La Gamme
Vin
C10, Fournisseur de toutes les boissons
C10
www.c10.fr

Sommaire

Alsace : pages 3 - 4.

Beaujolais : pages 5 - 6.

Bordeaux : pages 7 - 14.

Bourgogne : pages 15 - 19.

Jura-Savoie : pages 20 - 21.

Languedoc-Roussillon : pages 22 - 24.

Loire : pages 25 - 29.

Provence & Corse : pages 30 - 32.

Sud-Ouest : pages 33 - 36.

Vallée du Rhône : pages 37 - 41.

Vins italiens : pages 42 - 44.

Vins du monde : pages 45 - 46.

Les accords mets et vins

pour vous accompagner dans votre démarche de conseil auprès de vos clients restaurateurs sur les recommandations d'associations mets et vins, nous avons mis en place des pictogrammes simples, juste à titre de repères.

Viandes blanches

Salades & Entrées

Apéritifs & sur le Pouce

Cuisine d'ailleurs

Viandes rouges

Poissons & Fruits de Mer

Fromages

Desserts

Les vins issus de raisins de l'agriculture biologique

C10, Fournisseur de toutes les boissons C10 www.c10.fr

- **Superficie :** 15 500 hectares
- **Principal Cépage Rouge :** Pinot Noir
- **Principaux Cépages Blancs :** Riesling, Pinot Gris, Pinot Blanc, Gewurztraminer, Muscat, Sylvaner

Les Vins d'Alsace

Alsace

Associations mets & vins

•Les vins blancs d'Alsace, fins, délicats et racés sont parfaits avec des crustacés, fruits de mer et poissons à chair blanche...

•Quant aux rouges, très subtils, ils se marient harmonieusement avec des viandes comme l'agneau ou les volailles.

•Les vendanges tardives de cette région sont une alternative originale au liquoreux généralement conseillés avec le foie gras ou les desserts.

Principales appellations

C'est la seule grande région viticole française dont la renommée repose sur le cépage. Lorsqu'il n'est pas indiqué sur l'étiquette, il s'agit d'un assemblage de plusieurs cépages parfois dénommé «Edelzwicker» ou «Gentil».

On trouve trois appellations en Alsace :

•**AOC Alsace** (74%) : Vins provenant à 100% du même cépage, indiqué sur l'étiquette.

•**AOC Alsace Grand Cru** (4%) : Alsace Grand Cru suivi du nom du lieu-dit. Il existe 51 grands crus alsaciens.

•**AOC Crémant d'Alsace** (22%) : Vins élaborés selon la méthode champenoise.

Les points forts

•**Une offre facile à comprendre :** le cépage est indiqué sur l'étiquette

•**L'originalité de l'offre :** un terroir et un climat qui donnent des vins très typés et faciles à reconnaître

•**Une identité forte :** les vins d'Alsace (hormis le Crémant) sont toujours vendus dans la bouteille type « vin du Rhin », appelée « flûte d'Alsace »

Alsace

AOP Alsace

Pinot Noir Tradition

Kuentz Bas

Robe : rouge grenat.
Nez : fruits rouges (framboise, cerise) et fruits noirs (cassis, mûre).
Bouche : souple et fruitée.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rouge	75 cl 6	520430	520430

AOP Alsace

Gewurztraminer Collection

Kuentz Bas

Robe jaune clair.
Nez exotique : banane, pamplemousse, vanille, litchi, rose.
Bouche puissante et ronde, très complexe aux arômes fruités, floraux et épicés.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Blanc	75 cl 6	520409	520409

AOP Alsace

Gewurztraminer Cuvée Caroline Vendange Tardive

Kuentz Bas

Robe dorée.
Nez aux arômes complexes de fruits mûrs, de pâte de fruits et citron confits, associés aux notes mielleuses.
Bouche riche et opulente, à la structure acide, présente et intense.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Blanc	75 cl 6	521358	521358

AOP Alsace

Riesling Tradition

Kuentz Bas

Robe blanche aux reflets dorés.
Nez riche de fleurs et d'agrumes.
Bouche légère et racée, délicatement fruitée et minérale.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Blanc	75 cl 6	510425	510425

AOP Crémant d'Alsace

Brut Tradition

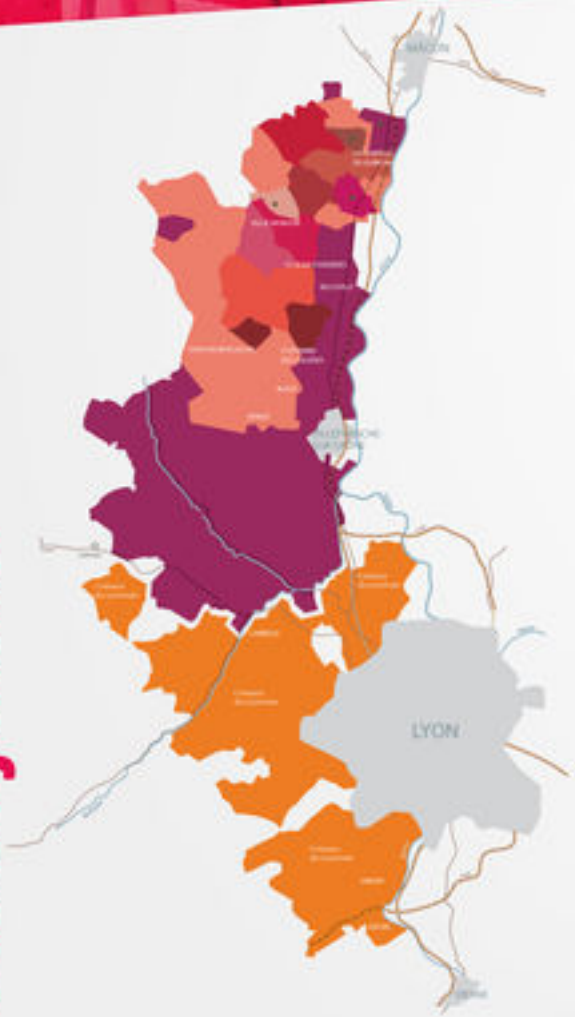
Kuentz Bas

Robe jaune pâle, bulles vives.
Nez de fruits frais et fruits mûrs à noyaux.
Bouche fraîche et légère, de fines bulles et une jolie rondeur.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Blanc	75 cl 6	520414	520414

- **Superficie :** 21 600 hectares
- **Principal Cépage Rouge :** Gamay
- **Principal Cépage Blanc :** Chardonnay

Les Vins du Beaujolais



Beaujolais

Associations mets & vins

Les vins du Beaujolais, réputés frais, gourmands et croquants sont des compagnons idéaux de l'apéritif ou des repas conviviaux et champêtres. Ils s'associent parfaitement aux charcuteries, aux salades, fromages frais et pâtes cuites.

Les crus, plus structurés, peuvent accompagner des mets de caractère (viandes rouges en sauce, gibiers) et la cuisine d'automne et d'hiver (champignons, civets, etc)

Principales appellations

Le Beaujolais se caractérise par une extraordinaire palette de vins, des plus légers et aromatiques, les Beaujolais et Beaujolais Villages (parmi lesquels on trouve le Beaujolais Nouveau), aux plus riches et complexes, les dix crus du Beaujolais, possédant chacun un caractère spécifique lié aux différents terroirs : **Brouilly, Chiroubles, Chémas, Côtes de Brouilly, Fleurie, Juliénas, Morgon, Moulin à Vent, Régnié, Saint-Amour.**

Le Beaujolais produit également d'autres vins plus confidentiels : le Beaujolais Blanc AOC, le Beaujolais rosé AOC et des vins effervescents (Crémant de Bourgogne AOC et effervescent rosé).

Les points forts

- **Une appellation connue internationalement** : une renommée mondiale véhiculée, entre autres, par le **Beaujolais Nouveau**
- **Un cépage unique et rare pour les rouges** : le gamay noir à jus blanc
- **Un seul mode de vinification** : «la vinification beaujolaise», unique au monde, qui favorise l'expression du cépage et met en valeur chaque terroir
- **Le vignoble le plus escarpé de France** : 50 % du vignoble est en pentes supérieures à 20 %, ce qui offre un ensoleillement exceptionnel aux innombrables petites parcelles de vignes.

AOP Brouilly

Domaine Tavian

Domaine Pardon & Fils

Robe rouge rubis.
Nez, bouquet complexe de fruits rouges avec des notes florales.
Bouche dominée par des fruits rouges (groseille) mêlées à des notes florales.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rouge	75 cl 6	520847	520847

AOP Juliénas

Les Mouilles

Domaine Pardon & Fils

Robe rubis foncé.
Nez complexe de petits fruits noirs (cassis, myrtille, mûre).
Bouche riche, structurée et élégante. Finale longue et très fruitée.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rouge	75 cl 6	521880	521880

AOP Morgon

La Croix Gaillard

Domaine Pardon & Fils

Robe rouge profond.
Nez de petits fruits noirs (cassis, myrtille) mêlés à des fruits mûrs à noyaux.
En bouche, très belle alliance du fruité du Beaujolais et de la structure digne d'un Bourgogne.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rouge	75 cl 6	520850	520850

AOP Moulin à vent

Champ de Cour

Loron & Fils

Robe rouge grenat.
Nez aux arômes de fruits rouges, et aux notes empyreumatiques et épicées (poivre, safran).
Bouche entre puissance et finesse, délicatement boisée sur des tanins racés et une superbe longueur sur la minéralité.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rouge	75 cl 6	510523	510523

AOC Saint-Amour

Domaine de l'Etournet

Loron & Fils

Robe profonde à reflets violine.
Nez expressif sur les petits fruits noirs, la cerise et la mûre, avec une touche d'épices douces.
Bouche agréable, suave, équilibrée avec une belle longueur toute en délicatesse.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rouge	75 cl 6	520537	520537

Les Vins de Bordeaux

Bordeaux

Associations mets & vins

•Les vins blancs secs de Bordeaux, racés et à forte personnalité, sont à associer à des tourtes salées à base de poissons ou de fromages, des poissons pochés ou grillés et des légumes assaisonnés ou en sauce (voire des asperges pour les Côtes de Blaye). Ils valoriseront les plateaux de fruits de mer, les poissons et les légumes gratinés.

•Les vins blancs liquoreux pourront se déguster à l'apéritif, sur des foies gras, des fromages à pâte molle ou des desserts.

•Les vins rouges de Bordeaux élégants et charpentés se marieront à la perfection avec les viandes rouges, les sauces brunes, les fromages et la charcuterie.

La région bordelaise se découpe en

3 zones principales

•**Rive gauche de la Garonne**

•**Rive droite de la Dordogne**

•**Zone intermédiaire** constituée essentiellement de l'Entre-deux-Mers et des côtes.

L'originalité de ce vignoble mondialement connu, réside dans **les classements et qualifications** auxquels sont soumis les différents crus des grandes appellations bordelaises. Il en existe 6 :

•**Le Classement de 1855** : revu une seule fois depuis sa création en 1973, avec la promotion de Château Mouton-Rothschild au rang de 1er Grand Cru Classé.

•**Le Classement des Sauternes et Barsac** : il ne comporte que trois classes : Premier Cru Supérieur, Premiers Crus et Seconds Crus.

• **Le Classement des Graves** : n'établit qu'un seul niveau de classement, sans hiérarchie.

•**Le Classement de Saint-Emilion** : existe depuis 1955 et est revu tous les dix ans, cela a été le cas pour le millésime 2006.

•**Les Crus Bourgeois du Médoc** : 127 Crus Bourgeois qui sont obligatoirement vinifiés au château, élevés en fût de chêne, soumis à la dégustation et mis en bouteille également au château.

•**Les Crus Artisans** : 44 propriétés des AOC du Médoc, Haut-Médoc, Listrac-Médoc, Moulis, Margaux, Pauillac, Saint-Julien et Saint-Estèphe.

Points forts

•**Une région quasi incontournable sur une carte des vins**

•**Des appellations reconnues et sécurisantes pour les consommateurs**

•**La réputation internationale des Châteaux et des appellations prestigieuses**

Bordeaux et Bordeaux Supérieur

AOP Bordeaux

Cour Montessant

Quancard - Oenoalliance

Robe : rouge rubis.
Nez : fruits rouges, très aromatique.
Bouche : ronde, souple et fruitée. Tanins fondus.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rouge	75 cl 6	500399	500399

AOP Bordeaux

CHATEAU DENIAS

Vignobles Dupouy

Robe rubis.
Nez aux senteurs de fruits rouges, très agréable.
Bouche souple et charmeuse, avec une belle typicité et une bonne tenue.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rouge	75 cl 6	22022	22022

AOP Bordeaux

Château Charron rouge

Cave de Rauzan

Robe rouge grenat aux reflets rubis.
Nez gourmand de fruits rouges et d'épices.
Bouche, attaque élégante et plaisante. Vin aux tanins souples, fondus mais structurés.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rouge	75 cl 6	520114	520114

AOP Bordeaux

Château de Camarsac

Château de Camarsac

Robe rouge rubis.
Nez de fruits rouges et notes mentholées.
Bouche ronde, friande, souple, belle finale et tanins fondus.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rouge	75 cl 6	500104	500104

AOP Bordeaux

Natural Circus

Patrick Eresue

Robe rubis.
Nez de fruits rouges.
Bouche souple et agréable, aux tanins souples et fondus.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rouge	75 cl 6	22024	22024

AOC Bordeaux Supérieur

Les Hauts de Cour Montessant

Lucien Lurton & Fils

Belle : robe de couleur grenat sombre.
Nez : fruits rouges mûrs et confits avec des notes vanillées.
Bouche : dense, charnue avec des tanins très ronds.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rouge	75 cl 6	500108	500108

Côtes de Bordeaux

AOP Côtes de Bordeaux

Bois Meney

Vignobles Dubard - Château Nardou

Robe rouge cerise.
Nez frais et fin avec des notes de fruits rouges.
Bouche équilibrée et gourmande. Tanins fondus et finale agréable.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rouge	75 cl 6	520200	520200

AOC Castillon Côtes de Bordeaux

Cuvée Tradition

Château de Chainchon

Robe rouge franc
Nez sur des arômes de fruits rouges bien mûrs
Bouche charnue à l'attaque, avec un bon développement tannique

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rouge	75 cl 6	510759	510759

AOP Côtes de Bourg

Château Grand Chemin

Lucien Lurton & Fils

Robe grenat sombre.
Nez de fruits rouges mûrs, arômes de sous bois.
Bouche très ample et agréable, tanins souples.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rouge	75 cl 6	530238	530238

AOP Francs Côtes de Bordeaux

Château de Garonneau

Vignobles Roussille

Robe rouge intense
Nez grillé aux arômes de fruits noirs
Bouche structurée aux tanins fins et arondis

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rouge	75 cl 6	22142	22142

AOP Francs Côtes de Bordeaux

Château Nardou

Vignobles Dubard - Château Nardou

Robe rouge vif.
Nez très fin sur un mélange de fruits rouges et noirs.
Bouche sur des notes de fruits rouges compotés, de poivre noir, pointes caramélisées et torréfiées.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rouge	75 cl 6	520188	520188

