







Passez commande et retrouvez nos nouveautés,
nos contenus exclusifs et demandez votre
catalogue en nous rendant visite sur

www.invinoveto.fr

Retrouvons-nous sur

 www.facebook.com/InVinoVetoInVinoVeto

 www.instagram.com/ivv_in_vino_veto

 www.linkedin.com/company/in-vino-veto

Édito

Chères consœurs,
Chers confrères,
Chers acteurs du monde vétérinaire,

Fruit de la réflexion de Frédéric et Nicolas, deux amis passionnés, **In Vino Veto** a vu le jour en 2020 après quelques années de gestation. C'est le premier service du genre, destiné à alimenter la profession vétérinaire en bons produits, et en bons moments.

Du repas pris sur le pouce à la clinique à la bouteille de Champagne offerte en remerciement à un client ou confrère méritant, sans oublier le coffret cadeau remis à l'ASV de la clinique pour les fêtes de fin d'année, les occasions de (se) faire plaisir sont légion...

Ce catalogue - qui se veut avant tout un guide - distingue les producteurs talentueux retenus par In Vino Veto, précise les récompenses attribuées à leurs produits, et bien sur révèle la sélection des mets et boissons proposés pour cette première édition.

Frédéric et Nicolas ont parcouru la France pour dénicher, déguster et sélectionner avec amour tous ces produits. Nous serons honorés de vous les faire découvrir : événements de dégustation, congrès, week-end à thème ... les moments de partage dont nous attendons tous impatiemment le retour.

Notre profession de bons-vivants possède un lien unique et précieux, construit sur la convivialité, le partage et les moments d'échanges. In Vino Veto a vocation à en être le catalyseur.

Nous souhaitons à tous un excellent millésime 2021.
Bonne lecture et bonne dégustation,



Frédéric et Nicolas
In Vino Veto





Le **Domaine Vessigaud** est une petite propriété familiale située dans le hameau de Pouilly en plein cœur de l'appellation Pouilly-Fuissé. Depuis cinq générations tout y est fait pour préserver les terroirs et « conduire » le vignoble le plus naturellement possible. Rien d'étonnant alors que les méthodes employées pour la production soient celles d'une viticulture écologique.

Pierre Vessigaud est un travailleur acharné, passant la journée dans ses parcelles à s'occuper de la terre et de la vigne : les mains de ce passionné du travail de la vigne ne trompent pas. Il pratique depuis plusieurs années une viticulture écologique, l'entretien des sols se fait par le labour, non pas par les produits chimiques, pour garantir des vins sans résidus de pesticides.

Les vendanges s'effectuent manuellement lorsque les raisins sont bien mûrs. Ils sont ensuite acheminés entiers dans un pressoir pneumatique pour subir pendant plusieurs heures un pressurage très lent. Après un débouillage de 24 heures, les moûts sont entonnés en fûts de chêne et foudres, sans employer de levure ni de thermorégulation.

Enfin, les vins sont laissés sur lies très fines pendant 18 mois avant d'être embouteillés.

Une seule mise en bouteille par millésime ! Quant aux magnums de Pouilly-Fuissé, ils sont cirés à la main et non filtrés. Excusez du peu !

Pierre nous a reçus toute une après-midi sur son exploitation, délaissant pour quelques heures les ceps de vigne pour nous offrir une dégustation - au tonneau puis en bouteille - de l'intégralité de ses vins.

Le moment fût magique et la séduction, totale. Des vins d'une grande finesse, tendus, avec une belle expression du terroir et une grande richesse aromatique. Nous avons décidé de sélectionner une très large partie de sa production en la portant au catalogue pour votre plus grand plaisir, et nous sommes repartis avec plein d'émotions et ... plein de bouteilles !





Vignoble Art Mas est l'histoire peu commune d'un domaine repris par un jeune vigneron à la passion débordante, à la personnalité généreuse et au charisme attachant. Des terres de ses aïeux, Xavier Combe porte une estime profonde. Il cultive son vignoble en respectant avec rigueur le terroir offert en héritage et en adoptant la culture biologique tendant vers la biodynamie, comme règle de conduite.

Artisan pour certains, artiste pour d'autres, il élabore avant tout des vins à son image. Tout est pensé, rêvé, imaginé dans les moindres détails, afin d'atteindre pour ses cuvées un résultat où l'élégance et l'originalité se conjuguent.

Le vignoble est localisé sur la commune de Visan (Vaucluse) dans l'appellation Côtes-du-Rhône Villages Visan, partie méridionale de la Vallée du Rhône. Classé Villages avec un nom géographique depuis 1967, l'appellation Visan produit des vins blancs, rouges et rosés. Elle est caractérisée par l'existence de collines argilo-caillouteuses de moyenne altitude orientées vers le Sud, qui donnent des vins suaves et élégants et une plaine alluviale (terrasse à galets et graviers) ouverte au mistral et très ensoleillée, aux vins puissants et fruités.

Le Vignoble Art Mas est idéalement situé en milieu de coteaux, parmi les plus beaux de Visan. L'exposition des vignes orientée Sud, Sud-est est propice à la maturité optimale des raisins. Le climat méditerranéen, influencé par le Mistral, confère toute sa typicité au vignoble.

Le Vignoble Art Mas cultive grenache et syrah en agriculture biologique. Les vignes âgées de cinquante à cent ans produisent des raisins d'une grande richesse aromatique. Les rendements sont volontairement bas pour laisser pleinement le terroir s'exprimer et pour amplifier la concentration des arômes.

Xavier cultive son vignoble avec amour, passion, tout en respectant l'écosystème. Il utilise des outils adaptés à chaque caractéristique topographique parcellaire. Sa recherche de la perfection le conduit également à vendanger manuellement. Comme pour les travaux à la vigne, les travaux en cave suivent le calendrier astral. Un soin spécifique est apporté à chaque étape de transformation du raisin. Travail en gravité, délestage omniprésent, pigeages, rigoureux contrôles, tout est pensé et optimisé pour élaborer des vins d'un style et d'un caractère uniques.

Les résultats sont au rendez-vous, les vins de Xavier sont uniques et typiques, ils ont obtenu de nombreuses récompenses et sont sélectionnés par les sommeliers de plusieurs restaurants étoilés (52 étoiles à son palmarès).



Avec **Terramoka**, le café, c'est 100 % Bio !

- 100 % arabica
- 100 % naturels et sans additif
- 100 % proposés dans des emballages aussi bien biodégradables que bio-compostables
- 100 % de capsules végétales
- 100 % compatibles avec toutes les machines à café Nespresso ou Senseo
- Et c'est 0 % d'aluminium ! Pour que tout ce qui vient de la Terre revienne à la Terre !

Qu'ils soient cafés bio moulus ou bio en grains, tous pures origines, qu'ils soient en provenance du Mexique, Brésil, Pérou, Tanzanie, Papouasie, Éthiopie, ils sont torréfiés toutes les semaines par des torréfacteurs triples champions de France, d'abord de torréfaction et de roasting pour une torréfaction en France à 200°C, sans additif et sans ajout de gaz antioxydant, de manière artisanale lente et refroidis à l'air, ensuite pour un assemblage en collaboration avec l'un des meilleurs dégustateurs, le champion de cup-tasting Sébastien Maurer.

Alors faites confiance à la sélection de mademoiselle Adèle pour son 100 % arabica du Brésil et du Mexique, d'une incroyable finesse et composé de subtiles notes fruitées, vous ne regretterez pas : il a été primé aux Épicure en 2018, à celle de Monsieur Albert, un 100 % arabica du Pérou, remarquable par sa saveur fruitée qui vous interpellera dès son entrée en bouche, tellement il est nuancé et racé, à celle du jeune Arthur : assemblage composé d'arabica du Brésil et du Mexique accompagné d'un robusta de Tanzanie, riche avec du corps et très équilibré, à celle d'Inès 100 % Arabica récolté dans les montagnes de Papouasie pour son attaque en bouche franche, légèrement salée et même acidulée, amorce d'une complexité aromatique et une persistance exceptionnelle.

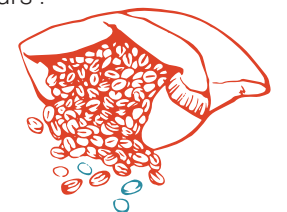


Et si vous voulez prendre des forces à 16h tout en pouvant fermer l'œil le soir, alors Mister Nelson et son déca 100 % arabica du Pérou, primé lui aussi aux Épicure en 2019, décaféiné à l'eau (sans solvant et sans chlore), vous offrira un fruité suave et une grande finesse.

A moins que Sir Oscar un 100% arabica d'Éthiopie, moka sublimé par une torréfaction lente, pour un assemblage subtil et engagé avec du corps et des notes fruitées intenses ne vous séduise à tout jamais !

Terramoka est une marque éthique qui travaille main dans la main avec les producteurs de café du monde entier et qui achète son café vert de 20 à 40 % plus cher pour rémunérer équitablement les exploitants.

En buvant un café bio Terramoka pure origine, vous savez d'où il provient, vous vous faites du bien sans détériorer la planète et vous soutenez des petits producteurs !





1882 en Alsace...Chaque village est fier de sa brasserie. A Schiltigheim, Pierre Hoeffel fonde celle qui portera le nom de **Perle** mais en 1971, l'artisanat et l'amour du travail bien fait cèdent sous les coups de butoir des processus industriels. La quantité prime...On démocratise comme ils disent ... alors la brasserie ferme.

Il a fallu attendre 2009 pour que Christian Artzner Maître brasseur, arrière-arrière petit-fils du fondateur reprenne le flambeau. L'aventure était de nouveau à l'ordre du jour pour des bières « made in Alsace ». Une aventure pour une union de deux mondes considérés comme incompatibles voire antinomiques. Celui de la vigne, celui du houblon !

La « Perle dans les vignes », c'est offrir une saveur à l'imaginaire, c'est déguster une bière où l'originalité de l'assemblage génère des arômes frais et surprenants de fruits d'été, tel le melon ou l'abricot, suivis de notes de céréales et de raisin, pour terminer sur une délicate amertume et laisser au final une légère acidité au goût. C'est un itinéraire gustatif inattendu à chaque fois renouvelé, c'est tordre le cou aux préjugés... Jugez- vous-mêmes : un restaurateur alsacien crée un foie gras avec de la «Perle dans les vignes», d'autres la proposent pour accompagner certains plats à base de fruits de mer, poissons blancs, coquille Saint-Jacques, ou avec une choucroute.

Cerise sur le gâteau, depuis 10 ans, la bière Perle n'avait participé à aucun concours brassicole. Cette année, le concours ayant lieu à Schiltigheim, la brasserie Perle tente l'aventure, après tout c'est l'occasion d'avoir un retour constructif de la part d'un jury international constitué de professionnels du milieu... Et bim ! Sur les 7 bières déposées au France Bière Challenge, 4 sont ressorties avec des médailles. Belle consécration qui récompense la qualité des produits - et prouve au passage que les récompenses ne sont pas systématiques.

En apéritif ou en accompagnement de plats naturels, ni trop gras ni trop crémeux, La Perle des îles sera l'exotisme de votre cuisine !



Michel Chapoutier le sait bien, seule la nature préside, alors "Fac et spera" (fais et espère) est sa devise pour continuer de partager une vision singulière de l'univers du vin, une philosophie des terroirs, pour préserver des convictions qui font de M.CHAPOUTIER la marque de vin français la plus admirée au monde !

Si les premiers écrits mentionnant la colline et ses crus avec leurs noms actuels apparaissent dès 1389, la création du vignoble en l'Hermitage est très antérieure. Constitués de granites, de gneiss et de micaschistes altérés à l'ouest, l'est est quant à lui composé de terrasses alluvionnaires caillouteuses recouvertes de loess. Cette diversité unique au monde explique la qualité et la diversité des vins en étant issus. La colline de l'Hermitage dissimule un trésor. C'est la seule appellation au monde portant en elle les quatre âges géologiques. Du primaire au quaternaire. Conscient de ce capital, Michel CHAPOUTIER a voulu isoler les raisins issus de ces terroirs aux caractères géologiques si expressifs. L'essence-même des sélections parcellaires est là.

Tout commence en 1808 et tout commence d'abord par le respect. Celui du terroir, cette équation unique entre le sol, le climat et le travail de l'homme. Ici, il s'exprime sans entrave. Il raconte les particularités de son sol, de son climat qui donne le millésime, et du savoir-faire de l'homme. Ensuite, celui de la terre, en prévenant ses besoins et celui de la plante, le fruit, à chaque instant jusqu'à la vendange. Enfin celui du consommateur, quelle que soit son éducation au vin. Oui, sans respect, le vin n'a pas d'âme ! On y ajoutera de l'audace pour s'ouvrir au monde, c'est-à-dire à d'autres terroirs, pour provoquer la rencontre entre tradition et modernité. Oui, l'audace c'est un élan qui ouvre tous les possibles !



Alors la culture biodynamique prend tout son sens. Depuis 1991, elle est au cœur de la philosophie de M CHAPOUTIER. Faire appel à des éléments naturels (minéraux, végétaux, animaux) pour préserver les équilibres naturels. Les sols sont nourris à base de matière organique. Ils préservent ainsi les micro-organismes, véritable "mères" de la vigne, qui vont transformer le minéral en végétal. Précieux, ils transmettent à la vigne et au vin la typicité de son terroir.

Ainsi chaque terroir offre ce qu'il a de plus pur : sa vérité !





Hermitage rouge, Côte Rôtie, Condrieu, Saint-Joseph et Crozes-Hermitage ...Une collection ? Non un rêve !

Depuis 1996, la **Maison Delas Frères** - dont les racines remontent à 1835 - a retrouvé l'âme et l'éclat qui ont contribué à sa renommée. Delas Frères exploite 30 ha de vignes répartis entre 10 hectares sur l'AOC Hermitage, 2 hectares sur l'AOC Saint-Joseph et 18 hectares sur Crozes-Hermitage. Outre l'exploitation assurée par l'équipe de vignerons Delas, la parfaite symbiose avec des propriétaires-viticulteurs convaincus permet à Delas Frères de rentrer des raisins issus de parcelles sublimant leur terroir d'origine.

Ce sont sur les pentes granitiques et abruptes de l'Hermitage que se trouvent les plus belles ressources : 8 ha sur les Bessards, du nom du Vin Parcellaire. Lorsque s'exprime la générosité de la nature, cela ne peut donner naissance qu'à 6.000 bouteilles maximum par millésime retenu.

Située à l'extrémité septentrionale de la Vallée du Rhône, voici la très renommée cuvée « La Landonne » (100% syrah) dont la production n'excède guère 2.500 bouteilles par millésime.

Le « Clos Boucher » autre cuvée parcellaire à la production maximum de 6.000 bouteilles dont l'AOC ne couvre que 168 hectares de vin complexes et délicatement aromatiques, issus du cépage Viognier.

Sélection parcellaire enfin dont on apprécie le caractère racé, la production du Saint-Joseph « Sainte-Épine » est limitée à environ 6 000 bouteilles en rouge. La version en blanc renaît avec le beau millésime 2014.

Quant au « Clos » situé sur la rive gauche du Rhône, il ne donne naissance qu'à 3.000 bouteilles. Cette cuvée elle aussi parcellaire (100% Syrah) développe la typicité des arômes (fruits compotés, notes cuivrées) qui caractérisent la partie noble de cette AOC.



Mailly Champagne est classé Grand Cru en 1920. Seuls 17 villages sur les 319 que compte la Champagne viticole produisent des raisins Grand Cru. Le décor est planté !

Le domaine Mailly Grand Cru s'étend sur 70 hectares situés exclusivement sur le village Grand Cru de Mailly Champagne, au cœur du Parc Naturel de la Montagne de Reims. Les deux cépages nobles de la Champagne, Pinot Noir et Chardonnay, occupent respectivement 75 % et 25 % du vignoble, sur 480 parcelles. Le caractère unique de ce terroir d'exception provient de son exposition vers les quatre points cardinaux, une majorité de parcelles étant orientée vers le Nord, gage de finesse et d'équilibre.

Grâce à la craie de son sous-sol, parfait régulateur thermique et hydrique et de la déclivité de ses coteaux qui permet un ensoleillement optimal, le Pinot Noir révèle à Mailly Champagne, une fraîcheur et une minéralité uniques qui se fondent à la vinosité et la puissance d'une origine Grand Cru. Le Chardonnay s'y marie avec harmonie en apportant toute sa finesse.

80 vignerons apportent le plus grand soin à la culture du vignoble. Ils sont les descendants des fondateurs et partagent la même passion : prouver la magnificence du terroir de Mailly Champagne. Aussi pratiquent-ils, depuis de nombreuses années, une viticulture durable respectueuse des sols et de l'environnement. Chaque parcelle fait l'objet d'un suivi attentif. Les vignerons du domaine ont en commun le culte du beau raisin.

L'une des originalités du domaine réside dans sa collection inédite de vins de réserve, conservés dans des cuves et dans des foudres sur plus de 10 ans, et qui sont à disposition du chef de cave qui décide de leur utilisation lors des assemblages. Il dispose ainsi d'une gamme de vins « anciens » très complémentaires des vins de l'année, d'une richesse et d'une complexité rares.

Chaque année, en Février, arrive l'instant magique et décisif de l'assemblage. Le comité de dégustation piloté par le chef de cave dispose d'une palette de plus de 60 vins très différents : vins nés de la dernière récolte, vins de réserve, vins vinifiés sous bois : chaque cuvée naît d'une quête d'harmonie et d'élégance, par l'assemblage de ces vins, dans une symphonie aromatique. Toutes justifient la devise de la maison : « à la tête par la main » !





L'histoire du **Château Carbonnieux**, c'est une histoire de France dans l'Histoire de France ! Jugez-vous-même ! Guerre de cent ans, bénédictins, seigneurie, biens nationaux, Jefferson...Rien n'y manque. Retenons pour l'anecdote qu'à la cour du sultan Ottoman, les blancs de Carbonnieux, limpides et peu colorés, y étaient introduits sous le nom d' « Eau minérale de Carbonnieux » !

Fruit d'un passé géologique riche, la croupe de graves garonnaises ou günziennes du Château Carbonnieux - en plein coeur de l'Appellation Pessac-Léognan- est peuplée de vignes depuis plus de 7 siècles. La vigne a enfoncé ses racines et façonné le sous-sol de ce domaine.

Le terroir est remarquable par sa morphologie et la diversité de ses sols. Elle permet d'engendrer de multiples parcelles de terrain à la personnalité riche et complexe : argilo-graveleux graves, argilo-calcaires, veine argileuse, veine calcaire, sablo-graveleux et chaque parcelle porte un nom qui signe son identité unique, chacune faisant l'objet d'une attention et de soins personnalisés, adaptés à ses caractéristiques pédologiques, agrologiques et ampélographiques propres.

170 hectares de terres, 92 hectares d'un seul tenant autour du château, 50 dédiés aux cépages rouges (Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet franc et Petit Verdot), 42 en cépages blancs (Sauvignon blanc, Sémillon) : 119 Parcelles, 119 Personnalités !

Le Château Carbonnieux s'est distingué à la fois pour ses vins blancs et ses vins rouges : seuls 6 châteaux portent ce titre de cru classé à la fois en blanc et en rouge parmi les 9000 exploitations viticoles de la région bordelaise !



Voilà un terroir qui porte en lui la magie de la région ! Le Verdon et la douceur de son eau. Le plateau de Valensole et ses champs de lavande, de blé mûr, d'amandiers et sa truffe inégalable dans les brouillades. Le bleu des lavandes, le doré des champs de blé, la palette enchantresse est infinie !

Dans la région de Manosque, entre Aix et Sisteron, l'AOC Coteaux de Pierrevert s'étire le long des collines qui bordent la Durance. Le **vignoble du Rousset** bénéficie du poudingue, roche sédimentaire du plateau de Valensole et de la vue sur la montagne de Lure. La vigne fait ainsi mûrir ses fruits la tête au Nord, à l'abri des morsures du soleil et du Mistral plein les poumons. En résulte une maturité plus étalée et une vendange saine permettant de tirer le meilleur des vins. L'altitude tempère le côté « sudiste » des vins, leur conférant un trait de fraîcheur qui tonifie leur expression, et notamment l'ampleur du fruit.

38 ha de vignes et 8 ha d'oliviers qui se partagent en de nombreuses parcelles mais à chaque lopin de terre son cépage de prédilection, son porte greffe, sa taille... et à chaque vendange le travail de vinification adapte la macération, le nombre de pigeages, le temps de cuvaison qu'il lui faut. Ne jamais trop systématiser et pouvoir s'adapter à ce que nous conseille notre goût : tout est là ! C'est ce qui garde à ce vin son caractère et qui donne paradoxalement la continuité d'un millésime à l'autre.

Tel est l'équilibre recherché par Thomas et sa femme Camille EMERY, qui depuis 2003 perpétuent la tradition familiale dans ce domaine que leur famille possède depuis le début du 19 e siècle. Et le résultat est là, avec beaucoup de fraîcheur et de fruité dans les vins de ce domaine. On adore.





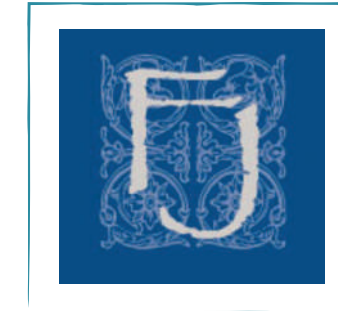
C'est un triptyque ! Un terroir, une passion, un vin d'exception.

Un terroir de 55 hectares de vignes exclusivement plantées en Chardonnay, limitrophe du village de Chablis.

Une passion, d'abord pour l'entretien de la vigne. De la taille au baissage, du relevage au rognage, rien ici n'est laissé au hasard. Chaque étape y voit appliquer les méthodes ancestrales bourguignonnes. Ensuite pour la vinification effectuée avec un soin rigoureux, respectant là encore les méthodes traditionnelles mais en y associant les moyens techniques modernes.

Un vin d'exception à travers les 4 appellations d'origine contrôlées du vignoble Chablisien : Petit Chablis, Chablis, Chablis «Vieilles Vignes», Chablis Premier Cru Vaucoupin, Chablis Premier Cru Fourchaume et Chablis Grand Cru Bougros. Le résultat : des vins blancs secs, limpides, vifs et légers, avec une robe jaune caractéristique aux reflets subtils blanc-vert.

Le **Domaine du Colombier**, c'est aussi une triade. Des hommes et des vignes. Respect de la tradition et foi en la modernité ! Trois frères Jean-Louis, Thierry et Vincent qui décident, ayant reçu la propriété détenue depuis 1887 par la famille, au milieu des années 80 de se lancer dans la commercialisation en bouteille. Aujourd'hui c'est 80 % de la production qui est exportée...les 20 % restants suffisent à notre bonheur !!!



Faire le vin au plus près du raisin, pratiquer culturellement le respect de la nature, vinifier le plus naturellement possible, élever en douceur, voilà les quatre principes cardinaux du **Domaine de Françoise Jeanniard**.

Situé à Pernand-Vergelesses, village implanté là où la côte de Nuits et la côte de Beaune se rejoignent, le vignoble se compose de dix parcelles réparties sur les communes de Pernand-Vergelesses et d'Aloxe-Corton. Conduit en lutte raisonnée dans le respect de l'environnement et de la vigne, l'entretien des sols est assuré par des labours. Aucun désherbant n'est utilisé sur le domaine.

La taille de la vigne se pratique en hiver, en harmonie avec le calendrier lunaire. Au printemps, l'ébourgeonnage consistant à enlever des jeunes rameaux inutiles participe à la maîtrise de la récolte. Plus tard, si la sortie de raisins demeure trop importante, une vendange verte est entreprise pour réduire et concentrer la production finale. Enfin, au début de l'été un effeuillage des vignes côté soleil levant donne une meilleure aération des raisins et leur permet une maturation optimum. Les raisins arrivés à maturité sont vendangés manuellement avec tri à la vigne. Les grappes saines récoltées ne sont ainsi jamais en contact avec des grappes altérées. Aucun ajout de levures externes, ainsi les levures indigènes expriment naturellement la spécificité de chaque terroir.

Rien d'étonnant : des vins de charme, élégants, avec beaucoup de finesse et avec un bon potentiel de vieillissement.





Tout le savoir-faire de la **Maison Drappier** se révèle dans l'usage extrêmement modéré de la « liqueur », à savoir du sucre qui est ajouté au Champagne pour sa fermentation, ainsi que des sulfites nécessaires à sa conservation. La cuvée Brut Nature Sans Soufre en est l'aboutissement ultime (zéro liqueur, zéro sulfite pour une pleine expression du pinot noir au naturel), les multiples facettes des terroirs et des vinifications sont mis en exergue comme jamais. Les cuvées Brut nature, Brut nature rosé (zéro « dosage ») notamment séduiront les amateurs de Champagnes fins et vineux, ils ont d'ores et déjà conquis nos papilles et nos coeurs.

