

La cave - Divins

La Cave Spiritueux divins &

**GRAND MARNIER CUVÉE DU BICENTENAIRE**

Créée à l'occasion du centième anniversaire de la Maison Lapostolle-Marnier, la cuvée du Centenaire est un incontournable depuis 1927. Réalisée à partir d'une sélection de cognacs Hors d'Âge et d'essences d'oranges amères originaires des Caraïbes, cet assemblage d'exception présente une robe aux couleurs cuivrées légèrement ambrées. Au nez, exhalent des senteurs de marmelade aux notes épicées. En bouche, l'alliance équilibrée du Cognac XO exprime de fines saveurs d'oranges confites et dévoile une longueur et une richesse aromatique qui en font une liqueur de choix. 89€.



**BALLANTINE'S BARREL SMOOTH**

Dans cette bouteille classique que nous connaissons tous, un nouveau whisky dont la caramélisation des fûts apporte une très belle rondeur et consistance ; il y a une petite douceur de fond qui accompagne le développement de l'alcool en bouche. D'une belle couleur ambrée, au nez on sent le sucre et le caramel, une pointe de banane arrive au loin et un petit bouquet d'épices et de fruits. Son fond presque sucré en soudaine trompeur puisque rendant le whisky passe partout. Plus soyeux et plaisant que le classique Finest. La finale est légèrement acidulée, comme si on avait une goutte de citron au fond de la bouche. 18€ en GMS.



**SAINCHARGNY-IMMÉMORIAL - CRÉMANT DE BOURGOGNE BRUT DE 36 MOIS**

100% Chardonnay, récolté à la main et élaboré selon la méthode traditionnelle, cette cuvée est insoumise au temps qui passe. Chaque cuvée est source d'émotion et incarne l'identité des vignerons. D'une belle robe jaune claire aux reflets dorés, Immémorial révèle un nez intense et complexe. Sa bouche fruitée dévoile une folle fraîcheur sur une finale acidulée. 20€ chez les cavistes.



**MÂCON-LUGHY « COEUR DE CHARMES » 2014**

100% Chardonnay. Le lieu-dit "Les Charmes" est le fleuron de la production de la Cave de Lughy. D'une belle robe dorée aux reflets brillants, le nez est intense et expressif. Sa bouche fruitée dévoile un joli gras sur une finale pleine de fraîcheur. 13,95€ chez les cavistes.



**CHÂTEAU PION MONBAZILLAC 2018**

80% Sémillon, 15% Sauvignon, 5% Muscadelle. Le vignoble du Monbazillac se situe sur la côte sud de la vallée de la Dordogne, en climat tempéré, propice au développement du « Botrytis Cinerea » indispensable à l'élaboration d'un vin liquoreux. La vendange manuelle permet de sélectionner les grappes ou parties de grappes arrivées à maturité. Cette cuvée révèle une robe jaune or brillante, son nez exhale des arômes de pêche et d'acacia. La bouche est gourmande et fruitée et s'achève sur une pointe de fraîcheur pour un bel équilibre du vin. 6€ en GMS.



**RHUM TROIS RIVIÈRES**

Le nom de la Plantation Trois Rivières est originaire des trois rivières qui la sillonnent : Bois d'Inde, Oman et Saint Pierre. La Maison leur rend hommage en déclinant une trilogie de Grands Rhums Hors d'Âge, rares et précieux. Certaines vieilles cuvées utilisées pour leur élaboration ont bénéficié d'une période de plus de dix années de stabulation, un temps de repos exceptionnellement long à l'origine d'un profil aromatique d'une rare fraîcheur aux surprenantes notes d'épices douces, mentholées et minérales. Ainsi la cuvée Saint Pierre, rhum vieux agricole AOC - Assemblage de 11 Millésimes - 43 vol. 199€ en 70cl - Cavistes.



**RHUM MAISON LA MAUNY**

Un assemblage minutieux de 10 grands millésimes soigneusement choisis par le Maître de Chais, dont la moyenne d'âge a plus de 10 ans. Leur vieillissement en grande dominante dans des fûts français révèle à