Entre-deux-mers

AOP Entre-Deux-Mers

Château Canteloudette

Cave de Rauzan

Robe or pâle avec des reflets verts.
Nez floral, fin, d'une belle intensité, aux arômes exotiques.
Bouche sur des arômes identiques, notes de fruits de la passion et de Muscade.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Blanc	75 cl 6	520128	520128

Graves et Pessac Léognan

AOP Graves

Château Cabannieux rouge

Château Cabannieux

Robe rouge pourpre profond.
Nez élégant qui marie harmonieusement un fruit gourmand et un boisé fin.
En bouche, attaque souple et tanins enrobés. Saveurs fruitées et une pointe vanillée.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rouge	75 cl 6	530230	530230

AOP Pessac-Léognan

Château Lamothe Bouscaut 2015

Château Bouscaut

Robe grenat sombre.
Nez finement boisé, avec une pointe briochée puis arômes de fruits noirs. On retrouve des notes de prunes et de réglisse.
Bouche capiteuse, franche, ronde, avec de la finesse, se terminant par une pointe épicée. Les tanins sont mûrs, enrobés et veloutés.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rouge	75 cl 6	530350	530350

AOP Graves

Château Cabannieux blanc

Château Cabannieux

Robe jaune clair limpide.
Nez charmeur avec des arômes floraux et fruités.
Ensemble élégant et racé.
Attaque ronde et souple révélant de beaux arômes de fruits avec une pointe boisée.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Blanc	75 cl 6	530236	530236

AOP Pessac-Léognan

Château Lafont Menaut

Château Lafont Menaut

Robe jaune pâle et brillant.
Nez fruité et aromatique. Légère touche vanillée.
Bouche sèche et expressive. Très plaisant.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Blanc	75 cl 6	500485	500485

Médoc

AOP Haut-Médoc

Château La Tonnelle

Domaines Fabre

Robe rouge vif et soutenu.
Nez flatteur de fraise, cassis et épices.
Bouche généreuse, consistante et veloutée. Finale longue et séduisante.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rouge	75 cl 6	520147	520147

AOP Pessac-Léognan

Château Lafont Menaut

Château Lafont Menaut

Robe rubis aux reflets clairs tirant sur le violet.
Nez aux arômes de cassis et mûre, s'en suit des notes de poivrons, de fumé, de sous-bois.
Bouche structurée avec des arômes de fruits noirs intenses de cassis et de mûre.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rouge	75 cl 6	700080	700080

AOP Haut-Médoc

Château Lamothe-Cissac

Domaines Fabre

Robe grenat soutenu.
Nez expressif aux arômes de fruits des bois et aux notes épicées.
Bouche souple et soyeuse, dotée d'une belle charpente.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rouge	75 cl 6	700170	700170

AOP Haut-Médoc Cru Bourgeois

Château Lamothe-Cissac Vieilles Vignes

Domaines Fabre

Robe rubis soutenu.
Nez de fruits confits avec des notes vanillées et grillées.
Bouche ronde avec une matière ample et charnue.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rouge	75 cl 6	521994	521994

AOP Médoc Cru Bourgeois

Château Poitevin

Château Poitevin

Robe rubis intense, aux reflets violets de jeunesse.
Nez au bouquet fin et complexe, sur des arômes de fruits mûrs, avec des notes de réglisse, vanille.
Bouche de fruits mûrs en attaque, ronde et équilibrée, sur des tanins veloutés.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rouge	75 cl 6	510270	510270

AOP Haut-Médoc

Héritage de Chasse-Spleen 2016

Château Chasse-Spleen

Robe sombre aux reflets pourpres.
Nez ample et complexe. Arômes de fruits rouges et noirs bien mûrs avec des notes fumées.
Bouche ronde et élégante, mélange de saveurs de chocolat, de cassis et de bois.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rouge	75 cl 6	500954	500954

AOC Margaux

Le margaux

Denis Lurton

Robe grenat sombre
Nez discret de fruits noirs rôti, de prune, boisé.
Bel équilibre assez plein, rond, du gras, du caractère.
Bonne allonge sur tanins enrobés et satinés.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rouge	75 cl 6	530343	530343

AOP Margaux

Baron de Brane 2012

Château Brane-Cantenac

Robe d'un pourpre profond.
Nez dominé par les fruits rouges (framboise, cerise) et noirs (mûre), avec des notes épicées.
Bouche à l'attaque souple, évolution tout en rondeur et en finesse, puis tannique.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rouge	75 cl 6	400953	400953

AOP Médoc

Château Gadet-Cuypers

Château Gadet-Cuypers

Robe rubis profond avec des nuances violettes.
Nez aux arômes de fruits noirs et rouges matures, avec notes d'élevage.
Bouche suave et ronde avec des notes de fruits presque confiturées. Tanins croquants.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rouge	75 cl 6	500576	500576

AOP Pauillac

Château Tour Pibran 2012

Château Pibran

Robe de couleur sombre et profonde, presque noire.
Nez s'ouvrant sur des arômes de fruits noirs.
Bouche charnue, volumineuse et juteuse. Belle harmonie entre le fruit, la structure et la fraîcheur.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rouge	75 cl 6	500442	500442

AOP Pauillac

Les Sieurs de Bellegrave 2011

Château de Bellegrave

Robe très soutenue et d'une grande complexité.
Nez séduisant avec des arômes de cassis et framboise.
Bouche charpentée, avec une structure traditionnelle, enveloppée de charme et de rondeur.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rouge	75 cl 6	522609	522609

AOP Pauillac

Les Tourelles de Longueville 2011

Château Pichon Longueville Baron

Robe pourpre et profonde.
Nez tout en fruit (fraise des bois, cassis) avec une pointe de rose fraîche.
Bouche élégante, croquante et friande. Tanins fins et élégants.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rouge	75 cl 6	520290	520290

AOP Saint-Julien

Amiral de Beychevelle 2015

Château Beychevelle

Robe sombre avec des reflets violacés.
Nez de fruits noirs associés à des épices fines et des notes caramélisées.
Bouche ample. Une belle matière souple et agréable.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rouge	75 cl 6	500492	500492

AOC Saint-Julien

Château gruaud Larose 2015

Château Gruaud Larose

Robe rubis, brillante et limpide.
Le nez est complexe, avec de notes d'épices, des fruits rouges et noirs.
L'attaque est franche. Les tanins puissants et charnus.
Finale sur le cacao et les épices.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rouge	75 cl 1	401065	401065

AOC Saint-Estèphe

Chateau Haut Marbuzet 2014

Château Haut-Marbuzet

Robe rouge sombre.
Nez très marqué par le fruit mûr.
Bouche riche, intense, solide et veloutée. L'utilisation de fruits mûrs, une macération plutôt longue et l'apport du bois permettent d'arrondir la solide structure propre aux Saint-Estèphes.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rouge	75 cl 6	401053	401053

AOC Pomerol

Château Pétrus 2011

Château Pétrus

Belle robe sombre.
Nez avec de belles fragrances de poivre de Ponchichéry, de fruits noirs et des touches exotiques.
Bouche intense de la sève et le tannin montant.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rouge	75 cl 1	401067	401067

Saint-Emilion, Pomerol, Fronsac

AOP Fronsac

Le Petit Âne

Château Vieux Mouleyre

Robe rouge carmin.
Nez de petits fruits noirs et rouges.
Bouche sur le fruit, tanins souples, jolie fraîcheur et finale agréable.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rouge	75 cl 6	520538	520538

AOP Lalande de Pomerol

Château de Roquebrune

Lucien Lurton & Fils

Robe rouge rubis.
Nez toasté sur une base de fruits rouges intenses.
Bouche, axée sur la rondeur. Tanins présents sur un fruit mûr.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rouge	75 cl 6	530340	530340

AOP Lalande de Pomerol

Château Grand Ormeau

Château Grand Ormeau

Robe profonde presque noire, reflets violacés.
Nez intense de fruits noirs, notes boisées (toastées).
Attaque riche et complexe sur des arômes de fruits noirs serrés. Tanins élégants.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rouge	75 cl 6	510266	510266

AOP Pomerol

Le Jardin de Petit Village 2013

Château Petit Village

Robe rouge sombre d'intensité moyenne.
Nez séduisant de fruits frais (fraise, framboise).
Bouche à l'attaque charnue et souple, sur les fruits frais.
Le vin est équilibré avec de légères notes de vanille et de bois grillé, et une belle longueur.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rouge	75 cl 6	401028	401028

AOP Pomerol

Fugue de Nenin

Château Nenin

Robe rouge cerise sombre.
Nez d'un subtil bouquet de fruits (mûre).
Bouche tendre et fruitée (cerise). Texture savoureuse.
Délicates notes beurrées.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rouge	75 cl 6	400621	400621

AOP Lussac Saint-Emilion

Roc de Giraudon

Vignerons Puisseguin Saint-Emilion

Robe grenat soutenu.
Nez de fruits rouge mûrs. Notes de réglisse.
Bouche sur les fruits avec un bel équilibre. De le puissance et des tanins tout en rondeur

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rouge	75 cl 6	510172	510172

AOP Lussac Saint-Emilion

Château Cap de Merle

Vins Bel

Robe rouge grenat intense
Nez aux arômes fruités et équilibrés
Bouche élégante aux tanins soyeux. Belle longueur en bouche

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rouge	75 cl 6	0	0

AOP Montagne Saint-Emilion

Château Les Tours de Bayard

Château Les Tours de Bayard

Robe rouge rubis.
Nez de fruits mûrs (prune, cassis) avec une pointe de kirsch.
Bouche savoureuse, fraîche et puissante à la fois.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rouge	75 cl 6	530361	530361

AOP Saint-Georges-Saint-Emilion

Château Macquin

Château Macquin

Robe grenat intense.
Nez aux arômes de fruits noirs et mûrs, finement boisé.
Bouche fraîche avec une belle amplitude. Tanins ronds et finale onctueuse.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rouge	75 cl 6	530312	530312

AOP Saint-Emilion

Les Hauts de la Gaffelière

Malet Roquefort

Robe foncée aux beaux reflets rubis.
Nez épicé agrémenté d'une fine note boisée.
Bouche vive, très marquée par des fruits rouges.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rouge	75 cl 6	500280	500280

AOP Saint-Emilion Grand Cru

Château Franc La Rose

Vignoble Jean-Louis Trocard

Robe rouge sombre aux reflets violines.
Nez de fruits noirs associés à des notes de torréfaction et de réglisse.
Bouche complexe et riche avec une finale longue et soyeuse.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rouge	75 cl 6	510426	510426

AOC St Emilion Grand Cru

Château Croix Figeac 2012

Ballande & Meneret

Robe sombre.
Nez aux arômes de fruits mûrs, de fleurs, de réglisse et de torréfaction.
Bouche offrant une attaque souple, puis une intensité croissante avec une acidité prometteuse. La finale est longue et agréable.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rouge	75 cl 6	400906	400906

AOP Saint-Emilion Grand Cru

Château Ferrand-Lartigue 2011

Château Tourteau Chollet

Robe rouge intense
Nez associant fruits mûrs et notes boisées
Bouche d'une belle structure aux tannins ronds

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rouge	75 cl 6	521449	521449

AOP Saint-Emilion Grand Cru Classé

Château La Dominique 2011

Vignobles Clément Fayat

Robe sombre avec des reflets rubis.
Nez délicieux, doux avec des touches de caramel.
Bouche vraiment fraîche, un milieu de bouche avec des pointes de fruits frais, juteux et légèrement crémeux.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rouge	75 cl 6	500440	500440

Sauternes et Barsac

AOP Loupiac

Château Loupiac-Gaudiet

Château Loupiac-Gaudiet

Robe or brillant.
Nez droit, net, fin et élégant sur les fruits confits.
Bouche équilibrée avec une acidité soutenue et des notes de marmelade d'oranges amères.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Blanc	75 cl 6	500417	500417

AOP Sauternes

Les Garonnelles

Lucien Lurton & Fils

Robe dorée et brillante.
Nez de fruits exotiques avec une pointe miellée.
En bouche, attaque avec du volume et une belle complexité aromatique.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Blanc	75 cl 6	700024	700024

AOC Sauternes

Les Remparts de Bastor-Lamontagne 2015

Château Bastor-Lamontagne

Robe or pâle et brillante.
Nez délicatement citronné et gourmand sur des notes de confiture d'abricot, de poire, avec une pointe épicée.
Bouche ronde, vive, croquante et acidulée avec une belle fraîcheur, aux arômes intenses de fruits (abricot, poire) et de pivoine bien confit. Très belle longueur.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Blanc	75 cl 12	530308	530308

AOP Sauternes 1er Grand Cru Classé

Château Suduiraut 2006

Château Suduiraut

Robe d'un jaune pâle limpide.
Nez d'une palette somptueuse sur la pêche, l'abricot puis les fruits plus exotiques.
Bouche riche et douce avec une pointe de boisé.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Blanc	75 cl 1	510174	510174

AOP Sauternes 1er Grand Cru Classé Supérieur

Château d'Yquem 2010

Château d'Yquem

Robe de couleur dorée, aux reflets verts.
Nez très raffiné, pur, noble, fin, floral, rôti et complexe.
Bouche puissante et raffinée. Saveurs de poire rôtie, d'agrumes et de fruits exotiques. Finale parfumée, extrêmement longue, grasse et profonde.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Blanc	75 cl 1	401011	401011

- **Superficie :** 29 500 hectares
- **Principaux Cépages Rouges :** Pinot noir, Gamay
- **Principaux Cépages Blancs :** Chardonnay, Aligoté

Les Vins de Bourgogne

Bourgogne

Associations mets & vins

La diversité des vins de Bourgogne permet beaucoup d'associations :

•Pour les vins rouges, les «génériques» sont assez polyvalents. Parfaits avec des plats traditionnels comme les charcuteries, les viandes rouges grillées, avec la cuisine étrangère (paellas, tajines, etc.) et les fromages, ils offrent un large choix de possibilités. Les vins plus fins et plus racés, selon leur âge, s'harmoniseront davantage avec des viandes braisées ou en sauce, des gibiers et des fromages affinés.

•En ce qui concerne les blancs, parfaits en apéritifs, ils sont excellents avec des fruits de mer et des poissons, la cuisine japonaise, des tartes salées ou les fromages (chèvre, comté, etc.)