Terre d'accueil du Pinot Noir, cépage qui « coule dans nos veines », c'est à Urville, que fut planté ce vignoble, jadis occupé par les moines cisterciens de Clairvaux, cultivé selon les principes du bio et du naturel. Cépages classiques comme le Pinot Noir, le Chardonnay ou le Meunier, cépages rares comme le Petit Meslier, le Blanc Vrai ou le rarissime Arbane forment une authentique collection. Farouchement opposés à l'utilisation excessive de soufre, les Champagnes obtenus ont ainsi des couleurs plus naturelles avec des ors riches, voire cuivrés et des arômes plus épanouis. Cette spécificité autorise une prise de mousse à basse température particulièrement lente, qui génère une effervescence fine et subtile. Les inconditionnels des vins de Champagne ne s'en laissent jamais conter. Ils apprécieront la vinosité et la régularité d'un Champagne bien né !



Situé au milieu des collines boisées du fameux Massif d'Uchaux et de ses garrigues odoriférantes, la propriété depuis 1809 de la famille Monier de **Saint Estève** comprend 230 ha d'un seul tenant dont 50 ha de vignes et 24 ha de cultures variées.

Dès 1961, le domaine produit des vins reconnus pour leur finesse et leur régularité. C'est en 2005 que le vignoble fut classé dans la nouvelle A.O.C. Côtes du Rhône Villages Massif d'Uchaux. Depuis 2009, le vignoble Côte-du-Rhône St Estève revendique le label VIN BIO pour tous ses produits.

A St Estève, la culture y est 100 % naturelle : sans arrosage ! Sol caillouteux de calcaire quartzueux et de grès jaunes, environnement naturel, sont autant d'éléments qui procurent au vin de Saint Estève personnalité, finesse, élégance et aptitude au vieillissement. Il en résulte un rendement par hectare peu abondant, entre 30 et 40 hectolitres de Côte du Rhône et Côte du Rhône Villages Massif d'Uchaux.

La beauté du paysage et la douceur des collines du Massif d'Uchaux font oublier le caractère aride et sec de ce terroir des «Côtes-du-Rhône».

Rien d'étonnant alors que le domaine collectionne récompenses et médailles... comme un maréchal d'Empire ! Le domaine n'a-t-il pas été acquis en 1809 !!! « Une vie ne vaut rien mais rien ne vaut une vie » Certes ! mais une vie peut-elle être aboutie sans rencontre marquante ? La réponse, Catherine et Laurent Delaunay nous l'offrent !





Dans ce petit pays du Gers, aux portes des Landes, où se distillent l'Armagnac et le bon vivre, on y cultive aussi la différence teintée d'une pointe de désobéissance... raisonnée.

Si les vins et les Bas-Armagnacs du domaine se sont hissés au niveau des meilleurs, c'est bien parce qu'Yves Grassa, maintenant célèbre vinificateur gascon, n'a pas hésité, il y a vingt-cinq ans, à transgresser les règles de la vinification traditionnelle des vins blancs pour proposer une production dont les constantes gustatives sont le fruité, la fraîcheur, l'élégance et la finesse...

Il ose le premier implanter des cépages peu en vogue dans la région : chardonnay, sauvignon ou chenin. Pire, il imagine des assemblages de frères ennemis tel que le chardonnay et le sauvignon, le chenin et le chardonnay... Le style **Tariquet** est né d'une désobéissance précédée de réflexion, de raison et comme toujours suivies d'un travail incessant d'observation, d'amélioration... Contre l'avis de tous, Yves Grassa s'est engagé sur la difficile voie de la production de vins blancs mais en récompense sa cuvée sera élue « Vin de l'année » en Angleterre en 1987. Rien que cela !

Dix vins blancs, deux rosés. Du Classic qui se boit comme on donne une accolade, au Chardonnay tête de cuvée, vin d'apparat, tel un diplomate jusqu'au bout de ses arômes, il sait charmer et s'imposer même sur des accords osés, chacun trouvera son juste plaisir !



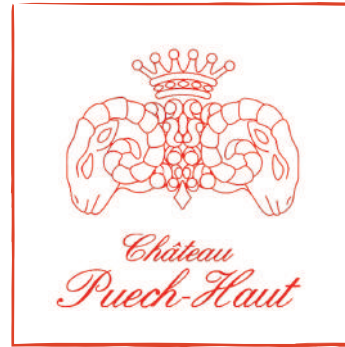
Porquerolles ! « Il ne manque rien...On dirait le sud » chantait Nino Ferrer. Porquerolles, c'est le sud ; on dirait un échantillon de paradis que les Dieux ont déposé là, dans cette méditerranée majestueuse de simplicité, pour mieux nous faire saliver ! Au centre de ce trésor, des coteaux où le vignoble s'épanouit grâce à un terroir composé de schistes métamorphiques friables et d'argiles qui emmagasinent l'eau. Sur la plaine, le terroir propose un sol plus riche, sablonneux et schisteux. C'est entre coteaux et plaine que le **Domaine de la Courtade** s'étend sur 35 hectares pour produire des vins de caractère avec de belles capacités de garde.

Voilà les Rolle, Mourvèdre et grenache pour des vins structurés, harmonieux et élégants. Voilà des Syrah et Sémillon pour des vins tout en finesse et élégance. Voilà les plants de Cinsault pour apporter fraîcheur et légèreté aux assemblages. La vinification en barrique de 400 litres apporte non seulement rondeur et complexité aromatique mais autorise ce nectar à traverser les années.

Dès 1997 le vignoble est certifié en agriculture biologique par Ecocert et aujourd'hui le domaine s'oriente de plus en plus vers la biodynamie.

Sur cette terre mythologique, sur cette île féconde, ces côtes de Provence, appellation protégée nous apporteront un air de vacances qui n'exclut en rien une exigence de qualité !





Sur ce qui n'était à l'époque que garrigue et oliveraie sauvage, à partir d'une parcelle de terrain brut, nichée entre les rivages de la Méditerranée et les contreforts des Cévennes, sur la commune de Saint-Drézery, Gérard Bru a bâti son rêve : faire sublimer ce que la terre avait à offrir. Alors le **Château Puech-Haut** est devenu tout naturellement un incontournable et une référence dans le Languedoc



Désormais, Le château Puech-Haut regroupe trois domaines – Château Lavabre, Château de Theyron et bien sûr Château Puech-Haut - qui s'étendent sur plus de deux cent cinquante hectares. Un climat idéal, des hommes passionnés et une terre constituée d'argile, de calcaire recouverte de galets roulés que les exploitants tentent de choyer et de préserver à tout prix, engageant une démarche de certification biologique.

Les cépages – Syrah et Grenache prioritairement - sont cultivés selon des principes raisonnés sans désherbant chimique. Les vendanges y sont effectuées manuellement et à parfaite maturité. Les vinifications, en barriques et cuves bois selon la couleur, se font cépages séparés, pour préserver toute leur typicité. L'élevage, enfin, qui se fait en barrique, répond à des critères qui impriment une singularité étonnante...

Résultat : les rosés se caractérisent par leur élégance, les rouges sont chargés de matière et de fruit, les blancs sont tout en fraîcheur et rondeur ! Un caractère unique né sous le signe du bélier !



L'angelot de bronze, Amour, aux ailes discrètes, gracieusement assis dans une conque les reins ceints d'un drapé négligé veille sur cette très belle maison fondée en 1838 sur le terroir d'exception d'Ay. Pinot noir et Chardonnay s'associent avec bonheur pour nous offrir le style **Deutz** : vinosité et finesse tout à la fois, pleins et déliés grâce aux fermentations malo-lactiques.

172 hectares au total, l'approvisionnement s'effectue soit par les Vignobles maison (42 hectares) soit auprès des vignerons partenaires (130 hectares), une politique de production raisonnée et de limitation des rendements au profit de la meilleure qualité possible ont permis l'affirmation d'un véritable « style Deutz », apprécié dans le monde entier et valorisé par une distribution sélective.

Depuis 2008, toute la gamme des champagnes Deutz est habillée de la très chic bouteille évasée de la cuvée William-Deutz, un des deux fondateurs de la maison Deutz fondée il y a quasiment 2 siècles.





Déjà les romains y cultivaient la vigne ! C'est en 1862 qu'Eugène Missol, «le grand-père du grand-père» des propriétaires actuels, plante des champs de vigne sur la partie élevée en coteaux au sud du petit village d'Allan situé dans la partie méridionale de la Vallée du Rhône.

Le terroir y est très spécifique, le sous-sol est composé d'éboulis calcaires sur marnes bleues. L'ensoleillement très généreux, l'exposition Nord/Sud et la présence du Mistral (qui rafraîchit et aère les vignes, évitant maladies et traitements) sont autant de facteurs naturels qui garantissent une production de qualité d'autant que chaque cycle annuel donne lieu à l'ébourgeonnage, le relevage, l'effeuillage et l'éclaircissage.

Ainsi le terroir de **Château Bizard** se déploie sur plus de 20 hectares, composé de calcaires durs, d'argile, de galets et de sable, pour des cépages Syrah, Grenache noir, Carignan, Cinsault, Marsanne, Viognier, Roussanne, Grenache blanc, et produit sous l'appellation Grignan-les-Adhémar - une des AOC du vignoble de la Vallée du Rhône qui s'est substituée en 2010 aux appellations Côtes du Rhône et Coteaux du Tricastin - des vins ronds, puissants et aromatiques. Ils sont complexes, marqués par une structure tannique qui les rendent distincts des autres appellations de la Vallée du Rhône tant méridionale que septentrionale. Blanc, rosé, rouge et vin de liqueur donnent chacun à leur manière une autre idée des Côtes du Rhône.



Histoire et géographie ... Ce n'est pas le programme d'un quelconque cours du secondaire mais la rencontre du sacré ! La transmission - depuis 6 générations - d'un patrimoine naturel composé de trois terroirs (le calcaire sur le plateau, les marnes et enfin l'argile à silex au Sud-Ouest de l'appellation) et de la mystique des lieux : un fleuve royal et une route mémorielle. C'est maintenant au tour de Vincent et Fabrice Grebet de perpétuer cette belle histoire de famille.

C'est là, à 200 kilomètres de Paris, dans le petit village des Loges, que les frères Grebet entretiennent avec soin le **Domaine des Rabichottes** et vinifient sur 1 100 hectares Sauvignon (appellation Pouilly-Fumé) et Chasselas (appellation Pouilly-sur-Loire). Le vignoble est constitué de coteaux en rive droite, hérissés de vignes depuis plus d'un millénaire, et sont dotés de sols diversifiés propices à l'épanouissement des cépages.

Exigence au regard de l'Histoire, exigence vis-à-vis de leur production, les frères Grebet nous proposent un vin d'excellence. Ne cherchez plus pourquoi, comme Charles Trenet « la nationale 7 fait recette » !



LES MÉDAILLES



Concours Général Agricole

Depuis sa création en 1870, le Concours Général Agricole récompense le meilleur de la génétique française et des produits du terroir. Il contribue aussi à la formation des futurs professionnels du monde agricole et agro-alimentaire.

Le jury est indépendant et bénévole, et constitué pour moitié de professionnels et pour l'autre de consommateurs avertis. Les médailles attribuées récompensent les produits pour leur niveau de qualité et leurs saveurs uniques approchant de l'excellence. Les jurés n'attribuent pas systématiquement de médailles si le niveau de qualité des produits présentés n'est pas jugé suffisant. Il n'y a pas de podium garanti, et c'est une garantie d'excellence !

Robert Parker

The Wine Advocate est une publication conçue par le célèbre dégustateur américain Robert Parker. Tous les vins sont dégustés à l'aveugle et notés de façon comparative. La célèbre notation Parker est une échelle de 50 à 100 points. Ces derniers sont répartis selon différents critères comme le nez, la robe, le bouquet, la bouche et le potentiel d'évolution. Les (rares) vins de plus de 90/100 sont d'après Robert Parker les meilleurs de leur catégorie et des cuvées exceptionnelles.

Parker souhaite que «la note permette au lecteur de situer la qualité générale d'un vin au sein d'une catégorie, telle qu'elle est évaluée par un critique professionnel». Le système de notation de Robert Parker est aujourd'hui considéré comme le plus influent de la sphère viti-vinicole.

Parmi les innovations qu'il a apportées au métier de dégustateur et de critique de vins, ce sont d'abord la recherche de l'indépendance du dégustateur vis-à-vis des producteurs de vin, des négociants ou de la presse ; ensuite la dégustation doit se faire à l'aveugle (qui existait déjà, mais qu'il a cherché à systématiser, appuyé sur une grande constance de son jugement d'un vin donné, d'une dégustation à l'autre) ; enfin la notation de tous les vins (sur 100), quelle que soit leur réputation.

Concours des Vins des Vignerons Indépendants

Le Concours des Vins des Vignerons Indépendants a la particularité d'accueillir des jurés non professionnels, mais néanmoins formés, pour que ce soit bien le goût du consommateur qui s'exprime. Cela en fait le seul concours des vins jugés par des amateurs avertis...

2200 jurés dégustateurs, formés à la dégustation de concours, plus de 6000 échantillons dégustés, 1605 médailles attribuées.

Ainsi, le concours des Vignerons Indépendants se distingue avant tout par ses jurés ! En effet, ce sont des amateurs de vins qui goûtent, comparent, notent et délivrent leurs recommandations à travers l'attribution des médailles d'or, d'argent et de bronze, que l'on peut retrouver en macaron sur les bouteilles de vin...

Mondial du Rosé

Plébiscités par les Français, les vins rosés, qu'ils soient tranquilles ou effervescents, font l'objet d'une consommation grandissante au niveau international. C'est pourquoi depuis 2004, l'Union des Œnologues de France organise le Mondial du Rosé : dégustation à l'aveugle et commentaires des vins rosés issus du monde entier.

Plus de 1 300 échantillons - dont 789 français - en provenance de 31 pays viticoles du monde sont passés au crible par 67 dégustateurs de 18 nationalités, triés sur le volet, renommés pour leur aptitude à la dégustation. 30 % des vins sont médaillés à l'issue du délibéré des jurés. 2 médailles sont décernées (Mondial du Rosé OR et Mondial du Rosé ARGENT)

Le mondial du rosé est certifié ISO 9001 depuis 2010.

Gilbert & Gaillard



L'International Challenge Gilbert & Gaillard (en français Challenge International Gilbert & Gaillard) est une compétition internationale organisée à l'échelle mondiale par Wine Tasting and Trading Ltd. Celui-ci est destiné à distinguer des vins, spiritueux et autres boissons à base de fruits ou de céréales fermentés (cidres, poirés, bières...) du monde entier ayant atteint un niveau optimal d'expression gustative.

L'International Challenge Gilbert & Gaillard a débuté son activité le 1er Janvier 2018. Il ne constitue en rien un prolongement du Concours International Gilbert & Gaillard qu'organisait la société Vinipresse et qui a pris fin le 31 Décembre 2017.

Peuvent participer au Challenge International Gilbert & Gaillard : les producteurs -récoltants, les coopératives, les unions de coopératives, les groupements de producteurs, les négociants, les industriels. Le Challenge International Gilbert & Gaillard est ouvert aux produits du Monde entier bénéficiant d'une appellation d'origine protégée, d'une indication géographique protégée, d'une dénomination reconnue dans leur pays d'origine. S'ils ne bénéficient d'aucune dénomination, ils doivent répondre aux normes techniques, sanitaires et d'étiquetage internationales. Les jurés sont sélectionnés sur des listes de professionnels. Ils composent les jurys choisis parmi des journalistes spécialisés, œnologues, sommeliers...

Grands vins de Macon



Créé en 1954, par des négociants locaux et des viticulteurs qui avaient à cœur que le travail de la vigne soit reconnu, le Concours des Grands Vins de France à Mâcon est l'un des plus anciens et des plus reconnus de l'hexagone. En 1989, le Concours des Grands Vins de France a été inscrit au Livre GUINNESS des RECORDS pour la plus grande dégustation du monde jamais organisée : 10 520 échantillons. Devant cette affluence d'échantillons, un travail considérable a été entrepris et réussi, celui de rassembler des dégustateurs compétents venant de toutes les régions de France mais aussi de l'étranger, dont les États-Unis, la Chine, l'Ukraine, la Suisse, la Belgique... Plus de 20 nationalités pour 2 000 dégustateurs sont représentées chaque année. Le Comité des Salons et Concours de Mâcon a créé un macaron qui est apposé sur les bouteilles primées.

Decanter WWA



Depuis dix-sept ans, le Decanter World Wine Awards (DWWA) est le concours de vin le plus important au monde dû à son processus de sélection rigoureux. Le jury, qui est composé d'experts de vin et de professionnels respectés dans le monde entier, fait du DWWA le concours le plus respecté à l'échelle internationale.

Les vins sont classés pour des évaluations par pays, par région, par couleur, par cépage, par style, par millésime et par prix. Cela permet de veiller à ce que les vins soient évalués selon un processus bien organisé par rapport à leurs pairs. Les DWWA font appel à des spécialistes du monde entier, parmi lesquels des Masters of Wine et des Master Sommeliers, dont beaucoup sont d'éminents experts dans leur domaine. L'évaluation est organisée par catégories et se base, au départ, sur la région. Les membres du jury dégustent les vins individuellement. Ils connaissent la région, le style et la tranche de prix, mais ne connaissent ni le nom du producteur, ni celui de la marque.

Les catégories des médailles correspondent au système de notation à 100 points, utilisé par Decanter et par un grand nombre des principaux critiques de vins dans le monde. Le Best in Show est la récompense ultime des Decanter World Wine Awards.

Mundus Vini



MUNDUS VINI a été fondé par Meininger Verlag il y a quinze ans et est désormais l'une des compétitions de vin les plus importantes au monde.

Un jury international et qualifié constitué d'œnologues, de vignerons, de cavistes, de sommeliers et de journalistes spécialisés goûte à l'aveugle les vins, vins mousseux et vins liquoreux. Les vins sont classés selon la catégorie de produit, l'origine, le degré de qualité et l'arôme lors d'une dégustation et évalués sur la base du système de points international (maximum 100) de l'organisation internationale de la vigne et du vin (OIV), également reconnu par l'union internationale des œnologues (UIOE).

MUNDUS VINI a lieu deux fois par an : la dégustation d'été (en août) qui coïncide avec les foires d'automne et les affaires de fin d'année et la dégustation de printemps (en février) juste avant le salon ProWein.

MUNDUS VINI compte depuis le début parmi les concours de vin les plus importants au monde. Plus de 11 000 vins sont aujourd'hui en compétition chaque année témoignant de l'importance que ce concours qui a gagné au fil du temps - en Allemagne mais aussi dans le monde entier - une réputation indiscutable.

3 médailles sont attribuées : GRAND GOLD pour un score minimum de 95 points, GOLD avec 90 points et SILVER pour 85 points.

Bettane et Desseauve



Journaliste de formation, Thierry Desseauve écrit sur le vin depuis 1986. Premier lauréat du prix Edmond de Rothschild du meilleur livre sur le vin, il crée en 1995 le classement annuel des meilleurs vins et domaines de France avec Michel Bettane, agrégé de lettres classiques qui a eu la bonne idée d'agrémenter ses loisirs en suivant les cours de dégustation de l'académie du vin à Paris en 1977 puis en y devenant rapidement professeur et, dès le début des années 1980, collaborateur principal de La Revue du vin de France.

Passion et exigence, comme le sont les êtres cultivés ! Maîtres mots du succès, celui de l'élaboration de ce guide. 50 000 vins dégustés pour de nombreux palmarès : les meilleurs vins de l'année, les plus belles progressions de l'année, le top 50 des vins petits budgets, les meilleurs vins bio...

Sélectif, indépendant, complet et fiable : rien d'étonnant puisque le guide se fait toujours plus pointu et se concentre sur les meilleurs vins de l'année, en offrant un regard juste sur les millésimes récents des meilleurs producteurs de France. Ajoutons transparence puisque l'accès à plus de 50 000 notes de dégustations est possible !

France Bière Challenge



Compétition nationale de bières exclusivement produites en France, le France Bière Challenge, inspiré du Brussels Beer Challenge, première compétition professionnelle de bières en Belgique, a été fondé en 2018. Conçue et mise en oeuvre par une organisation professionnelle et indépendante, le France Bière Challenge vise à soutenir la culture et la diversité de la bière en France. La compétition concerne donc exclusivement les bières produites made in France, présentées par des brasseurs disposant de leurs installations sur le territoire national.

Les bières participantes sont préalablement divisées en catégories basées sur l'origine, la typicité et le style. Les meilleures bières de chaque catégorie se voient décerner une médaille d'or, d'argent ou une médaille de bronze. Le France Bière Challenge est, en ce sens un guide pour les consommateurs exigeants qui sont à la recherche de qualité et de bières savoureuses, en valorisant des bières de styles et de goûts avérés en délivrant un label de qualité par des professionnels

Fort du succès de ses 3 premières éditions à Paris puis en Alsace, avec près de 500 bières présentées par 130 brasseries participantes, le France Bière Challenge se tiendra à Lille en mars 2021.

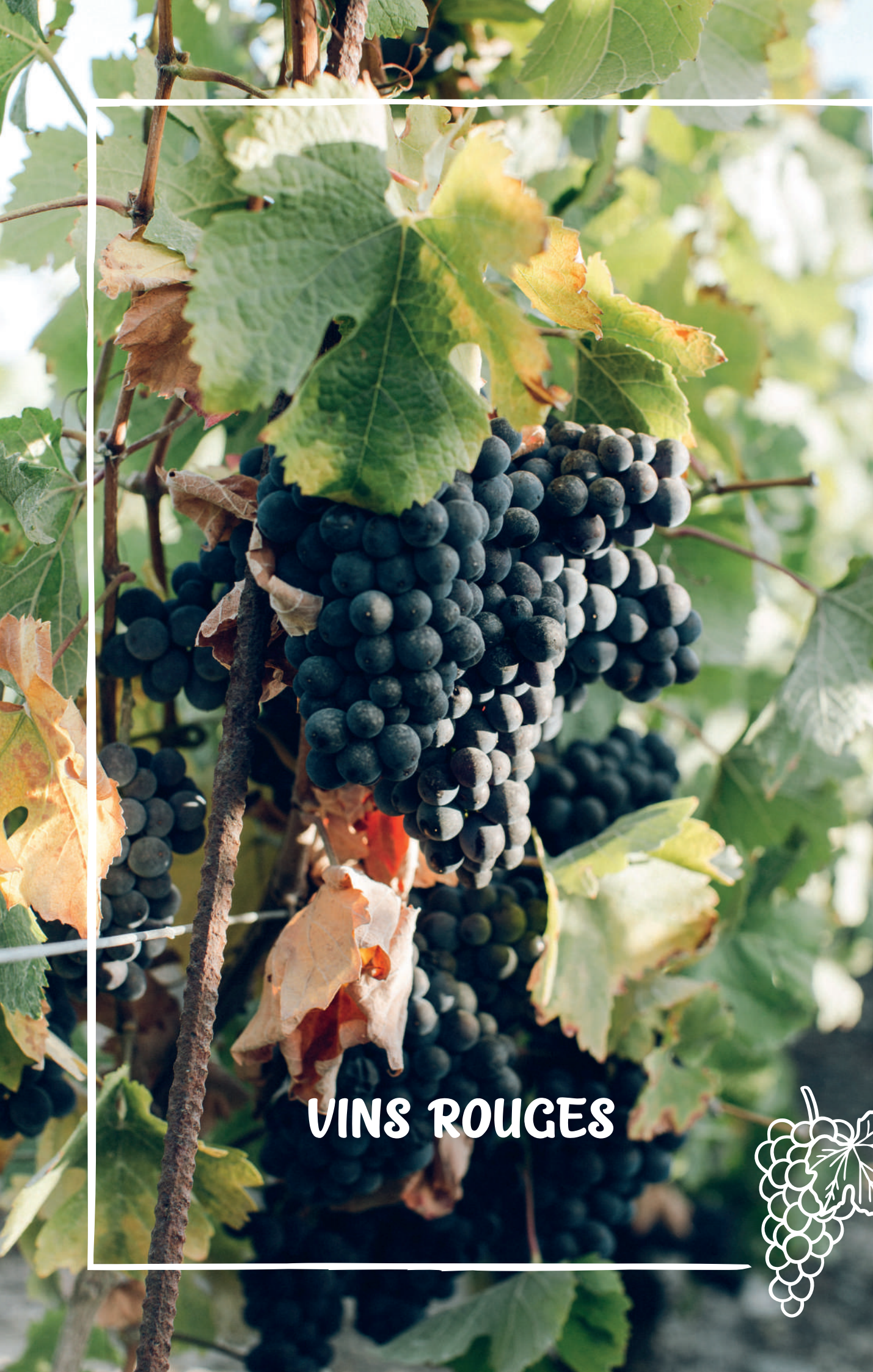
Hachette des Vins

LE GUIDE
HACHETTE
DES VINS

Le Guide Hachette des Vins s'est imposé comme une référence en proposant, chaque année depuis 30 ans, une sélection des meilleurs vins et domaines viticoles français. Devenu un rendez-vous incontournable, la double mission du Guide Hachette des Vins est immuable : celle de permettre aux amateurs de vins d'acheter le bon vin, quel que soit leur goût et leur budget et celle d'apporter à tous de belles découvertes, en sélectionnant des pépites du vignoble. Fidèle à sa double mission et fidèle à ses valeurs fondamentales, le Guide Hachette des Vins cultive indépendance, fiabilité et diversité de la sélection. Chaque année, pour chaque nouvelle édition du Guide Hachette, 10 000 vins sont retenus sur 40 000 vins dégustés, 500 coups de coeur mentionnés, pour chacun le dernier millésime mis en bouteille. Dégustés à l'aveugle et de manière collégiale pour permettre de se préserver d'un goût unique...À l'évidence de cette rencontre de subjectivités, naît une forme d'objectivité.



