

## Sélection 2024 : 32 vins pour les fêtes de fin d'année

Les fêtes de fin d'année approchent à grands pas, et avec elles l'envie de dresser de belles tables et de partager des moments conviviaux autour de bons vins. Que vous trinquez avec des bulles festives, sublimeriez vos plats de viandes avec un rouge élégant, ou apportiez de la fraîcheur à vos mets iodés avec un blanc raffiné, le choix des vins est essentiel pour marquer les esprits. Du champagne aux grands classiques rouges et blancs, découvrez notre sélection de bouteilles incontournables pour accompagner chaque moment de vos célébrations.

### Champagnes

#### Bollinger PN VZ19

Robe lumineuse et éclatante, d'un jaune or doré somptueux. Une once d'acidité se révèle au nez, avec la groseille à Maquereau. Les fruits à chairs jaunes comme le coing dégagent une senteur sucrée, tandis que les agrumes citron confit et bergamote viennent relever le bouquet. Enfin, à l'ouverture, des notes miellées apparaissent (enfin) pour terminer sur des notes légères de fruits rouges. Au palais, la gourmandise est au rendez-vous. Mirabelle minutieusement acide, saveurs douces et sucrées, effervescence crémeuse. Zest d'agrumes pour finir en beauté, sur une délicieuse amertume enrobée et une belle fraîcheur. • **Appellation** : Champagne • **Cépages** : Pinot Noir • **Terroir** : Verzenay, associé à d'autres villages, Aÿ, Avenay, Louvois, Mutigny et Tauxières notamment • **Elaboration** : Vins de réserve le plus ancien 2009, vieillissement 5 ans • **Prix** : 125€ • **Accord** : Ceviche de dorade, tajine de veau aux pêches et trois épices, tarte au citron meringuée



## Frerejean Frères Cuvée des Hussards extra-brut 2013

La robe est d'or pâle à reflets argentés, lumineuse, et offre une effervescence aérienne, aux bulles fines et vives. Le nez frais et complexe est marqué par des arômes de fruits blancs (poire, pêche), d'agrumes (pamplemousse, citron), des notes de viennoiseries et des nuances d'amandes grillées et de fruits secs. L'attaque est vive, fraîche, tendue, portée par une acidité citronnée. La bouche crémeuse et fruitée dévoile des notes d'agrumes, de pamplemousse. La finale est soutenue par une grande finesse et une élégante minéralité. • **Appellation** : Champagne Premier Cru • **Cépages** : Chardonnay 90%, Pinot noir 10% • **Terroir** : Vieilles vignes en Premier et Grand Cru de la Côte des Blancs d'Avize, Cramant, Mesnil-sur Oger et Vertus • **Elaboration** : Elevage 11 ans sur lattes • **Prix** : 165€ • **Accord** : Noix de Saint-Jacques rôties, homard, comté vieux



## Alexandre Bonnet Les Contrées 7 Cépages 2019

Robe limpide, pâle à reflets verts et or. Nez intense et complexe de fruits frais et confits, pâte d'amande, fleurs méditerranéennes et miel, épices douces. Bouche uissante et salivante, riche milieu de bouche étiré par une finale très longue et acidulée. Grand vin éclatant dès sa jeunesse et que les amateurs pourront laisser évoluer une vingtaine d'années •

• **Appellation** : Champagne • **Cépages** : Pinot Noir issu d'une sélection massale Domaine, Chardonnay, Meunier, Pinot Blanc, Pinot Gris, Arbane et Petit Meslier • **Terroir** : Calcaires et marnes du Jurassique Kimméridgien • **Elaboration** : 36 mois en moyenne sur lies • **Prix** : 99€ • **Accord** : Tataki de thon, bar en croûte de sel, ballottine de pintade



## Ayala Le Blanc de Blancs A/18 Extra-Brut

Robe lumineuse à la bulle fine et dynamique. Un nez élégant aux arômes de poire, de pamplemousse et de jasmin accompagnés de notes miellées. L'attaque franche est suivie de notes d'orange sanguine et pâtisseries. Un vin d'une grande vivacité avec de beaux amers et dotée d'une minéralité crayeuse. • **Appellation** : Champagne • **Cépages** : Chardonnay • **Terroir** : Chouilly, Cramant, Le Mesnil-sur-Oger, Oger, Bisseuil, Cuis • **Elaboration** : Micro vinification parcellaire, vieillissement 6 ans • **Prix** : 75€ • **Accord** : Huitres, carpaccio de Saint-Jacques, tartare de bar