Principales appellations

Le vignoble de Bourgogne est le plus morcelé au monde. Il existe 4 « strates » de classification dont les 100 appellations, définies par terroir / parcelle, sont appelées « climats » :

- les AOC régionales (54,5% de la production)
- les AOC communales (34%)
- les AOC communales suivies d'un nom de climat classé en 1er cru (10%)
- les AOC grands crus (1,5%)

Le vignoble s'étend sur **5 grandes régions-phares** de production avec, du Nord au Sud :

- les vignobles de **Chablis, du Grand Auxerrois, de Tonnerre, de Joigny et de Vézelay**
- les vignobles de la **Côte de Nuits, Hautes Côtes de Nuits et du Châtillonnais**
- les vignobles de la **Côte de Beaune et des Hautes Côtes de Beaune**
- les vignobles de la **Côte Chalonnaise et du Couchois**
- le vignoble du **Mâconnais**

Points forts

•**Une renommée internationale** : un nom porteur et associé à une image de qualité, soit une référence incontournable pour les consommateurs domestiques et internationaux

•**Une très grande diversité de terroirs** : une très large palette aromatique qui ouvre un large champ de possibilités d'association mets / vins

Appellations régionales

AOC Bourgogne

Louis Max Beaucharme Pinot Noir

Louis Max

Belle robe profonde rouge cerise, limpide et brillante.
Nez de fruits rouges frais associés à un boisé vanillé élégant et fondu.
Bouche sur le fruit, concentrée avec des tanins fondus.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rouge	75 cl 6	500410	500410

AOP Bourgogne

Secret de Famille Pinot Noir

Albert Bichot

Robe claire et brillante
Nez de cerises griottes
Bouche fine et élégante

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rouge	75 cl 6	24023	24023

AOC Bourgogne Aligoté

La Chablisienne

La Chablisienne

Robe jaune pâle brillante.
Nez de miel et de fleurs blanches.
Bouche riche avec une touche de fraîcheur et une finale sur l'agrume.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Blanc	75 cl 6	500805	500805

Chablis

AOP Petit Chablis

Vibrant

La Chablisienne

Robe jaune pâle limpide.
Nez marqué de fruits exotiques et agrumes frais.
Bouche à l'attaque fraîche et ample: fruitée, riche et citronnée.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Blanc	75 cl 6	521963	521963

AOP Chablis

Le Finage

La Chablisienne

Robe or pâle.
Nez délicat de fleurs blanches, miel, acacia et finale mentholée.
Bouche minérale bien présente puis une finale sur le pamplemousse.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Blanc	75 cl 6	521652	521652

AOP Chablis

Domaine Long-Depaquit

Albert Bichot

Robe limpide et cristalline, couleur jaune pâle aux nuances vert-clair.
Nez très pur (fleurs blanches, silex).
Bouche élégante aux notes d'amandes et une belle vivacité.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Blanc	75 cl 6	510025	510025

Côte Chalonnaise

AOP Givry

Buissonnier

Vignerons de Buxy

Robe brillante pourpre, aux reflets violacés.
Nez typique du pinot noir (cassis, griotte), réglisse, épices et cuir avec l'âge.
En bouche, les tanins sont présents mais ne dominent pas. C'est un vin racé.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rouge	75 cl 6	521884	521884

AOP Mercurey

Vigne du Domaine rouge

Louis Max

Robe de couleur rubis, limpide et brillante.
Nez aux notes de fruits rouges bien mûrs et d'un boisé discret et fin.
Bouche fruitée associé à un boisé vanille élégant. Les tanins sont soyeux.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rouge	75 cl 6	521934	521934

AOP Mercurey 1er Cru

Domaine du Meix-Foulot

Domaine du Meix Foulot

Robe rouge éclatant.
Nez aux arômes de baies rouges et de fleurs.
Bouche structurée, ronde avec des tanins élégants.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rouge	75 cl 6	522223	522223

AOP Montagny 1er Cru

Les Coères

Vignerons de Buxy

Robe or à reflets verts.
Nez, notes de fruits secs (amande, noisette) et minérales.
Bonne longueur en bouche sur une trame minérale, notes de fleurs blanches et citronnées.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Blanc	75 cl 6	520917	520917

Côte de Beaune

AOP Bourgogne

Hautes Côtes de Beaune

Cave des Hautes Côtes

Robe brillante, Pourpre, Violacée, Grenat, Rubis.
Nez de petits fruits rouges et noirs (fraises, groseilles, cassis) et révèle également de fines notes toastées.
Bouche souple et délicate qui offre des tanins soyeux et une longueur remarquable.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rouge	75 cl par 6	186	186

AOP Côte de Beaune Villages

Côte de Beaune Villages

Domaine Vincent Bachelet

Robe rubis foncé aux reflets violacés.
Nez frais de petits fruits rouges discrets avec des notes élégantes de sous-bois.
Attaque sur le fruit. Joli support acide sur une matière marquée et des arômes frais.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rouge	75 cl 6	522003	522003

AOP Hautes-Côtes de Beaune

Nuiton Beaunoy

Cave des Hautes Côtes

Robe pourpre aux reflets violines.
Nez offrant une large palette aromatique de petits fruits rouges et noirs (fraises, groseilles, cassis), révélant également de fines notes toastées.
Bouche souple et délicate, avec des tanins soyeux et une longueur remarquable.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rouge	75 cl 6	522019	522019

AOP Maranges 1er Cru

La Fussière

Domaine Vincent Bachelet

Robe brillante rouge framboise.
Nez de petits fruits rouges et noirs (cassis), avec des notes de sous-bois et de poivre.
Bouche grasse et ample sur le fruit, avec une pointe de réglisse. Acidité maîtrisée.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rouge	75 cl 6	522002	522002

AOP Pommard

Clos des Ursulines 2013

Albert Bichot

Robe d'un rouge grenat sombre.
Nez élégant et fruité, il développe des arômes de cassis, de figue et de mûre ainsi que des notes florales telles que la rose.
Bouche pleine et ronde, sur des tanins bien mûrs et une matière riche mais sans lourdeur.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rouge	75 cl 6	500446	500446

AOP Savigny-Les-Beaune Premier Cru

Les Peuillets

Albert Bichot

Robe rouge foncé, ponctuée de reflets grenats.
Nez fruité et gourmand, avec des notes épicées.
Bouche aux notes animales, boisée.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rouge	75 cl 6	570956	570956

AOP Volnay

Volnay

Domaine Bitouzet Prieur

Robe rouge intense.
Nez très finement boisé, fruits rouges un peu confits, arômes de violette.
Bouche souple et charnue marquée par une grande finesse.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rouge	75 cl 6	521490	521490

AOP Volnay-Santenots 1er Cru

Cuvée Jehan de Massol 2014

Albert Bichot

Robe rouge tirant vers des notes orangées.
Nez très fin sur les fruits rouges à noyaux. Boisé élégant.
Bouche subtile aux notes complexes de fruits et de cuir.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rouge	75 cl 6	400972	400972

Côte de Nuits

AOP Hautes-Côtes de Nuits

Les Dames Huguettes

Cave des Hautes Côtes

Robe rubis, reflets violines.
Nez fruité aux arômes de cassis et de violette.
Bouche équilibrée entre puissance et fraîcheur aromatique.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rouge	75 cl 6	522018	522018

AOP Nuits-Saint-Georges

Domaine Jean Chauvenet

Domaine Jean Chauvenet

Robe pourpre dense et soutenue.
Nez fruité (cerise macérée) et notes de fruits à noyau et de réglisse.
Bouche équilibrée, très souple et profonde. Ensemble frais et gourmand.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rouge	75 cl 6	521510	521510

AOP Gevrey-Chambertin

Gevrey-Chambertin 2012

Albert Bichot

Jolie robe rouge rubis avec quelques reflets framboise.
Nez aux arômes de fruits rouges et noirs bien mûrs, sur des notes boisées et épicées.
Bouche soyeuse, charpentée, tanins tendres.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rouge	75 cl 1	510016	510016

AOP Vosne-Romanée

Albert Bichot 2015

Albert Bichot

Robe rubis intense et lumineuse.
Nez sur des notes de griottes ainsi que de truffes.
En bouche, les tanins sont soyeux. Une belle puissance et une finale longue et aromatique.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rouge	75 cl 1	500458	500458

Mâconnais

AOP Pouilly-Fuissé

Domaine Bellenand

Loron & Fils

Robe or réhaussée de reflets verts.
Nez de fruits blancs. Notes minérales.
Bouche expressive. Notes minérales et fruitées mêlées d'une touche beurrée et miellée.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Blanc	75 cl 6	510525	510525

Jura
- **Superficie : 1850 hectares**
- **Principaux Cépages Rouges :** Poulsard, Pinot noir, Trousseau
- **Principaux Cépages Blancs :** Savagnin, Chardonnay

Savoie
- **Superficie : 1300 hectares**
- **Principaux Cépages Rouges :** Gamay, Mondeuse, Pinot noir, Persan, Cabernet franc, Cabernet sauvignon
- **Principaux Cépages Blancs :** Aligoté, Altesse, Jacquère, Chardonnay, Mondeuse Blanche, Gringet, Roussette d'Ayze, Chasselas

Les Vins du Jura & de Savoie

Jura

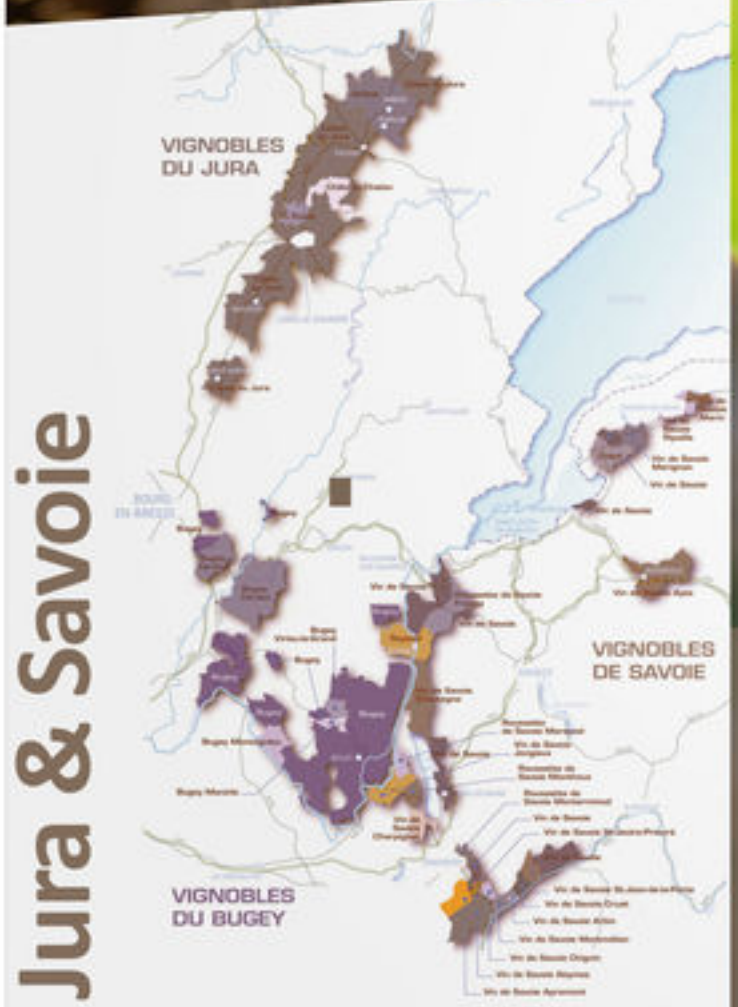
Principales appellations

Aujourd'hui, 90% de la surface viticole jurassienne produit des vins d'appellation. Le Jura bénéficie de quatre appellations « géographiques » : **Arbois, Château-Chalon, l'Etoile, et Côtes du Jura** ; et de deux AOC « produits » : **Macvin du Jura** et **Crémant du Jura**.

Points forts

•Le Jura est une région à part, elle est **la seule région en France qui produit tous les types de vins** : Rouge, blanc, rosé, vin jaune, vin de paille, crémant, vin muté

•L'AOC Arbois fut la première AOC française



Jura & Savoie

Associations mets & vins

Jura

•Les blancs, parfaits à l'apéritif sont aussi de très bons compagnons des viandes blanches, mais aussi des fromages, notamment ceux produits dans la région.

•Les rosés sont très polyvalents et se marient parfaitement avec les charcuteries, les plats de brasserie (quiches et tartes salées) et les viandes blanches et rouges.

•Les vins rouges quant à eux iront très bien avec les viandes rouges et les charcuteries.

•Les vins de paille et le macvin sont à apprécier sur les desserts.

Savoie

Secs et fins, les vins blancs sont parfaits avec les poissons, fruits de mer, fondues et raclettes. Les rouges, fruités et souples, avec les charcuteries, gibiers et fromages.

Savoie

Principales appellations

Les quatre principales AOC sur les départements de la Savoie et de la Haute-Savoie produisent 130 000 hectolitres par an, dont 80% de vin blanc : **Crépy, Roussette de Savoie, Seyssell, Vin de Savoie** (15 communes peuvent y adjoindre leur nom pour former un nom de cru).

Points forts

•Les vins de Savoie composent aujourd'hui une belle **gamme de vins très diversifiée**, marqués par leurs terroirs, autant de micros-climats, le savoir-faire et la passion de ses vignerons

Jura

AOP Côtes du Jura

Caveau des Jacobins - Vin Jaune

La Fruitière Vinicole d'Arbois

Robe: Jaune aux reflets argentés.
Nez: Arômes multiples de noix, noisette fraîches, "sous-bois", curry.
Bouche : Structure et élégance mettent en valeur la noix et le curry.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Blanc	62 cl 6	501134	501134

Savoie

AOP Vin de Savoie

Chautagne rouge Gamay

Cave de Chautagne

Robe rubis intense et soutenu.
Au nez, mélange de fruits rouges dominé par la cerise très mûre.
Bouche fruitée sur les fruits rouges avec une note épicée.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rouge	75 cl 6	501201	501201