LES VINS



VINS ROUGES



Domaine Art Mas « Il était une fois » 2019

En qualité de première cuvée du domaine, Il était une fois est né en 2009. Cette cuvée est devenue rapidement incontournable pour accompagner les bons moments passés entre amis ! Un vin sur le fruit et très gouleyant ! Attention très facile à boire !



70% Syrah,
30% Grenache



AOC
Côtes du Rhône Villages Visan



Issu de vieilles vignes versant Est. Ces raisins sont récoltés en début de vendange. Une macération de quelques jours à basse température. Pas de levurage



Servir frais à 12 - 14°C
À carafes



Prêt à déguster
Vin de garde 2 à 4 ans



Agneau de 7 heures,
papeton d'aubergines



75 cl

#VRG AM01

8,50 € H.T.

Se marie parfaitement avec



Domaine Art Mas « Classic » 2018



Dès le départ une belle intensité tant aromatique que tannique se dégage. Un rubis profond qui laisse percevoir un vin doté d'une belle concentration. Le terroir de Visan avec ces galets roulés donne toute ces particularités dans ce Classic 2018 ! Bref on entend les cigales !



35% Syrah,
65% Grenache



AOC
Côtes du Rhône Villages Visan



Issu de très vieilles vignes versant Sud. Une macération longue avec un élevage en cuve de 12 mois



Servir frais à 16°C
À carafes



Prêt à déguster
Vin de garde 4 à 6 ans



Agneau de 7 heures,
papeton d'aubergines



75 cl

#VRG AM02

12,50 € H.T.

Se marie parfaitement avec





Domaine Art Mas « Parure » 2017



Fleur du domaine, il porte bien son nom. Soyeux, rond, avec des petits tanins qui laissent se réveiller des arômes d'épices, de mûres et de cassis. Un vin qui appelle un grand plat pour montrer toute sa complexité.



20% Syrah,
80% Grenache



Servir frais à 16°C
À carafes



AOC
Côtes du Rhône Villages Visan



Prêt à déguster
Vin de garde 6 à 8 ans



Issu de plus vieilles vignes
du domaine plantée par son
grand-père.
Vinification et élevage en cuve
Tronconique en chêne.
Rendement de 15 HL /Ha



Steack de thon Rossini,
aubergines farcies au Bruccio



75 cl

#VRG AM03 ————— 17,00 € H.T.

Se marie parfaitement avec



VIGNOBLE
ART MAS
XAVIER COMBE



Domaine Art Mas « Les Galets » 2019



Quoi de plus chouette qu'une bouteille de vin à l'effigie de votre clinique ? Pour souder votre équipe, remercier un collaborateur, un très bon client ou un confrère qui vous a rendu service ? Un support de communication convivial dédié à la fidélisation pour votre plaisir et celui de votre entourage professionnel. Disponible dès 60 bouteilles de 75 cl ou 30 magnum de 1,5L pour un effet encore plus percutant. Plus efficace que le traditionnel stylo ou le bloc notes... Faites plaisir tout en faisant en sorte que l'on se souvienne de vous !



70% Syrah,
30% Grenache



Servir à 12 - 14°C
À carafes



AOC
Côtes du Rhône Villages Visan



Prêt à déguster
Vin de garde 2 à 5 ans



Issu de vieilles vignes versant
Est. Ces raisins sont récoltés
en début de vendange.
Une macération de quelques
jours à basse température.
Pas de levurage



Agneau de 7 heures,
papeton d'aubergines



75 cl et 150 cl

#VRG ETI PERSO 60BOUTEILLES ————— 540,00 € H.T.

#VRG ETI PERSO 30MAGNUMS ————— 600,00 € H.T.

Se marie parfaitement avec



Château Bizard « Le Fornas » 2018



Robe rubis avec de très beaux reflets violacés. Arômes de framboise, de griotte et de garrigue. Un vin franc, friand et gouleyant. Une bouteille à ouvrir quand un copain vient à l'improviste pour un Mâchon !



Majorité de Grenache Noir
avec une touche de Syrah



Servir frais à 14 - 16°C



AOC
Grignan-les-Adhémar



Prêt à déguster
Potentiel de garde de 3 ans



Fermentation et élevage en
barrique neuves pendant 5 mois
Bâtonnage pendant la vinifica-
tion afin de mettre les lies les
plus fines en suspensions



Daube provençale,
mijoté de légumes au safran



75 cl

#VRG BIZ01 ————— 8,00 € H.T.

Se marie parfaitement avec



Château Bizard « Serre de Courrent » 2017



Robe profonde rouge santal avec de très beaux reflets violacés. Arômes de fruits noirs, de garrigues avec des tanins présent mais fondus. Un vin racé, d'une grande complexité aromatique avec une finale exceptionnelle. Un grand de la vallée du Rhône !



Majorité de Syrah avec une
touche de Grenache noir



Servir frais à 15 - 17°C



AOC
Grignan-les-Adhémar



Prêt à déguster
Potentiel de garde de 8 à 10 ans



Fermentation et élevage des
Syrahs en barrique
Cuvaison longue pour les
Grenaches



Canard à l'orange, navarin
d'agneau aux légumes printaniers



75 cl

#VRG BIZ02 ————— 16,00 € H.T.

Se marie parfaitement avec





Château Carbonnieux Grand Cru classé de Graves rouge 2016



Le 2016 présente une robe magnifique, pourpre et profonde. Au nez, le vin libère un bouquet aromatique plein de fruits mûrs mêlés à une sensation légèrement fumée. La trame tannique en bouche est riche, longue et douce comblée par une texture suave et pleine de chair, tout en équilibre. La finale s'étend et livre les caractéristiques d'un grand millésime qui promet un beau potentiel de garde.



65% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 5% Cabernet Franc et 5% Petit Verdot



AOC Pessac-Léognan



Cuvaison : 3 à 4 semaines en cuves inox thermorégulées (26 à 28 degrés) avec remontages
Elevage en barriques de chêne français de 15 à 18 mois (35 à 40% neuves)



Servir à 16°C
À carafier !



À déguster après 5 ans de garde, ou encore mieux à oublier dans la cave pendant 10 ans



Filet de bœuf aux morilles



75 cl

#VRG CARB01

40,00 € H.T.

Se marie parfaitement avec



Château Carbonnieux La Tour Léognan rouge 2018



Les vins du Château Tour Léognan sont assemblés à partir des jeunes vignes (moins de 12 ans) du Château Carbonnieux avec les mêmes méthodes de culture et de vinification. Pendant leurs premières années de production, les jeunes vignes replantées produisent des vins gourmands et savoureux bien qu'un peu moins riches aromatiquement. Ils sont résolument très agréables et faciles à boire jeunes.



60% Cabernet sauvignon
40% Merlot



AOC Pessac-Léognan



Cuvaison : 3 à 4 semaines en cuves inox thermorégulées (26 à 28 degrés) avec remontages
Elevage en barriques de chêne français de 15 à 18 mois (35 à 40% neuves)



Servir à 16°C



Prêt à déguster
5 ans de garde



Viande grillée, rôtie ou mijotée, thon, fromage, gâteau ou biscuit...



75 cl

#VRG CARB02

15,50 € H.T.

Se marie parfaitement avec



Maison Chapoutier « Les Arènes » 2017

« Les Arènes » est une belle représentation de l'appellation Cornas. Robe : rouge intense, avec quelques reflets violacés. Nez : fruits très mûrs, confitures de framboise et cassis. Bouche : mûres, épices, griottes. Tanins denses et serrés avec une bonne persistance en bouche.



100% Syrah



La vinification est traditionnelle, vendange éraflée. La fermentation dure 10 jours en cuves béton, cela permet une polymérisation aboutie des tanins. Elle est ensuite suivie d'une macération d'environ 3 semaines. Après les vinifications, commence l'élevage qui dure de 14 à 16 mois. Celui-ci est réalisé à 80% en fûts de chêne (100% français). Les 20% restants correspondent à un élevage en cuves béton, ce qui permet de préserver le fruit et la minéralité qui s'expriment sur ces terroirs granitiques



AOC Cornas



À carafier !



Potentiel de garde de 10 à 15 ans



Ragoût d'agneau, magret ou confit de canard, daube provençale...



75 cl

#VRG CHA01

33,50 € H.T.

Se marie parfaitement avec



Maison Chapoutier « Les Meysonniers » 2018

« Les Meysonniers » est un vin avec des tanins charnus, beaucoup de gourmandise (notes florales et de fruits noirs) et également de l'élégance. Robe : rouge violacé très intense. Nez : fruits rouges, cassis et framboise, puis violette. Bouche : ample et ronde, finale de fruits cuits.



100% Syrah



AOC Crozes-Hermitage



L'élevage dure environ 12 mois. 85% sont réalisés en cuves béton afin de préserver la fraîcheur et la minéralité du fruit. Les 15% restants sont en fûts ce qui donne au vin de la consistance, de la puissance ainsi que de la complexité aromatique



À carafier !



Potentiel de garde de 5 à 7 ans



Filet de bœuf aux morilles



75 cl

#VRG CHA02

16,50 € H.T.

Se marie parfaitement avec



Maison Chapoutier
 < Les Granilites > 2018



"Les Granilites" est un vin minéral. Son terroir lui confère une puissance en tension avec une structure tannique ciselée. Robe : rouge grenat, aux reflets violine. Nez : belle intensité de notes de fruits noirs sauvages (cassis, mûres), notes minérales (graphite), soulignées d'un joli boisé fondu. Bouche : belle attaque suave, équilibrée. Les tanins sont fins et serrés, belle tension minérale du granite. Finale persistante avec de très jolies notes de fruits noirs.

- 100% Syrah
- AOC Saint-Joseph
- Les fermentations sont initiées en levures indigènes et se font en cuves béton thermorégulées. Une macération de 4 semaines est réalisée, suivie d'une fermentation malolactique en fûts. L'élevage II est réalisé à 25 % en fûts de chêne (100 % français), ce qui donne au vin de la consistance, de la puissance et également de la complexité aromatique. Les 75 % restants correspondent à un élevage en cuves béton, ce qui permet de préserver la fraîcheur et la minéralité de la syrah
- À carafes !
- Potentiel de garde de 5 à 10 ans
- Quasi de veau aux petits légumes printaniers
- 75 cl



#VRG CHA03 ————— 26,00 € H.T.

Se marie parfaitement avec



Maison Chapoutier
 < Les Deschants > 2017



L'appellation Saint-Joseph s'étend sur une cinquantaine de kilomètres en rive droite du Rhône, de Chavanay au Nord, à Guilhaud-Granges, aux portes de Valence, au Sud. La vigne, majoritairement exposée à l'Est, s'y implante sur d'abrupts coteaux de gneiss, de granite localement schisteux, ponctuellement plaqués de lentilles de loess. Cette variété des substrats nous permet de conjuguer complexité, volume et tension.

- 100% Syrah
- AOC Saint-Joseph
- Le vin est vinifié en cuves béton ouvertes avec un à deux remontages par jour. La cuvaison dure entre 3 et 4 semaines. Élevage principalement en cuves, avec une partie en fûts de chêne de 12 à 18 mois
- À carafes !
- Potentiel de garde de 5 ans
- Petits farcis niçois
- 75 cl

#VRG CHA04 ————— 18,50 € H.T.

Se marie parfaitement avec



Maison Chapoutier
 < Les Bécasses > 2018



Assemblage de plusieurs parcelles en coteaux bien exposés qui ont fait la renommée de l'appellation Côte-Rôtie tels que La Brocard, La Viallière, Côte-Rosier, Côte blonde, Côte brune, et les coteaux de Tupin. Récolte entièrement manuelle à maturité. "Les Bécasses" est une belle synthèse de l'appellation Côte-Rôtie. Le vin possède une fraîcheur, un côté aérien et floral propres à l'appellation.

- 100% Syrah
- AOC Cote Rotie
- La cuvaison dure entre 3 et 4 semaines. Pour la fermentation, nous avons fait le choix des levures indigènes pour laisser s'exprimer nos terroirs dès cette étape clé de l'élaboration de nos vins. L'élevage dure de 14 à 16 mois.
- À carafes !
- Potentiel de garde de 5 à 10 ans
- Pigeons rôtis, purée de pois cassés sauce madère, fricassée de volaille, oie farcie au foie gras
- 75 cl

#VRG CHA05 ————— 56,50 € H.T.

Se marie parfaitement avec



Maison Chapoutier
 < La Bernardine > 2016



Terrasse du quaternaire avec en surface de gros cailloux roulés issus de l'ancien lit du Rhône. Il y a plusieurs terroirs de Châteauneuf-du-Pape composés de galets roulés, safres et de terrasses Villafranchiennes sur matrices argileuses. Robe : pourpre intense. Nez : complexe et fin ; cassis et prune, suivi de café grillé, cerise et griotte. Bouche : senteurs épicées (réglisse) et fruitées en évoluant.

- Dans "La Bernardine" rouge, proportion principalement de Grenache et plus faiblement de Syrah et de Mourvèdre. Le Grenache est un cépage vecteur de sucrosité ce qui apporte au vin de l'élégance, des tanins soyeux ainsi qu'une grande finesse
- AOC Chateauneuf-du-Pape
- Les vins de l'appellation Châteauneuf-du-Pape sont des vins d'assemblage, la vinification se fait donc en général sur mesure en fonction des cépages et des raisins. La vinification reste traditionnelle en cuves béton fermées. Cuvaison moyenne de 3 semaines à haute température pour assurer une extraction optimale de la couleur et des tanins. Il dure 15 mois et se déroule entièrement en cuves béton pour une meilleure oxygénation du vin ce qui permet de préserver la fraîcheur et les arômes
- À carafes !
- Potentiel de garde de 10 à 15 ans
- Filet de bœuf Rossini
- 75 cl

#VRG CHA06 ————— 33,00 € H.T.

Se marie parfaitement avec





Maison Delas « Sainte Epine » 2017



Un incontournable qui a fait craquer R. Parker ! Bref, à posséder absolument dans sa cave. Ce Saint-Joseph de chez Delas développe des arômes de fruits noirs et d'épices, agrémentés de quelques notes minérales et finement boisées. Il offre une bonne concentration, révélant une séquence d'arômes complexes d'expression différente pleine d'intensité. Une sélection parcellaire des plus rigoureuses !



100% Syrah



La vendange des raisins entrant dans la cuvée « Sainte-Epine » est effectuée manuellement et à maturité optimale. Les vinifications sont conduites de façon traditionnelles en cuves béton ouvertes après trois jours de macération pré-fermentaire à froid. La fermentation se poursuit à température contrôlée de 28 à 30°C. Pigeages et remontages sont réalisés quotidiennement pendant une dizaine de jours. La durée totale de cuvaison peut attendre vingt jours



AOC
Saint-Joseph



À carafier !



Potentiel de garde de 5 à 10 ans



Osso bucco de veau aux petits légumes printaniers



75 cl

#VRG DEL01

42,50 € H.T.

Se marie parfaitement avec



Maison Delas Saint Joseph « Les Challeys » 2018

La cuvée « Les Challeys » est élevée à 70% en cuve et à 30% en pièces de chêne. Le nez est envoûtant avec ses arômes fruités (cassis, framboise) et de légères notes boisées. Ample, profonde et tannique, la bouche livre une expression fidèle de son terroir, avec une grande pureté de fruit. Cette cuvée accompagnera très bien le bœuf, les gibiers et certains fromages.



100% Syrah



Les raisins sont vendangés manuellement à maturité optimale. La récolte est égrappée à 100%. Les fermentations se déroulent à température contrôlée de 28 à 32°C dans des cuves en béton. Après décuve et pressurage, la fermentation malolactique est réalisée en cuves. Une partie des vins est élevée en pièces de chêne pour apporter une note boisée, l'autre partie est conservée en cuves pour préserver les arômes fruités. La cuvée « les Challeys » est alors mise en bouteilles après assemblage des différents lots de la cuvée



AOC
Saint-Joseph



À carafier !



Potentiel de garde de 5 à 10 ans



Bœuf en daube, gibiers et fromage de la Drôme



75 cl

#VRG DEL02

19,30 € H.T.

Se marie parfaitement avec



Maison Delas Crozes-Hermitage rouge « Le Clos » 2017

Le crozes-Hermitage Le Clos de Delas est une sélection parcellaire de raisins provenant exclusivement du Clos, vignoble situé sur la plaine des Chassis (rive gauche du Rhône). Elle n'est produite que dans les grands millésimes, et est élevée dix à quatorze mois en pièces de chêne de un à trois ans. A contre-courant de ses homologues qui jouent la carte de la concentration et de la puissance, le Clos prend tout le monde de revers ; il s'inscrit sur la finesse en se parant d'une structure presque bourguignonne pour le moins inattendue. Travaillé en effet comme un pinot noir, il affiche une matière dentelée, délicate, et la syrah se fait presque oublier.



100% Syrah



AOC
Crozes-Hermitage



La vendange des raisins entrant dans la cuvée « Le Clos » est effectuée manuellement à maturité optimale. Les vinifications sont conduites de façon traditionnelle en cuves béton ouvertes, après deux jours de macération pré-fermentaire à froid



À carafier !



Potentiel de garde de 5 à 10 ans



Bœuf en daube, gibiers et fromage de la Drôme



75 cl

#VRG DEL03

33,90 € H.T.

Se marie parfaitement avec



Maison Delas « Les Launes » 2018

Le vignoble est le plus grand des appellations septentrionales. Il s'étend sur onze communes situées dans la Drôme sur la rive gauche du Rhône. Au nord, les sols se composent de coteaux granitiques faisant suite à ceux de l'Hermitage ; au sud, ce sont des alluvions fluvioglaciales et des terrasses de cailloux roulés du Rhône ou de loess. Exposition plein sud dans les coteaux.



100% Syrah



AOC
Crozes-Hermitage



Les raisins sont vendangés manuellement à maturité optimale. La récolte est égrappée à 100%. Les fermentations se déroulent à température contrôlée de 28 à 32°C dans des cuves en béton. Après décuve et pressurage, la fermentation malolactique est réalisée en cuves. Pigeages et remontages sont réalisés quotidiennement pendant une dizaine de jours. Cuvaison de vingt jours environ



À carafier !



Potentiel de garde de 5 à 10 ans



Bœuf en daube, gibiers et fromage de la Drôme



75 cl

#VRG DEL04

16,70 € H.T.

Se marie parfaitement avec





Château Saint Estève d'Uchaux Grande Réserve 2015



Cette Grande Réserve née de grenache (60 %) et de syrah est un vin bien typé. On apprécie son nez intense et caractéristique de fruits rouges mûrs, de violette, de sous-bois et de truffe, de même que sa bouche fruitée et réglissée, ample et très fraîche, aux tanins enrobés et caressants.



60% Grenache,
40% Syrah



Servir à 15 - 17°C
À carafes



AOC
Côtes du Rhône Villages



Prêt à déguster
Vin de garde 6 à 8 ans



Cuvaison d'une durée de 15 jours
à température contrôlée
Pas de levurage
Élevage en cave souterraine de
18 mois sans filtration



Cuisse de pintades
aux chanterelles



75 cl

#VRGES01

13,00 € H.T.

Se marie parfaitement avec



Saint Estève Nature Massif d'Uchaux rouge 2019



Cette cuvée égrène avec naturel de nombreuses qualités : un nez mêlant fruité intense, garrigue et notes d'eucalyptus, une bouche expressive aux tanins onctueux et aux saveurs de fraise confiturée, une longue finale finement grillée...



Syrah (principalement)
Grenache



À boire frais à 12 - 14°C



AOC
Côtes du Rhône Villages



Vin sans sulfite, de garde moyenne
A déguster sur le fruit mais pourra
se conserver jusqu'à 4 ans



Sans sulfite ajouté !
Issu des meilleurs terroirs de
Saint Estève situés dans l'AOC
Massif d'Uchaux



Ragoût d'agneau, magret ou confit
de canard, daube provençale



75 cl

#VRGES02

11,00 € H.T.

Se marie parfaitement avec



Domaine Françoise Jeanniard Hautes Côtes de Beaune 2017

Sa robe pourpre aux nuances violines rappelle la fleur de pivoine. Le nez fruité évoque les fruits rouges, il évolue vers des notes de sous-bois. Vin charmeur par sa spontanéité et sa franchise. Parfois ferme dans sa jeunesse, il trouve au bout de quelques années l'harmonie et l'équilibre.



100 % Pinot Noir



Servir à 16°C



AOC
Bourgogne Hautes
Côtes de Beaune



Prêt à déguster
5 ans de garde



80% d'égrappage afin d'extraire des
vins élégants et plein de fruits. Fermentation
contrôlée. Les niveaux de ma-
cération et d'extraction sont toujours
adaptés au terroir et au millésime sans
jamais excéder 15 jours. Vieillesse
traditionnel en fût de chêne durant
11-12 mois, en fonction du millésime
pour n'en tirer que le meilleur !
Seulement 20% de fûts neufs



Filet mignon de porc, viandes
blanches et volailles, entrecôte
grillée, bourguignon



75 cl

#VRGJEA01

16,50 € H.T.

Se marie parfaitement avec



Domaine Françoise Jeanniard Aloxe Corton Bourgogne 2017

Trait d'union entre les Côtes de Nuits et de Beaune, la Montagne de Corton marque un changement du paysage. Comme Pernand-Vergelesses, Aloxe-Corton (prononcé Alosse) bénéficie d'une situation parfaite. Instituée en 1938, son Appellation Village d'Origine Contrôlée forme la garde d'honneur des prestigieux Grands Crus : Corton et Corton-Charlemagne. La robe est rubis soutenu. Jeune, ses arômes suggèrent le jardin au printemps, les petits fruits rouges et noirs. Ses accents s'intensifient avec l'âge : pivoine et jasmin, confitures et fruits à l'eau-de-vie, cuir, truffe, cannelle. Robuste sans perdre sa distinction, racé et fruité, il s'ouvre pleinement après 3 à 5 ans de garde, sur un corps ferme et structuré, riche en mâche et en tanins agréables.



100 % Pinot Noir



Servir à 16°C



AOC
Bourgogne Hautes
Côtes de Beaune



Prêt à déguster
5 ans de garde



Vieillesse traditionnelle en fût
de chêne Durant 11-12 mois, en
fonction du millésime pour n'en
tirer que le meilleur ! Seulement
20% de fûts neufs



Filet mignon de porc, viandes
blanches et volailles, entrecôte
grillée, bourguignon



75 cl

#VRGJEA02

32,00 € H.T.

Se marie parfaitement avec





Domaine Françoise Jeanniard Corton-Perrières Grand Cru 2016

La montagne de Corton réunit les villages de Ladoix-Serrigny, Aloxe-Corton et Pernand-Vergelesses, entre la Côte des Pierres et Savigny-les-Beaune. Le vignoble s'étage entre 250 et 330 mètres d'altitude, formant un amphithéâtre sans autre exemple dans la Côte. Le Corton s'affiche pourpre soutenu, velours rouge sombre à densité magenta. Ample, son bouquet s'exprime sur des accents fruités (myrtille, groseille, kirsch) ou fleuris (violette), évoluant vers le sous-bois, l'animal, le cuir, le poivre, la réglisse. Au palais, il est puissant et corsé, structuré, volontiers démonstratif : de la mâche et du corps. Ferme et franc, gras, il a besoin du temps pour s'épanouir (4 à 12 ans).



100 % Pinot Noir



Servir à 16°C



AOC
Grand Cru Corton-Perrières



Prêt à déguster
10 ans de garde



Vieillessement traditionnel en fût de chêne Durant 11-12 mois, en fonction du millésime pour n'en tirer que le meilleur ! Seulement 20% de fûts neufs



Filet mignon de porc, viandes blanches et volailles, entrecôte grillée, bourguignon



75 cl

#VRGJEA03

59,00 € H.T.

Se marie parfaitement avec



Domaine Pierre Vessigaud Saint Amour « Grain de Folie » 2018

Les climats « A la Folie, En Bonnets, Au Paradis » situé sur la commune de Saint Amour, donnent à ce Cru du beaujolais toute sa structure. Ces vignes situées à 300 m d'altitude permettent de donner beaucoup de fraîcheur et une finale souple et fruitée ! La signature du Vigneron se retrouve !



100 % Gamay Noir



Servir à 12°C



AOC
Saint Amour



Prêt à déguster
5 ans de garde



Viticulture : Travail écologique depuis le début avec travail des sols. Vinification : Vendange grappe entière, cuvaison semi carbonique d'une dizaine de jours. Elevage : 12 mois en fûts



Filet mignon de porc, viandes blanches et volailles, essayez entrecôte grillée, carré d'agneau



75 cl

#VRGVES01

13,90 € H.T.

