'expression particulière de ce vin se révèle avec harmonie sur de la charcuterie fine, une terrine de volailles, des brochettes de poulet ou un sauté de veau Marengo. A servir entre 11 et 13° potentiel de garde est de 3 à 5 ans. 8,90€.



**MAX'S SHIRAZ CABERNET 2017, PENFOLDS**

100% Shiraz pour ce vin sud-australien de la Barosa Valley. Robe rubis vif avec un centre pourpre et intense, nez d'arômes alertes de chocolat noir, puis, côté fruits, fraise mûre, cerise noire, mandarine et prune. Des notes plus exotiques d'épices douces et de cèdre s'y associent parfaitement. La richesse des notes de fruits des bois et de réglisse rouge est équilibrée par des notes savoureuses de thym et de sauge. Des tannins fins et longs rajoutent de la précision et de la structure. 19€.



**RELAIS DE LA DOMINIQUE 2016, CHÂTEAU LA DOMINIQUE**

D'une couleur rouge profond, le Relais de La Dominique 2016 développe un nez intense avec des arômes de fruits noirs (mûres) et de petits fruits rouges, alliés à des notes minérales, dues au terroir de la propriété. Ce vin offre des tanins assez présents, tout en se montrant frais et épicé. 19€.



**CHÂTEAU CHAPELLE D'ALIÉNOR ROSÉ 2018**

100% Cabernet Franc, robe aux reflets saumonés, nez aux arômes intenses de fleurs fraîches et de fruits rouges. L'attaque est d'une fraîcheur soutenue puis la bouche développe une belle rondeur. Un vin équilibré dans un style tonique et croquant à l'excellent rapport qualité/prix. 4,90€.



**L'INOPIÉ ROSÉ 2019 - DOMAINE MAS LAURIS**

2019 : année chaude et particulièrement sèche pour un rosé particulier. 65% Grenache noir et 35% Mourvèdre. Robe rose pâle soutenue de note violines. Au nez, il est subtil et intense sur des notes d'agrumes et de fruits d'exotiques. En bouche, l'attaque est vive puis rééquilibrée par sa rondeur et sa fraîcheur. 14€.





**L'OSTAL ROSÉ 2019 – DOMAINE DE L'OSTAL**

50% Syrah et 50% Grenache. Il promet de la fraîcheur et de la gourmandise. Au nez, l'élégance est de mise. Des parfums de petits fruits rouges rehaussés par quelques notes florales amènent élégance et finesse à l'ensemble. En bouche, la douceur et la fraîcheur surprendront plus d'un palais. 10€.

**ROSÉ 2019 – HAUT-BAILLY**

Nouvel écrin avec une étiquette modernisée, une bouteille fine et élégante et un bouchon en verre qui la rend réutilisable et plus durable. 50% Cabernet Sauvignon et 50% Cabernet Franc. C'est un rosé vif et très fruité avec de belles notes florales. 20€.

**CHABLIS DAME NATURE 2018 – LA CHABLISIENNE**

100% chardonnay, robe or très pale pour un vin limpide et brillant, nez mêlant fleurs blanches et fruits blancs du verger. À l'aération, une touche minérale apporte une note plus complexe. Belle structure verticale en bouche avec une impressionnante minéralité. La dégustation se termine par une finale longue et brillante. 14€.

**CHÂTEAU DE THAUVENAY, SANCERRE BLANC**

100% Sauvignon blanc, ce vin se distingue par sa robe jaune pâle et son nez très expressif (ananas et litchi). Sa bouche est équilibrée avec une belle fraîcheur citronnée. 17,50€.

**LE BLANC DE FOURCAS HOSTEN**

70% Sauvignon blanc, 18% Sauvignon gris et 12% de Sémillon, une robe tout en fraîcheur et en minéralité. Son nez éclatant et délicat à la fois offre un bouquet de fruits blancs et de notes florales. Sa bouche pure, dense et équilibrée présente une très belle structure. Ce vin offre beaucoup de complexité dans sa finale ample et fraîche. 25€.

**LE N. BLANC 2019 – DOMAINE MASLAURIS**

Le N. Blanc 2019 est issu d'une année chaude et particulièrement sèche. C'est un joli jus de fruit fermenté donnant un vin « nature », mis en bouteille en l'état. Le profil nature et jovial de ce vin caméléon satisfera les amateurs de genre. 15€.