AOP Roussette de Savoie

Chautagne Altesse blanc

Cave de Chautagne

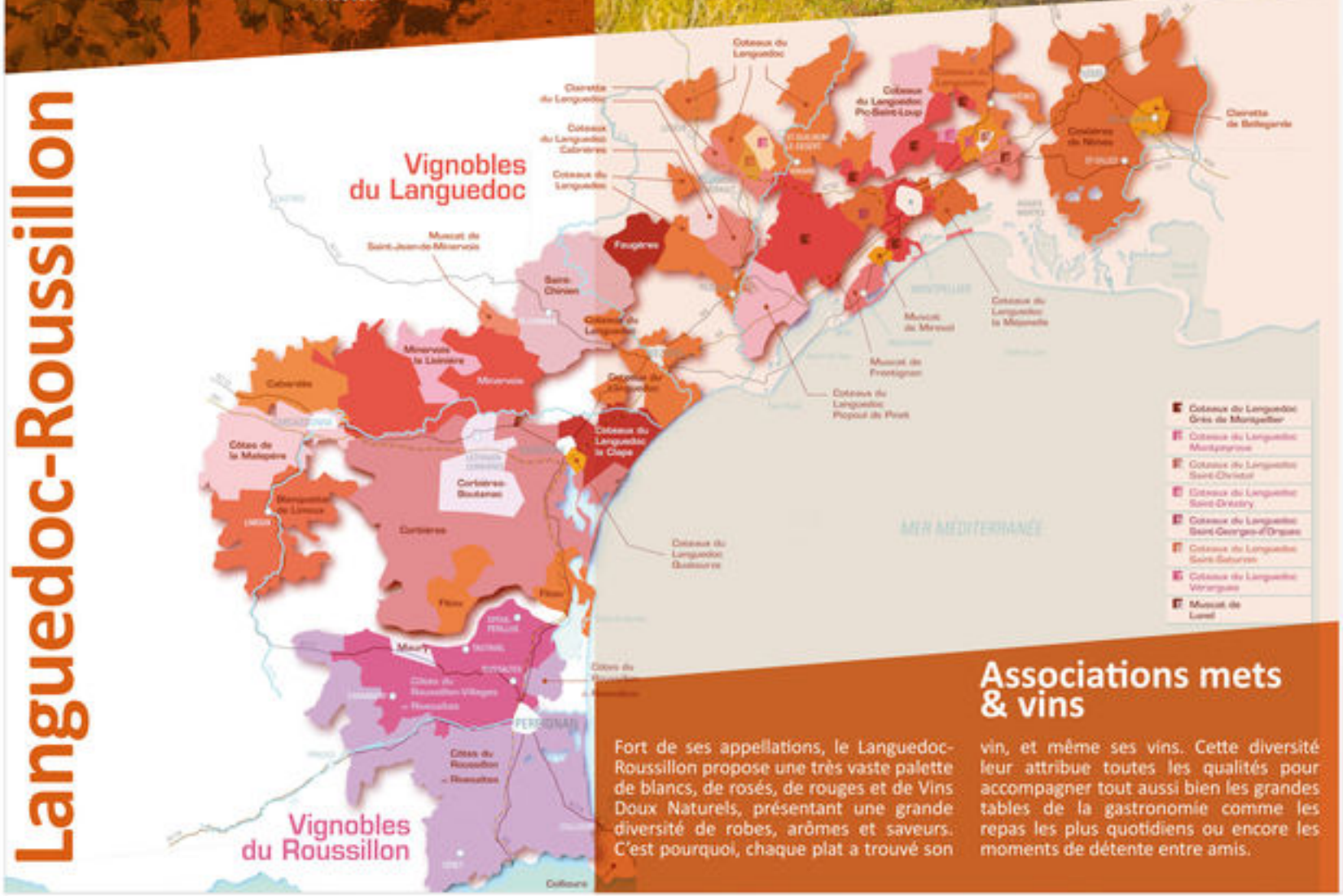
Robe jaune doré.
Nez sur des senteurs de fleurs et de fruits blancs.
Bouche généreuse. Arômes de miel, d'acacia et et de fruits secs.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Blanc	75 cl 6	501202	501202

Les Vins du Languedoc-Roussillon

- **Superficie :** 57 000 hectares
- **Principaux Cépages Rouges :** Cabernet Sauvignon, Carignan, Cinsault, Malbec, Fer Servadou, Grenache, Maccabeu, Mourvèdre, Syrah, Grenache Gris.
- **Principaux Cépages Blancs :** Sauvignon, Bourboulenc, Chardonnay, Chenin, Clairette, Grenache blanc, Maccabeu blanc, Marsanne, Mauzac, Piquepoul, Rolle (Vermentino), Roussanne, Muscat

Languedoc-Roussillon



Associations mets & vins

Fort de ses appellations, le Languedoc-Roussillon propose une très vaste palette de blancs, de rosés, de rouges et de Vins Doux Naturels, présentant une grande diversité de robes, arômes et saveurs. C'est pourquoi, chaque plat a trouvé son vin, et même ses vins. Cette diversité leur attribue toutes les qualités pour accompagner tout aussi bien les grandes tables de la gastronomie comme les repas les plus quotidiens ou encore les moments de détente entre amis.

Principales appellations

- La production du Languedoc-Roussillon est mixte, répartie en deux grandes catégories : d'un côté les AOC (vins tranquilles et VDN), de l'autre les IGP (Indication Géographique Protégée) qui correspondent aux vins de pays soit de départements (Aude, Hérault…), soit de cépages (IGP Pays d'Oc), soit de zones (IGP Cité de Carcassonne, IGP Côtes de Thongue…).

- L'appellation principale en Languedoc est l'AOC **Coteaux du Languedoc**, certaines appellations en dépendent (ex : Saint-Chinian, Faugères, Clairette du Languedoc, Pic St Loup,…)

- D'autres appellations existent comme **Corbières, Fitou, Minervois, Cabardès, Côteaux de la Malepère, Limoux** et **Muscats**. L'appellation principale en Roussillon est l'AOC **Côtes du Roussillon**.

Points forts

- **Le Languedoc-Roussillon produit 90% des Vins Doux Naturels de France**
- **Des appellations de plus en plus présentes sur les cartes des vins**
- **Des vins gourmands et chaleureux qui plaisent aux consommateurs**
- **Un vignoble en pleine transformation**

AOP Cabardès

Château Ventenac Cuvée Carla rouge

Vignobles Alain Maurel

Robe grenat.
Nez sur des notes d'épices et de fruits rouges très mûrs.
En bouche, tanins très doux au sein d'une belle charpente.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rouge	75 cl 6	520630	520630

AOP Fitou

Les Mille et une parcelles

Caves du Mont Tauch

Robe rouge rubis profond.
Nez fin de fruits rouges (griotte) et d'épices.
Bouche bien équilibrée. Arômes de fruits concentrés et notes de garrigue.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rouge	75 cl 6	520660	520660

AOP Côtes du Roussillon Village

Coume de Loups

Mas Mudigliza

Robe grenat
Nez de bonne intensité est ouvert, fruité et frais
Bouche offre un beau volume aromatique, des tanins agréables et une finale fruitée

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rouge	75 cl 6	521511	521511

AOP Faugères

AB

Les Amandiers

Château de la Liquière

Robe rouge foncé.
Nez de fruits rouges frais : groseille, fraise, cassis.
Bouche tendre d'une belle fraîcheur.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rouge	75 cl 6	521034	521034

AOP La Clape

Château des Monges "Les Pins"

SARL Nicolas Chebille

Robe rouge intense.
Nez sur le fruit, dense et puissant.
Bouche équilibrée avec une belle ampleur gourmande.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rouge	75 cl 6	520606	520606

AOP La Clape

Cuvée Anne de Rouch

La Vendemiaire

Robe rubis intense aux reflets pourpres.
Nez aux parfums de chocolat noir, confiture de mûres et cannelle.
Bouche ronde avec des tanins fins d'un élevage en barrique.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rouge	75 cl 6	500689	500689

AOP Minervois

Campus Domini

Massamier la Mignarde

Belle robe rouge grenat.
Nez d'une belle fraîcheur aromatique; le bouquet est marqué par des notes de fruits rouges, de senteurs de garrigues et d'épices.
Bouche ronde, veloutée, onctueuse avec un tanin très doux.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rouge	75 cl 6	521378	521378

AOP Minervois La Livinière

Cuvée Aubin

Massamier la Mignarde

Robe profonde et dense, avec une coloration rubis et des reflets violines.
Nez riche et intense, attaque épicée suivie de douces notes de fruits rouges très mûrs.
Bouche charnue avec de la puissance, de l'élégance et de la suavité. Finale épicée.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rouge	75 cl 6	500479	500479

AOP Minervois La Livinière

Domus Maximus

Massamier la Mignarde

Robe très dense, d'une couleur profonde
Nez riche et complexe avec arômes de fruits rouges très mûrs, de garrigue, d'olives noires
Bouche très puissante avec une matière très riche et très mûre. Finale interminable

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rouge	75 cl 6	500452	500452

AOP Pic Saint-Loup

Domaine Haut-Lirou rouge

Domaine Haut-Lirou - Vignobles Rambier

Robe rouge soutenue, aux re?ets violines.
Nez mentholée, aux notes de garrigue, cerises noires, griottes et terre fraîche.
Attaque franche et ronde avec du volume et des tanins souples.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rouge	75 cl 6	520666	520666

AOP Saint-Chinian

Château Guiraud

SARL Nicolas Chebille

Robe rouge profond.
Nez fruité aux arômes de framboise et de cassis.
Bouche charnue, ronde et grasse. Bel équilibre.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rouge	75 cl 6	520628	520628

AOP Faugères

Cistus

Château de la Liquière

Robe d'un jaune brillant.
Nez de fruits blancs mûrs mêlés de vanille et de fleurs blanches.
Bouche soyeuse et élégante.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Blanc	75 cl 6	521049	521049

AOP Cabardès

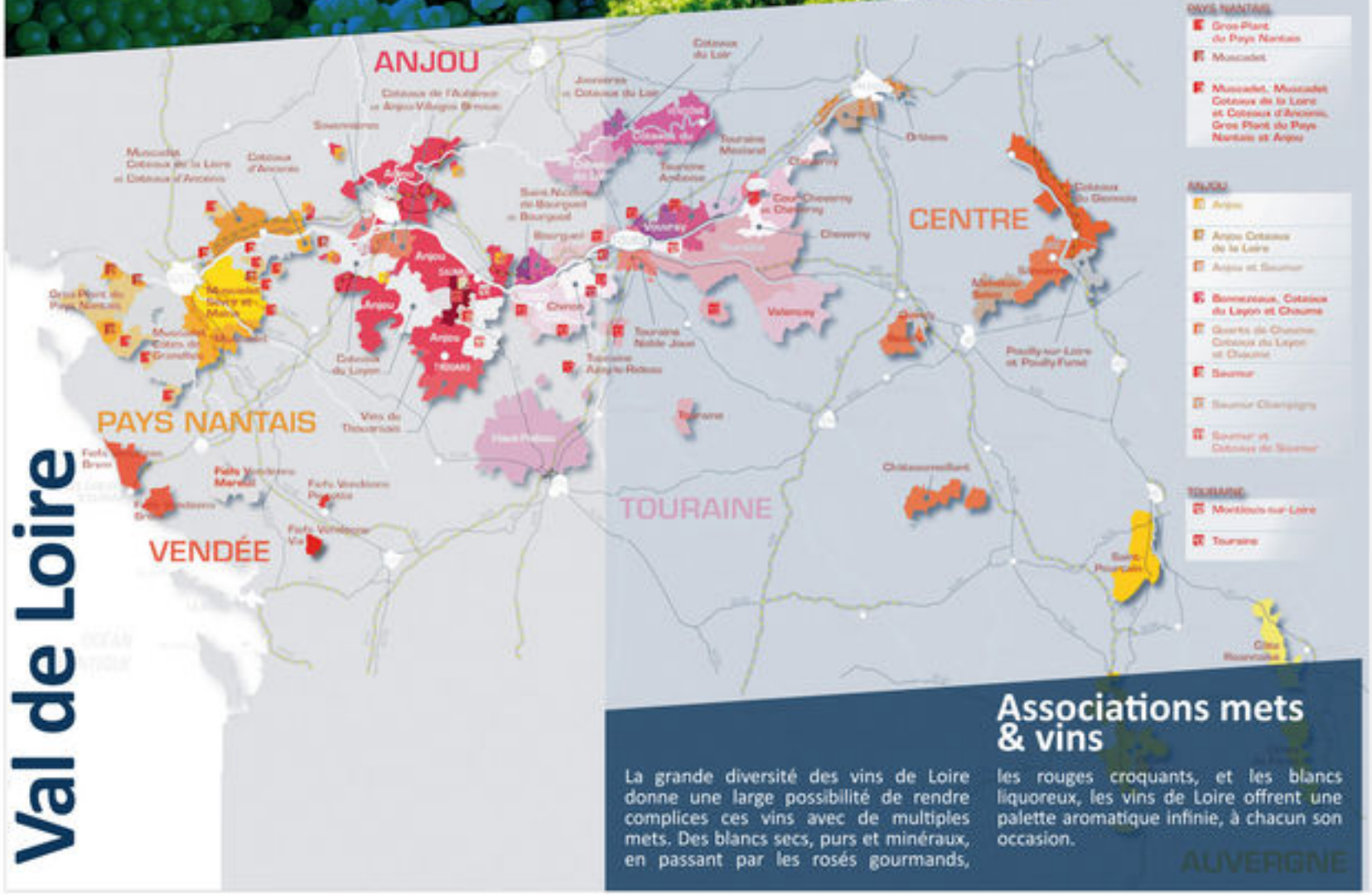
Château Ventenac Cuvée Carla rosé

Vignobles Alain Maurel

Robe rose cerise.
Au nez, notes de fraise mûre, de framboise et de confiserie.
Bouche très équilibrée, à la fois ronde et vive. Belle persistance aromatique.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rosé	75 cl 6	521602	521602

Les Vins du Val de Loire



Val de Loire

Principales appellations

La diversité des sols, des climats et des cépages qui marquent le cours de la Loire et celui de ses affluents se reflètent dans la vaste gamme de vins issus des quatre principales régions viticoles :

• **Le Pays Nantais** : à proximité de l'embouchure du fleuve, sur les rives de la Loire puis très loin en Loire-Atlantique, en Vendée et en Maine, berceau du Muscadet notamment.

• **L'Anjou/Saumur** : au coeur du Val de Loire, dans le département du Maine et Loire, sur la rive gauche de la Loire, entre Angers et Saumur.

• **La Touraine**, appelée aussi le jardin de la France : l'appellation Touraine s'étend de la Sologne aux limites de la Vienne et couvre cinq départements.

• **Le Centre** : à l'extrémité-Est de la vallée de la Loire sur trois départements, au cœur du Pays de Loire. La vigne de cette région occupe les sols les mieux exposés des coteaux ou plateaux sur les appellations Quincy, Sancerre, Pouilly Fumé, Menetou-Salon, etc.

Associations mets & vins

La grande diversité des vins de Loire donne une large possibilité de rendre complices ces vins avec de multiples mets. Des blancs secs, purs et minéraux, en passant par les rosés gourmands, les rouges croquants, et les blancs liquoreux, les vins de Loire offrent une palette aromatique infinie, à chacun son occasion.