## Laurent-Perrier Héritage

Une robe or blanc avec une effervescence fine et persistante. Un nez qui offre des notes de citron, de pêche blanche et de fruits au sirop suivies d'arômes de pain toasté et d'amandes grillées. Une attaque fraîche qui laisse place à une bouche vive, élégante et complexe aux arômes de fruits blancs et de zestes d'agrumes. Héritage offre un équilibre parfait entre fraîcheur, élégance et maturité avec des notes de miel de fleurs. • **Appellation** : Champagne • **Cépages** : Chardonnay 55%, Pinot Noir 45% • **Terroir** : 40 Crus dont 50 % des vins issus de Grands Crus • **Elaboration** : 100 % vins de réserve, vieillissement de 4 ans minimum • **Prix** : 79€ • **Accord** : Tourte de volaille, feuilleté aux champignons, turbot sauce champagne



## Leclerc Briant Rosé de Saignée Extra-Brut 2016

Le champagne arbore une robe fluide de couleur rose cerise aux reflets rose framboise. Premier nez délicat et mûr en fruits, avec des notes de cerises, fraises des bois, groseilles, cassis et myrtilles. Après aération, des arômes de cerise griotte et des touches de réglisse, d'amande, de grenade et de fleurs comme la rose et la pivoine s'ajoutent à son profil fruité complexe. Texture fruitée pulpeuse et sa finale pure aux notes noisettées. • **Appellation** : Champagne • **Cépages** : Pinot Noir • **Terroir** : Vallée de la Marne, Montagne de Reims • **Prix** : 59€ • **Accord** : Charcuterie italienne, burger de boeuf, pavlova aux fraises, sorbet



## Castelnau Extra-Brut

Sa robe dorée est sublimée par une effervescence délicate et persistante, signature de son élégance. Au nez, un bouquet intense et raffiné mêle des arômes subtilement grillés à des épices douces, invitant à une expérience gustative riche et complexe. Une texture soyeuse révèle des saveurs gourmandes de raisins mûrs et d'abricots juteux. • **Appellation** : Champagne • **Cépages** : 40% Chardonnay, 40% Meunier, 20% Pinot Noir • **Elaboration** : Vieillessement en caves minimum 5 ans • **Prix** : 39€ • **Accord** : Apéritif, daurade, oeufs de truite, jambon ibérique, huîtres



## Rouges

### Château d'Issan 2016

Couleur vive et sombre. Un nez fruité et floral, d'une grande fraîcheur. En bouche, il présente une combinaison de fraîcheur et de fruits mûrs avec beaucoup d'ampleur et de richesse. • **Appellation** : Margaux Grand Cru • **Cépages** : 64 % cabernet sauvignon et 36 % merlot • **Terroir** : Croupes de graves et de collines alluviales • **Elaboration** : Elevage 18 mois en barriques de chêne français dont 50 % en barriques neuves • **Prix** : 96€ • **Accord** : Viandes rouges, gibiers



## Edouard Delaunay Nuits-Saint-Georges 1er Cru Les Poulettes 2021

Magnifique couleur pourpre, profonde. Le nez est intense et solaire. On perçoit une jolie concentration qui témoigne de la très belle maturité des raisins. Les premiers parfums sont fruités (coulis de cerise, framboise, myrtille) complétés de touches épicées (genièvre, poivre). L'attaque en bouche offre une belle acidité alliée à une minéralité saline. Ce vin de terroir, quelque peu masculin, est doté d'une belle puissance. Les tanins, un peu fermes et bien présents se fondront avec le temps et offriront un vin de caractère, d'une grande finesse. • **Appellation** : Nuits-Saint-Georges 1er Cru • **Cépages** : Pinot noir • **Terroir** : Sols peu profonds et riches en débris de calcaire • **Elaboration** : Elevage 18 mois en fûts de chêne issus des forêts de l'Allier • **Prix** : 90€ • **Accord** : Civet de cerf, filet d'agneau, gibiers, fromages



