



Description des vins

EN PROVENANCE DIRECTE DES VITICULTEURS-PRODUCTEURS

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, fruits de mer, raclette

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

Moulin à vent, Fleurie et Chiroubles viennent compléter la gamme

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 **Sancerre blanc, Pouilly fumé blanc et vin blanc mousseux** sont aussi 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 **blanc Classic** robe pale reflets verts, vin sec et fruité cépage ugni blanc colombard sauvignon gros manseng accord apéritif, fruits de mer charcuteries

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

Les **dernières grives** Une robe or jaune aux reflets dorés. Nez de safran et de fruits exotiques. La sucrosité est fondue dans une élégante vivacité. En bouche, un parfait équilibre entre des notes de truffe blanche, d'abricot sec, et d'ananas confit.

Il offre un potentiel de garde de 5 à 10 ans et développe des saveurs de truffe blanche en vieillissant. Desserts alliant puissance et délicatesse. Ananas rôti, fruits confits.

L'idée folle Robe or pâle. Nez intensément fruité et gourmand. Un vin de liqueur délicat offrant une explosion de fraîcheur et de fruit, allant sur des notes de fruits exotiques, de jasmin et de bergamote. Servi très frais, *L'idée folle!* accompagnera d'une touche de fantaisie l'apéritif, les desserts, les longues discussions de fin de repas, et égayera aussi de nombreux cocktails. Un accord parfait avec un melon, une salade de fruits frais, un carré de chocolat noir et orange amère

Nouveautés

St-Amand Le Blanc est un vin lumineux, aux arômes de fruits blancs et de fleurs d'été. Frais et joyeux, il se partage à l'apéritif ou autour d'une grillade.

St-Amand Le Rosé : robe rose pâle et lumineuse. Nez de fruits rouges dominé par la fraise. Bouche gourmande, fraîche, sur des notes de nectarine et de fraise. À tout instant, apéro, cuisine du monde, grillades et plus si affinités

St-Amand Les Bulles : Issu d'une seconde fermentation en cuve close selon la méthode Charmat, ce vin effervescent révèle toute la fraîcheur et la finesse du style Tarquet. Fines bulles, fruits frais et un brin de folie ! Idéal pour célébrer les petits et grands moments de la vie, à l'apéritif ou au dessert.

Armagnac VSOP est vieilli de 5 à 7 ans*. Il se caractérise par sa souplesse et sa fraîcheur et offre un bel équilibre entre la fringance de la jeunesse et la complexité apportée par l'élevage en barriques.

Armagnac XO illustre pleinement le caractère des Bas-Armagnacs traditionnels du Domaine Tarquet. C'est un grand Bas-Armagnac qui assemble des eaux-de-vie de 15 ans* d'âge en moyenne. Le résultat est un Armagnac à la fois souple et complexe, alliant finesse et puissance. Les tanins sont parfaitement fondus, témoignant d'un magnifique mariage entre le bois de la barrique et le fruit.

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 du **Croze Hermitage en blanc et rouge et un cru de Gigondas**

VI 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.

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

VI Vins d'Alsace BEBLENHEIM

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

VII CHEVAL QUANCARD

Nouveautés

Château Pillebart : vin généralement axé sur le **Merlot** (parfois complété de Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc), apprécié pour ses notes intenses de fruits noirs (cassis, mûre), sa structure souple et ses tanins bien fondus

Château La Rose Vircoulon St Emilion Grand Cru : l'encépagement : 70% Merlot, 15 % Cabernet Sauvignon, 15 % Cabernet Franc.

Sous sa belle robe aux petites notes de rubis, on découvre un joli nez au fruit intense qui annonce un vin gourmand. Et de la gourmandise, on en retrouve en bouche, où le vin se fait ample, rond, aux arômes toastés et de fruits mûrs, avant de montrer une finale longue et intense.