Points forts

• **1er producteur de vins blancs d'appellation**

• **1ère région AOC productrice de vins de fines bulles** (hors Champagne)

• **1ère vente en restauration**

• **Une large gamme de vins**

Anjou et Saumur

AOP Anjou

Domaine de la Petite Roche rouge

Vignobles Regnard

Robe rouge vif avec une note grenat.
Nez de fruits rouges avec de délicates notes grillées.
Bouche fraîche, fruitée. Vin souple et friand.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rouge	75 cl 6	500313	500313

AOP Saumur-Champigny

Les Longes

Ackerman De Neuville

Robe : pourpre intense.
Nez : fruits rouges prononcés et épices.
Bouche : fruitée, attaque franche avec des tanins fins et souples.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rouge	75 cl 6	520393	520393

AOP Saumur-Champigny

Croix de Chaintres

Domaine Filliatreau

Robe rouge cerise.
Nez gourmand de fruits rouges écrasés, de confiture et de liqueur de fraise.
Bouche fruitée et souple. Tanins fins. Ensemble équilibré.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rouge	37.5 cl 12	520327	520327

AOP Saumur-Champigny

Domaine Filliatreau

Domaine Filliatreau

Robe rouge rubis intense.
Nez opulent sur les fruits noirs et rouges frais (cassis, framboise), pointe de poivre.
Attaque souple et croquante : notes de fruits de baies rouges mûres et gourmandes.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rouge	75 cl 6	500331	500331

AOP Saumur-Champigny

Domaine Filliatreau Vieilles Vignes

Domaine Filliatreau

Robe rouge rubis.
Nez intense de fruits rouges (groseille, cassis).
Bouche soyeuse sur arômes de fruits rouges élégants.
Tanins fondus.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rouge	75 cl 6	510524	510524

AOP Coteaux du Layon

Domaine de la Petite Roche moelleux

Vignobles Regnard

Robe jaune aux reflets dorés.
Nez équilibré d'agrumes et de miel avec des notes de noisette.
Attaque fraîche et ronde, bouche ample et délicate.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Blanc	75 cl 6	500503	500503

AOP Cabernet d'Anjou

Domaine de la Petite Roche rosé

Vignobles Regnard

Robe rose pastel.
Nez frais et intense, notes de fraise et cassis.
Attaque intense fraiche et acidulée. Équilibré et friand en bouche.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rosé	75 cl 6	500496	500496

VMQ Vin Mousseux de Qualité

Veuve de Lalande Blanc de Blancs

Ackerman De Neuville

Robe jaune pâle.
Nez floral, des notes vanillées avec une pointe de miel.
Bouche souple et fraîche sur des arômes de fleurs blanches.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Blanc	75 cl 6	520457	520457

VMQ Vin Mousseux de Qualité

Veuve de Lalande rosé

Ackerman De Neuville

Robe rose pâle.
Nez fruité avec des notes légèrement acidulées.
Bouche vive et souple avec des arômes de framboise et de fraise.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rosé	75 cl 6	520482	520482

Centre

AOP Sancerre

La Mercy Dieu rouge

Domaine Bailly Reverdy

Robe rouge rubis.
Nez de petits fruits rouges avec une pointe de baies sauvages.
En bouche, belle persistance aromatique avec une légère note boisée, qui complète le fruit.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rouge	75 cl 6	520373	520373

AOP Pouilly-Fumé

La Renardière

Domaine Bouchié-Chatellier

Robe jaune pâle, reflets vert & jaune.
Nez de fruits jaunes à côté des arômes verts habituels.
Bouche avec une belle attaque fraîche, fruitée et élégante.
Richesse, corps et gras bien présents.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Blanc	75 cl 6	521477	521477

AOP Pouilly Fumé

Argile à S

Domaine Bouchié-Chatellier

Robe jaune pâle aux reflets verts.
Un nez agréable, élégant et fin.
Attaque fraiche et vive, matière dense, style droit et pointe minérale.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Blanc	75 cl 6	521509	700175

AOP Quincy

Domaine Siret-Courtaud

Domaine Vincent Siret-Courtaud

Robe jaune pale limpide.
Nez aux arômes de 'pierre à fusil', de buis et de fleurs blanches. Notes d'agrumes.
Attaque vive, franche au palais. Style charnu et équilibré.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Blanc	75 cl 6	521694	521694

AOP Sancerre

La Mercy Dieu blanc

Domaine Bailly Reverdy

Robe or pâle.
Nez d'agrumes, vif et frais.
Bouche fraîche : arômes d'agrumes et trame minérale.
Belle longueur en bouche.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Blanc	75 cl 6	520377	520377

AOP Valençay

Domaine Saint Roch

Denis BARDON

Robe dorée.
Nez de fleurs blanches.
Bouche minérale.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Blanc	75 cl 6	26420	26420

AOP Vouvray

Domaine des Locquets

Stéphane Deniau

Robe
Nez
Bouche

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Blanc	75 cl 6	27530	27530

Pays Nantais

AOP Muscadet Sèvre et Maine sur Lie

Henry de Velter

Castel

Robe : jaune pâle aux reflets verts.
Nez : fin aux arômes de fleurs blanches.
Bouche : vive et fraîche avec un léger perlant.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Blanc	75 cl 6	520449	520449

AOP Muscadet Sèvre et Maine sur Lie

Clos de la Placelière

Domaine de la Fruitière

Robe jaune or intense et brillante.
Nez mêlant fruits blancs (pêche, coing) et agrumes, ainsi que de délicates notes florales.
En bouche, arômes de pêche et de pore tout en souplesse et en longueur. Finale fraîche et minérale.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Blanc	75 cl 6	520371	520371

Touraine

AOP Bourgueil

Chevalier de Minière

Château de Minière

Robe légère et délicate.
Nez présentant des arômes de fruits frais, de fraise et de framboise.
Belle attaque en bouche, souple, enveloppée de petits tanins. Belle fraîcheur.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rouge	75 cl 6	521300	521300

AOP Saint Nicolas de Bourgueil

Domaine Laurent Mabileau

Domaine Laurent Mabileau

Robe rouge rubis.
Nez floral et fruité à la fois.
Bouche souple, équilibrée, aux notes de fruits rouges avec une pointe épicée.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rouge	75 cl 6	500300	500300

AOP Saint Nicolas de Bourgueil

Le Clos du Vigneau - Les Terres Noires

Les Frères Jamet - Vignerons

Robe rouge rubis intense aux reflets violets.
Nez riche marqué par des arômes de baies rouges et noires, de cerise griotte et de violette.
Bouche fruitée, ample, ronde avec des tanins fondus et soyeux qui lui donnent un bel équilibre.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rouge	75 cl 6	520461	520461

AOP Saint Nicolas de Bourgueil

St Nicolas Confidence Vieilles Vignes

Laurent MABILEAU

Robe grenat vive aux reflets violacés
Fin bouquet de fruits noirs bien mûrs
Bouche veloutée, avec un palais rond, gras et ample, aux tanins murs et souples.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rouge	75 cl 6	26067	26067

AOP Chinon

Chinon rouge

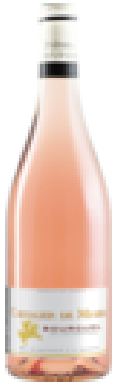
Pierre et Bertrand Couly

Robe rouge rubis soutenue.
Nez puissant et persistant de framboise.
Bouche fraîche aux tanins soyeux.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rouge	75 cl 6	510210	510210

AOP Bourgueil

Chevalier de Minière



Château de Minière

Robe rose mordorée.
Nez élégant, arômes de rose d'agrumes et de la minéralité.
Bouche longue et fraîche

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rosé	75 cl 6	521601	521601

AOP VOUVRAY

Domaine des Locquet Brut

Stéphane DENIAU

Robe jaune pâle aux reflets verts
Nez de fleur de sureau et de fruits blancs
Bouche florale sur un fond brioché

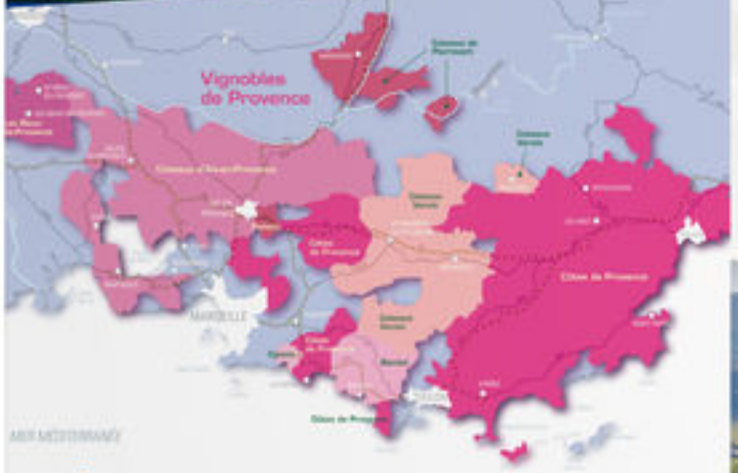
Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Blanc	75 cl 6	27530	27530

Provence

- **Superficie :** 29 200 hectares
- **Principaux Cépages Rouges :** Syrah, Grenache, Cinsault, Tibouren, Mourvèdre,
- **Principaux Cépages Blancs :** Rolle (Vermentino), Ugni blanc, Clairette, Sauvignon, Bourboulenc

Corse

- **Superficie :** 2 900 hectares
- **Principaux Cépages Rouges :** Nielluccio, Sciaccarellu, Carcagiolu, Aléatico
- **Principaux Cépages Blancs :** Vermentino, Muscat à petit grain, Bianco Gentile, Barbarossa



Provence & Corse

Associations mets & vins

Provence

Dans la gastronomie, le rosé tient une place à part. Compagnon parfait de l'apéritif, il ne démérite pas tout au long d'un repas avec des plats typiquement provençaux, des fruits de mer, ou avec la cuisine exotique (sushis, cuisine thaï, tajines ou curry)

Corse

- Les blancs jeunes et frais sont parfaits avec des fromages frais, des fruits de mer et des poissons grillés.
- Les rouges jeunes, gourmands et souples, se marient aux repas d'été, aux viandes rouges grillées, aux fromages.
- Les rouges plus structurés et évolués seront plus appréciés sur des gibiers, des plats en sauce et des fromages affinés.
- Sur les desserts aux fruits et à la châtaigne, les muscats, très aromatiques, sont surprenants.

Les Vins de Provence & de Corse

Provence

Principales appellations

10 appellations de tailles très inégales composent le vignoble provençal : **les Côtes de Provence, Côtes de Provence Montagne Sainte Victoire, Coteaux d'Aix en Provence, Coteaux Varois, Coteaux de Pierrevert, Bandol, Coteaux des Baux en Provence, Palette, Cassis et Bellet**.

Points forts

- **Des vins de plaisir :** reconnue comme la région incontournable du rosé, la Provence bénéficie d'une image de convivialité et de plaisir
- **Une professionnalisation des vignerons :** spécialiste historique des rosés limpides, fruités et généreux, le vignoble provençal produit aussi aujourd'hui des rouges remarquables, puissants et charpentés et des blancs aériens, tendres et délicats

Corse

Principales appellations

Le vignoble Corse compte **9 appellations** : les 2 principales (**Ajaccio** et **Patrimonio**), 5 appellations de type «villages» («**Vin de Corse**» ou «**Corse**» suivi de **Calvi, Figari, Porto-Vecchio, Sartène ou Coteaux du Cap Corse**), 1 appellation de type régional «**Vin de Corse**» et 1 appellation en VDN (**Muscat-du-Cap-Corse**).

Points forts

- **Une forte personnalité :** une typicité très marquée, ne ressemblant à aucun vin du continent
- **Une recherche de qualité :** un important travail de sélection et l'apport des techniques les plus modernes de vinification ont permis aux vins corses de gagner en personnalité et qualité

AOP Coteaux-d'Aix-en-Provence

Pigoudet Première rouge

Château Pigoudet

Robe rouge grenat profond.
Nez de confiserie et arômes chocolatés, mentholés avec une pointe torréfiée.
Attaque veloutée. Bouche suave avec des tanins puissants sur une trame serrée.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rouge	75 cl 6	500524	500524

AOP Coteaux-d'Aix-en-Provence

Pigoudet Première blanc

Château Pigoudet

Robe jaune très pâle, brillante.
Nez flatteur: amande, confiserie, notes de verveine mentholée.
Attaque fraîche, bouche ample, bel équilibre, finale acidulée sur des notes de citron et pomme.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Blanc	75 cl 6	500523	500523

AOP Coteaux-d'Aix-en-Provence

Pigoudet Première rosé

Château Pigoudet

Robe rose chair pâle.
Nez acidulé mandarine, pêche, melon frais; floral, pivoine, rose trémière, fleurs blanches.
Bouche ronde et charnue, ample. Belle persistance aromatique, notes d'agrumes. Longueur et final épicée remarquables.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rosé	75 cl 6	500546	500546

AOP Coteaux-d'Aix-en-Provence

La Chapelle rosé

Château Pigoudet

Robe couleur saumon pâle et aux reflets violines.
Premier nez acidulé mandarine, floral, fin et complexe.
Attaque ronde et charnue, superbe équilibre et persistance aromatique (pêche blanche).

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rosé	75 cl 6	500545	500545

AOP Côtes de Provence

Château Montaud

Vignobles Ravel - Château Montaud

Robe rose pâle.
Nez sur des notes d'agrumes, de fruits rouges et d'épices.
En bouche, attaque tout en souplesse et rondeur. Notes d'épices et parfums de fruits.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rosé	75 cl 6	521596	521596

AOP Côtes de Provence

Château L'Afrique rosé

Famille Sumeire

Robe rosé pâle aux nuances bois de rose.
Nez intense et riche, d'ananas et de litchi.
Bouche ample et soyeuse, avec une belle longueur.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rosé	75 cl 6	522365	522365

AOP Côtes de Provence

M de Minuty

Château Minuty

Robe rose saumon.
Nez fruité et élégant.
Bouche sur la fraîcheur et le fruit.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rosé	75 cl 6	510308	510308

AOP Côtes de Provence, Cru Classé

Cuvée Marie Christine rosé

Château de l'Aumérade - Domaine Fabre

Robe de couleur rose poudré.
Nez fin et délicat sur le fruit.
Bouche à l'attaque marquée par des arômes de pêche de vigne et de brugnon. Très belle richesse aromatique, longueur et finesse.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rosé	75 cl 6	521644	521644

IGP Ile-de-Beauté

Terra Santa

UVIB

Robe rubis intense avec des nuances mauves.
Nez ouvert sur les fruits rouges, les épices.
Bouche soyeuse, gourmande à l'attaque, très agréable, aux tanins fondus.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rouge	75 cl 6	521463	521463

IGP Ile-de-Beauté

Terra Santa

UVIB

Robe or éclatante et limpide.
Nez aux arômes de fruits, de fleurs blanches, et de maquis.
Bouche harmonieuse et intense.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Blanc	75 cl 6	521610	521610

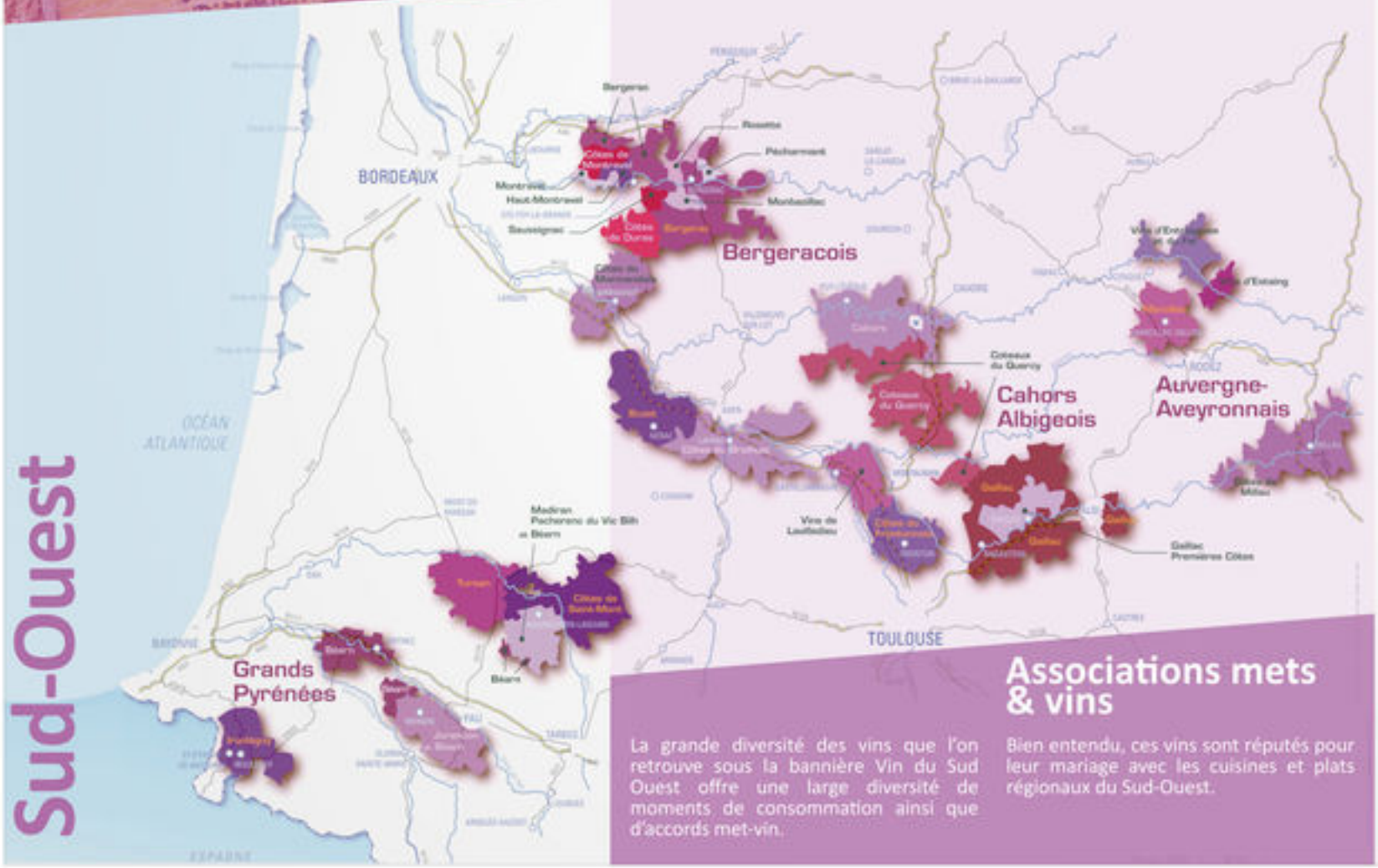
Les Vins du Sud-Ouest

Principales appellations

Disséminé à travers tout le Sud-Ouest, le vignoble s'étend sur 10 départements : le Gers, les Pyrénées-Atlantiques, le Tarn, le Lot, le Lot-et-Garonne, la Dordogne, l'Aveyron, le Cantal, le Tarn-et-Garonne, et les Landes.