Se marie parfaitement avec



Château Lafont Menaut Rouge 2018



Le nom du Château Lafont Menaut vient du lieu-dit "La Fontaine de Menaut" dont les terres appartenaient au XVIII^e siècle au Baron de Montesquieu, écrivain et vigneron. Depuis 20 ans, Philibert Perrin, propriétaire du Château, produit des vins blancs 100 % sauvignon, vifs et très fruités, élevés en barriques leur donnant une aptitude au vieillissement ainsi que des vins rouges, qui développent en bouche de belles notes de fruits noirs ainsi que le côté fumé typique des vins de Pessac – Léognan, sur un superbe terroir de Graves.



50% cabernet sauvignon,
45% merlot, 5% cabernet franc



Servir à 16°C
À carafes !



AOC
Pessac-Léognan



Prêt à déguster
À partir de 5 ans de garde
5 à 10 ans de garde



Cuvaison : 3 à 4 semaines en cuves inox thermorégulées (26 à 28 degrés) avec remontages
Elevage en barriques de chêne français de 12 à 15 mois (35 à 40% neuves)



Gigot d'agneau au thym,
fromage de brebis



75 cl

#VRGLAF01

13,00 € H.T.

Se marie parfaitement avec



VINS BLANCS



Château Carbonnieux Grand Cru classé de Graves - Blanc 2018

Le vin est jaune pâle avec de légers reflets verts. Le premier nez est frais révélant les jolies notes citronnées du cépage sauvignon dans sa jeunesse. Le vin dévoile des notes délicates de fleurs blanches. Ensuite nous trouvons du gras qui offre un très intéressant équilibre de bouche et des arômes de noisettes grillées qui évoquent la présence du sémillon. 2018 est un vin équilibré, avec une belle concentration d'arômes et un style remarquable pour le millésime.



70 % Sauvignon
30 % Semillon



AOC
Pessac-Léognan



Refroidissement de la vendange
Pressurage lent et doux sous gaz inerte . Débourbage à froid.
Fermentation et élevage en barriques ou foudres 25 % bois neuf . 10 mois avec bâtonnage



Servir frais à 8°C



Prêt à déguster
5 à 10 ans de garde



Poisson cru ou cuit, fruits de mer, foie gras, viande blanche, plat exotique, fromage, dessert aux fruits...



75 cl

#VBLCAR01

34,90 € H.T.

Se marie parfaitement avec



Château Carbonnieux La Tour Léognan - Blanc 2018

Les vins du Château Tour Léognan sont assemblés à partir des jeunes vignes (moins de 12 ans) du Château Carbonnieux avec les mêmes méthodes de culture et de vinification. Pendant leurs premières années de production, les jeunes vignes replantées produisent des vins gourmands et savoureux bien qu'un peu moins riches aromatiquement. Ils sont résolument très agréables et faciles à boire jeunes.



70 % Sauvignon
30 % Semillon



AOC
Pessac-Léognan



Pressurage lent et doux sous gaz inerte Débourbage à froid
Fermentation et élevage en barriques ou foudres 25 % bois neuf
10 mois avec bâtonnage



Servir frais à 8°C



Prêt à déguster
5 ans de garde



Huitres, poissons, fruits de mer, raclette, viande blanche, fromage de chèvre, dessert aux agrumes...



75 cl

#VBLCAR02

13,90 € H.T.

Se marie parfaitement avec





Château Bizard « Blanc d'Amour »



Couleur claire, jaune paille aux reflets or et vert, d'une brillance cristalline. Complexe, fruité aux arômes de pomelo, pêches de vignes, litchi et fleur d'acacia. Bouche équilibrée, ample avec du gras qui lui donne une belle persistance aromatique. Un verre appelle le deuxième ! A consommer sans modération.

- Grenache blanc, Viognier, Marsanne, Roussanne
- AOP Grignan-les-Adhémar
- Fermentation cuve Inox à basse température. Bâtonnage pendant la vinification afin de mettre les lies les plus fines en suspensions
- Servir frais à 8 - 10°C
- Prêt à déguster. Potentiel de garde de 3 à 5 ans
- Parfait à l'apéritif, tajine de lotte, osso buco, un fromage de chèvre cendré
- 75 cl

#VBLBIZ01 ————— 9,00 € H.T.

Se marie parfaitement avec



Château Bizard « Blanc de Charme »



Robe brillante avec de très beaux reflets or et vert. Arômes de fleurs blanches, des notes de fumées. Bouche très harmonieuse et ample. Un vin minéral et sec. Une bouteille à ouvrir une heure avant la dégustation. Un vin qui reste en mémoire !

- Grenache blanc, Marsanne, Roussanne
- AOP Grignan-les-Adhémar
- Fermentation et élevage en barrique neuves pendant 5 mois. Bâtonnage pendant la vinification afin de mettre les lies les plus fines en suspensions
- Servir frais à 8 - 10°C. À carafier
- Prêt à déguster. Potentiel de garde de 3 à 5 ans
- Parfait à l'apéritif, tajine de lotte, osso buco, un fromage de chèvre cendré
- 75 cl

#VBLBIZ02 ————— 17,00 € H.T.

Se marie parfaitement avec



Maison Chapoutier « Les Granilites » 2018

Les parcelles de vignes sont situées sur les communes de Charnas, Tournon et Mauves, le berceau de l'appellation. L'altitude et l'exposition au vent, notamment le mistral permettent une autorégulation naturelle des ravageurs tout en apportant de la fraîcheur tout au long de l'été. Robe : jaune intense, aux reflets brillants verts. Nez : frais, aux notes délicates de fleurs blanches et de fruits à chair blanche (pêche, poire), notes gourmandes soulignées d'un joli boisé fondu. Bouche : attaque fraîche et équilibrée, joli volume aux notes gourmandes de dessert, tension minérale et une finale longue et persistante.

- 100 % Marsanne
- AOC Saint Joseph
- Pressurage direct en vendange entière, suivi d'un débouillage à froid de 48 h. Fermentations réalisées en fûts de 600 litres en levures naturelles. Elevage 8 mois mixte 75 % cuves inox 25 % demi-muids
- À carafier !
- Potentiel de garde de 5 à 10 ans
- Sole meunière, gambas au beurre d'aïl
- 75 cl

#VBLCHA01 ————— 33,00 € H.T.

Se marie parfaitement avec



Maison Chapoutier « Invitare » 2018

Les sols sont composés de schistes et de granites altérés. Les coteaux de l'appellation sont aussi raides qu'en Côte-Rôtie. Les parcelles, exposées au sud et au sud-est, sont principalement situées sur les communes de Condrieu, Chavannay et Limony. On retrouve dans "Invitare" l'authenticité de l'appellation Condrieu avec des notes de pêche blanche, de fruits confits ainsi qu'une belle tension. Robe : or soutenu, jaune doré avec quelques reflets verts. Nez : très fruité, fruit exotique, ananas, fleur d'acacia, litchi, pêche, abricot. Bouche : rond, plein, très long en bouche, finale vanillée.

- 100 % Viognier
- AOC Condrieu
- Après pressurage, débouillage statique par le froid 48h. Fermentation en cuves inox 16-18°. Elevage court sur lies pour préserver la fraîcheur. Elevage en fûts pour apporter complexité et amplitude
- À carafier !
- Potentiel de garde de 5 à 10 ans
- Tajine de veau à la pomme et cannelle, aumônière de chèvre aux figues
- 75 cl

#VBLCHA02 ————— 39,90 € H.T.

Se marie parfaitement avec





Maison Chapoutier « Chante-Alouette » 2017

Les raisins dont ce vin est issu, proviennent de trois vignobles différents: "Le Méal": caractérisé par un sol d'alluvions fluvio-glaciaires très anciennes avec de nombreux galets. "Les Murets": dont le sol est argilo-graveleux. Ses argiles rouges, confèrent richesse et générosité au vin. "Chante-Alouette": un terroir d'altitude dont les sols mêlent les loess aux granites très finement décomposés. Il donne de la fraîcheur, de la salinité et de l'acidité au vin. "Chante-Alouette" est une très belle représentation de l'Hermitage. Robe: or vert, brillant. Nez: complexe et subtil; arômes de coing, noix, miel, gingembre, acacia avec une note de tilleul. Bouche: attaque franche, sans agressivité, finale d'amande, très élégante et très longue.



100 % Marsanne



À carafier !



AOC
Hermitage



Potentiel de garde de 5 à 10 ans



Foie gras, langouste, homard, poissons volailles en sauce, viande blanche, chèvre, bleu, plats épicés (excellent avec le curry) et sans oublier les volailles cuisinées aux champignons ou aux truffes sur un vieux millésime



Mouls obtenus après pressurage long et légèrement déboubrés avant fermentation. Fermentation mixte en cuves inox et en demi-muids. Bâtonnages les 2-3 premiers mois, sur lies, ce qui apporte de la texture au vin



75 cl

#VBLCHA03 ————— 57,30 € H.T.

Se marie parfaitement avec



Maison Chapoutier « La Bernardine » 2018

Vieilles terrasses du quaternaire avec en surface de gros cailloux roulés venus des Alpes. Le sol est également composé de safres et se présente en terrasses villa franchiennes sur matrices argileuses. Robe : jaune or, brillant. Nez : note de fleur de vigne et de lys. Bouche : attaque franche, vin équilibré, frais. Arômes d'agrumes confits.



Assemblage de cépages de Châteauneuf-du-Pape avec une dominante de Grenache Blanc, Grenache Gris, Clairette et Roussanne



À carafier !



AOC
Châteauneuf-du-Pape



Potentiel de garde de 5 à 10 ans



Côte de veau aux morilles, homard à l'armoricaine



Après pressurage et déboubrage, la vinification se fait en cuves inox thermo-régulées. L'élevage dure de 8 à 12 mois. Il s'effectue à la fois en demi-muids de chêne français et en cuves inox



75 cl

#VBLCHA05 ————— 40,50 € H.T.

Se marie parfaitement avec



Maison Chapoutier et Anne-Sophie Pic « Saint Peray » 2018

Sols calcaires et argilo-calcaires. Robe : jaune paille, caractéristique d'une bonne maturité des raisins, limpide et brillante. Nez : intense de fruits à chair blanche (pêche), floral (aubépine) et minéral. Bouche : beaucoup de gras, notes de pêches blanches, une bonne minéralité, pointe d'amande amère qui allonge la bouche en finale.



100 % Marsanne



À carafier !



AOC
Saint Peray



Potentiel de garde de 5 à 10 ans



Pressurage des grappes entières. La fermentation se fait à basse température en cuves et en fûts. L'élevage se fait en fûts sur lies fines avec bâtonnages réguliers. La mise en bouteille a lieu à la fin du printemps qui suit la récolte.



Les langoustines marinées à la menthe, crème de petits pois et oignons cébette à la réglisse mentholée



75 cl

#VBLCHA04 ————— 18,00 € H.T.

Se marie parfaitement avec



Domaine du Colombier Petit Chablis 2019

Vin à la robe limpide. Beaucoup de fraîcheur, sec léger et fruité. Un vin de soif ! Vivement les apéritifs d'été.



100 % Chardonnay



Servir frais à 10°C



AOC
Petit Chablis



Prêt à déguster



Traditionnelle avec thermo-régulation à 18°C
En cuve inox, durée 6 mois
Âge des vignes : moyenne de 20 ans



Bar au beurre blanc, fruits de mer et coquillages, à l'apéritif avec les copains !



75 cl

#VBLCOL01 ————— 11,70 € H.T.








Se marie parfaitement avec





Domaine du Colombier
Chablis 2019

Un vrai Chablis, minéral, floral et gras en bouche. Note de pain grillé et de beurre. Beaucoup de fraîcheur qui sera appréciée sur les repas à l'ombre de la tonnelle !

	100 % Chardonnay		Servir frais à 10°C
	AOC Chablis		Prêt à déguster
	Traditionnelle avec thermorégulation à 18°C avec cuvaison longue de 15 jours En cuve inox, durée 6 mois Âge des vignes : moyenne de 30 ans		Filet de sandre ou autre brochet
			75 cl








#VBLCOLO2 ————— 13,50 € H.T.

Se marie parfaitement avec



Domaine du Colombier
Chablis 1^{er} Cru « Fourchaume » 2018

Ce 1er Cru exprime toutes les subtilités de son terroir grâce à sa situation sud / sud-est. Riche en arômes de fruits (citron, pamplemousse), sec par excellence avec un soupçon de « pierre à feu » et d'une très bonne longueur en bouche. Un grand vin pour les bons repas.

	100 % Chardonnay		Servir frais à 10°C
	AOC Chablis 1 ^{er} Cru Fourchaume		Prêt à déguster Garde de 5 à 10 ans
	Traditionnelle avec thermorégulation à 18° avec cuvaison longue de 15 jours. En cuve inox, durée 9 mois Age des vignes : Moyenne de 40 ans		Noix de Saint Jacques, poissons en sauce et viande blanche
			75 cl








#VBLCOLO3 ————— 20,80 € H.T.

Se marie parfaitement avec



Domaine La Courtade
Les Terrasses de la Courtade Blanc 2019

Baignées de soleil et bordées par la Méditerranée, les vignes du Domaine de la Courtade plongent leurs racines dans la roche mère de l'île de Porquerolles. Une robe lumineuse, un nez vif de fruits exotiques, de lime et de fleurs blanches (roquette), harmonieux et délicat qui dévoile en bouche un vin doté de fraîcheur et d'une belle minéralité. La finale saline, légèrement amère est la signature de ce singulier terroir.

	75% Rolle 25% Sémillon		Servir frais à 8°C
	AOP Côtes de Provence		Prêt à déguster
	Un pressurage sélectif et doux est réalisé dès l'arrivée des raisins. La vinification est effectuée de manière traditionnelle en cuves inox sous contrôle de températures. Le blocage de la fermentation malolactique assure une expression sans artifice du terroir de Porquerolles		Son élégance et sa fraîcheur accompagneront parfaitement un plateau de fruits de mer, telles des huîtres de Tamaris, des oursins ou un poisson de roche
			75 cl








#VBLCOU01 ————— 14,50 € H.T.

Se marie parfaitement avec



Maison Delas
« Les Challeys » 2018

Cette cuvée est issue de l'assemblage de raisins provenant des terroirs de Sainte-Epine, Mauves et Saint Pierre de Boeuf. A l'œil, la robe brillante est de couleur or vert. Au nez, le vin développe des arômes très purs de fleurs, d'agrumes et de fruits confits. La bouche s'exprime dans un registre similaire avec des notes miellées. Elle s'achève avec netteté sur des arômes de fleurs et d'amande fraîche.

	80 % Marsanne 20 % Roussanne		AOC Saint Joseph
	Vendangés manuellement, les raisins sont acheminés vers la cuverie dans de petites caisses. Après un pressurage doux, les moûts sont fermentés à basse température (16 à 18°C) en cuves fermées afin de mettre en valeur la complexité aromatique des cépages Marsanne et Roussanne. Après la fermentation malolactique, le vin est soutiré à l'air et élevé sur lies fines afin de développer gras et structure tout en préservant ses exceptionnels arômes variétaux. La mise en bouteilles est réalisée vers le milieu du mois d'avril		À carafes !
			Potential de garde de 5 à 10 ans
			Petit gibier d'eau, poisson à la vapeur, volailles aux morilles
			75 cl

#VBLDEL01 ————— 23,00 € H.T.








Se marie parfaitement avec





Maison Delas Crozes-Hermitage Blanc « Les Launes » 2018

Le vignoble est le plus grand des appellations septentrionales. Il s'étend sur onze communes situées dans la Drôme sur la rive gauche du Rhône. Au nord, les sols se composent de coteaux granitiques faisant suite à ceux de l'Hermitage ; au sud, ce sont des alluvions fluvio-glaciaires et des terrasses de cailloux roulés du Rhône, ou de loess. Exposition plein sud dans les coteaux.

	50 % Marsanne 50 % Roussanne		À carafes !
	AOC Saint Joseph		Potentiel de garde de 5 à 10 ans
	Pressurage doux, moûts fermentés à basse température (16 à 18°C) en cuves fermées. Vin élevé sur lies fines afin de développer gras et structure		Petit gibier d'eau, poisson à la vapeur, volailles aux morilles
			75 cl








#VBLDEL02 ————— 18,00 € H.T.

Se marie parfaitement avec



Maison Delas « La Galopine » 2017

Les sols sont composés de schistes et de granites altérés. Les coteaux de l'appellation sont aussi raides qu'en Côte-Rôtie. Cette cuvée est issue de l'assemblage de 3 parcelles : Vérin, Saint Cyr sur Rhône et Chavanay. A l'œil, la robe est jaune paille à reflets verts. Au nez, le Condrieu « La Galopine », exhale des parfums d'une incomparable puissance et complexité : violette, abricot, pêche, miel, fruits secs. En bouche, il séduit par son exubérance aromatique, son onctuosité, ses saveurs riches et corsées et sa finale de fruits exotiques.

	100 % Viognier		À carafes !
	AOC Condrieu		Potentiel de garde de 5 à 10 ans
	Après pressurage doux, les moûts sont fermentés à basse température (16°C à 18°C) en cuves thermorégulées. Chaque année, une partie variable est vinifiée en fûts neufs (maximum 20%)		À l'apéritif sur un palais vierge pour scotcher les convives, avec des sushi/sashimi
			75 cl








#VBLDEL03 ————— 48,00 € H.T.

Se marie parfaitement avec



Maison Delas « Viognier » 2018

Cette cuvée est produite à partir de raisins cultivés sur les coteaux proches du Pont du Gard. Terrain argilo-calcaire du villafranchien. A l'œil, la robe aux reflets dorés présente une belle intensité. Au nez, le cépage s'exprime pleinement dans un registre de fruits exotiques, agrumes confits, pêche-abricot. La bouche, fraîche et suave, s'achève sur des notes de fruits secs.

	100 % Viognier		Servir frais à 10°C
	IGP Pays d'Oc		Potentiel de garde de 2 ans
	Le ramassage des grappes a lieu la nuit, afin de bénéficier de températures fraîches au moment de l'encuvage. Après égrappage, on procède à une stabulation à basse température avec macération pelliculaire des baies.		Apéritif, fromage de chèvre sec, asperges
			75 cl

#VBLDEL04 ————— 7,90 € H.T.








Se marie parfaitement avec



Domaine Françoise Jeanniard Pernand-Vergelesses 2018



Niché au confluent de deux combes, Pernand-Vergelesses se situe sur les hauts de la Côte de Beaune. C'est la « Montagne de Corton » qui abrite trois villages et une même passion partagée avec Aloxe-Corton et Ladoix-Serrigny sur un site viticole remarquable : Corton en rouge, Corton-Charlemagne en blanc, deux prestigieux Grands Crus. L'or blanc et le jaune pâle se teintent de doré avec l'âge. Les arômes de fleurs blanches (aubépine, acacia) annoncent avec le temps l'ambre et le miel, les épices. Au palais, un vin minéral, harmonieux et très aimable.

	100 % Chardonnay		Servir frais à 10 - 12°C
	AOC Pernand-Vergelesses		Prêt à déguster 5 ans de garde
	Afin d'extraire des vins élégants et pleins de fruits Fermentation contrôlée Les niveaux de macération et d'extraction sont toujours adaptés au terroir et au millésime sans jamais excéder 15 jours. Vieillesse traditionnelle en fût de chêne		Asperges, fruits de mer, crustacés, viandes blanches grillées. Puis après 1 an sur des rillettes, turbot, sole, fromage de chèvre
			75 cl

#VBLJEA01 ————— 24,00 € H.T.

Se marie parfaitement avec





Domaine Françoise Jeanniard
Pernand-Vergelesses « Sous Frétille 1^{er} Cru » 2019



Niché au confluent de deux combes, Pernand-Vergelesses se situe sur les hauts de la Côte de Beaune. C'est la « Montagne de Corton » qui abrite trois villages et une même passion partagée avec Aloxe-Corton et Ladoix-Serrigny sur un site viticole remarquable : Corton en rouge, Corton-Charlemagne en blanc, deux prestigieux Grands Crus. Une robe cousue d'or, brillante et auréolée de reflets verdâtres. Cette tonalité prend de l'intensité avec l'âge. Les arômes lactiques et minéraux (silex) sont habituels. Corps et bouquet se fondent en une harmonie subtile : toutes les grâces sous une nature inflexible et une concentration remarquable.



100 % Chardonnay



AOC
 Pernand-Vergelesses 1^{er} Cru



Afin d'extraire des vins élégants et plein de fruits Fermentation contrôlée Les niveaux de macération et d'extraction sont toujours adaptés au terroir et au millésime sans jamais excéder 15 jours. Vieillessement traditionnel en fût de chêne



Servir frais à 10 - 12°C



Prêt à déguster
 5 à 10 ans de garde



Asperges, fruits de mer, crustacés, viandes blanches grillées. Puis après 1 an sur des rillettes, turbot, sole, fromage de chèvre



75 cl

#VBLJEA02

34,00 € H.T.

Se marie parfaitement avec



Domaine des Rabichattes
Pouilly Fumé « Les Rabichattes »

Robe limpide avec de beaux reflets or pales. Nez puissant et franc notes de fruits exotiques et de roses. Bouche très harmonieuse et charnue avec une finale persistante. Une bouteille à ouvrir une heure avant la dégustation.



Sauvignon blanc



AOC
 Pouilly fumé



Fermentation et élevage en cuve inox sans levurage. Elevage sur lie fine jusqu'au printemps



Servir frais à 8 - 10°C
 À carafes



Prêt à déguster
 Potentiel de garde 5 ans



Parfait à l'apéritif, turbo à la plancha, fruit de mer, un fromage de chèvre cendré



75 cl

#VBLRAB01

11,50 € H.T.

Se marie parfaitement avec



Domaine des Rabichattes
Pouilly Fumé « Cuvée Victor Lasnier »

Robe limpide, bel or soutenu. Fin et subtil, qui développe des arômes de buis et de bourgeon de cassis où se mêlent des notes de fleurs blanches. Très agrume avec des notes de mandarine concentrée. Derrière apparaît une belle structure permettant d'obtenir un bel équilibre. La finale apporte de la fraîcheur grâce à une pointe d'acidité.



Sauvignon blanc



AOC
 Pouilly fumé



Fermentation en fût d'acacia et robinier avec levure indigène le plus souvent possible à une température de 16°C. Élevage sur lie fine avec bâtonnage jusqu'au printemps suivant après dégustation des lies



Servir frais à 8 - 10°C
 À carafes



Prêt à déguster
 Potentiel de garde 6 ans



Saint-Pierre au safran, langouste à la créole, un fromage de caractère



75 cl

#VBLRAB02

18,90 € H.T.

Se marie parfaitement avec



Domaine des Rabichattes
« Montailant »

Surprenez vous et vos convives avec cette petite appellation «Cotes de la charité», peu connue et pourtant très fraîche et facile à boire. L'attaque en bouche est charnue et dense, la finale aux accents minéraux conclut agréablement la dégustation.



100 % Chardonnay



AOC
 cotes de la Charité



Fermentation et élevage en cuve inox sans levurage. Elevage sur lie fine jusqu'au printemps



Servir frais à 8 - 10°C
 À carafes



Prêt à déguster



Parfait à l'apéritif

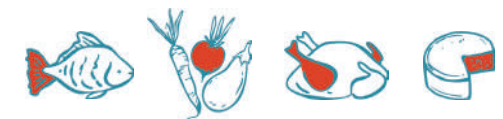


75 cl

#VBLRAB03

9,90 € H.T.

Se marie parfaitement avec





Maison Chapoutier
 < Les Deschants > 2017

L'appellation Saint-Joseph s'étend sur une cinquantaine de kilomètres en rive droite du Rhône, de Chavanay au Nord, à Guilhaud-Granges, aux portes de Valence, au sud. La vigne, majoritairement exposée à l'Est, s'y implante sur d'abrupts coteaux de gneiss, de granite localement schisteux, ponctuellement plaqués de lentilles de loess. Cette variété des substrats nous permet de conjuguer complexité, volume et tension dans notre cuvée Deschants.

- 100 % Marsanne
- AOC Saint-Joseph
- La vendange est pressée en raisins entiers. Les températures de fermentation sont régulées par circulation d'eau froide. Une partie du vin est vinifiée en fûts de chêne alors que le reste se fait en cuves inox. L'élevage se fait sur lies avec bâtonnage
- A carafes !
- Potentiel de garde de 5 ans
- Filet de Bar au beurre blanc, osso bucco de lotte, fromage de chèvre
- 75 cl

#VBLCHA06 ————— 22,10 € H.T.

Se marie parfaitement avec



Domaine Tariquet
 < Premières Grives > 2019

C'est un vin qui se glisse entre deux sensations. Celle d'une onctuosité enjôleuse dispensée par une force contenue. Il est reçu comme un plaisir téméraire, fait pour déclencher un frisson inattendu. Il appelle immédiatement à reproduire cet effet de surprise, à s'encanailler en sa compagnie. C'est un vin que l'on doit boire avec modération mais en laissant sa raison entre parenthèses.