## Dame de Trotevieille 2018

Robe profonde, grenat avec des reflets rubis, à peine translucide. Son nez exhale des arômes de baies noires et d'épices douces. L'attaque est ronde et harmonieuse, fraîche malgré une certaine puissance. Elle évoque elle aussi les fruits noirs, devient vite ample et soyeuse, charnue avec élégance, avec une belle longueur et une finale persistante. • **Appellation** : Saint Emilion Grand Cru • **Cépages** : Merlot 52%, Cabernet franc 48% • **Terroir** : Argile sur calcaire • **Elaboration** : Elevage 18 mois en barriques de chêne avec un renouvellement de 70% • **Prix** : 55€ • **Accord** : Pintade farcie, canard aux navets, un foie gras poêlé aux épices, plateau de fromages



## Calmel & Joseph La Madone 2018

Robe grenat avec de beaux reflets brillants. Le nez possède une belle vivacité, des notes de cerises et d'épices complétées par l'humus et des arômes fumées de torréfaction. En bouche, on trouve un vin précis, équilibré, velouté. Les fruits noirs et rouges se mêlent harmonieusement à la garrigue, le thym et le poivre blanc. Le grain des tannins est très élégant et surprend par sa longueur en bouche. • **Appellation** : Corbières • **Cépages** : Grenache 65%, Syrah 35% • **Terroir** : Argilo sablonneux calcaire • **Elaboration** : Élevage 12 mois en fûts de chêne (30 % bois neufs, 40 % barriques de 1 vin, 30% barriques de 2 vins) sans sulfites. • **Prix** : 50€ • **Accord** : Magret de canard aux figues et épices, Carré d'agneau en croûte d'herbes, Fromages affinés



## Domaine de L'Olivette Absolue 2018

Une robe grenat profond, presque opaque. Nez complexe et envoûtant, le bouquet allie des arômes élégants de fruits noirs mûrs à des notes de fruits confits et de griottes, des touches épicées de poivre noir, de réglisse et de cacao. Bouche opulente et structurée, trame tannique fine et serrée, enveloppant des saveurs généreuses de prune, de figue sèche et de chocolat noir. La fraîcheur apporte un équilibre et belle intensité. • **Appellation** : Bandol • **Cépages** : Mourvèdre • **Terroir** : Argilo-calcaire • **Elaboration** : Elevage entre 18 à 24 mois en foudres de 30 hl et 50 hl et de demi-muids de 500 litres • **Prix** : 59€ • **Accord** : Gigot d'agneau rôti aux herbes, Daube provençale, Plateau de fromages affinés



## Domaine Ollier Taillefer Le rêvé de Noé 2021

D'un rouge grenat profond avec des reflets violines, témoignant de sa jeunesse et de sa vitalité. Nez sur un bouquet intense et complexe. Des notes de fruits noirs bien mûrs, comme la mûre et la myrtille, s'entrelacent avec des arômes d'épices douces, de garrigue et une pointe de réglisse. Bouche ample et généreuse, structurée par des tanins soyeux et une belle fraîcheur. On y retrouve les fruits noirs du nez, enrichis par des saveurs de prune confite et des nuances poivrées. • **Appellation** : Faugères • **Cépages** : Syrah 50 % Mourvedre 50 % • **Terroir** : Schiste, vieilles vignes • **Elaboration** : 15 mois en fût de chêne français de 225 litres, 50% bois neuf • **Prix** : 32€ • **Accord** : Côte de boeuf grillée, Cassoulet maison, Tian de légumes



## L'Oratoire des Papes 2022

La robe de ce vin est nette et brillante. Son nez est complexe et porte des stigmates de la grêle tardive de l'été. Si l'on y retrouve des fruits mûrs, pruneau, figue, fraise écrasée mais aussi du poivre c'est les notes de fleurs séchées, de foin et de fruits secs (amandes) qui signent cette météo, en apportant une belle complexité aromatique. En bouche, c'est un vin concentré où la suavité du Grenache est équilibrée par des tanins précis. • **Appellation** : Châteauneuf-du-Pape • **Cépages** : Grenache Noir, Syrah, Cinsault, Mourvèdre • **Terroir** : Galets roulés, safres, éclats calcaires, Grès rouge. • **Elaboration** : Elevage 12 mois en cuves tronconiques en chêne français suivi de 8 mois en cuve béton • **Prix** : 42€ • **Accord** : Navarin d'agneau, couscous provençal, lièvre à la royale



## Château Armens La Fleur 2020

Nez de fruits noirs, intense, accompagné de notes vanillées légèrement boisées. L'attaque en bouche est douce, ronde, puis le vin se révèle intense en milieu de bouche. Les tanins sont souples et persistants. Il offre une belle longueur. • **Appellation** : Saint-Emilion Grand Cru • **Cépages** : 92% Merlot, 2% Cabernet Sauvignon, 6% Cabernet Franc • **Terroir** : Veine d'argile sur sols argilo-calcaires • **Elaboration** : Elevage 12 mois en barriques de 500L pour 70% neuves • **Prix** : 32€ • **Accord** : Gibiers, viande rouge en sauce