Les appellations les plus connues sont : **Gaillac** (à l'Est d'Albi), **Fronton** (au Nord de Toulouse), **Madiran, Saint Mont, Pacherenc** (tous les trois au Nord-Ouest de Pau), **Marcillac** (à l'Ouest de Rodez), **Lavilledieu, Quercy** (au Nord de Montauban), etc.

Dans le Sud-Ouest, les vignerons ont su, à travers le temps, préserver les cépages authentiques issus de la région.



Points forts

- **Une grande variété de vins** grâce aux cépages autochtones et la diversité de leurs terroirs
- **Des vins conviviaux et festifs**
- **Une production de vins blancs très aromatiques,** de rouges puissants et corsés et d'excellents liquoreux

Associations mets & vins

La grande diversité des vins que l'on retrouve sous la bannière Vin du Sud Ouest offre une large diversité de moments de consommation ainsi que d'accords met-vin.

Bien entendu, ces vins sont réputés pour leur mariage avec les cuisines et plats régionaux du Sud-Ouest.

AOP Bergerac

Domaine de Montlong

Martine Lambert

Robe rouge soutenu et brillant
Nez d'arômes de fruits rouges et cassis
En bouche, vin ample, agréable, aux tanins souples

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rouge	75 cl 6	21400	21400

AOP Bergerac

Domaine de Perreau

Vignobles Reynou

Rouge Rubis soutenu.
Nez sur les fruits rouges murs.
Bouche aux arômes de fruits rouges concentrés, pruneaux.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rouge	75 cl 6	21480	21480

AOP Pécharmant

Domaine de Grand Jaure

Famille Baudry

Robe rouge foncé
Nez de fruits rouges, cassis
Bouche structurée et épicée

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rouge	75 cl 6	21521	21521

AOC Pécharmant

Cuvée Terroir

Domaine du Grand Jaure

Robe rouge soutenue
Nez intense, épicé, prunes et cerises confiturées
Bouche franche dès l'attaque, évolution équilibré, sur la rondeur, aromatique, tanins soyeux

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rouge	75 cl 6	510745	510745

AOP Buzet

Le Lys rouge

Vignerons de Buzet

Robe rouge dense.
Nez équilibré avec des notes florales et de fruits frais (cerise).
Bouche fraîche alliant charme, sucrosité, rondeur et aromatique.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rouge	75 cl 6	520222	520222

AOC Buzet

Exit

Vignerons de Buzet

Robe d'une intense couleur pourpre.
Nez aux arômes de fruits rouges, de groseilles qui évolue sur des notes épicées mais fraîches.
Bouche ample, avec des tanins sans excès, jeunes mais fondus. Jolie longueur en finale avec persistance des notes de fruits rouges.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rouge	75 cl 6	521669	521669

AOP Cahors

Cèdre Héritage

Château du Cèdre

Robe violacée
Nez frais sur des fruits rouges et noirs, légèrement épicé
Bouche onctueuse et très fruitée avec des tannins très fins

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rouge	75 cl 6	521290	521290

AOP Cahors

Château de Flore

Vignobles Baldes - Clos Triguedina

Robe brillante d'un rouge vif légèrement bleuté.
Nez élégant, aromes généreux de fruits noirs.
Bouche puissante, veloutée avec des notes fruitées.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rouge	75 cl 6	521759	521759

AOP Cahors

Prince Probus

Vignobles Baldes - Clos Triguedina

Robe sombre, violacée.
Nez de fruits noirs avec un subtil boisé.
Bouche complexe, longue, riche et équilibrée sur les fruits noirs.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rouge	75 cl 6	520494	520494

AOC Saint Mont

Béret Noir

Producteurs de Plaimont

Robe rouge rubis, reflets violins.
Nez de petits fruits rouges acidulés et épices douces.
Bouche équilibré, un vin authentique et généreux, à l'expression d'arômes de fruits noirs et des notes d'épices douces. Belle fraîcheur en finale.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rouge	75 cl 6	521260	521260

AOP Madiran

Maestria

Producteurs de Plaimont

Robe pourpre aux reflets cerise.
Nez élégant, cassis, mûre, noyau et légèrement épicé.
Bouche charnue et veloutée. Fruits noirs et poivrés.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rouge	75 cl 6	500204	500204

AOP Gaillac

Vigné Lourac - Le Rubis

Crus et Châteaux du Sud Ouest

Robe rouge brillant aux reflets violets.
Nez puissant avec des arômes de caramel, vanille, de poivre et épices.
Bouche subtile et équilibrée avec une dominante de fruits rouges et des notes d'épices.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rouge	75 cl 6	520267	520267

AOP Côtes de Bergerac Moëlleux

Domaine de Montlong

Martine Lambert

Robe jaune clair
Nez sur des arômes de fleurs d'accacia, et de fruits exotiques
Bouche grasse, avec en rétro-olfaction des arômes de fruits confits

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Blanc	75 cl 6	x	x

IGP Bergerac Montravel Sec

Domaine de Perreau

Vignobles Reynou

Robe pâle aux reflets verts.
Nez aromatique avec une belle expression du Sauvignon.
Bouche fraîche et équilibrée.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Blanc	75 cl 6	21432	21432

AOP Monbazillac

Domaine de Montlong

Martine Lambert

Belle robe aux reflets jaunes.
Nez aux arômes de fleurs blanches et de miel.
Bouche souple, fine et élégante.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Blanc	75 cl 6	21300	21300

AOC Gaillac

Vigné Lourac - La Douceur

Crus et Châteaux du Sud Ouest

Robe jaune or soutenu.
Nez frais, net. Ensemble gourmand (arômes d'ananas).
Attaque gourmande. La finale est persistante et rappelle la poire, la mangue et le miel.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Blanc	75 cl 6	520263	520263

AOP Bergerac

Domaine de Montlong

Martine Lambert

Rosé aux couleurs soutenues
Nez fruité aux arômes de fraises mures et fruits rouges
Bouche charnue et souple

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rosé	75 cl 6	21420	21420

AOP Bergerac

Domaine de Perreau

Vignobles Reynou

Robe rose clair.
Au nez, arômes de fruits rouges (Cassis, framboises...).
En bouche, vin souple et fruité aux arômes de framboise.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rosé	75 cl 6	21490	21490

AOP Buzet

Le Lys rosé

Vignerons de Buzet

Robe rose à très légers reflets violets.
Nez très aromatique, notes de groseille, de violette, de fleurs blanches et de pivoines.
Bouche ronde, ample, fraîche, vivace et fruitée.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rosé	75 cl 6	521608	521608

IGP Côtes de Gascogne

Uby 002

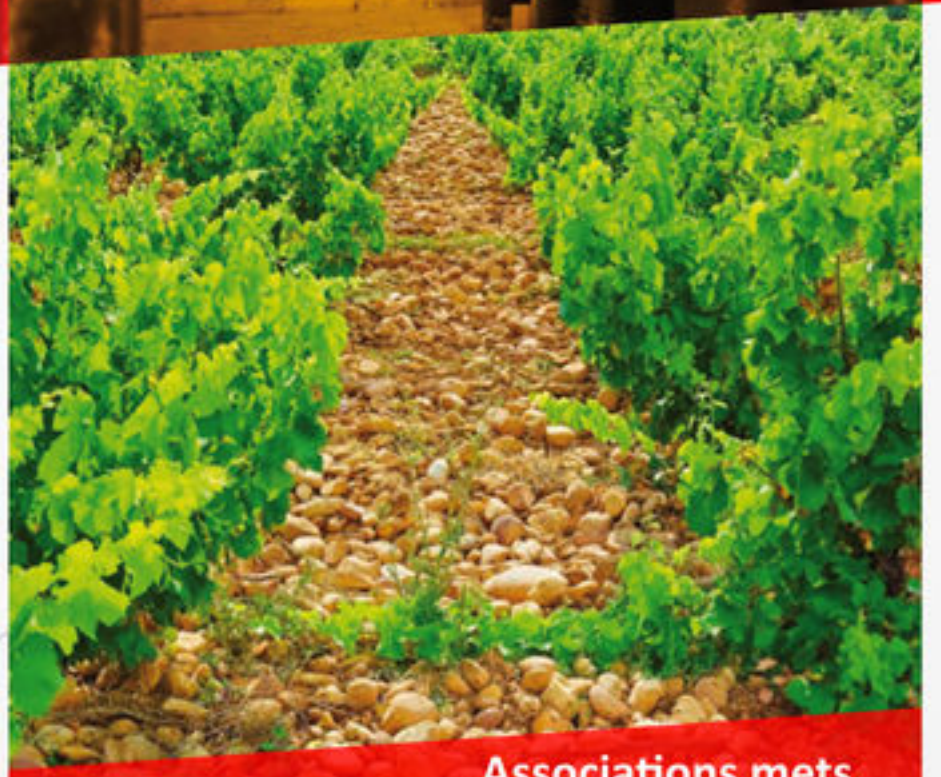
Domaine Uby

Robe claire.
Nez étonnant, de fruit de la passion, de pamplemousse et de citron vert.
Bouche avec des bulles laissant le fruit s'exprimer pleinement.

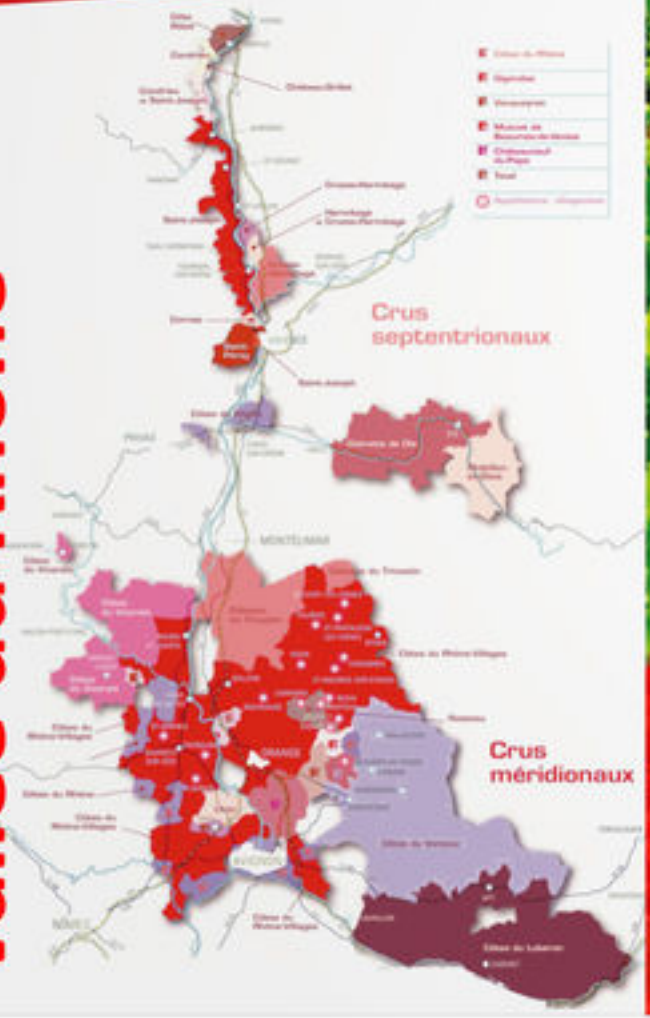
Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Blanc	75 cl 6	500832	500832

- **Superficie :** 79 000 hectares
- **Principaux Cépages Rouges :** Grenache, Syrah, Mourvèdre
- **Principaux Cépages Blancs :** Grenache blanc, Clairette blanche, Marsanne, Roussanne, Bourboulenc, Viognier

Les Vins de la Vallée du Rhône



Vallée du Rhône



Associations mets & vins

Très typés, les vins de la Vallée du Rhône, offrent un large éventail de saveurs et d'arômes.

- Les vins blancs, aromatiques, riches et structurés seront parfaits avec des volailles, des poissons en sauce et des desserts aux fruits blancs et jaunes.
- Les rouges jeunes et sur le fruit sont parfaits sur les charcuteries, les terrines, et les viandes rouges grillées. Les rouges plus structurés et épicés soutiennent avec brio les plats de caractère (gibiers, viandes noires, etc.)
- Les liquoreux, intenses et équilibrés, sont à marier à des fromages bleus et des desserts.

Principales appellations

Région aux sols et climats variés, la Vallée du Rhône produit une grande diversité de vins. Qu'ils soient en appellation régionale ou en cru, ils sont tous marqués d'une forte personnalité :

•**Les Côtes du Rhône**, de part et d'autre du Rhône entre Vienne, Valence et Avignon.

L'appellation tire sa personnalité d'une étonnante diversité de sols, de climats et de cépages et s'étend sur 171 communes.

•**Les Côtes du Rhône-Villages et Communaux**. On trouve les mêmes sols que dans l'A.O.C. Côtes du Rhône mais les critères pris en compte , climat et sol, sont appliqués avec plus de rigueur.

