



# TOURAINE BLANC SAUVIGNON

#### Domaine Sauvète

Sauvignon • 13°

Un sauvignon fruité et plein de vivacité! Nez agréable et fin sur des notes très fruitées d'agrumes et fruits mûrs. La bouche est fraiche, vive, désaltérante avec une belle persistance aromatique. Domaine familial depuis cinq générations, le domaine Sauvète, est aujourd'hui géré par Mathilde Sauvète, première femme vigneronne de la famille et ingénieure agricole. Domaine de 17,5 ha créé en 1905 et certifié bio depuis 2001.



Ample et rond















## **CHINON BLANC**

Domaine Fabrice Gasnier

Chenin blanc • 12,5°

Un chinon blanc élégant et minéral. Nez aromatique et floral. En bouche se dessine un bel équilibre entre le fruit et la minéralité. Le Domaine Fabrice Gasnier tient ses origines de 1902 et voit sa suite assurée par la cinquième génération. Exprimer le terroir tout en respectant la nature est le défi premier que se donne la famille. La moyenne d'âge des vignes du domaine est de 40 ans, ce qui permet de réaliser des vins de caractère.



Frais et fruité



Moyenne garde (3 à 6 ans)











## **BLANC CHENIN** TOURAINE AZAY-LE-RIDEAU

#### Domaine Hauts Baigneux

Chenin • 12,5°

Premier nez intense et typique d'un chenin élevé en barrique. Attaque franche avec une belle fraîcheur et une acidité maitrisée. Bouche ample avec des arômes de coing. Finale longue et persistante. Nicolas Grosbois et Philippe Mesnier ont acheté le domaine des Hauts Baigneux pour mettre sur le devant de la scène le Touraine-Azay-le-Rideau, vignoble méconnu. Ils proposent des vins qui respectent le travail des hommes, de la terre et qui expriment leur terroir.



Ample et rond



Longue garde (> à 6 ans)













## **BOURGOGNE BLANC**

Vincent Couche

Chardonnay • 12,5°

Bourgogne blanc droit et vif sur une attaque franche. La bouche présente une belle acidité autour de notes de fruits blancs et jaunes. Le domaine de Vincent Couche se compose d'un vignoble en Champagne et d'un vignoble situé en Bourgogne. Domaines certifiés biologiques et biodynamiques ou en finalisation de conversion pour partie en Bourgogne. Les vignes bourguignonnes sont implantées sur des coteaux de calcaires clairs proche de l'Abbaye de Molesme, berceau de l'ère cistercienne et repère des moines qui travaillaient avec riqueur et exigence ce vignoble..



Ample et rond













## **BLANC PLAISIR**

#### Domaine Val de l'Oule

Roussanne blanc, Viognier blanc, Chardonnay blanc • 12,5°

Vin blanc sec très fruité. Au nez, des notes d'agrumes et de fleurs blanches. En bouche, on retrouve des arômes de pêche, d'abricot et d'aubépine. Le domaine Val de l'Oule est un domaine que Fabrice Benoit a créé en 2005. Sur une étendue de 55 ha, il a remis en culture 17 ha. Ces parcelles de vignes sont disséminées au milieu de forêts de chênes et de pins.



Frais et fruité













## ROMANISSA AOP CORBIÈRES

Languedoc-Roussillon

#### Vignobles Roux

Bourboulenc, Rolle, Muscat à petit grain • 13°

Vin à la robe or pâle et au nez intense avec des arômes d'agrumes et de pêche blanche. La bouche est fraîche, douce et finit sur des arômes d'orange et d'amande fraîche. Producteurs de vins des Corbières bio depuis leur reconnaissance en AOC, les vignobles Roux n'ont rien d'un vignoble improvisé ou opportuniste. L'héritage est entretenu et transmis depuis 5 générations successives avec de tout petits rendements et une vinification traditionnelle respectueuse des vins.