## Chateau Cantenac Brown 2018

La robe sombre et profonde annonce un vin de caractère. Le bouquet élégant dévoile des arômes de fruits rouges, de pruneau et des touches épicées, sublimes par un élevage maîtrisé. La bouche est ample et soyeuse, s'impose avec rondeur et chaleur, soutenue par des tanins fins et équilibrés. La finale longue et persistante. • **Appellation** : Margaux 3ème Grand Cru Classé • **Cépages** : 69% Cabernet Sauvignon, 28% Merlot, 3% Cabernet Franc. • **Terroir** : Sols de graves et argilo-calcaire • **Elaboration** : Elevage 16 mois en barriques de chêne français avec 60% de barriques neuves et 40 % barriques d'un an. • **Prix** : 60€ • **Accord** : Belles pièces de viandes rouges, magret



## Château Desmirail 2022

Délicat bouquet associant des notes florales et fumées. La bouche dévoile des tanins d'une grande finesse, élégance et densité exprimant des saveurs de fruits rouges, des notes épicées et une touche de chocolat noir auxquelles s'ajoutent une belle rondeur et une exceptionnelle longueur. • **Appellation** : Margaux Grand Cru • **Cépages** : 40% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot, 5% Petit Verdot, 5% Cabernet Franc • **Terroir** : Graves • **Elaboration** : Elevage une an en barriques de chêne français de divers tonneliers dont certaines de 500L • **Prix** : 45€ • **Accord** : Agneau rôti, canard aux cerises, fromages moelleux



## Chateau Corbin 2018 Magnum

Le fruit explose dans un nez flamboyant de notes fruitées, de cassis, de groseille et d'épices. La bouche est à la fois aérienne et séveuse, soyeuse et fondante, juteuse et prête à boire. La finale est longue et réglissée. • **Appellation** : Saint-Emilion Grand Cru • **Cépages** : 90 % Merlot, 10 % Cabernet franc • **Terroir** : Sables anciens sur sous-sols d'argile ferrique et argiles • **Elaboration** : Assemblage qui fait la part belle au fruit avec une part élevée sans bois et le reste en barriques • **Prix** : 90€ • **Accord** : Viandes rouges en sauce



## Chateau Fonroque 2021

Robe violette. A la fois expressif et complexe, avec une belle finesse. Le nez d'une grande pureté, avec des arômes de café, accompagnés de touches florales. Une belle énergie, le fruit est présent croquant et juteux. Les tannins sont souples, le touché est délicat, velouté. La finale est tendue et précise • **Appellation** : Saint-Emilion Grand Cru • **Cépages** : 86% Merlot, 14% Cabernet Franc • **Terroir** : Plateau calcaire, coteau argilo-calcaire et pied de côte d'argiles sablo-limoneuses • **Elaboration** : Elevage de 75% en barrique et foudre et 25% en cuve et amphore • **Prix** : 45€ • **Accord** : Pâté de canard, filet mignon, boeuf aux morilles



## Chateau Lagrange 2018

Robe sombre, cerise noire, cassis, prune fraîche, poivré. L'attaque est gourmande, suave avec une fraîcheur et une accessibilité presque immédiate. Les tanins sont denses, opulents et parfaitement intégrés. Un vin massif, puissant et harmonieux • **Appellation** : Saint-Julien 3ème Cru Classé • **Cépages** : 67% Cabernet, Sauvignon, 28% Merlot, 5% de Petit Verdot • **Terroir** : Argilo-calcaire et silico-graveleux • **Elaboration** : Vinification parcellaire en cuves inox • **Prix** : 60€ • **Accord** : Viande rouge grillée ou rôtie, Gibier en sauce, Fromages affinés



## Chateau Mazeyres 2021

Robe profonde violine. Premier nez sur les fruits noirs, menthe et une touche de sauge. A l'aération, apparaissent la feuille de cassis, le poivre Timut, le zeste de mandarine et le coté oriental de la sauge qui évoquent toujours cette fraîcheur typique du millésime. L'attaque est suave, les tanins sont élégants. Le vin évolue avec beaucoup de délicatesse. • **Appellation** : Pomerol • **Cépages** : 75% Merlot, 22% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot • **Terroir** : Croupe de graves sableuses avec un sous-sol de graves argileuses • **Elaboration** : Elevage 38% en barriques dont 31% de barriques neuves, 25% en cuves béton ovoïdes de 7 hl, 21% en foudres et 16% en amphores • **Prix** : 40€ • **Accord** : Viandes rouges, charcuteries, gibiers