- 100% Gros Manseng
- AOC Côtes de Gascogne
- A l'arrivée des premières grives, lors des premiers frimas de l'automne, débute la récolte des cépages tardifs. De ces grappes à la maturité avancée encore garnie de grains gorgés de sucre et de plaisir est issu un vin fin, élégant et typé. Le caractère est exotique et gourmand. La bouche est pleine et possède une grande fraîcheur qui dynamise l'ensemble
- À servir frais !
- Potentiel de garde de 2 à 4 ans
- A consommer en apéritif, durant les repas, sur foie gras, viandes blanches. Il surprendra avec des fromages à pâte persillée... A savourer sur tous les desserts...
- 75 cl

#VBLTAQ01 ————— 8,50 € H.T.

Se marie parfaitement avec



Domaine Tariquet
 Sauvignon blanc 2019

Un cépage revisité par Tariquet sous la clémence du ciel gascon, qui y gagne une nouvelle palette de parfums. Un nez caractéristique sur des notes florales intenses et fines, quelques nuances minérales puis une sensation de «grains murs» dominante. Une belle intensité laissant place à beaucoup de finesse et de fraîcheur : un vrai vin de plaisir et de gourmandise ! Servir frais et consommer en début de repas, à l'apéritif avec des huîtres, tartares, carpaccios de poisson...

- 100% Sauvignon
- AOC Côtes de Gascogne
- Frais à 8°C
- Potentiel de garde de 2 ans
- Carpaccio de Dorade à l'estragon
- 75 cl

#VBLTAQ02 ————— 7,50 € H.T.

Se marie parfaitement avec



Domaine Tariquet
 < La Réserve > 2018

Ce vin s'ouvre sur une multitude de notes fondues et complexes entre les arômes fruités et le vanillé du bois, entre pêche jaune et fruits exotiques. L'assemblage des 4 cépages offre un vin qui possède du relief et de la complexité. Il peut de ce fait vous accompagner pendant tout le repas au vu de sa richesse aromatique.

- Gros Manseng 40%, Chardonnay 30%, Sauvignon 20%, Semillon 10%
- AOC Côtes de Gascogne
- Elevage 6 mois en fûts, assemblage et conservation 12 mois en cuve
- À servir frais !
- Potentiel de garde de 4 à 5 ans
- Peut vous accompagner pendant tout le repas
- 75 cl

#VBLTAQ03 ————— 8,20 € H.T.

Se marie parfaitement avec





Domaine Tariquet
« Dernières Grives » 2014

C'est un vin qui en remonte à la lumière. Il capte la flamme de la bougie qui accompagne les têtes à têtes amoureux, se love dans le verre face au rougeolement des bûches, provoque le soleil d'été se couchant sur l'horizon, illumine d'éclats la nappe de lin des repas précieux. Ce vin est capable de poser subrepticement un baiser sur des lèvres presque innocentes. (Alain Aviotte)



100% Petit Manseng



À servir frais !



AOC
Côtes de Gascogne



Potentiel de garde de 2 à 4 ans



Un vin liquoreux, élégant, fin, rond, ouvert avec un bel équilibre entre douceur et acidité. Le fruité et les arômes du cépage évoluent vers de jolies notes vanillées. Ce raisin à surmaturité, disputé aux dernières grives, donne un vin à la fois riche et puissant, mais aussi très frais. Au nez il dévoile des notes de truffes blanches, en bouche il se montre flatteur. Impression générale d'équilibre, de plénitude. Son caractère épicé s'affirme. Produit en très petite quantité



Il surprendra avec des fromages à pâte persillée... A savourer sur tous les desserts...



75 cl

#VBLTAQ04

16,90 € H.T.

Se marie parfaitement avec



Domaine Pierre Vessigaud
« Pierres à Canards » 2018

Le climat « pierres à canards » de Fuissé est récolté sur un sol constitué d'une marne calcaire surmontée d'une importante couche argileuse. Vignes de plus de 40 ans, c'est un vin minéral, très fin, subtil et de grande race.



100 % Chardonnay



Servir frais à 10°C



AOC
Pouilly Fuissé



Prêt à déguster
5 ans de garde



Traditionnelle avec thermorégulation à 18°. En cuve inox, durée 6 mois
Élevage de 12 mois en barrique de 2 ans



Bar au beurre blanc, fruits de mer et coquillages



75 cl

#VBLVES03

24,00 € H.T.

Se marie parfaitement avec



Domaine Pierre Vessigaud
Macon Charnay 2018

Climat « bois maréchal » situé sur la commune de Charnay-lès-Mâcon. L'appellation la plus modeste du domaine mais la même exigence. Après 15 ans d'engagement vers un respect des sols, ce vignoble est maintenant en conversion.



100 % Chardonnay



Servir frais à 10°C



AOC
Bourgogne



Prêt à déguster
5 ans de garde



Traditionnelle avec thermorégulation à 18°. Pressurage très long, fermentation en foudre- peu de levurage.
Elevage sur lies pendant 12 mois en foudre de chêne



Asperges, fruits de mer, crustacés, viandes blanches grillées. Puis après 1 an sur des rillettes, turbot, sole, fromage de chèvre



75 cl

#VBLVES01

12,90 € H.T.

Se marie parfaitement avec



Domaine Pierre Vessigaud
Pouilly Fuissé « Vers Agnières » 2018

Vin à la robe limpide. Parcelle située à mi-coteaux sur Fuissé. Le sol y est un mélange d'argile et de cailloux. C'est un vin à la bouche très ramassée, d'une grande classe « très Fuissé », dégageant beaucoup de finesse. Beaucoup de fraîcheur, sec léger et fruité.



100 % Chardonnay



Servir frais à 10°C



AOC
Pouilly Fuissé



Prêt à déguster
5 ans de garde



Traditionnelle avec thermorégulation à 18°
En cuve inox, durée 6 mois
Élevage de 12 mois en barrique de 2 ans



Bar au beurre blanc, fruits de mer et coquillages



75 cl

#VBLVES04

27,00 € H.T.








Se marie parfaitement avec





Domaine Pierre Vessigaud
Pouilly Fuissé « Vers Pouilly » 2018

Le climat « Vers Pouilly » de Fuissé est récolté sur un sol constitué d'une marne calcaire surmontée d'une importante couche argileuse. Vignes de plus de 60 ans, c'est un vin de forte structure, très fin, subtil et de grande race.

-  100 % Chardonnay
-  AOC Pouilly Fuissé
-  Traditionnelle avec thermorégulation à 18°
En cuve inox, durée 6 mois
Élevage de 12 mois en barrique de 2 ans
-  Servir frais à 10°C
-  Prêt à déguster 5 ans de garde
-  Bar au beurre blanc, fruits de mer et coquillages
-  75 cl








#VBLVES05 ————— 27,00 € H.T.

Se marie parfaitement avec



Domaine Rousset
« Les coquelicots » Vermentino 2019

Ce Vin Blanc élaboré par la maison Rousset est d'une clarté et d'une fraîcheur incomparables. Un délicieux Vermentino aromatique, aux arômes floraux et fruités, avec des notes minérales. En bouche il est équilibré, volumineux, avec une longue finale d'amande et de pamplemousse. Un parfait vin de soif pour les apéros et les poissons, toutes les occasions où un petit blanc se doit d'être de sortie.

-  100 % Vermentino
-  Alpes de Haute Provence
-  Fermentation en cuve inox à basse température
-  Boire frais à 8°C
-  Prêt à déguster, ne pas conserver au delà de 2 ans
-  Apéritif, tapas
-  75 cl

#VBLROU01 ————— 8,00 € H.T.

Se marie parfaitement avec



VINS
ROSÉS



Domaine Rousset
 « Les Coquelicots » rosé fruité 2020



Le rosé fruité 2020, pâle et brillant, est un rosé très légèrement muscaté. Il garde une grande fraîcheur et exprime avec légèreté des notes de groseille, de rose, de fleurs blanches et d'agrumes.

- Grenache, Cabernet, Muscat de Hambourg, Vermentino, Muscat petit grain
- Alpes de Haute Provence
- Fermentation cuve Inox à basse température
- Servir frais à 8°C
- Prêt à déguster
- Grillades au barbecue, taboulé à la menthe
- 75 cl

VRS ROU01 ————— 8,00 € H.T.

Se marie parfaitement avec



Domaine La Courtade
 Les Terrasses de la Courtade rosé 2020

Baignées de soleil et bordées par la Méditerranée, les vignes du Domaine de la Courtade plongent leurs racines dans la roche mère de l'île de Porquerolles. Une robe rose pâle framboise, brillante, un nez gourmand de raisins frais gorgés de soleil, de pêche blanche, qui dévoilent en bouche une belle intensité d'agrumes et de litchi.

- 50% Grenache, 20% Cinsault, 15% Mourvèdre, 15% Rolle
- AOP Côtes de Provence
- Un pressurage sélectif et doux est réalisé dès l'arrivée des raisins. La vinification est effectuée de manière traditionnelle en cuves inox sous contrôle de températures. Le blocage de la fermentation malolactique assure une expression sans artifice du terroir de Porquerolles.
- Servir frais à 8°C
- Prêt à déguster
- Grillades au barbecue, taboulé à la menthe, apéritif autour de la piscine
- 75 cl

VRS COU01 ————— 13,50 € H.T.

Se marie parfaitement avec



Domaine Puech-Haut
 « Argali »

Situé à 20 km au nord-est de Montpellier, le terroir de Puech-Haut s'étend sur 250 ha pour un dénivelé oscillant entre 50 et 150 mètres d'altitude. Ce terroir de galets roulés est empreint du climat maritime. Sa couleur rose pâle, nez frais aux arômes fruités de pomelo et de fruits exotiques. La bouche est vive, croquante et désaltérante.

- Grenache 60% - Cinsault 40%
- IGP Pays D'OC
- Un pressurage sélectif et doux est réalisé dès l'arrivée des raisins. La vinification est effectuée de manière traditionnelle en cuves inox sous contrôle de températures. Le blocage de la fermentation malolactique assure une expression sans artifice du terroir.
- Servir frais à 8°C
- Prêt à déguster
- Apéritifs, poissons grillés, barbecue, salades ou bien seul
- 75 cl

VRS PU01 ————— 12,50 € H.T.

Se marie parfaitement avec



Domaine Art Mas
 « Il était une fois »

Il était une fois Art Mas rosé se définit par son mélange de limpidité et de fraîcheur. Parée d'une robe pastel, la cuvée étincelle. Au nez, ce vin offre un bouquet d'agrumes subtils avec des notes de pamplemousse. La bouche est fluide, fraîche, gourmande. Ce rosé convivial se dégustera volontiers à l'ombre d'une terrasse ensoleillée pour un apéritif inoubliable. S'accorde très bien avec les entrées froides ou chaudes, les plats épicés, et certains fromages.

- 50% Grenache, 50% Syrah
- Visan, vallée du Rhône
- Vendangé à la main, assemblage de 2 cépages
- Servir frais à 8°C
- Prêt à déguster
- Un curry d'agneau
- 75 cl

VRS AM01 ————— 8,00 € H.T.

Se marie parfaitement avec





LES
BULLES



CHAMPAGNES





Champagne by In Vino Veto Brut nature Lhopital Tripet

Un champagne produit sur « la côte des Blancs » sélectionné par In Vino Veto. Un assemblage de 3 cépages nobles qui donne à ce dernier une aromatique et une fraîcheur comparables à des grandes Maisons d'Épernay ! Un champagne à l'image de In Vino Veto, Convivial, agréable et nature ! Une exclusivité IVV pour vos soirées et vos clients !



Chardonnay 33%,
Pinot noir 33%,
Pinot Meunier 33%



AOC
Champagne



Récolte manuelle, première presse
exclusivement, fermentation
Alcoolique à 15° et malolactique
en cuves inox thermorégulées et
en fûts. Vieillesse sur lattes
en crayères traditionnelles.
3g de sucre par litre



Servir frais à 8°C



Prêt à déguster
2 ans de garde



Le sandre sur lit de poireaux, les
suprêmes de pintade, un choucroute
frais ou la tarte aux pommes



75 cl, 37,5 cl

CHAMIVU01

17,50 € H.T.

Se marie parfaitement avec



Maison Drappier « Carte D'Or »

Avec une proportion très élevée de Pinot Noir, on savoure presque un Blanc de Noirs. Champagne d'une grande richesse aromatique, il s'ouvre sur des arômes de fruits à noyaux comme la pêche blanche des vignes. Une note épicée annonce une bouche puissante et complexe. Un Champagne vineux d'une grande complexité avec une touche de gelée de coing caractéristique.



Pinot Noir 80 %
Chardonnay 15 %,
Meunier 5 %



AOC
Champagne



Sol calcaire Jurassique Kimméridgien Culture raisonnée durable Pressoir à plateau faible pression Première presse Vinification par gravité Débourage naturel Fermentation malolactique Non filtré et non décoloré 5 % des vins élevés sous bois Vins de réserve 40 % Très peu sulfité Dosage : 6,5 g/l



Servir frais à 8°C



Prêt à déguster
5 ans de garde



Idéal à l'apéritif. À table
avec une viande blanche,
un poisson à chair ferme,
un fromage de Choucroute



75 cl

CHAMDRA01

27,50 € H.T.

Se marie parfaitement avec



Maison Drappier Brut Nature

Robe or vermeil. Nez de raisin noir fraîchement pressé, de fruits rouges et blancs et d'agrumes. Bouche ample de pulpe de pêche de vigne et bouquet d'herbes aromatiques. Petites notes épicées en finale. Un Champagne fin et tendu d'une grande pureté.



Pinot Noir 100 %



AOC
Champagne



Sol calcaire Jurassique Kimméridgien d'Urville Culture durable Pressoir à plateau à très faible pression Première presse Vinification par gravité Débourage naturel Fermentation malolactique Levures bio du domaine Non filtré et non décoloré Moins de 30 mg/l de sulfites Elevage en bouteille de 36 mois Dosage : 0 g/l



Servir frais à 8°C



Prêt à déguster
5 ans de garde



Idéal à l'apéritif. Accompagne à
la perfection les fruits de mer, les
sashimis, un tartare de veau ou
encore un fromage de chèvre frais.



75 cl

CHAMDRA02

31,00 € H.T.

Se marie parfaitement avec



Maison Drappier Blanc de Blancs

Cultivé essentiellement sur le calcaire Jurassique Kimméridgien de la Côte des Bars, le Chardonnay s'exprime dans une belle minéralité. Une touche de blanc vrai apporte à ce Blanc de Blancs la note gourmande toujours recherchée par la famille Drappier. Le nez évoque la pêche blanche, la poire mais aussi des notes plus florales telles que la pivoine. En bouche, un Champagne minéral, légèrement biscuité, crémeux, enveloppant et traversé d'une permanente fraîcheur.



Chardonnay 95 %
Blanc vrai 5 %



AOC
Champagne



Chardonnay 95 %, Blanc Vrai 5 % Sol calcaire Jurassique Kimméridgien d'Urville et craie Culture raisonnée durable Pressoir à plateau à très faible pression Première presse Vinification par gravité Débourage naturel Fermentation malolactique Non filtré 5 % des vins élevés en foudre Très peu sulfité Elevage en bouteille de 30 mois



Servir frais à 8°C



Prêt à déguster
5 ans de garde



Idéal à l'apéritif. Superbe à table
avec une viande blanche, saumon
fumé frais aux agrumes, tagliatelles
aux coquilles Saint-Jacques



75 cl

CHAMDRA03

31,50 € H.T.

Se marie parfaitement avec





Maison Drappier Brut nature rosé

Ce rosé de saignée incarne le savoir-faire de la maison Drappier autour de son cépage historique : le Pinot Noir. Dans sa version "nature", il révèle une minéralité qui équilibre la générosité du fruit issu de la macération. » Nez évoquant la fraise, la framboise avec une note florale de pétale de rose. La bouche qui rappelle les fruits rouges est relevée par des notes d'agrumes, mandarine, et une petite touche très raffinée de poivre blanc.



Pinot Noir 100 %



Servir frais à 8°C



AOC
Champagne



Prêt à déguster
5 ans de garde



Rosé de saignée, cuvaison 2 jours, pressoir à plateau à très faible pression. Première presse, vinification par gravité, débourbage naturel. Non filtré, très peu de sulfites et dosage 0g/L.



Idéal à l'apéritif. Accompagne à la perfection les fruits de mer, les sashimis, un tartare de veau ou encore un fromage de chèvre frais



75 cl

CHAM DRA04 ————— 36,50 € H.T.

Se marie parfaitement avec



Maison Deutz Brut Classic

La robe, d'un or assez soutenu, présente un perlage d'une grande finesse. Signature Deutz - caractéristique des vins ayant bénéficié d'un long mûrissement sur lies. Le bouquet très expressif révèle tout d'abord des notes de type floral (aubépine, fleur blanche, ...), puis des arômes de pain grillé, de pâte d'amande et de fruits mûrs (pommes, poires,...). La bouche associe la fraîcheur du Chardonnay, l'onctuosité du Pinot et une élégante vinosité. Les arômes sont bien fondus et la texture, soyeuse. Le vin s'arrondit en fin de bouche sur une note fruitée très persistante.



Chardonnay 33%,
Pinot Noir 33%,
Pinot Meunier 33%,



Servir frais à 10°C



AOC
Champagne



Prêt à déguster
5 ans de garde



Récolte manuelle, première presse exclusivement, fermentation alcoolique à 15° et malolactique en cuves inox thermorégulées et en fûts. Vieillesse sur lattes en crayères traditionnelles. 7 à 8 g de sucre par litre



Bar au beurre blanc, fruits de mer et coquillages



75 cl

CHAM DEU01 ————— 37,50 € H.T.

Se marie parfaitement avec



Maison Deutz Brut rosé

Le champagne Deutz Rosé conserve la belle finesse du perlage du Champagne Brut Classic en arborant une robe étincelante aux reflets rosés. Le nez du champagne Deutz Rosé se trouve dans un registre de fruits rouges ; cerises, mûres ou encore groseilles. Étroitement liée à son nez, la bouche est délicate, agrémentée de douces notes de framboises et fraises fraîches. Par l'acidité de ses notes, la finale du Champagne Deutz Rosé exprime le romantisme d'un Champagne fin.



Pinot Noir 90%
Chardonnay 10%



Servir frais à 10°C



AOC
Champagne



Prêt à déguster
5 ans de garde



Récolte manuelle, première presse exclusivement, fermentation alcoolique à 15° et malolactique en cuves inox thermorégulées et en fûts. Vieillesse sur lattes en crayères traditionnelles. 7 à 8 g de sucre par litre



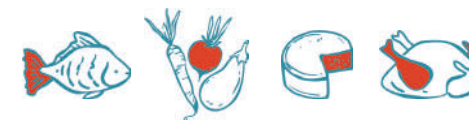
Apéritif, carpaccio, canard aux aïelles, saumon, fromages frais



75 cl

CHAM DEU02 ————— 48,00 € H.T.

Se marie parfaitement avec



Maison Deutz « Amour de Deutz » Brut 2010

La cuvée Amour de Deutz 2010 est un superbe champagne Blanc de Blancs qui évoque des notes de fruits jaunes bien mûrs. Une cuvée qui sera l'invitée parfaite pour les apéritifs, mais aussi pour accompagner des plats iodés. C'est un champagne à la robe or pâle et aux reflets argentés. Ses bulles sont fines et onctueuses. On découvre des notes complexes de fruits jaunes (abricot, pêche, kumquat, mirabelle...), puis dans un second temps, des arômes floraux et une touche d'amande fraîche. C'est une cuvée qui offre un beau potentiel de garde.



Chardonnay 100%



Servir frais à 10°C



AOC
Champagne



Prêt à déguster
5 ans de garde



Récolte manuelle, première presse exclusivement, fermentation alcoolique à 15° et malolactique en cuves inox thermorégulées et en fûts. Vieillesse sur lattes en crayères traditionnelles. 7 à 8 g de sucre par litre



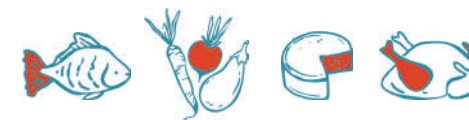
Apéritif, caviar, des sushis, des sashimis ou un carpaccio de thon



75 cl

CHAM DEU03 ————— 140,00 € H.T.

Se marie parfaitement avec





Maison Deutz « Amour de Deutz » rosé 2009

La cuvée Amour de Deutz Rosé est un champagne d'émotions, aux bulles d'une finesse extrême. Une cuvée d'exception pour des moments d'exception. Pour obtenir ce champagne rosé, la maison Deutz marie à 8% de vin rouge à cet assemblage. La cuvée Amour de Deutz Rosé possède une robe rose intense parcourue de bulles fines. On retrouve les arômes de fruits rouges découverts au nez, mais aussi des notes plus gourmandes. L'équilibre est particulièrement réussi entre puissance et finesse. La finale est belle, longue et cristalline.



Pinot Noir 57%
Chardonnay 43%



Servir frais à 10°C



AOC
Champagne



Prêt à déguster
5 ans de garde



Récolte manuelle, première presse exclusivement, fermentation alcoolique à 15° et malolactique en cuves inox thermorégulées et en fûts. Vieillesse sur lattes en crayères traditionnelles. 7 à 8 g de sucre par litre



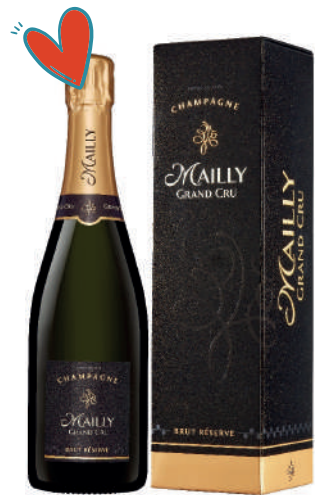
Apéritif, Rouget, Saint Pierre, mais aussi un homard grillé ou un carpaccio de bœuf



75 cl

CHAMDEU04 ————— 157,00 € H.T.

Se marie parfaitement avec



Maison Maily Grand Cru Brut Réserve

Un œil jaune d'or iridescent, un nez épanoui et fruité, une bouche franche, un vrai sourire. Les bulles exaltent ce vin élégant et fougueux, toujours sensuel, par des notes fruitées, amples et profondes. Les parfums d'un pain légèrement toasté, agrémenté de beurre frais, animent les papilles et les conversations.



75% Pinot noir
25% Chardonnay



Servir frais à 8°C



AOC
Maily Grand Cru



Prêt à déguster
5 ans de garde



Récolte manuelle, première presse exclusivement, fermentation alcoolique à 15° et malolactique en cuves inox thermorégulées et en fûts. Vieillesse sur lattes en crayères traditionnelles. 7 à 8 g de sucre par litre



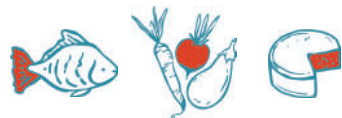
Le sandre sur lit de poireaux, les suprêmes de pintade, un chaource frais ou la tarte aux pommes



75 cl

CHAMMAI01 ————— 30,00 € H.T.

Se marie parfaitement avec



Maison Maily Grand Cru Extra Brut Millésimé 2012

Expression du Pinot Noir qui s'épanouit dans une maturité tourbée. Les notes torréfiées et de fruits à coques suggèrent un univers boisé et épicé porté par une touche spiritueuse plus profonde. La bouche révèle un très beau relief. À l'attaque juteuse des agrumes, la matière se prolonge à la cuvée.



75% Pinot noir
25% Chardonnay



Servir frais à 8°C



AOC
Maily Grand Cru



Prêt à déguster
5 ans de garde



Récolte manuelle, première presse exclusivement, fermentation alcoolique à 15° et malolactique en cuves inox thermorégulées et en fûts. Vieillesse sur lattes en crayères traditionnelles. 2 à 3 g de sucre par litre.



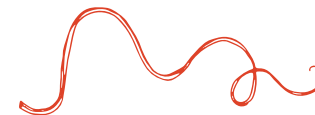
Apéritif d'excellence, ce champagne à la structure aérienne, accompagne de façon subtile les huîtres creuses, le caviar et les carpaccios, tant de poisson que de viande. Les véritables sushis et sashimis se révèlent de très fiables partenaires



75 cl

CHAMMAI02 ————— 36,20 € H.T.

Se marie parfaitement avec



Maison Maily Grand Cru Blanc de Pinot noir



Cuvée identitaire du style Maily qui associe, dans une grande précision, la fraîcheur délicate des agrumes à une maturité veloutée portée par des notes de fruits exotiques rôtis et de blé mûr. La bouche témoigne d'une vivacité assagie : la chair du vin se fait onctueuse, réveillée par l'énergie des agrumes. L'équilibre se prolonge de manière élancée sur une structure finement épicée qui confère une finale saline désaltérante.



Pinot noir 100 %



Servir frais à 8°C



AOC
Maily Grand Cru



Prêt à déguster
5 ans de garde



Récolte manuelle, première presse exclusivement vinifiée en cuverie parcellaire et en fûts. Vins de réserve élevés en foudres (soléra). Vieillesse sur lattes en crayères traditionnelles.



