

La cave

Château La Rose Bourdieu – BIO - 2016



La Cave Spiritueux divins 8



GLENFIDDICH 15 ANS

Si ngle Malt 15 ans d'âge aux riches notes de fruits, d'épices et de miel. Vieilli dans trois fûts différents : Xérés, 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 Xérés, 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 paille provenant de son assemblage. Elle est aromatique et velouté. 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. Ciel : 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.



CHATEAU 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'INCORRUPTIBLE 2018

Issus de vignes proches de Chinon, cette cuvée 100% côtes, 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 mûr 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€.