## Chateau Pédesclaux 2022

Les merlots sont très concentrés et juteux, la bouche est sapide. Les petits verdots apportent une touche florale et une finesse tannique inhabituelle. Les cabernets francs expriment quant à eux des notes épicées et renforcent encore la grande profondeur de ce vin. Enfin, les cabernets sauvignons sont magnifiquement tramés et confèrent un joli dynamisme et une très forte identité Pauillacaise à ce vin • **Appellation** : Pauillac Grand Cru • **Cépages** : 68% Cabernet sauvignon, 22% Merlot, 7% Cabernet franc, 3% Petit verdot • **Terroir** : Graves profondes où se mêlent parfois argiles et calcaire • **Elaboration** : Elevage 17 mois en barriques pour 65% neuves • **Prix** : 50€ • **Accord** : Carré d'agneau rôti aux herbes, Filet de boeuf sauce bordelaise, Fromages affinés



## Echo de Lynch-Bages 2018

Intense palette aromatique de fruits noirs avec des touches épicées. Sa structure tannique affirmée agrémentée une belle complexité aromatique. • **Appellation** : Pauillac • **Cépages** : 62% Cabernet Sauvignon, 36% Merlot, 2% Cabernet Franc • **Terroir** : Croupe de graves • **Elaboration** : Elevage 12 mois en barriques de chêne français d'un vin • **Prix** : 45€ • **Accord** : Côte de boeuf grillée, Magret de canard rôti, comté vieux, gouda 18 mois



## Chateau Lafon-Rochet 2020

Le nez, aujourd'hui encore légèrement fermé, s'ouvre fin et élégant, sur des notes de baies rouges. L'attaque est fruitée, les tanins se présentent équilibrés et bien fondus pour terminer sur une finale toute en tension. • **Appellation** : Saint-Estèphe 4ème Grand Cru Classé • **Cépages** : 61% Cabernet sauvignon, 33% Merlot, 3% Cabernet franc, 3% Petit verdot • **Terroir** : Croupes graveleuses et argileuses, argiles bleues • **Elaboration** : Elevage 12 mois minimum en barrique • **Prix** : 55€ • **Accord** : Viandes en sauces, chapon



## La Croix Ducru-Beaucaillou 2021

Robe d'un rubis profond. Le nez est envoûtant, mêlant des fruits noirs du cassis, des mûres et des cerises avec des nuances de fève de cacao, de réglisse, de clou de girofle et de graphite à l'aération. La bouche est corsée et équilibrée, avec un noyau ferme de tanins polis et très souples, des fruits noirs bien définis et une acidité parfaite. La finale est nuancée, très parfumée et persistante, avec une note saline. • **Appellation** : Saint-Julien • **Cépages** : 64% Cabernet Sauvignon, 32% Merlot Noir, 4% Petit Verdot • **Elaboration** : Elevage 12 mois en barriques de chene francais avec 2/3 de bois neuf • **Prix** : 49€ • **Accord** : Plateau de fromage, rôti de veau



## Cellier d'Orfée Ego In Terra 2021

Sa robe est sombre, intense, d'un grenat profond. Un nez aux notes poivrées, de clous de girofles et aux arômes fumés provenant du chêne neuf. Une concentration de fruits noirs et bien sûr la garrigue. Une bouche très ample, concentrée aux saveurs de succulents fruits noirs. Beaucoup de notes poivrées, épicées et charnues dans une texture arrondie. • **Appellation** : Corbières • **Cépages** : Syrah 80%, Mourvèdre 20% • **Terroir** : Grès, calcaire, molasses du quaternaire • **Elaboration** : Issue uniquement de " paradis de macération carbonique. Un procédé permettant d'extraire uniquement les jus fermentés à l'intérieur des baies. Elevage en fût français durant 8 mois. • **Prix** : 30€ • **Accord** : Souris d'agneau au thym, joue de boeuf, coeur de canard en persillade, cèpes