Il se marie avec le foie gras sous toutes ses formes. Les fruits de mer poêlés, Saint Jacques à la fleur de sel, turbot rôti au beurre blanc et fines volailles lui font honneur



75 cl

CHAMMAI03 ————— 36,20 € H.T.

Se marie parfaitement avec





Maison Mailly Grand Cru Brut réserve rosé

La cuvée Rosé de Mailly est un champagne très fruité, élégant et expressif qui accompagnera brillamment dessert ou plats de caractères. C'est une cuvée qui marie 90% de pinots noirs du terroir de Mailly Grand Cru, et 10% de chardonnays qui vient apporter de la fraîcheur et de la vivacité. Le Rosé de Mailly possède une robe rose lumineuse, et des bulles d'une grande finesse. Au nez, ce sont les fruits rouges qui s'expriment immédiatement. On retrouve la groseille, la framboise et la fraise. Sur le palais, on retrouve ces arômes, enrichis d'une note de rosé, et d'une belle charpente. Une cuvée de caractère, qui étonne par son expressivité sans sacrifier à la finesse.



90 % Pinot noir
10 % Chardonnay



Servir frais à 8°C



AOC
Mailly Grand Cru



Prêt à déguster
5 ans de garde



Récolte manuelle, première presse exclusivement, fermentation alcoolique à 15° et malolactique en cuves inox thermorégulées et en fûts. Vieillessement sur lattes en crayères traditionnelles. 7 à 8 g de sucre par litre



Les tapas, le jambon ibérique, ou en dessert avec une Charlotte aux fraises



75 cl

CHAMMAI04

36,20 € H.T.

Se marie parfaitement avec



Maison Mailly Grand Cru

Blanc de Pinot noir Millésime 1997 - 1998 - 2000 - 2003

« Magnum Collection » est le reflet de la rencontre privilégiée entre le terroir Grand Cru de MAILLY CHAMPAGNE, les vignes de Pinot Noir et de Chardonnay, les Hommes et la climatologie d'une année. Durant ce lent élevage, les vins gagnent en plénitude et en complexité pour exprimer tout le potentiel de l'année dans le « style maison »



75% Pinot Noir
25% Chardonnay



AOC
Mailly Grand Cru



Après un vieillissement de plus de 10 années « sur lattes » dans la fraîcheur de nos caves, le Magnum est remué à la main avant de poursuivre son évolution « sur pointe », en masse. Après dégustation, notre Chef de Cave va apprécier l'instant idéal pour procéder au dégorgement. Cette date est précisée de manière manuscrite pour chaque exemplaire



Servir frais à 8°C



Prêt à déguster



Le sandre sur lit de poireaux, les suprêmes de pintade, un chaource frais ou la tarte aux pommes

CHAMMAI05/06/07/08

183,00 € H.T.

Se marie parfaitement avec



BIÈRES





Brasserie Perle
Pils d'Alsace Christian Artzner



Médaille d'Or au France bière Challenge dans la catégorie Pils. Recette fidèle aux ancêtres brasseurs, le houblon d'Alsace Strisselspalt confère ce bouquet élégant à la Perle Pils. Couleur : blonde cuivrée. Nez : Céréales, miel, herbes vertes. Goût : Pétiliante, souple, bel équilibre entre douceur des malts et amertume des houblons.



Houblon d'Alsace



Strasbourg



Fermentation basse température



Servir frais à 8 - 10°C



Prêt à déguster
À consommer rapidement



Parfait à l'apéritif, choucroute,
Munster, fish and chips



33 cl / 5,4 %

BIE PER01

2,70 € H.T.

Se marie parfaitement avec



Brasserie Perle

Blanche Perle Christian Artzner



Medaille d'Argent au France bière Challenge 2020 dans la catégorie bière de blé avec ajout d'autres céréales. Depuis toujours, la bière blanche puise son énergie dans ces céréales. Cette recette originale rassemble 7 céréales crues et maltées pour une blanche légère et rafraichissante. Couleur : Jaune paille trouble. Nez : grains, pain, ferment, poire, agrumes. Goût : veloutée, légère, acidulée, douce.



Orge, avoine, malt, épautre



Strasbourg



Fermentation basse température



Servir frais à 8 - 10°C



Prêt à déguster
À consommer rapidement



Crevettes, chèvre frais,
salade de fruits



33 cl / 4,8 %

BIE PER02

2,70 € H.T.

Se marie parfaitement avec



Brasserie Perle

Perle des îles Christian Artzner

Bière de fermentation haute issue d'un assemblage de malts caramels, de houblons aux notes de fruits exotiques et de gousses de vanille de Tahiti. Couleur: Acajou. Nez: Capiteux, caramel, fruits tropicaux, vanille. Goût: Ronde, moelleuse, riche, caramel, vanille, fruits tropicaux.



Malts caramels



Strasbourg



Fermentation haute température



Servir frais à 8 - 10°C



Prêt à déguster
À consommer rapidement



Crevettes, magret de
canard, tarte aux figues



33 cl / 7 %

BIE PER04

3,00 € H.T.

Se marie parfaitement avec



Brasserie Perle

Nature Blonde BIO Christian Artzner

Bière Blonde aux ingrédients 100% alsaciens et 100% BIO. Titre 5% alc vol. Couleur: Or jaune. Nez: Grains, céréales, fleurs (sureau) et fruits (ananas). Goût: Equilibre entre céréales et houblon, finesse et rusticité.



Malt bio d'Alsace et
Houblon bio d'Alsace



Strasbourg



Fermentation haute température



Servir frais à 8 - 10°C



Prêt à déguster
À consommer rapidement



Salade de pomme de terre,
omelette, poisson à chair
blanche



33 cl / 5 %

BIE PER05

2,90 € H.T.

Se marie parfaitement avec





Brasserie Perle IPA Christian Artzner

Adaptation américaine d'un style britannique, jadis destiné à l'export vers les colonies en Inde. Depuis 2015, brassée en Alsace dans un maelstrom de houblons. Couleur: Cuivrée. Nez: Fruits frais, tropicaux, agrumes, pin, résine, céréales caramélisées. Goût: Harmonie entre les céréales caramélisées et les amers fruités, ronde, amère et sèche.



Malts américains



Servir frais à 8 - 10°C



Strasbourg



Prêt à déguster
À consommer rapidement



Fermentation haute température



Curry indien, beaufort, chocolat



33 cl / 6,6 %

BIE PER06

3,20 € H.T.

Se marie parfaitement avec



Brasserie Perle Dans les vignes Christian Artzner

Hommage à l'Alsace ! Brassée et fermentée à partir d'un assemblage de moût de raisin et de malt d'orge, c'est la rencontre d'un savoir faire brassicole avec le fruit le plus noble du terroir alsacien. Perle est dans les Vignes ! Couleur: Orangé Nez: fruits jaunes, pêches, abricots, miel. Goût: Petillance marquée, corps riche, gras et rond avec une pointe d'acidité. Grande complexité aromatique.



Mout de Riesling



Servir frais à 8 - 10°C



Strasbourg



Prêt à déguster
À consommer rapidement



Fermentation haute température



Foie gras, fruits de mer, brie, mendiant



33 cl / 7,5 %

BIE PER07

3,60 € H.T.

Se marie parfaitement avec



THÉS ET CAFÉS



CAFÉS EN CAPSULE



Café Oscar Terramoka

Oscar est un expert en agriculture responsable et durable. Il est convaincu que l'agriculture raisonnée est une garantie de qualité pour nos cafés. Il est notre régisseur et garant de nos engagements environnementaux et éthiques. Exigeant voire intransigeant, il contrôle tous les domaines sélectionnés par nos globe-trotteurs en veillant à la bonne pratique de la culture biologique. Oscar revient d'Ethiopie avec une sélection de Moka nature bio sublimé par une torréfaction lente. Il en ressort un assemblage subtil avec du corps, des notes fruitées, intenses et long en bouche.



Arabica Ethiopie 100 %



Boîte distributrice de 60 capsules
type Nespresso®



TMK OSC01

24,00 € H.T.



Café Adèle Terramoka

Mademoiselle Adèle est une aventurière du goût, un brin impertinente, totalement exaltée et passionnée par la découverte des meilleurs domaines. Sa vie de globe-trotteuse l'a conduite à nous rapporter les cafés les plus raffinés issus des hautes altitudes du Brésil et du Mexique. Cet assemblage 100 % arabica bio est d'une incroyable finesse, composé de subtiles notes fruitées à la délicatesse sans pareil. Découvrez un café élégant à l'image de mademoiselle Adèle.



Arabica Brésil et
Mexique 100 %



Boîte distributrice de 60 capsules
type Nespresso®



TMK ADL01

24,00 € H.T.



Café Albert Terramoka

Monsieur Albert est un globe-trotteur reconnu pour son sens de l'esthétisme gustatif, couplé à son amour des saveurs affirmées. Il aime rechercher des cafés aux tonalités exceptionnelles. Mr Albert revient du Pérou, où les producteurs ont abandonné la culture sur brûlis. En association avec l'organisation « Camara des exportadores » ils oeuvrent à l'évolution des pratiques agro-écologiques leur permettant d'être reconnus comme un leader en qualité de leur production Bio. Ce café est remarquable par sa saveur fruitée qui nous interpelle dès son entrée en bouche. Comme nous, vous le recommanderez à vos meilleurs amis.



Arabica du
Pérou 100 %



Boîte distributrice de 60 capsules
type Nespresso®




TMK ALB01


24,00 € H.T.



Café Arthur Terramoka

Le jeune ARTHUR est un Globe-Trotteur fougueux et intrépide, qui trouve toutes les bonnes raisons de survoler les continents à la recherche des cafés les plus exotiques. A la personnalité altruiste et à la curiosité aiguisée, il est l'ami des meilleurs agriculteurs des plaines brésiliennes. Son assemblage composé d'Arabica du Brésil et du Mexique, accompagné d'un Robusta de Tanzanie, crée un café riche, très équilibré et avec du corps.

 Arabica Brésil et Mexique 80 %
Robusta Tanzanie 20 %

 Boîte distributrice de 60 capsules
type Nespresso®



TMK ART01 ————— 24,00 € H.T.



Café Inès Terramoka

Inès est une globe-trotteuse que rien n'arrête. Sa passion ? Parcourir les montagnes de Papouasie contre les vents et malgré les grandes chaleurs pour aller à la rencontre des meilleures récoltes. C'est grâce à son goût du « toujours plus » qu'Inès nous offre un café de haute altitude, qui nous traverse d'une exquise sensation gustative. La saveur de ce café 100 % arabica Bio récolté dans les montagnes de Papouasie nous délivre une attaque en bouche franche, légèrement salée et même acidulée. Ses notes d'épices offrent ensuite une complexité aromatique et une persistance exceptionnelle.

 Arabica Papouasie 100 %

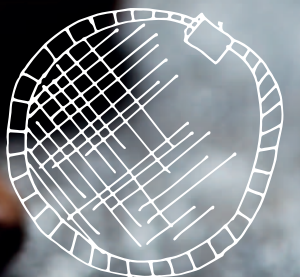
 Boîte de 15 capsules
type Nespresso®



TMK INS01 ————— 6,75 € H.T.



CAFÉS EN DOSETTE





Café Oscar Terramoka



Arabica Brésil et Mexique 80 %
Robusta Tanzanie 20 %



16 dosettes SENSEO



TMK OSC02

3,95 € H.T.



Café Adèle Terramoka



Arabica Brésil et Mexique 100 %



16 dosettes SENSEO



TMK ADL02

3,95 € H.T.



Café Albert Terramoka



Arabica du Pérou 100 %



16 dosettes SENSEO



TMK ALB02

3,95 € H.T.



Café Arthur Terramoka



Arabica Brésil et Mexique 80 %
Robusta Tanzanie 20 %



16 dosettes SENSEO



TMK ART02

3,95 € H.T.



Café Inès Terramoka



Arabica Papouasie 100 %

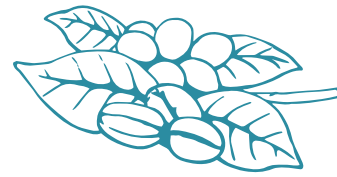


16 dosettes SENSEO



TMK INS02

4,20 € H.T.



CAFÉS MOULUS



Café Oscar Terramoka



Arabica Brésil et Mexique 80 %
Robusta Tanzanie 20 %



Moulu 250 g



TMK OSC04

5,95 € H.T.



Café Adèle Terramoka



Arabica Brésil et Mexique 100 %



Moulu 250 g



TMK ADL04

5,95 € H.T.



Café Albert Terramoka



Arabica du Pérou 100 %



Moulu 250 g



TMK ALB04

5,95 € H.T.



Café Arthur Terramoka



Arabica Brésil et Mexique 80 %
Robusta Tanzanie 20 %



Moulu 250 g



TMK ART04

5,95 € H.T.



Café Inès Terramoka



Arabica Papouasie 100 %



Moulu 250 g



TMK INS04

6,20 € H.T.



CAFÉS EN GRAIN



Café Adèle Terramoka

 Arabica Brésil et Mexique 100 %

 Grains 1 kg



TMK ADL03 ————— 23,40 € H.T.



Café Albert Terramoka

 Arabica du Pérou 100 %


 Grains 1 kg



TMK ALB03 ————— 23,40 € H.T.



Café Arthur Terramoka

 Arabica Brésil et Mexique 80 %
Robusta Tanzanie 20 %


 Grains 1 kg



TMK ART03 ————— 23,40 € H.T.



Café Oscar Terramoka

 Arabica Brésil et Mexique 80 %
Robusta Tanzanie 20 %


 Grains 200 g



TMK OSC03 ————— 5,95 € H.T.



Café Inès Terramoka

 Arabica Papouasie 100 %

 Grains 200 g



TMK INS03 ————— 6,10 € H.T.



THÉS EN SACHET





Thé blanc mousselines Abricot & pêche Terre d'Oc

Le Bai Mu Dan (Pivoine blanche) récolté au printemps dans la Province du Fujian se compose du bourgeon terminal recouvert de duvet argenté et des deux feuilles suivantes (cueillette fine). La préparation ne comporte que deux opérations : un flétrissage au soleil suivi par un séchage. Autrefois réservée aux empereurs et aux nobles, la première récolte du thé blanc remonte au XVIII^e, à la dynastie Qing. Son arôme délicat d'herbe coupée et de fleur blanche se marie merveilleusement bien aux arômes fruités et veloutés de pêche et d'abricot.



Thé blanc Bai Mu Dan* (Chine) 80%, arôme naturel*, arôme naturel de pêche avec autres arômes naturels*. *Ingrédient issu de l'agriculture biologique



Dosage : 2 cc / 250 ml
Temps d'infusion : 4-5 min
Température : 70°C
Moment de la journée : Soir



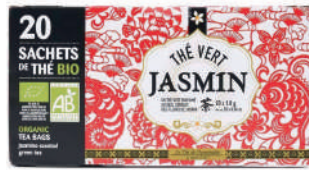
Conditionné en France



20 mousselines



#TD002 ————— 4,95 € H.T.



Thé vert mousselines jasmin Terre d'Oc

Thé vert bio au jasmin traditionnel (Mo Li Hua Cha) imprégné de la saveur intense et raffinée des fleurs de jasmin fraîches sur les feuilles de thé vertes.



Thé vert* 100% (Chine) parfumé au jasmin. *Ingrédient issu de l'agriculture biologique



Dosage : 2 cc / 250 ml
Temps d'infusion : 3 min
Température : 80°C
Moment de la journée : Après-midi



Conditionné en France



20 mousselines



#TD018 ————— 4,95 € H.T.



Thé vert mousselines touareg gunpowder menthe Terre d'Oc

Thé vert bio Gunpowder traditionnel agrémenté de beaucoup de feuilles de menthe pour une saveur incroyable! Ce thé vert à la menthe au goût très vif, végétal et frais se déguste très chaud pour ses bienfaits désaltérants et digestifs.



Thé vert gunpowder (Chine)* 60%, menthe* 40%. *Ingrédient issu de l'agriculture biologique



Dosage : 2 cc / 250 ml
Temps d'infusion : 3 min
Température : 85°C
Moment de la journée : Après-midi



Conditionné en France



20 mousselines



#TD008 ————— 4,95 € H.T.



Thé blanc mousselines Fleur d'oranger Terre d'Oc

Le Bai Mu Dan (Pivoine blanche) récolté au printemps dans la Province du Fujian se compose du bourgeon terminal recouvert de duvet argenté et des deux feuilles suivantes (cueillette fine). La préparation ne comporte que deux opérations : un flétrissage au soleil suivi par un séchage. Autrefois réservée aux empereurs et aux nobles, la première récolte du thé blanc remonte au XVIII^e, à la dynastie Qing. Son arôme délicat d'herbe coupée et de fleur blanche se marie merveilleusement bien aux arômes fruités et veloutés de fleur d'oranger.



Thé blanc Bai Mu Dan* (Chine) 76%, arômes naturels*, pétales de fleur*. *Ingrédient issu de l'agriculture biologique



Dosage : 2 cc / 250 ml
Temps d'infusion : 4-5 min
Température : 70°C
Moment de la journée : Soir



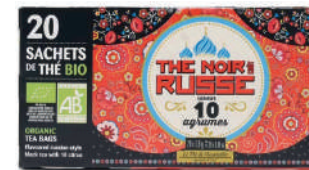
Conditionné en France



20 mousselines



#TD004 ————— 4,95 € H.T.



Thé noir mousselines Russe aux agrumes Terre d'Oc

Thé noir bio grand Qimen de Chine associé à un cocktail de 10 agrumes (bergamote, mandarine, yuzu, cédrat, combava, fleur d'oranger, limette, pomelo, orange, citron). Un mélange d'une grande vivacité, gourmand, acidulé et fruité, pour une nouvelle interprétation d'un grand thé à la russe !



Thé noir* (Chine) 81%, agrumes 7% (cubes d'orange*, cubes de pamplemousse*, cubes de citron*)



Dosage : 2 cc / 250 ml
Temps d'infusion : 5 min
Température : 90°C
Moment de la journée : Matin



Conditionné en France



20 mousselines



#TD020 ————— 4,95 € H.T.



Thé Rooibos mousselines rouge vanille Terre d'Oc

Rooibos rouge bio enrichi en vanille pour renforcer son goût moelleux et doux. Une boisson appréciée pour sa saveur gourmande et ses bienfaits, idéale pour la famille !



Rooibos rouge* 95% (Afrique du Sud), arôme naturel de vanille avec autres arômes naturels*. *Ingrédients issus de l'agriculture biologique



Dosage : 2 cc / 250 ml
Temps d'infusion : 5 min
Température : 90°C
Moment de la journée : Toute la journée



Conditionné en France



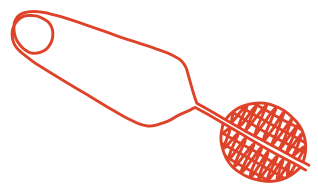
20 mousselines



#TD022 ————— 4,95 € H.T.



THÉ EN VRAC



Thé blanc vrac Earl grey Terre d'Oc

Le Bai Mu Dan (Pivoine blanche) récolté au printemps dans la Province du Fujian se compose du bourgeon terminal recouvert de duvet argenté et des deux feuilles suivantes (cueillette fine). La préparation ne comporte que deux opérations : un flétrissage au soleil suivi par un séchage. Autrefois réservée aux empereurs et aux nobles, la première récolte du thé blanc remonte au XVIII^e, à la dynastie Qing. Thé blanc bio du Fujian issu de la cueillette fine du BAI MU DAN à la liqueur noble. Son arôme floral et velouté se marie harmonieusement à la saveur fruitée et zestée de la bergamote.



Thé blanc Bai Mu Dan* (Chine) 76%, arômes naturels*, pétales de fleur*. *Ingrédient issu de l'agriculture biologique



Dosage : 2 cc / 250 ml
Temps d'infusion : 4-5 min
Température : 70°C
Moment de la journée : Soir



Conditionné en France



40 g



#TD005 ————— 9,95 € H.T.



Thé rouge vrac Rooibos vanille Terre d'Oc

Rooibos rouge bio enrichi en vanille pour renforcer son goût moelleux et doux. Une boisson appréciée pour sa saveur gourmande et ses bienfaits, idéale pour la famille !



Rooibos rouge* 95% (Afrique du Sud), arôme naturel de vanille avec autres arômes naturels*. *Ingrédients issus de l'agriculture biologique



Dosage : 2 cc / 250 ml
Temps d'infusion : 5 min
Température : 90°C
Moment de la journée : Toute la journée



Conditionné en France



100 g



#TD023 ————— 9,95 € H.T.



Thé vert vrac jasmin Terre d'Oc

Thé vert bio au jasmin traditionnel (Mo Li Hua Cha) imprégné de la saveur intense et raffinée des fleurs de jasmin fraîches sur les feuilles de thé vertes.



Thé vert* 100% (Chine) parfumé au jasmin. *Ingrédient issu de l'agriculture biologique



Dosage : 2 cc / 250 ml
Temps d'infusion : 3 min
Température : 80°C
Moment de la journée : Après-midi



Conditionné en France



100 g



#TD019 ————— 9,95 € H.T.



Thé vert vrac Yuzu de Corée Terre d'Oc

Cultivé en Corée du Sud sur l'île de Jeju, appelée « île des dieux » pour son climat et son air pur, son sol volcanique très fertile et sa biodiversité incroyable, ce thé vert aux longues feuilles estivales, cuites au wok selon la tradition coréenne millénaire, donne une liqueur douce et moelleuse tout en délicatesse. Issu d'une récolte d'été, notre thé vert Daejak biologique se marie avec merveille à la saveur aromatique et très exotique du Yuzu, mélange de fraîcheur fruitée et acidulée !



Thé vert Daejak *(Corée du Sud) 75%, extrait de yuzu* 8%, morceau de citron*, extrait de citron*, extrait de limette*. *Ingrédient issu de l'agriculture biologique



Dosage : 2 cc / 250 ml
Temps d'infusion : 3 min
Température : 85°C
Moment de la journée : Matin



Conditionné en France



80 g



#TD007 ————— 9,95 € H.T.



Thé vert vrac touareg gunpowder menthe Terre d'Oc

Thé vert bio Gunpowder traditionnel agrémenté de beaucoup de feuilles de menthe pour une saveur incroyable! Ce thé vert à la menthe au goût très vif, végétal et frais se déguste très chaud pour ses bienfaits désaltérants et digestifs.



Thé vert gunpowder (Chine)* 60%, menthe* 40%. *Ingrédient issu de l'agriculture biologique



Dosage : 2 cc / 250 ml
Temps d'infusion : 3 min
Température : 85°C
Moment de la journée : Après-midi



Conditionné en France



100 g



#TD009 ————— 9,95 € H.T.



Thé vert vrac Sensha Matcha Terre d'Oc

Thé vert bio issu d'un mélange de thé vert sencha & poudre de matcha pour donner une liqueur toute en rondeur et en douceur que les Japonais qualifient d'umami (savoureux).



Thé vert Sencha* (Japon) 97%, poudre de thé vert Matcha* (Japon) 3%. *Ingrédient issu de l'agriculture biologique



Dosage : 2 cc / 250 ml
Temps d'infusion : 2-3 min
Température : 70-75°C
Moment de la journée : Après-midi



Conditionné en France



80 g



#TD017 ————— 9,95 € H.T.



Thé vert vrac Japon Genmaicha Terre d'Oc

Thé vert bio Bancha mêlé aux grains de riz torréfiés et soufflés selon la recette traditionnelle japonaise. Ses notes fraîches et végétales se marient harmonieusement aux notes maltées des céréales grillées donnant un thé voluptueux à la délicate saveur de noisette verte et de riz fraîchement grillé.



Thé vert Sencha* (Japon)* 50%, riz grillé* (Japon) 50%. *Ingrédient issu de l'agriculture biologique



Dosage : 2 cc / 250 ml
Temps d'infusion : 3 min
Température : 75°C
Moment de la journée : Après-midi



Conditionné en France



100 g



#TD013 ————— 9,95 € H.T.



Thé blanc vrac Fleur d'oranger Terre d'Oc

Le Bai Mu Dan (Pivoine blanche) récolté au printemps dans la Province du Fujian se compose du bourgeon terminal recouvert de duvet argenté et des deux feuilles suivantes (cueillette fine). La préparation ne comporte que deux opérations : un flétrissage au soleil suivi par un séchage. Autrefois réservée aux empereurs et aux nobles, la première récolte du thé blanc remonte au XVIIIe siècle, à la dynastie Qing. Ce thé raffiné nécessite une eau de source chauffée à 60/70°C et un temps d'infusion jamais inférieur à 4 minutes. Son arôme délicat d'herbe coupée et de fleur blanche se marie merveilleusement bien aux arômes fruités et veloutés de fleur d'oranger.



Thé blanc Bai Mu Dan* (Chine) 80%, arôme naturel*, arôme naturel de pêche avec autres arômes naturels*. *Ingrédient issu de l'agriculture biologique



Dosage : 2 cc / 250 ml
Temps d'infusion : 4-5 min
Température : 70°C
Moment de la journée : Soir



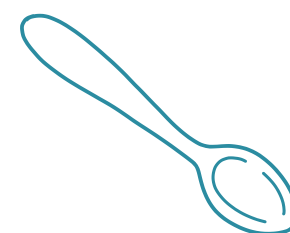
Conditionné en France



40 g



#TD003 ————— 9,95 € H.T.