Frais et fruité



Moyenne garde (3 à 6 ans)













## **LE SÉTOIS** PICPOUL DE PINET

#### Domaine Bassac

Picpoul de Pinet • 12,7°

Vin aux reflets dorés, aromatique sur les agrumes confits et la bergamote. Ample, long et frais. Le domaine Bassac, situé à Puissalicon dans le Languedoc, produit des vins bio depuis 1987. Les vignes couvrent environ 80 ha, sur des sols d'une grande diversité.



Frais et fruité













## **MACABEO** IGP CÔTES CATALANES

#### Domaine Cazes

Macabeu • 12,5°

Ce vin est un concentré de bonne humeur! Un nez élégant et gourmand avec des notes de fleurs blanches, fleurs d'acacia et pêche jaune. La bouche est souple, équilibrée, avec les mêmes belles notes florales et fruitées et quelques notes d'agrumes. La finale est acidulée et presque saline. Depuis 1895, au cœur du Roussillon à Rivesaltes, entre Pyrénées et méditerranée, la Maison Cazes compte 220 ha de vignes travaillées en bio et biodynamie.



Frais et fruité













## L'ÉDEN DES SIRÈNES

#### Domaines Auriol

Chardonnay, Chenin, Mauzac • 12,5°

Vin très subtil faisant ressortir le terroir de Limoux avec un caractère minéral et une belle tension. Nez minéral, complexe, où se mélangent des notes de fruits mûrs, de fleurs et d'épices. La bouche est ample, structurée, riche et d'une grande élégance toute en longueur. La finale suave laisse percevoir une belle fraîcheur. Les Domaines Auriol rassemblent 4 vignobles et margues familiales, situés dans les Corbières. Claude Vialade, fondatrice de la maison Auriol, a repris le flambeau de son père Jean, qui a impulsé une démarche bio dès les années 1980.



Ample et rond



Moyenne garde (3 à 6 ans)













## L'HERBE FOLLE

#### Château les Vignals

Loin de l'œil, Mauzac, Sauvignon • 11,5°

Un vin atypique! Les cépages autochtones lui apportent tout son caractère, sa finesse et sa minéralité. Premier nez frais, mêlant des notes de fleurs blanches et de citrus. En bouche, l'attaque est fraîche et élégante. Trame ronde avec une belle tension et une certaine vivacité. Le Château Les Vignals fut l'un des premiers domaines à travailler en bio dans les années 80. Après être revenu quelques temps à une agriculture conventionnelle, une nouvelle équipe renoue avec le passé en 2013. Le respect du terroir, des personnes qui travaillent dans les vignes et la transmission du savoir-faire sont le socle de la philosophie des Vignals.



Frais et fruité



Moyenne garde (3 à 6 ans)















# VIN QRANGE LA FESTA

Famille Fabre

Sauvignon blanc • 13°

Un vin blanc de macération (appelé aussi vin orange) accessible pour un bon moment entre amis, et pour satisfaire la curiosité des épicuriens! Nez d'orange confite, balsamique, cointreau, amande grillée et cacao. Bouche sur le zeste de citron. Finale complexe avec beaucoup de fraîcheur et une jolie acidité. En 1982, Louis Fabre reprend la direction des domaines après des études d'ingénieur agronome et d'œnologie. Le savoir-faire acquis depuis plusieurs générations lui permet d'être parmi les premiers vignerons français à se convertir à l'agriculture biologique.



Vin orange



Prêt à boire (0-3 ans)

**Accords** mets et vins Cuisine épicée, curry, tajine, plat de volaille, porc grillé, rôti. Comté, parmesan, salers, mimolette.











## UN AMOUR DE VIOGNIER

#### Beaubois

Viognier • 13°

Un pur viognier aux accents très Rhodanien. Nez de fruits jaunes et blancs. Papaye et mangue. Bouche fraîche, désaltérante et croquante, notes de citrus, verveine et abricot, finale sur le poivre blanc. Château Beaubois s'étend sur 60 ha de Costières de Nîmes au sud de la Vallée du Rhône. Fanny et François Boyer, frère et soeur, sont la quatrième génération établie sur ce vignoble. Ils subliment leur terroir au travers de cuyées.



Frais et fruité