## Blancs

### Chateau Grenouilles 2021

Robe limpide et brillante avec des reflets argents. Premier nez ouvert sur des notes d'agrumes mêlées à de légères notes de chèvrefeuille. Les notes de fruits s'intensifient après oxygénation accompagnées de notes plus iodées et minérales. La bouche est équilibrée, les notes boisées sont bien intégrées et apportent de la sucrosité et du volume. La finale est épicée, puissante et persistante. • **Appellation** : Chablis Grand Cru • **Cépages** : Chardonnay • **Terroir** : Sol et sous sol argilo-calcaire du Kimméridgien • **Elaboration** : Elevage 14 mois sur lies fines en fûts et en cuve • **Prix** : 59€ • **Accord** : Toasts de saumon fumé, filet de bar, volaille à la crème



## Dubreuil Chardonnay 2022

Un jaune profond et lumineux. Son aromatique flamboyante exhale des senteurs vanillées mêlées à celles de fleurs, de marrons, d'amandes fraîches, de noisettes et d'épices. Ample, précis, doté d'un bel équilibre entre gras et acidité. Finale délicatement iodée. • **Appellation** : Vin de France • **Cépages** : Chardonnay • **Terroir** : Sols argilo-calcaire • **Elaboration** : Elevage 10 mois en fûts de chêne français au grain extra fin dont 30% neuf et 70% d'un vin • **Prix** : 65€ • **Accord** : Noix de Saint-Jacques poêlées, Poulet rôti aux morilles, Risotto aux asperges



## Château Olivier 2022

Ce vin est d'un jaune limpide. Au nez, une très large palette aromatique est délivrée par le Sauvignon donnant de très belles notes de zestes d'agrumes et de fleurs blanches. En bouche, il laisse place aux notes citronnées appétissantes et aux éclats de fruits très intéressants dans un style frais. De son côté, le Sémillon donne de très belles et subtiles notes grillées, de noisette ou encore briochées. C'est un beau vin, suave dans sa finale. • **Appellation** : Pessac-Léognan Grand Cru • **Cépages** : Sauvignon 75%, Sémillon 25% • **Terroir** : Calcaires et argilo-calcaires • **Elaboration** : Elevage 10 mois sur lies fines • **Prix** : 36€ • **Accord** : Saint-Jacques poêlées au citron, Risotto aux asperges, Turbot rôti, huîtres fines de claire



## Château Gassier 946 Sainte-Victoire 2018

Une belle robe jaune aux reflets émeraude. Le nez, élégant et intense, offre des notes de fruits exotiques et des notes de fruits jaunes et blancs ainsi qu'un soupçon d'agrumes et d'épices. En bouche, un vin très rond et ample, avec une très belle longueur. Il évolue au palais entre fraîcheur et finesse, révélant tour à tour des arômes de fruits blancs, des notes de coco et de vanille. • **Appellation** : Côte de Provence • **Cépages** : Rolle, Ugni Blanc • **Terroir** : Argilo-calcaire • **Elaboration** : Elevage 8-9 mois 100% en demi-muid Autrichien • **Prix** : 37€ • **Accord** : Saint-Pierre grillé, homard bleu, un fromage, tajine de fruits



## Les Grandes Serres La Cour des Papes 2021

Le nez est délicat, marqué par les agrumes, la brioche et soutenu par un bouquet d'herbes fraîches sur l'anis et le fenouil. La bouche, ronde et salivante, supporte un fruit pur et de beaux amers, tout en grace et en longueur. Un blanc toujours frais et vif. • **Appellation** : Châteauneuf du Pape • **Cépages** : Grenache Blanc, Clairette, Bourboulenc, Picpoul, Picardan • **Terroir** : Grès et sables sur molasses Miocène • **Elaboration** : Elevage sur lies fines en demi-muids, fûts bourguignons et inox durant 9 mois • **Prix** : 32€ • **Accord** : Poisson à chair ferme



## La Tour Boisée Marie Claude 2019

Dans sa belle robe jaune, son nez vif dévoile des arômes de poire williams, d'humus de champignon. En bouche celle-ci persiste en compagnie de notes d'amande et d'une touche beurrée. • **Appellation** : Minervois • **Cépages** : Grenache Blanc 60%, Macabeu 40% • **Terroir** : Argilo-calcaire sur coteaux orientés sud, sud-est et balayés par les influences méditerranéennes • **Elaboration** : Chai non isolé de l'extérieur, exposition nord • **Prix** : 24€ • **Accord** : Ris de veau, vol-au-vent, rouget, curry