Thé vert vrac Darjeeling Lotus Terre d'Oc

Thé vert bio à l'infusion remarquable intense et moelleuse qui se marie à la perfection à la saveur fleurie et raffinée de la fleur de lotus.



Thé vert Darjeeling* indication géographique protégée (Inde) 91%, arôme naturel de lotus 4,5%, arôme naturel de rose*, pétales de fleurs*. *Ingrédient issu de l'agriculture biologique



Dosage : 2 cc / 250 ml
Temps d'infusion : 2-3 min
Température : 70-75°C
Moment de la journée : Après-midi



Conditionné en France



100 g



#TD015

9,95 € H.T.



Thé blanc vrac Abricot & pêche Terre d'Oc

Le Bai Mu Dan (Pivoine blanche) récolté au printemps dans la Province du Fujian se compose du bourgeon terminal recouvert de duvet argenté et des deux feuilles suivantes (cueillette fine). La préparation ne comporte que deux opérations : un flétrissage au soleil suivi par un séchage. Autrefois réservée aux empereurs et aux nobles, la première récolte du thé blanc remonte au XVIIIe siècle, à la dynastie Qing. Ce thé raffiné nécessite une eau de source chauffée à 60/70°C et un temps d'infusion jamais inférieur à 4 minutes. Son arôme délicat d'herbe coupée et de fleur blanche se marie merveilleusement bien aux arômes fruités et veloutés de pêche et d'abricot.



Thé blanc Bai Mu Dan* (Chine) 80%, arôme naturel*, arôme naturel de pêche avec autres arômes naturels*. *Ingrédient issu de l'agriculture biologique



Dosage : 2 cc / 250 ml
Temps d'infusion : 4-5 min
Température : 70°C
Moment de la journée : Soir



Conditionné en France



40 g



#TD001

9,95 € H.T.



L'ÉPICERIE SALÉE





TERRINES ET FOIES GRAS



Foie gras de canard entier IGP Gers



Un très bon foie gras cuit en provenance du Gers : l'IGP garantit l'authenticité du lien entre le foie gras, le territoire Sud Ouest d'origine et le savoir faire des producteurs. D'une texture et d'un goût très fins, ce foie gras est élaboré sans colorant ni conservateur, simplement avec des foies de canards gras du Gers, du sel et du poivre.



IGP Gers



180 g / Pour 4 personnes
On ne parle pas des Kcal, hein =>



Sur une tartine de pain de campagne frais, avec de la fleur de sel et du confit de vin blanc

FL01

26,40 H.T.



Foie gras de canard entier au poivre Cubèbe

Le poivre Cubèbe à queue est le fruit d'une tige longue et souple d'une plante voisine du poivrier. Originaire de Bornéo, Java, Sumatra, son goût marqué vient ici parfaitement assaisonner le foie gras de Canard et agit comme exhausteur de goût pour une sensation originale.



IGP Gers



180 g / Pour 4 personnes



Sur une tartine de pain de campagne frais, avec de la fleur de sel et du confit de vin blanc

FL02

25,50 € H.T.



Lingot de foie Gras de canard aux pruneaux et à l'Armagnac

La gastronomie du Sud-Ouest sera définitivement dans votre assiette avec cette recette 100 % locale : ce foie gras de canard entier est délicatement relevé de notes de pruneau et d'armagnac, et présenté en lingot.



IGP Gers



180 g / Pour 4 personnes



Sur une tartine de pain de campagne frais, avec de la fleur de sel et du confit de vin blanc

FL03

24,60 € H.T.



Foie gras de canard entier à la truffe d'été

La truffe d'été tuber aestivum est la petite cousine moins connue de la truffe noire melanosporum. Sa chair est plus claire, dans les tons beiges à marron, et elle exhale des parfums de sous-bois, d'humus et de noisette. Dans cette recette, elle troque son symbiote habituel (le chêne) pour le foie gras de canard, dans une association dont nos palais sont les réels bénéficiaires :)



IGP Gers



180 g / Pour 4 personnes



Sur une tartine de pain de campagne frais, avec de la fleur de sel et du confit de vin blanc

FL04

25,50 € H.T.



Bloc de foie gras de canard

Vu la qualité de ce produit, il est à peine moins prestigieux que le foie gras de Canard entier (c'est-à-dire réalisé à partir de lobes de foie entiers) : le bloc de foie gras reste une recette 100 % foie gras de Canard, sel, poivre (et un peu d'eau pour la consistance). Plus économique et néanmoins délicieux, aucune hésitation à le sortir du placard pour se régaler en entrée ou à l'apéritif ! A servir frais de préférence.



Cuisiné en France



180 g / Pour 4 personnes



Sur une tartine de pain de campagne frais, avec de la fleur de sel et du confit de vin blanc

FL05

10,90 € H.T.



Fondant de canard aux pépites de figues

Encore une occasion de faire sensation au moment de l'apéritif : dans la famille des tartinables, ce fondant à la texture mousseuse ravira les papilles et sera vite englouti ! L'association canard / figues a déjà fait ses preuves mais il est des clichés dont on ne se lasse pas... Cette recette contient en outre 20 % de Foie Gras, car elle est très distinguée.



IGP Gers



120 g / Pour 4 personnes



Une baguette fraîche bien craquante et un verre de Porto rouge

FL06

4,20 € H.T.



Expression de foie gras de canard au magret fumé

Une recette gourmande : les notes fumées et salées du magret de canard viennent assaisonner et relever une préparation à 20% de foie gras. Pour l'apéritif, remisez l'éternel bol de cacahuètes au profit de cette association de goûts bienfaiteurs !



IGP Gers



120 g / Pour 4 personnes



Sur des petits toasts grillés avec une pointe de confiture d'abricot pour les amateurs de sucré/salé, et quelques pousses de mesclun

FL07

4,20 € H.T.



Rillettes de canard au foie gras

20 % de foie gras pour agrémenter cette recette de rillettes de Canard, pour un résultat savoureux : 100 % gourmandise ! Apéro, entrée, casse-croûte ou petite fringale passagère, ce pot généreux vous rendra de fiers services.



IGP Gers



180 g / Pour 4 personnes



Sur une tartine de pain de campagne légèrement toasté

FL08

6,30 € H.T.



Galantine de pintade à la truffe d'été

Coup de cœur pour cette recette originale dans laquelle les parfums de la truffe d'été viennent délicatement relever une excellente préparation à base de chair de porc, de pintade et de foie gras, bien sûr, parce que la vie n'est pas une punition !



IGP Gers



120 g / Pour 3 personnes



Servir frais sur une tranche de pain de mie brioché passée au grille-pain

FL09

3,95 € H.T.



Prestige de volaille au foie gras

Le petit Jésus en culotte de velours ! Expression parfaite pour qualifier cette préparation... Gros coup de cœur d'In Vino Veto à la dégustation : l'effilochée de viande de poulet se marie à la perfection avec la douceur du foie gras, une petite gelée et un bon tour de moulin à poivre. Un régal ... vous les ouvrirez 2 par 2 !



IGP Gers



120 g / Pour 3 personnes



A même le pot à la petite cuillère, ou sur du pain bien sûr pour les gens civilisés. Avec une belle salade verte, ça fait une belle entrée

FL10

5,20 € H.T.



Fluteaux de jambon au foie gras

LE coup de cœur par excellence, association parfaite du jambon et du foie gras, un régal pour les papilles, relevé par une discrète gelée parfumée à l'armagnac. A toujours avoir dans un coin du frigo pour faire sensation à l'apéritif et amadouer les convives ébaubis : « oh c'est bon ça c'est quoi ? »



Cuisiné en France



200 g / Pour 3-4 personnes



Servir frais, séparer les fluteaux et les trancher comme un saucisson, sur un toast de pain de mie de boulanger, succès garanti à l'apéro !

FL11

10,90 € H.T.



Effilochée de canard confit aux cèpes

Une préparation à base de maigre et de gras de Canard aux saveurs automnales, agrémentée de cèpes et relevée d'un soupçon de piment d'Espelette. Cette recette séduira les amateurs de champignons tout autant que les aficionados du Canard confit, une véritable association de bienfaiteurs pour votre plus grand plaisir.



IGP Gers



120 g / Pour 3 personnes



Déguster à température puis conserver au frais, parfait avec une tranche de pain de maïs toasté et une salade d'endives

FL14

3,90 H.T.



Pâté de caille persillée aux cèpes

Le cèpe fait son retour comme très bel accompagnateur habituel des préparations de volaille : dans cette recette c'est la délicate caille au goût subtil qui lui tend la main dans un meli-melo de saveurs très terrestres, pour une impression de casse-croûte en sous-bois.



IGP Gers



180 g / Pour 4 personnes



Se mariera parfaitement avec un verre de Porto blanc, des toasts de pain de campagne et une salade de petites sucrines

FL24

4,10 € H.T.



Rillettes de brochet au beurre blanc

Une préparation de rillettes de poisson à base de Brochet pêché en Loire (45%), cuisinée artisanalement au beurre, avec des échalotes et du vin blanc... Cette recette fraîche, suave et gourmande trouve naturellement sa place à l'apéritif, ou en entrée avec une salade de crudités.



Loire, pêcheurie Blésoise, Blois



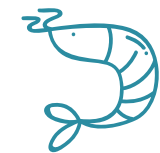
80 g / pour 2 personnes
185 Kcal / 100 g



Servir frais en tartine sur un pain bien blanc, accompagné de poivrons marinés à l'huile et d'une belle salade

FL15

3,90 € H.T.



Rillettes de crevette coco curry

Des saveurs exotiques qui vous feront voyager sans nul doute à l'heure de l'apéritif ! Produite par un artisan breton situé dans les côtes d'Armor en exploitation familiale depuis 3 générations, cette recette de rillettes de Crevette a tout pour vous surprendre et vous changer de la terrine de campagne ... Pour égayer vos entrées et vos apéritifs !



Côtes d'Armor, Guingamp



90 g / Pour 2 personnes



Disposer en petites quenelles sur des crackers et parsemer de coriandre fraîchement ciselée pour encore plus de saveurs !

FL16

3,95 € H.T.



Thoionade au fromage frais, ail et fines herbes

Egalement produite par notre famille artisanale guingampaise, cette préparation de thon au fromage frais est délicatement parfumée par une pointe d'ail et de ciboulette. Un plaisir gourmand où l'aspect salé est équilibré par le crémeux et la douceur du fromage frais, c'est simplement bon !



IGP Gers



120 g / Pour 3 personnes



Déguster à température puis conserver au frais, parfait avec une tranche de pain de maïs toasté et une salade d'endives

#FL20 ————— 4,10 € H.T.



Rillettes de Saint-Jacques au pesto

Une sympathique association très fraîche de Saint Jacques en rillettes accompagnée d'une préparation de Pesto vert, à base de basilic donc. L'ensemble est très plaisant en bouche et fera un malheur avec un Pouilly Fuissé de chez Vessigaud (ça va changer de l'apéro chips/cacahuètes).



Côtes d'Armor, Guingamp



90 g / Pour 2 personnes



En entrée aux accents italiens avec une focaccia nature et une salade trévis, ou bien sûr à l'apéritif sur une tranche de pain blanc

#FL17 ————— 4,85 € H.T.



Terrine de foie frais à l'Armagnac et aux épices

Une préparation gourmande aux bons accents du Gers, à l'Armagnac et aux épices qui relèvent délicatement l'ensemble. Cette terrine bien faite se conserve à température ambiante avant ouverture et est à mettre au frais avant le service (et ensuite pour sa conservation s'il en reste...).



IGP Gers



180 g / Pour 4 personnes



Sans trop de surprise, l'accompagnement parfait pour cette terrine se composera d'une belle tranche de campagne bien frais et quelques petits cornichons

#FL18 ————— 3,40 € H.T.



Terrine montagnarde à l'Ossau Iraty

Une rencontre inédite au sommet entre le Gers et le pays basque pour cette recette étonnante : une terrine de montagne à base de viande de porc où se mêlent les saveurs du fameux fromage de brebis Ossau Iraty. Une découverte originale pour les gourmands et amateurs d'associations inédites !



IGP Gers



180 g / Pour 4 personnes



A savourer avec une tranche de pain aux céréales, accompagné de quelques noix et, pour les plus aventureux, d'une cuillère de confiture de cerise noire ou de pâte de coing

#FL19 ————— 3,40 € H.T.



Terrine de volaille aromatisée au poivre, citron et gingembre

Un festival aromatique pour les papilles ! Pour relever cette terrine de volaille, on a ici ajouté du citron et du gingembre en addition au traditionnel poivre noir pour corser la recette. Résultat : des saveurs exotiques pour réveiller les sens à l'heure de l'apéritif !



IGP Gers



180 g / Pour 4 personnes



Une tranche de pain de Maïs et une salade verte avec une vinaigrette huile olive / moutarde / sauce soja pour une petite entrée originale

#FL21 ————— 3,40 € H.T.



Terrine de campagne aux piquillos

De son premier voyage, Christophe Colomb a ramené en Europe les poivrons américains. Avec les années, différentes variétés de poivrons ont été sélectionnées en Espagne, dont l'une d'elle est le piquillo, en particulier en la ville de Lodosa où il est cultivé. Il est ici remonté de quelques degrés de latitude, et cuisiné dans le Gers en assaisonnement de cette belle terrine haute en couleurs et riche en goût.



IGP Gers



180 g / Pour 4 personnes



Pour rehausser le goût de poivron, vous pouvez le servir sur du pain à l'apéritif avec quelques belles tranches de poivrons rouges confits

#FL22 ————— 3,40 € H.T.



PLATS CUISINÉS



Ratatouille à l'huile d'olive

Les légumes sont cuisinés un par un, puis mijotés ensemble avec de l'ail, du basilic et de l'huile d'olive. Vous retrouvez ici la recette traditionnelle de la ratatouille composée d'aubergines frites, de courgettes, de poivrons, d'oignons, de tomates et d'huile d'olive. Recette du Sud-Est de la France, cette ratatouille est un incontournable qui offre une touche de nos traditions culinaires à tous les amateurs de saveurs authentiques.



Cuisiné en France



Chaude avec une côte de porc grillée, ou froide en tartine sur des crackers



350 g / Pour une personne
Énergie 56 KCal / 100 g



KJ16

4,90 € H.T.



Promenade à Syracuse

Un plat de caractère qui réunit tous les légumes du Sud méditerranéen : des aubergines revenues avec de l'origan et du thym, puis agrémentées de courgettes, d'oignons, de tomates et de poivrons rouges, le tout saupoudré de parmesan.



Cuisiné en France



Brochettes d'agneau grillé, blésotto au parmesan



350 g / Pour une personne
Énergie 58 KCal / 100 g

KJ17

5,80 € H.T.



Escale à Chypre

Cette recette de légumes est une délicieuse compotée d'aubergines, de tomates et d'oignons, parfumée à l'ail et aux herbes de Provence. Agrémentée d'olives, cette compotée de légumes mise sur une pointe d'acidité qui réveille les papilles. Les légumes sont soigneusement sélectionnés, gorgés de soleil, et cuisinés de manière à exprimer toute leur saveur et leur noblesse.



Cuisiné en France



Assaisonner avec un filet d'huile d'olive, du basilic frais pour accompagner une belle salade verte et une polenta crémeuse



350 g / Pour une personne
Énergie 52 KCal / 100 g



KJ18

4,20 € H.T.





Un bol de riz en Toscane

Pour évoquer la plénitude de l'atmosphère toscane, Karine & Jeff ont élaboré une recette aussi douce qu'équilibrée : du riz rond complet mijoté avec un riche assortiment de petits légumes, et les parfums évocateurs du basilic, de l'ail et du parmesan. Une recette apaisante qui vous emmène en voyage à Florence, à Pise, à Sienne...



Cuisiné en France



Une salade Trévise



340 g / Pour une personne
Énergie 77 KCal / 100 g



KJ01

5,40 € H.T.



Un bol de riz à Ceylan

Une recette tout en équilibre, douce et crémeuse : du riz rond complet et des pois chiches, agrémentés d'un assortiment de légumes savoureux, le tout doucement mijoté avec des raisins secs, du curcuma, un mélange d'épices et du lait de coco.



Cuisiné en France



Un chorizo grillé



350 g / Pour une personne
Énergie 66 KCal / 100 g



KJ02

5,20 € H.T.



Quinoa aux petits légumes

Karine & Jeff cuisinent leur quinoa bio et origine France avec des petits légumes : carottes, chou blanc, oignons et tomates, relevés par une pointe d'ail et des herbes aromatiques, pour une recette aux accents méditerranéens tout en légèreté.



Cuisiné en France



Une tomate juteuse et un filet d'huile d'olive



350 g / Pour une personne
Énergie 77 KCal / 100 g



KJ03

5,50 € H.T.



Sauce tomate mijotée au vin blanc et à l'ail

Une sauce tomate lentement mijotée, aux parfums de terroir, parfaite pour accompagner une grillade, un risotto ou des légumes au four, ou comme base de pizza.



Cuisiné en France



Pâtes, riz, sur une viande ou en fond de sauce pour un plat cuisiné



200 g / Pour 2 personnes
Énergie 70 KCal / 100 g



KJ28

3,30 € H.T.



Sauce bruschetta aux légumes grillés

La sauce Bruschetta est un classique de la cuisine italienne, ici revisitée par Karine et Jeff. D'une consistance légèrement plus épaisse qu'une sauce tomate « classique », elle accompagnera parfaitement une viande ou un steak végétal.



Cuisiné en France



En apéritif avec des gressins, en entrée sur du pain grillé, en accompagnement de pâtes, riz, sur une viande ou en fond de sauce pour un plat cuisiné



200 g / Pour une personne
Énergie 59 KCal / 100 g



KJ29

2,90 € H.T.



Sauce tomate au parmesan, basilic et pignons de pin

Inspirée de la classique sauce au pesto, elle fait partie des recettes d'inspiration italienne interprétées par Karine & Jeff. Elle accompagnera toutes sortes de plats : pâtes, tartes, quiches, ainsi que vos recettes personnelles au gré de vos inspirations.



Cuisiné en France



En apéritif avec des gressins, en entrée sur du pain grillé, en accompagnement de pâtes, riz, sur une viande ou en fond de sauce pour un plat cuisiné



200 g / Pour 2 personnes
Énergie 73 KCal / 100 g

KJ30

4,40 € H.T.



Cassoulet Occitan aux deux viandes

Un cassoulet du Gers fait forcément la part belle au Canard en plus des saucisses de Toulouse et de la viande de Porc. Un classique fondant et rassérénant comme un bon feu de cheminée, un plat unique prêt à réchauffer pour satisfaire la fringale du travailleur...



IGP Gers



380 g / pour 1 personne



Verser dans une terrine, saupoudrer d'un peu de chapelure et faire légèrement gratiner au four pour exprimer toute la beauté de cette recette. Plat complet unique mais qui peut se rafraîchir avec une petite salade verte

FL25 ————— 6,00 H.T.



Blanquette de canard sauce crémée et ses champignons

Le Canard remplace avantageusement le Veau pour cette adaptation de la recette de blanquette revisitée façon Gers. Les goûts typiques de la blanquette sont bien présents dans cette recette crémeuse et onctueuse, les champignons et carottes ajoutant à la richesse aromatique.



IGP Gers



300 g / pour 1 personne



A réchauffer délicatement et à servir avec des tagliatelles fraîches et quelques fines herbes

FL26 ————— 4,00 € H.T.



Mitonné de volaille au poivre de Timut

Le poivre de Timut, nommé aussi parfois poivre pamplemousse, relève de ses notes aromatiques d'agrumes tout ce qui le touche. Il vient ici relever un mitonné de viande de poulet pour un résultat équilibré, doux et aux accents exotiques qui n'est pas sans rappeler à notre souvenir le traditionnel Canard à l'orange.



IGP Gers



300 g / pour 1 personne
69 Kcal / 100 g



A réchauffer délicatement et à servir avec un riz thaï long demi complet

FL27 ————— 4,10 € H.T.



Effiloché de canard aux petits légumes et magret

Miam. Une recette complète mêlant le Canard effiloché, des pommes de terre, des carottes et poivrons et relevé par le goût du magret fumé dans une sauce onctueuse qui fait bien le lien entre tous les ingrédients. Déjeuner sur le pouce ou dîner réconfort, cette préparation ravigotera vos papilles (si par malheur elles s'étaient endormies).



IGP Gers



300 g / pour 1 personne
70 Kcal / 100 g



Plat complet, à accompagner d'une petite salade d'endives pour le croquant et la fraîcheur

FL28 ————— 4,80 € H.T.



Légumes pour couscous

Des carottes, des courgettes, des tomates, du céleri, des poivrons, des navets, des oignons, doucement mijotés dans un léger bouillon parfumé, avec très peu de sel ajouté. Ce plat traditionnel d'Afrique du Nord, complet et riche en légumes, est aujourd'hui mondialement apprécié.



Cuisiné en France



520 g / Pour 2 personnes
Énergie 37 KCal / 100 g



Une semoule de blé et des merguez grillées



KJ22 ————— 6,20 € H.T.



Tajine d'aubergines et poivrons

Pour cette recette de tajine, nos aubergines sont mijotées avec oignons et poivrons, le tout parfumé de cumin ; très peu de sel ajouté.



Cuisiné en France



350 g / Pour une personne
Énergie 48 KCal / 100 g



Un poulet grillé et un bol de quinoa



KJ23 ————— 5,00 € H.T.



Ravioli aux aubergines, tomate et basilic

Nos ravioli sont mijotés dans une sauce sans sucre ajouté ; ils finissent doucement leur cuisson dans leur bocal pendant le processus de conservation. Goût subtil et sauce onctueuse, texture agréable pour ces ravioli faits « maison ».



Cuisiné en France



Une salade craquante à la ciboulette



680 g / Pour 2-3 personnes
Énergie 77 KCal / 100 g



KJ24

7,20 € H.T.



Ravioli au roquefort

Nos ravioli sont mijotés dans une sauce sans sucre ajouté ; ils finissent doucement leur cuisson dans leur bocal pendant le processus de conservation. Les notes d'acidité amenées par la tomate sont contre-balançées par la force du roquefort pour un résultat tout en équilibre riche en goût.



Cuisiné en France



Une salade craquante à la ciboulette



680 g / Pour 2-3 personnes
Énergie 77 KCal / 100 g



KJ25

8,50 € H.T.



Cappelletti épinards emmental

Les cappelletti farcis aux épinards et à l'emmental sont doucement cuits dans leur bocal avec une sauce aux carottes et au basilic, sans sucre, et avec peu de sel ajouté. Cette recette originale montre un bel équilibre entre le goût de la sauce tomate et la douceur de l'épinard, avec une pointe de caractère amenée par le fromage.



Cuisiné en France



Une salade craquante à la ciboulette



680 g / Pour 2-3 personnes
Énergie 77 KCal / 100 g



KJ26

7,80 € H.T.



Sauce tomate Zanzibar

Une sauce tomate cuisinée avec carottes, oignons, poivrons, relevée d'un mélange d'épices et de curcuma. Ses saveurs exotiques sont une invitation au voyage.



Cuisiné en France



Pâtes, riz, sur une viande ou en fond de sauce pour un plat cuisiné



200 g / Pour 2 personnes
Énergie 35 KCal / 100 g



KJ27

3,60 € H.T.



Cocotte de petit épeautre, courgettes et pignons de pin

Le petit épeautre est cultivé dans le Gers en agriculture biologique, et cuisiné pour cette recette à la manière d'un risotto : avec des courgettes, des oignons, de la crème de soja, des pignons de pins, du basilic et du parmesan. C'est un repas complet et gourmand !



Cuisiné en France



Une belle salade verte croquante



350 g / Pour une personne
Énergie 69 KCal / 100 g



KJ04

5,20 € H.T.



Courgettes à la crème de curry

Des courgettes doucement mijotées avec poivrons et oignons, relevées par un curry spécialement sélectionné, avec une touche de crème de soja : une recette onctueuse où la force et la douceur s'équilibrent parfaitement.



Cuisiné en France



Une brochette de gambas grillées



440 g / Pour 2 personnes
Énergie 60 KCal / 100 g



KJ21

7,30 € H.T.



Flânerie à Jaipur

De délicieuses lentilles corail, accompagnées d'oignons et de poivrons rouges, mijotées tout doucement dans un bouillon au lait de coco relevé de cumin et de curcuma, agrémenté en fin de cuisson de coriandre ciselée. A réchauffer doucement pour profiter de la texture douce et crémeuse de cette recette.



Cuisiné en France



Un chorizo grillé, une salade de concombre et radis roses assaisonnée de jus de citron et coriandre ciselée



350 g / Pour une personne
Énergie 90 KCal / 100 g



KJ20

5,10 € H.T.