Pour les crus, le vignoble de la vallée du Rhône est divisé en deux grandes zones :

•**Les crus septentrionaux** autour et au Nord de Valence avec les appellations Saint-Joseph, Cornas, Hermitage, Crozes-Hermitage, Côte-Rotie, Condrieu et Château Grillet

•**Les crus méridionaux**, entre Montelimar et Avignon avec les appellations Châteauneuf-du-Pape, Vacqueyras, Gigondas, Tavel, Lirac, Beaumes de Venise.

Enfin, la Vallée du Rhône, c'est aussi, sur la rive droite de la Durance, celle des Côtes du Ventoux et du Lubéron.

Points forts

•**Une renommée internationale** : des appellations porteuses et associées à une image de qualité donc une référence incontournable pour les consommateurs domestiques et internationaux

•**Une très grande diversité de terroirs** : une très large palette aromatique qui ouvre un large champ de possibilités d'associations mets / vins et qui rencontrent les attentes des consommateurs

•**Un rapport qualité / prix rare** : une région qui a su maintenir des prix raisonnables, sans spéculation sur l'effet millésime, laissant au consommateur accès à de grands vins à prix raisonnables

Côtes du Rhône et Villages

AOP Côtes du Rhône

Caprices d'Antoine

Ogier

Robe : grenat.
Nez : fruits rouges (framboise, cassis et cerise) et épices douces.
Bouche : tanins fins avec une belle persistance aromatique sur le fruit.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rouge	75 cl 6	520740	520740

AOP Côtes du Rhône

Château des Coccinelles

Château des Coccinelles

Robe : rouge sombre aux reflets violets.
Nez : intense et complexe de fruits noirs, d'épices et de garrigue.
Bouche, bel équilibre accompagné de tanins soyeux.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rouge	75 cl 6	520743	520743

AOP Côtes-du-Rhône

Côtes-du-Rhône Cuvée Nature

Domaine Roche-Audran

Robe cerise noire brillant
Nez qui s'ouvre sur des fruits noirs et des fruits des bois
Bouche charnue de belle densité et fraîche

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rouge	75 cl 6	521241	521241

AOP Cairanne

Domaine Brunely

Domaine Brunely

Robe : d'une très belle couleur rouge aux reflets violacés, limpide et brillante.
Nez : arômes de petits fruits rouges (mûre, cassis), avec une belle fraîcheur.
Bouche : soyeuse, harmonieuse, avec des tanins très souples et des notes de petits fruits rouges. Finale gourmande

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rouge	75 cl 6	530318	530318

AOP Côtes-du-Rhône

Côtes-du-Rhône Tradition blanc

Domaine Roche-Audran

Robe jaune pâle aux reflets vers
Nez expressif de fruits jaunes et fruits exotiques acidulés
Bouche ample et gourmande avec une très belle fraîcheur en finale

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Blanc	75 cl 6	521240	521240

Rhône

AOP Costières de Nîmes

Moulin Baguet

Château Saint-Bénézet

Robe soutenue, parée d'un rouge vif et brillant.
Nez expressif avec des notes de fruits rouges évoluant vers les fruits cuits.
Bouche harmonieuse avec du gras, de la rondeur et des tanins fondus ainsi qu'une bonne persistante aromatique.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rouge	75 cl 6	0	0

AOP Costières de Nîmes

Moulin Baguet

Château Saint-Bénézet

Robe aux reflets jaune or.
Nez aromatique avec des notes de fleurs blanches et de fruits (abricot et pêche).
Bouche très aromatique avec une finale d'une grande richesse.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Blanc	75 cl 6	151912	151912

Rhône méridional

AOP Costières de Nîmes

Château Saint-Bénézet Les Hauts de Coste-Rives

Château Saint-Bénézet

Robe rubis soutenue.
Nez sur des arômes dominés par la Grenache avec des notes de fruits rouges.
Bouche puissante et élégante. Belle harmonie et arômes persistants.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rouge	75 cl 6	510635	510635

AOP Beaumes de Venise

Cuvée La Treille

Domaine des Garances

Robe rouge pourpre brillant.
Nez de fruits rouges, réglisse avec des notes mentholées.
Bouche généreuse, avec des tanins fondus sur une dominante de fruits noirs mûrs.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rouge	75 cl 6	520760	520760

AOP Beaumes de Venise

La Blache

Domaine des Garances

Robe rouge intense
Nez sur des notes de fruits rouges et d'épice
Bouche pleine et puissante

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rouge	75 cl 6	510766	510766

AOP Vacqueyras

Vieux Clocher

Arnoux & Fils

Robe rouge rubis profond.
Nez intense de fruits rouges mûrs avec de fines notes épicées.
Attaque souple sur des tanins fondus. Arômes de fruits élégants et finale épicée.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rouge	75 cl 6	521775	521775

AOP Gigondas

La Gille

Famille Perrin

Robe rubis éclatant, reflets violets.
Nez cerise, thym, mures.
Bouche très ronde et pleine avec une trame tannique élégante et équilibrée.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rouge	75 cl 6	500760	500760

AOP Châteauneuf-du-Pape

Château de Beaucastel 2013

Famille Perrin

Robe rouge foncé tirant sur le noir.
Nez très fin et puissant à la fois, de fruits rouges, cassis, mûre, épices, thym et lavande.
Bouche magnifique, ample et souple. La figue, la cerise, la mûre, les fruits compotés sont soutenus par une belle acidité.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rouge	75 cl 1	500845	500845

AOP Costières de Nîmes

Les Caprices de Lola

Château Saint-Bénézet

Robe aux reflets "pétales de roses".
Nez sur des notes florales et fruitées.
Bouche friande d'une grande fraîcheur. Finale souple et agréable.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rosé	75 cl 6	510643	510643

AOP Côtes du Ventoux

Vieux Clocher rosé

Arnoux & Fils

Robe rose intense.
Nez puissant de fruits rouges, notes subtiles de framboise et fraise de bois.
Bouche harmonieuse à la fois ample et pleine de finesse.
Attaque fraîche.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rosé	75 cl 6	521972	521972

AOP Tavel

Domaine Lafond - Roc-Epine

Domaine Lafond

Robe rose profond.
Nez de fruits rouges et blancs s'associant à des notes florales.
Bouche fruitée. Touches d'épices et de fruits à noyaux.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rosé	75 cl 6	521592	521592

Rhône septentrional

AOC Crozes-Hermitage

Les entrecoeurs

Domaine Mucyn

Robe dense avec reflets pourpres
Nez intense de fruits rouges, moka, griottes avec des notes épicées et des nuances réglissées
Bouche veloutée sur des tanins soyeux

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rouge	75 cl 6	523146	523146

AOP Crozes-Hermitage

Crozes-Hermitage

E. Guigal

Robe rouge carmin très profonde et sombre.
Nez de petits fruits rouges comme la cerise et la fraise, arômes délicats de boisé.
Vin tannique et massif. Arômes de bourgeons de cassis et de vanille.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rouge	75 cl 6	500889	500889

AOC Châteauneuf-du-pape

Châteauneuf-du-Pape

Domaine de la Solitude

Robe rubis, très profonde, aux reflets violets. Le vin révèle des notes de fruits rouges et noirs mûrs, très intense et puissants tout en finesse.
Après aération, le bouquet se développe et s'ouvre sur de superbes arômes épicés et de torréfaction grillés, chocolatés, à ces derniers se marient des notes animales, musquées.
[illegible] rendez-vous et les arômes aussi sur une finale longue et épicées.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rouge	75 cl 6	502019	502019

AOC Saint-Joseph

Saint-Joseph

Domaine Pierre Gaillard

Robe rubis profond
Nez sur des arômes de petits fruits rouges et d'épices.
Bouche équilibrée, fraîche, fruitée et épicée, belle finale.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rouge	75 cl 6	510751	510751

AOP Côte-Rôtie

Côte-Rotie

Domaine Pierre Gaillard

Belle robe foncée aux reflets violets
Nez très gourmand dans sa jeunesse, distillera des arômes de fruits rouges confiturés et des notes de violette
Bouche soyeuse, fruitée avec des tanins présents sans pour autant laisser poindre la moindre astringence

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rouge	75 cl 6	510753	510753

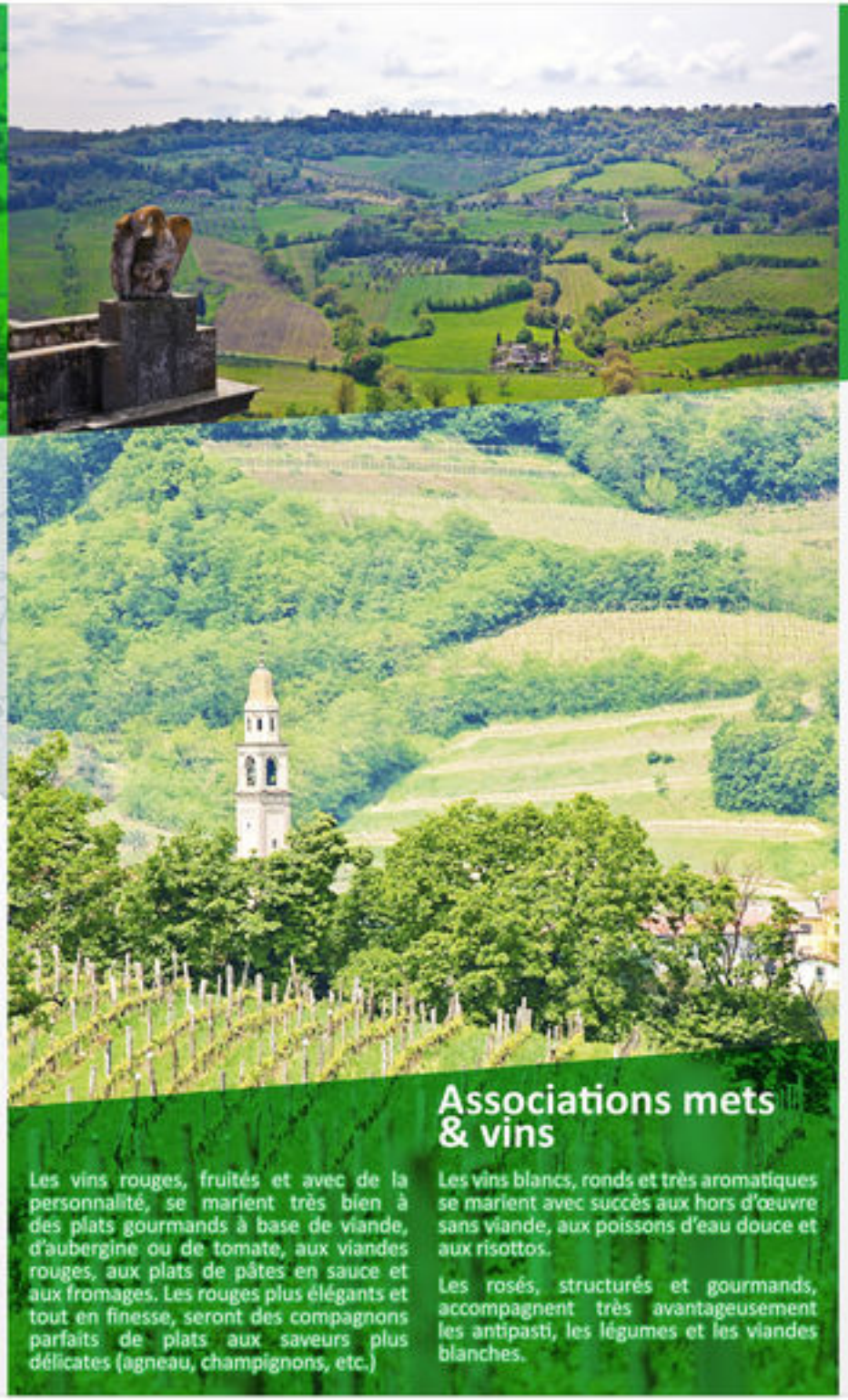
Condrieu

Domaine Pierre Gaillard

Jolie robe dorée
Nez de fruits exotiques comme le litchi, de pêche blanche et de violette
Bouche ronde, équilibrée et promet des saveurs exotiques aussi élégantes qu'au nez

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10	
Blanc	75 cl 6	510752	510752	

- **Superficie :** 1 300 000 hectares
- **Principaux Cépages Rouges :** Sangiovese, Montepulciano, Lambrusco, Barbera, Nebbiolo
- **Principaux Cépages Blancs :** Trebbiano, Falanghina, Malvasia, Prosecco, Vermentino, Pinot Grigio
- **Volume de production :** 52 millions d'hectolitres
- **Rang mondial en production :** 1 ou 2 (en alternance avec la France)



Les vins rouges, fruités et avec de la personnalité, se marient très bien à des plats gourmands à base de viande, d'aubergine ou de tomate, aux viandes rouges, aux plats de pâtes en sauce et aux fromages. Les rouges plus élégants et tout en finesse, seront des compagnons parfaits de plats aux saveurs plus délicates (agneau, champignons, etc.)

Associations mets & vins

Les vins blancs, ronds et très aromatiques se marient avec succès aux hors d'œuvre sans viande, aux poissons d'eau douce et aux risottos.

Les rosés, structurés et gourmands, accompagnent très avantageusement les antipasti, les légumes et les viandes blanches.

Les Vins d'Italie

Principales appellations

L'Italie applique les règlements européens qui supplantent la législation nationale.

Les appellations nationales en Italie sont :

- **Denominazione di Origine Controllata** (DOC), équivalent de l'AOC française.
- **Denominazione di Origine Controllata e Garantita** (DOCG, Dénomination d'origine contrôlée garantie), une DOC plus stricte.
- **Indicazione Geografica Tipica** (IGT, Indication Géographique Typique), niveau intermédiaire entre vins de table et DOC, équivalent des vins de Pays français.
- **Vini da tavola**, les vins de table.

Du Nord au Sud, la quasi totalité du territoire italien est couverte de vignobles. Ainsi, la diversité des sols, de la topographie, des climats, des cépages, fait que la gamme des vins italiens est riche et révèle un éventail de styles et de goûts extrêmement large.

Chaque région a sa personnalité, son passé, son cépage phare et sa méthode de vinification de prédilection. Du Piemont (Nord-Ouest) à la Sicile (île de l'extrême Sud), en passant par la sublime Toscane (au Sud de Florence) et l'étonnante Campanie (sur les terres volcaniques du Vésuve), le vignoble italien est un camaïeu stupéfiant de paysages magiques où naissent parmi les plus connus et les plus grands vins du monde.