**RIESLING 2017 SILBERBERG DE RORSCHWIHR DE LA CAVE DE RIBEAUVILLÉ**

100% Riesling, s'accorde idéalement avec un poisson noble en sauce, un homard, une choucroute ou encore des moules marinières. Il est également très bien en apéritif. A servir entre 8 et 10°C. Son potentiel de garde est de plus de 15 ans. Le temps confirmera ce vin dans ses vertus aromatiques, sa structure, son équilibre et dans sa grande profondeur. 23€ avec coffret.

**ALEGRO BLANC 2019**

0% Vermentino, 50% Roussanne, terroir en terrasses schisteuses de 250 à 350 m d'altitude. Nez de granité à la poire, notes de fleurs

blanches et de citronnelle. En bouche l'attaque est ronde, riche, fraîche et minérale... Accompagne : dorade grillée, terrine de morue aux herbes, volailles et viandes blanches à la crème. Pêlardon de chèvre frais... 13 €.

**EXPRESSION ROSÉ 2019 CHÂTEAU BEAUBOIS**

60 % Syrah Clos Poupèrassè - Clos Victor, 30 % Grenache Clos Pierre et 10% Cinsault Clos Pierre. Age moyen des vignes : 21 ans, élaboration : 50% Rosé de saignée et 50% pressurage direct. Robe pâle, reflets fushine et brillante. Nez de pêche, framboise, groseille et pomelo éclatant, fruits exotiques. Bouche à la fois ample et vive aux arômes de fruits rouges et jaunes. Rosé expressif, désaltérant et gourmand qui se servira tout au long du repas. 7€.

**ÉTINCELLE NOMADE – ROSÉ DU MAS SEREN**

90% Cinsault, 10% Syrah, Robe pâle aux reflets légèrement saumonés. Le nez exprime des notes de petits fruits rouges mêlées à celles d'agrumes (pomelo et zeste de citron). La bouche est ample et acidulée avec une belle longueur et une finale sur la framboise sauvage.

L'ensemble s'équilibre entre sensations désaltérantes et persistance... 10 €.

**CLOS DES CENTENAIRES 100% CINSULT**

L'archétype de la fraise écrasée, mêlé à des notes de basilic et florales. La bouche est fraîche, sensuelle et élégante. Accords mets et vin : onglet à l'échalote, joues de cochons braisées. 14,70€.

**LES COLLINES ROSÉ 2019 OLLIER TAILLEFER**

30% Cinsault, 30% Syrah, 20% Grenache, 20% Mourvèdre. Idéal à l'apéritif avec des poivrons marinés et autres tapas, mais aussi avec un plateau charcuteries de pays, des tartes aux légumes, un gaspacho de tomates fraîches, un carpaccio de saumon ou de thon

ou tout simplement une grillade... 9,50 €.

**M3.0 MAISON ANTECH**

100% Mauzac, méthode traditionnelle sans aucun sucre ajouté aux 3 stades d'élaboration (vinification, tirage, dosage). Expression sublimée du Mauzac, sans artifice, droit, frais et aérien entre agrumes et pommes fraîches. 18€.

**CHÂTEAU DES SARRINS BLANC SECRET 2018 - AOP CÔTES DE PROVENCE**

100 % Rolle, cépage qualitatif à maturité irrégulière, nécessitant de vendanger en 2 passages. Connu en Italie sous le nom « Vermentino », il est utilisé surtout à Bellefleur ou en Corse. Robe or pâle, claire et limpide, nez, expressif et complexe, s'ouvrant avec un parfum de mangue et évoluant sur des notes délicates d'acacia et de vanille. Bouche ample en attaque, gourmande, sur des fruits à chair blanche, soutenus par de subtiles notes beurrées et une longue finale aromatique. Beau potentiel de garde. 19,90 €.

**CHÂTEAU SANCTUS 2016**

72% Merlot, 28% Cabernet-Franc Age moyen des vignes : 45 ans. Nez de fruits rouges mûrs, d'épices et de réglisse. La bouche a une belle intensité, jolie matière, pulpe épiciée. L'éclat du fruit est mis en valeur par la finesse du grain. Les tannins sont amples et élégants. La finale est longue avec une pointe saline. 26€.