Points forts

- **Des vins dans l'air du temps :** gourmands, accessibles et avec un excellent rapport qualité/prix
- **Un système d'appellation strict** qui garantie l'origine, la méthode de vinification et le niveau de qualité des vins
- **Les vins d'Italie ont su gagner leur place parmi les meilleurs vins du monde :** Ils offrent la plus grande variété de types de vins avec une palette couvrant pratiquement toutes les couleurs, les goûts et les styles imaginables

DOC Montepulciano d'Abruzzo

Gran Sasso Montepulciano

Farnese Vini

Robe rouge rubis aux reflets violacés.
Nez intense et persistant de fruits rouges avec une note de vanille.
Attaque puissante sur le fruit rouge. Bonne structure, tanins souples. Bel équilibre.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rouge	75 cl 6	522303	522303

DOCG Barbera d'Asti

Scanavino Barbera d'Asti

Perlino Optima

Robe: rouge rubis intense.
Nez: intense de fruits rouges. Pointe de cacao et de menthe.
Bouche: bien équilibrée avec une jolie et délicate longueur en bouche.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rouge	75 cl 6	522226	522226

DOC Lacryma Christi del Vesuvio

Lacryma Christi del Vesuvio rosso

Azienda Vesevus-Sorrentino Vini

Robe rouge rubis profond.
Nez opulent, très aromatique.
Bouche ronde et fruitée, très bien équilibrée. Très typée.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rouge	75 cl 6	522243	522243

IGT Puglia

Messapi - Primitivo

Farnese Vini

Robe rouge rubis intense.
Nez dense dominé par les arômes de fruits rouges.
Bouche équilibrée avec une belle structure et la rondeur du fruit.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rouge	75 cl 6	522305	522305

DOCG Chianti

Chianti

Fattoria San Pancrazio

Robe rubis intense.
Au nez, petits fruits rouges frais et épices.
En bouche, un vin aromatique et raffiné.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rouge	75 cl 6	522270	522270

DOC Bardolino

Carlo Damiani Bardolino rosso

Santa Sofia

Robe rouge rubis brillant.
Nez de fruits rouges et pointe légèrement florale.
Attaque souple et aromatique en bouche. Du fruit et de la rondeur, ensemble bien équilibré

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rouge	75 cl 6	522251	522251

DOC Valpolicella

Carlo Damiani Valpolicella rosso

Santa Sofia

Robe rouge pourpre brillant.
Nez frais et gourmand de fruits rouges (cerise, framboise).
En bouche, attaque fraîche et sur le fruit éclatant.
Structure très souple.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rouge	75 cl 6	522265	522265

DOCG Amarone Della Valpolicella Classico

Amarone Della Valpolicella Classico

Santa Sofia

Robe rubis.
Nez complexe et intense aux notes de prunes et de vanille.
Bouche délicate, pleine, chaleureuse et veloutée.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rouge	75 cl 6	522338	522338

DOC Lacryma Christi del Vesuvio

Lacryma Christi del Vesuvio rosato

Azienda Vesevus-Sorrentino Vini

Robe rose pâle.
Nez fruité et très typique du terroir du Vesuve.
En bouche, un vin élégant, équilibré et persistant.
Beaucoup de personnalité.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rosé	75 cl 6	522339	522339

IGT Lambrusco

Lambrusco Fiamma d'Amore rosato dolce

Medici Ermete & Figli

Robe rose intense et bulle moyenne.
Nez fruité et persistant.
Attaque délicatement sucrée. Ensemble frais et fruité (fraise, groseille).

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rosé	75 cl 6	522196	522196

IGT Lambrusco

Lambrusco Fiamma d'Amore rosso dolce

Medici Ermete & Figli

Robe rouge rubis et fines bulles.
Nez aux arômes fruités persistants.
Bouche ronde et gourmande sur le fruit. Ensemble délicatement acidulé.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rouge	75 cl 6	522195	522195

DOCG Asti

Scanavino Asti dolce

Perlino Optima

Robe: jaune paille avec un fin perlant.
Nez: fruité et aux notes intenses de fleur d'oranger.
Bouche: douce et fruité.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Blanc	75 cl 6	522228	522228

VSAQ Moscato Spumante

Scanavino Moscato dolce

Perlino Optima

Robe: jaune paille avec un perlage fin et persistant.
Nez: des notes de pêche et légèrement floral.
Bouche: bien équilibrée avec beaucoup d'arômes fruités.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Blanc	75 cl 6	522214	522214

DOC Garda

Pinot Grigio Calderare

Santa Sofia

Robe jaune pâle limpide.
Nez frais et délicatement fruité. Arômes délicats d'abricot.
En bouche, équilibre et élégance sur des arômes de fruits jaunes.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Blanc	75 cl 6	522258	522258

DOC Soave Classico

Soave Montefoscarino Classico

Santa Sofia

Robe jaune pâle avec des reflets verts.
Nez frais aux arômes très floraux.
En bouche, attaque vive et fraîche. Vin rond, souple, équilibré entre fruit et acidité.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Blanc	75 cl 6	522256	522256

DOC Bardolino Chiaretto

Carlo Damiani Bardolino Chiaretto

Santa Sofia

Robe rose soutenu.
Nez frais, légèrement fruité (groseille, framboise).
Bouche pleine et gourmande. Attaque fruitée et très friande.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rosé	75 cl 6	522367	522367

DOC Prosecco

Prosecco Veneto

Cantine Riondo

Robe presque blanche avec de légers reflets or. Bulle fine et dense.
Nez très frais, jolis arômes de fruits blancs (pomme, poire) et d'acacia.
En bouche, élégance et vivacité. Une jolie longueur sur la douceur.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Blanc	75 cl 6	522295	522295

DOC Prosecco Treviso

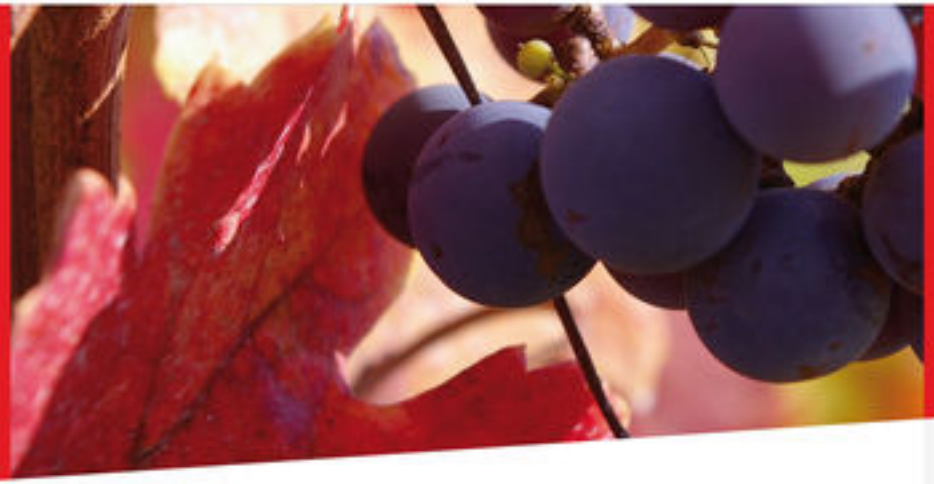
GOTO

Luca Ricci

Robe : jaune paille clair. mousse fine et persistante.
Nez : intense et fruité avec des notes de pomme et de fleurs blanches d'acacia.
Bouche : fraîche, fin, fruitée, très parfumée. Notes d'agrumes équilibrées.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Blanc	75 cl 6	510746	510746

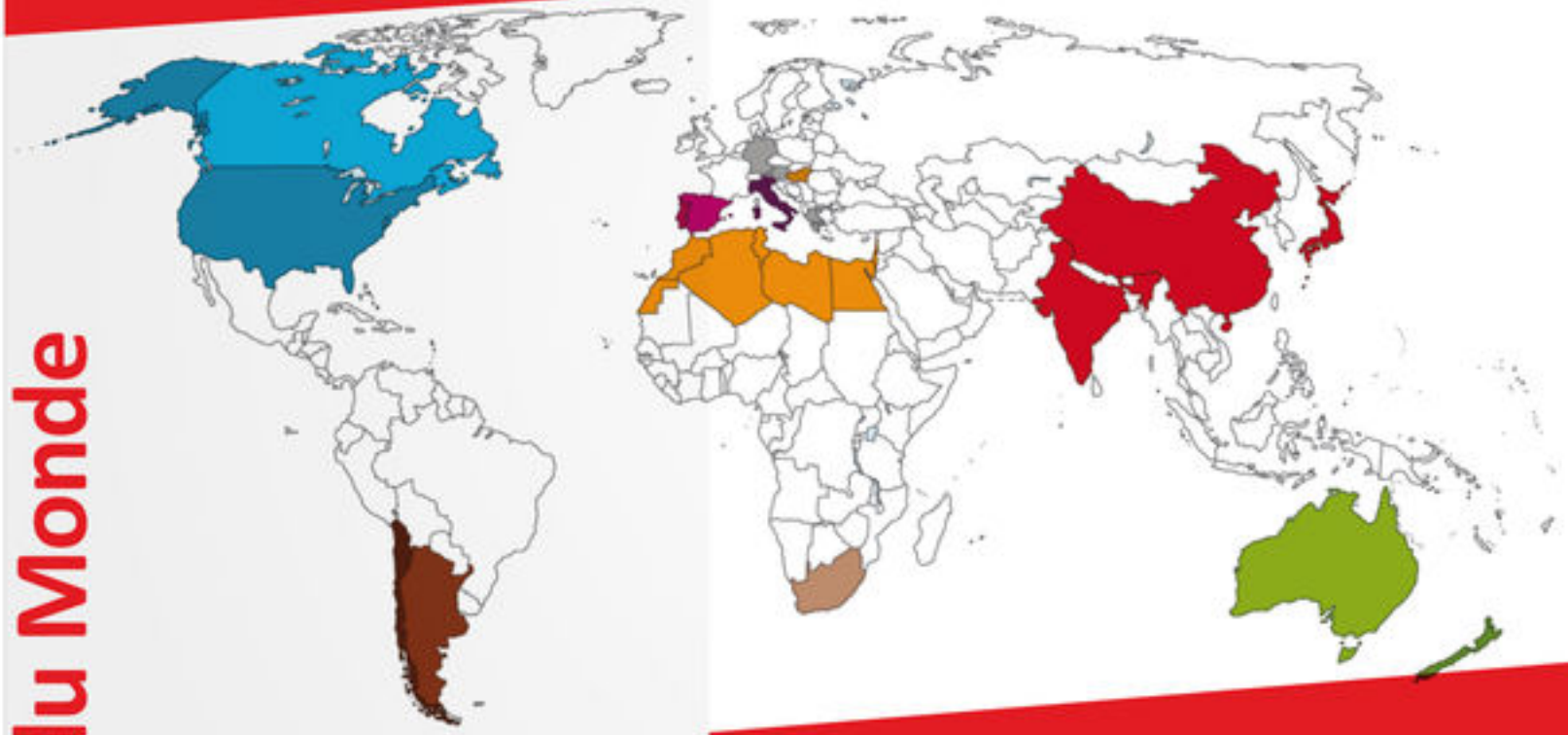
Les Vins du Monde



Etats-Unis
Principaux Cépages Rouges : Cabernet Sauvignon, Merlot, Pinot noir, Zinfandel
Principaux Cépages Blancs : Sauvignon blanc, Chardonnay
Volume de production : 23 millions d'hectolitres
Principales régions de production : Californie (Sonoma County, Napa Valley, Monterey, Oregon)

Portugal
Principaux Cépages Rouges : Castelhao, Touriga Franca, Touriga Nacional
Principaux Cépages Blancs : Ferrñao Pires, Malvasia
Volume de production : 8 millions d'hectolitres
Principales régions de production : Estremadura, Douro, Région de Dao

Hongrie
Principaux Cépages Rouges : Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon, Kékfrankos
Principaux Cépages Blancs : Bianca, Furmint, Muscat, Harslevelu...
Volume de production : 4 millions d'hectolitres
Principales régions de production : Vin de Tokaj (Nord-est), Vins d'Eger...



Algérie
Principaux Cépages Rouges : Ain el Ielb, Alicante, Aramon, Carignan, Cinsault, Grenache, Mourvèdre
Principaux Cépages Blancs : Clairette, Ugni blanc, Merseguera
Volume de production : 0,4 millions d'hectolitres
Principales régions de production : Ht Dahra, Ain-Bessem-Buira, Côteaux du Zaccar, Médéa, Coteaux de Mascara

Maroc
Principaux Cépages Rouges : Carignan, Cabernet Franc, Cabernet, Sauvignon, Cinsault, Merlot, Mourvèdre, Syrah
Principaux Cépages Blancs : Clairette, Grenache, Ximenez
Volume de production : 35 millions de bouteilles
Principales appellations : Beni-m'tir, Berkane, Gris de Boulaouane, Gharb, Guerrouane, Zaer, Zemmour, Coteaux-de-l'Atlas

Tunisie
Principaux Cépages Rouges : Cabernet Sauvignon, Carignan, Cinsault, Grenache, Mourvèdre
Principaux Cépages Blancs : Chardonnay, Muscat, Ugni blanc...
Volume de production : 0,4 millions d'hectolitres
Principales appellations : Grand cru Mornag, Mornag, Kélibia, Thibar, Coteaux d'Utique, Tebourba

Chili
Principaux Cépages Rouges : Cabernet Sauvignon, Merlot, Carménère, Pinot noir, Syrah
Principaux Cépages Blancs : Sauvignon blanc, Chardonnay, Gewurztraminer, Riesling
Volume de production : 8,28 millions d'hectolitres
Principales régions de production : Valle Central, Valle de Casablanca, Valle del Maipo

Argentine
Principaux Cépages Rouges : Malbec, Bonarda, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah...
Principaux Cépages Blancs : Chardonnay, Torrontés, Sauvignon blanc, Chenin, Viognier
Volume de production : 12 millions d'hectolitres
Principales régions de production : Mendoza, San Juan, Salta, La Rioja

Afrique du Sud
Principaux Cépages Rouges : Cabernet-Sauvignon, Shiraz, Pinotage, Merlot
Principaux Cépages Blancs : Chenin, Colombard, Chardonnay, Sauvignon
Volume de production : 5,5 millions d'hectolitres
Principales régions de production : Constancia, Stellenbosh, Frankschoek

Australie - Nouvelle Zélande
Principaux Cépages Rouges : Shiraz, Cabernet Sauvignon, Pinot Noir
Principaux Cépages Blancs : Sauvignon Blanc, Chardonnay, Sémillon
Volume de production : Australie 14 millions d'hectolitres - Nouvelle Zélande 0,56 millions d'hectolitres
Principales régions de production : South Australia, Victoria - Nouvelle Zélande, Malbourough

Argentine

Cameleon Malbec BIO

Tupungato - Mendoza

Domaine Bousquet

Robe violet opaque, quasiment noir, typique du Malbec argentin.
Nez intense et riche sur les fruits noirs avec des notes de poivre et de cassis.
Bouche souple et veloutée aux arômes de prune mûre et de chocolat. Belle longueur.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rouge	75 cl 6	522593	522593

Etats Unis

770 Miles Zinfandel

Californie

770 Miles

Robe rouge rubis, intense et limpide.
Nez aux notes de fruits rouges mûrs, de cerise et de confiture de fruits.
Bouche laissant apparaître un vin rond riche en arômes,avec des tanins très souples.

Type	Cdt	Réf. Adh	Réf. C10
Rouge	75 cl 6	520287	520287

La Gamme Vin

FREDON BOISSONS
5, rue de l'école
5, rue de l'école
87230 CHAMPSAC
Tél. : 0555784249

Votre distributeur

C10, Fournisseur de toutes les boissons www.C10.fr

Tarif du : 14/09/2018