Une Soirée à Casablanca

Cette savoureuse recette marocaine est composée de carottes mijotées dans une sauce avec des raisins secs, de la sarriette, du curcuma et des pois chiches. Le tajine est une recette originaire du nord de l'Afrique. L'alliance de légumes, légumineuses et fruits secs crée un plat sain et complet aux saveurs douces et parfumées.



Cuisiné en France



Une semoule complète de blé et un thé à la menthe

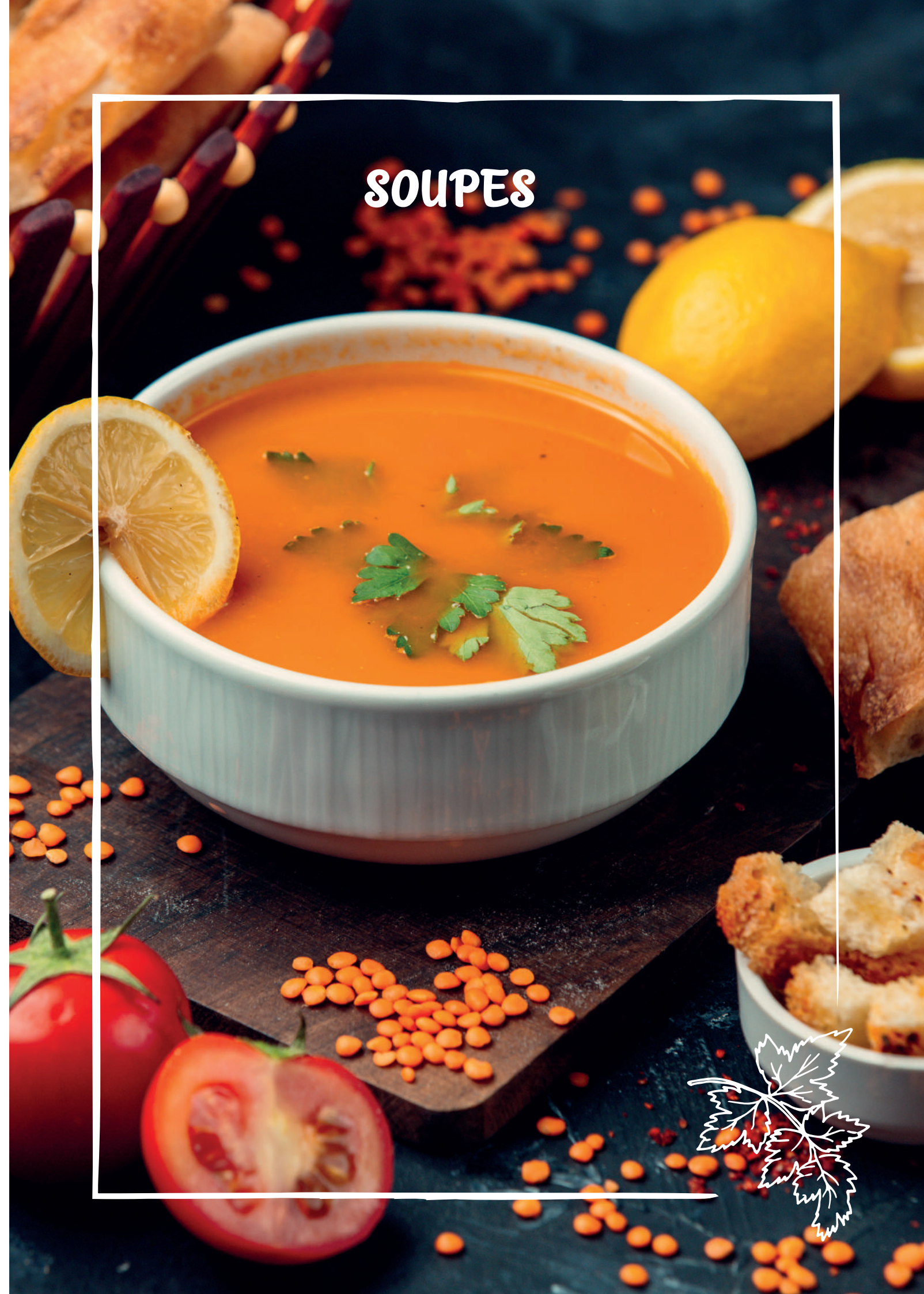


350 g / Pour une personne
Énergie 88 KCal / 100 g



KJ19

4,80 € H.T.



SOUPES



Soupe Dolce Vita

Le subtil mélange de la douce courge Butternut et des arômes de pain d'épices pour cette soupe Dolce Vita délicieusement originale : une promesse de plaisir et de bien être ! Des saveurs douces et exquises... Une sensation de réconfort et de surprise à la fois, goûtez la « Dolce Vita » dans un bol de soupe !



Cuisiné en France



Un bol de lentilles vertes du Puy et un beau morceau de lard



0,5 L / Pour 2 personnes
Énergie 19 KCal / 100 g



KJ05 ————— 4,80 € H.T.



Soupe Kilimandjaro

Une soupe riche en légumes...mais pas que ! Pour surprendre vos papilles, carottes et courge Butternut mêlent leur texture et leur saveur à celles de la banane, le tout saupoudré d'une pincée de gingembre. La véritable recette traditionnelle de la terre Massaï. Couleur savane, cette soupe vous étonnera par l'harmonie originale de ses saveurs. Une soupe réconfortante et chaleureuse pour contrer les températures hivernales.



Cuisiné en France



Un bol de quinoa à la coriandre



0,5 L / Pour 2 personnes
Énergie 19 KCal / 100 g



KJ06 ————— 4,50 € H.T.



Soupe des Andes

La soupe des Andes est un plat complet, riche en légumes, qui allie les vertus bienfaitantes du quinoa et des lentilles. Une recette réconfortante et chaleureuse pour contrer les températures hivernales. D'un vert qui évoque les steppes de l'Altiplano, c'est la soupe traditionnelle de la cordillère des Andes, terre des Incas. La composition harmonieuse et généreuse de cette soupe des Andes en fait un repas du soir aussi savoureux qu'équilibré.



Cuisiné en France



Un bon gigot de lama (non ?)



0,5 L / Pour 2 personnes
Énergie 38 KCal / 100 g



KJ07 ————— 4,40 € H.T.



Soupe des Indes

L'alliance de la légumineuse (lentilles corail) avec des légumes savoureux (courgettes, tomates, poivrons, oignons et petits pois), agrémentée d'un subtil mélange d'épices qui vous invite au voyage.

À consommer chaud ou froid : les soupes de Karine & Jeff ne contiennent ni graisse, ni épaississant. Comme les autres recettes de la gamme, la soupe des Indes est cuisinée simplement avec des ingrédients nobles.



Cuisiné en France



Un bol de bon riz



0,5 L / Pour 2 personnes
Énergie 33 KCal / 100 g



KJ08 ————— 4,50 € H.T.



Soupe Marocaine

Le mariage de la légumineuse (pois chiches) avec la saveur douce de l'abricot et les légumes indispensables à une soupe marocaine équilibrée (courgettes, céleri, oignons, tomates), le tout saupoudré d'une pointe de cumin et d'un filet d'huile d'olive. Une « soupe repas » aux saveurs d'ailleurs, qui allie les bienfaits de la légumineuse, du fruit et d'une riche sélection de légumes.



Cuisiné en France



Un concombre avec des feuilles de menthe ciselées



0,5 L / Pour 2 personnes
Énergie 36 KCal / 100 g



KJ09 ————— 4,10 € H.T.



Soupe Thaï

Un riche mélange de légumes parfumés (brocoli, courgettes et poivrons), mijoté avec du lait de coco, du jus de citron, de la coriandre et du gingembre. Une soupe thaï douce aux saveurs subtiles. Une recette réconfortante et chaleureuse pour contrer les températures hivernales.

À consommer chaud ou froid, en plat principal ou en accompagnement d'un repas plus complet.



Cuisiné en France



Un bol de courgettes râpées marinées avec citron, huile d'olive et feuilles de coriandre



0,5 L / Pour 2 personnes
Énergie 28 KCal / 100 g



KJ10 ————— 4,60 € H.T.





Soupe de légumes du potager

L'association de légumes racines (carottes), de légumes ronds (chou, oignons) et de légumes feuilles (poireaux), une touche de romarin, une pincée de sel – c'est tout ce qu'il y a dans cette soupe de légumes du potager ! La soupe de légumes du potager est un composant incontournable d'une alimentation équilibrée. Cette recette est un bol bien-être doux et savoureux, concocté « comme à la maison ».

À consommer chaud ou froid (ne contient ni graisse si épaississant).



Cuisiné en France



Agrémenter avec une herbe fraîche, cerfeuil ou coriandre



0,5 L / Pour 2 personnes
Énergie 19 KCal / 100 g



KJ11

4,00 € H.T.



Soupe lentilles carottes

Cuisinée avec des carottes, des oignons et du poireau, notre soupe aux lentilles est délicatement relevée avec du romarin. Peu de sel ajouté. La soupe est le plat typique qui réchauffe et réconforte : elle nous procure du bien-être. Celle-ci, cuisinée avec une légumineuse, constitue une « soupe repas » à part entière : une soupe aux lentilles et carottes comme si vous l'aviez faite, avec des ingrédients simples et de qualité.

À consommer chaud ou froid (ne contient ni graisse, ni épaississant).



Cuisiné en France



Un bol de quinoa à la coriandre



0,5 L / Pour 2 personnes
Énergie 28 KCal / 100 g



KJ12

3,90 € H.T.



Soupe Provençale

Tous les légumes et toutes les senteurs de la Provence : des tomates, des courgettes, des poivrons, des carottes et des oignons avec, pour exhauster la fusion de ces saveurs, une pincée de thym et de romarin.

À consommer froide ou chaude, cette soupe provençale légère, dispensatrice de bien-être, se déguste en toutes circonstances, en toutes saisons.



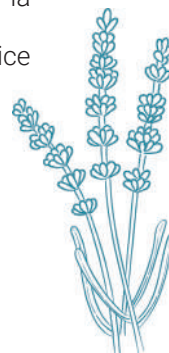
Cuisiné en France



Tartine de fromage frais, crackers, chips de légumes



0,5 L / Pour 2 personnes
Énergie 21 KCal / 100 g



KJ13

4,50 € H.T.



HUILES



Huile d'olive de Nyons AOP vierge extra Domaine les Rizannes

Réputée pour son goût et pour ses vertus santé, l'huile d'olive de Nyons est une huile douce extrêmement délicate, qui accompagne toute votre cuisine et vos assaisonnements. Tous les produits du domaine les Rizannes sont en AB depuis plus de 20 ans: -Fruits et légumes de saison -Huile, olives, tapenade -jus de fruits et confitures diverses -vins.



Olive noire de Nyons



50 cl



AOP
Nyons



À froid sur des légumes d'été



1^{ère} pression à froid



RIZ01

18,50 € H.T.

Se marie parfaitement avec



APÉRITIFS





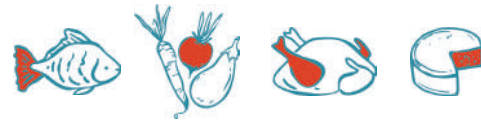
Olive de Nyons au naturel Domaine les Rizannes

L'ensemble des caractéristiques du climat, du sol (terroir) des Baronnies, associé à une variété, la TANCHE, qui ne se plait que sur cette terre, donne une olive très particulière. Cette spécificité est renforcée par un savoir-faire de plus de 25 siècles, transmis de génération en génération, dans la culture des oliviers comme dans les modes de préparation des olives. Tous les produits du domaine les Rizannes sont en AB depuis plus de 20 ans: -Fruits et légumes de saison -Huile, olives, tapenade -jus de fruits et confitures diverses -vins

	Olive noire de Nyons		200 g
	AOP Nyons		Apéritif, salade, pizza
	Au naturel		

RIZ02 **6,20 € H.T.**

Se marie parfaitement avec



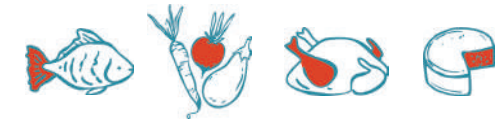
Olives noires en sachet Domaine les Rizannes

L'ensemble des caractéristiques du climat, du sol (terroir) des Baronnies, associé à une variété, la TANCHE, qui ne se plait que sur cette terre, donne une olive très particulière. Cette spécificité est renforcée par un savoir-faire de plus de 25 siècles, transmis de génération en génération, dans la culture des oliviers comme dans les modes de préparation des olives. Tous les produits du domaine les Rizannes sont en AB depuis plus de 20 ans: -Fruits et légumes de saison -Huile, olives, tapenade -jus de fruits et confitures diverses -vins

	Olive noire de Nyons		250 g et 500 g
	AOP Nyons		Apéritif, salade, pizza
	Au naturel		

RIZ04 **5,50 € H.T.**

Se marie parfaitement avec



Olives de Nyons aromatisées aux Herbes de Provence Domaine les Rizannes

L'ensemble des caractéristiques du climat, du sol (terroir) des Baronnies, associé à une variété, la TANCHE, qui ne se plait que sur cette terre, donne une olive très particulière. Cette spécificité est renforcée par un savoir-faire de plus de 25 siècles, transmis de génération en génération, dans la culture des oliviers comme dans les modes de préparation des olives. Tous les produits du domaine les Rizannes sont en AB depuis plus de 20 ans: -Fruits et légumes de saison -Huile, olives, tapenade -jus de fruits et confitures diverses -vins

	Olive noire de Nyons		200 g
	AOP Nyons		Apéritif, salade, pizza
	Aromatisées Herbes de Provence		

RIZ03 **6,60 € H.T.**

Se marie parfaitement avec



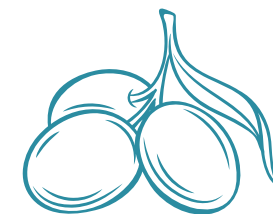
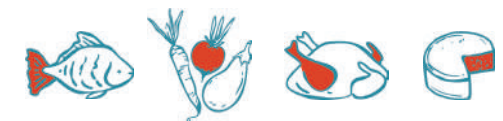
Purée d'olives noires Domaine les Rizannes

L'ensemble des caractéristiques du climat, du sol (terroir) des Baronnies, associé à une variété, la TANCHE, qui ne se plait que sur cette terre, donne une olive très particulière. Cette spécificité est renforcée par un savoir-faire de plus de 25 siècles, transmis de génération en génération, dans la culture des oliviers comme dans les modes de préparation des olives. Tous les produits du domaine les Rizannes sont en AB depuis plus de 20 ans: -Fruits et légumes de saison -Huile, olives, tapenade -jus de fruits et confitures diverses -vins

	Olive noire de Nyons		90 g
	AOP Nyons		Apéritif, salade, pizza
	Purée d'olive au naturel		

RIZ05 **5,20 € H.T.**

Se marie parfaitement avec





Tapenade d'olives noires Domaine les Rizannes

L'ensemble des caractéristiques du climat, du sol (terroir) des Baronnies, associé à une variété, la TANCHE, qui ne se plaît que sur cette terre, donne une olive très particulière. Cette spécificité est renforcée par un savoir-faire de plus de 25 siècles, transmis de génération en génération, dans la culture des oliviers comme dans les modes de préparation des olives. Tous les produits du domaine les Rizannes sont en AB depuis plus de 20 ans: -Fruits et légumes de saison -Huile, olives, tapenade -jus de fruits et confitures diverses -vins



Olive noire de Nyons



90 g



AOP
Nyons



Olives noires tanche 96%
Capres 3%
Jus de citron
Aromates



Apéritif, salade, pizza

RIZ06

5,40 € H.T.

Se marie parfaitement avec



Croquets apéritifs de la Drôme Biscuiterie de Provence

Découvrez trois recettes de Croquets aux bons ingrédients du coin ! Picodon de Dieulefit AOP, Olives de Nyons AOP et notre toute nouvelle recette: Ail de la Drôme IGP. Aussi délicieux à croquer que dans des salades ou encore à tartiner, nos petits Croquets vous séduiront par leur originalité et leurs saveurs si délicieuses...



Croquets olives de Nyons AOP
Croquets au picodon AOP
Croquets Ail de la Drôme IGP



150 g
Energie 401 Kcal / 100 g



Produit et cuit
dans la Drôme

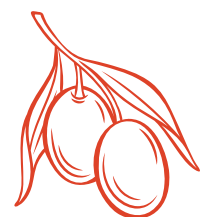


Saumon fumé, foie gras
et fromage



BDP12

7,60 € H.T.



Biscuit' Toasts aux figues Biscuiterie de Provence

Déposez sur ces biscuit'toasts aux figues un morceau de fromage de chèvre, une noix de fromage frais épicé, une tranche de foie gras, des pointes d'asperges... Vous aurez réalisé un mariage original et très élégant, une alliance savoureuse pour vos apéritifs, vos entrées et vos repas de fête.



Farine de blé, figues 26%, sucre,
amandes 14%, lait, farine de petit
épeautre du Mont Ventoux, oeufs,
arômes naturels, anis vert, poudre
à lever naturelle



120 g
Energie 416 Kcal / 100 g



Saumon fumé, foie gras
et fromage



Produit et cuit
dans la Drôme



BDP09

4,60 € H.T.



Biscuit' Toasts aux dattes et raisins Biscuiterie de Provence

Déposez sur ces biscuit'toasts aux dattes et aux raisins, un morceau de fromage crémeux de type Camembert, Mont d'Or ou Brie de Meaux, une tranche de foie gras, un oeuf de caille... Vous aurez réalisé un mariage original et très élégant, une alliance savoureuse pour vos apéritifs, vos entrées et vos repas de fête...



Farine de blé, dattes 15%, raisins
de Corinthe 13%, sucre, lait,
amandes 10%, oeufs, farine de
petit épeautre du Mont Ventoux,
miel de Provence IGP, graines de
courge, poudre à lever naturelle sel



120 g
Energie 436 Kcal / 100 g



Saumon fumé, foie gras
et fromage



Produit et cuit
dans la Drôme



BDP10

4,60 € H.T.



Biscuit' Toasts aux Abricots Biscuiterie de Provence

Déposez sur ces biscuit'toasts aux abricots un morceau de fromage bleu de type Roquefort, Fourme d'Ambert ou Gorgonzola, une tranche de foie gras ou de saumon fumé... Vous aurez réalisé un mariage original et très élégant, une alliance savoureuse pour vos apéritifs, vos entrées et vos repas de fête...



Farine de blé, sucre, abricots 17%,
amandes 16%, lait, farine de petit
épeautre du Mont Ventoux, oeufs,
poudre à lever naturelle, sel,
arôme naturel d'abricot



120 g
Energie 401 Kcal / 100 g



Saumon fumé, foie gras
et fromage



Produit et cuit
dans la Drôme




BDP11

4,60 € H.T.



Croquets Picodon AOP de la Drôme Biscuiterie de Provence

Ces petits biscuits bio croquants vous séduiront à l'heure de l'apéritif, ou dans une salade, avec leurs amandes entières et leurs saveurs ensoleillées ! Découvrez ces recettes originales aux bons ingrédients 100% d'origine naturelle et pour la plupart locaux...

 Croquets au picodon AOP
Ingrédients: farine de blé T65*,
oeufs entiers*, fromage de chèvre*,
amandes*, sucre de canne roux*,
lait*, farine de petit épeautre* de
Haute-Provence IGP, picodon* AOP
4%, sel, poudre à lever*. * Produits
issus de l'Agriculture Biologique

 90 g
Energie 411 Kcal / 100 g

 Saumon fumé, foie gras
et fromage

 Produit et cuit
dans la Drôme




BDP13 ————— 4,30 € H.T.



Croquets Olives de Nyons AOP Biscuiterie de Provence

Biscuits apéritifs bio et croquants avec des amandes entières et 26% d'olives de Nyons AOP. Ces petits biscuits bio croquants vous séduiront à l'heure de l'apéritif, ou dans une salade, avec leurs amandes entières et leurs saveurs ensoleillées !

 Farine de blé T65*, olives de
Nyons AOP* 26%, oeufs entiers*,
amandes*, sucre de canne roux*,
lait*, farine de petit épeautre* de
Haute-Provence IGP, sel, poudre
à lever*. * Produits issus de l'Agric-
ulture Biologique

 90 g
Energie 411 Kcal / 100 g

 Saumon fumé, foie gras
et fromage

 Produit et cuit
dans la Drôme




BDP14 ————— 4,30 € H.T.



Croquets Ail de la Drôme AOP Biscuiterie de Provence

Croquets Ail de la Drôme IGP. Ces petits biscuits bio croquants vous séduiront à l'heure de l'apéritif, ou dans une salade, avec leurs amandes entières et leurs saveurs ensoleillées ! Découvrez ces recettes originales aux bons ingrédients 100% d'origine naturelle et pour la plupart locaux...

 Farine de blé T65*, lait entier*, oeufs
entiers*, amandes* 8%, ail* de la
Drôme IGP 8%, parmesan AOP*,
sucre de canne*, sel, oignon*, thym*,
poudre à lever* (amidon de blé*,
bicarbonate de sodium, tartrate
monopotassique). * Produits issus
de l'Agriculture Biologique

 90 g
Energie 411 Kcal / 100 g

 Saumon fumé, foie gras
et fromage

 Produit et cuit
dans la Drôme



BDP15 ————— 4,30 € H.T.

L'ÉPICERIE SUCRÉE





DESSERTS



Dessert de pommes croquantes saveur caramel

Un mélange de purée de pommes et de petits cubes de pommes croquants dans cette recette de dessert. Un petit café serré accompagnera volontiers cette gourmandise sucrée, ainsi qu'une tranche de brioche toastée et une boule de glace à la fève Tonka pour les épiciers perfectionnistes.



Origine Gascogne (Fleurance)



100 g / pour 1 personne
77 Kcal/100 g



Une boule de glace à la fève Tonka, ou Vanille, une tranche de brioche grillée

FL29

2,10 € H.T.



Compote pommes praline façon crumble

Cuite au chaudron dans le Puy de Dôme par un artisan confiturier, ce petit dessert individuel termine agréablement un repas sur le pouce. Il saura également vous redonner l'énergie nécessaire en cas de petit coup de mou en milieu de journée. L'association des pommes compotées et de la praline craquante fonctionne très bien.



Puy de Dôme
(St Hilaire de Pionsat)



70 g / pour 1 personne



Un thé au jasmin et quelques mini financiers pour un goûter gourmand

FL30

1,60 € H.T.



Gâteau moelleux aux amandes et noisettes Biscuiterie de Provence

Riche en amandes et en noisette, ce gâteau moelleux est pâtissé à l'aide d'une recette familiale appréciée depuis plus de 25 ans et de bons ingrédients bio. Son emballage unique garantit une longue conservation et permet de le déguster à tout instant, seul ou accompagné d'un coulis, d'un sorbet ou d'une salade de fruits.



Œufs*, sucre de canne roux*, amandes* 22%, beurre de baratte*, noisettes* 12%, miel* poudre de vanille Bourbon*.
* Produits issus de l'Agriculture Biologique



225 g
Energie 469 Kcal / 100 g



Un bon café « Adèle »



Produit et cuit dans la Drôme



BDP20

8,70 € H.T.



**JUS DE
FRUITS**



Jus de Chasselas

Situé depuis 2000 à St Paul l'Espis dans le Tarn et Garonne, le Clos de Ladrex est spécialisé dans la production de Chasselas, connu pour sa suavité, sa fraîcheur sucrée et son côté désaltérant. Vous succomberez au charme de ce jus sucré qui se déguste comme un vin, au nez d'abord avec des notes miellées et de fruits confits, en bouche ensuite ou le miel se confirme avec une belle évolution sur la fraîcheur et les arômes fruités.



Tarn et Garonne
(St Paul l'Espis)



33 cl et 75 cl

FL31

3,20 / 5,70 € H.T.



Nectar d'Abricots des Baronnie Domaines les Rizannes



Pressé lentement à partir de fruits frais et de peu de sucre de canne, ce nectar exhale les arômes délicats et gourmands de l'Abricot des baronnies.



Pressé en France



100 cl



RIZ12

4,60 € H.T.



Jus de raisins Muscat Domaines les Rizannes

Pressé lentement à partir de fruits frais, ce jus exhale les arômes délicats et gourmands du Muscat de Hambourg.



Pressé en France



100 cl



RIZ12

4,60 € H.T.



BISCUITS



Navettes fleur d'oranger Biscuiterie de Provence

Légèrement sablées, les Navettes bio doivent leur délicate saveur à la fleur d'oranger. Des ingrédients de qualité, tel le beurre de baratte ou le petit épeautre de Haute-Provence, leur confèrent une texture unique ravissant petits et grands gourmands. Biscuits bio à la fleur d'oranger légèrement sablés.



Farine de blé T65*, sucre de canne roux*, beurre de baratte*, œufs*, farine de petit épeautre de Haute Provence IGP* 4%, sel, poudre à lever*, arôme naturel d'oranger* 0,5%. * Produits issus de l'Agriculture Biologique



210 g
Energie 446 Kcal / 100 g



Un bon café « Adèle »



Produit et cuit dans la Drôme



#BDP16

4,60 € H.T.



Canistrelli au citron Biscuiterie de Provence

Biscuits réalisés avec de la farine de blé et de petit épeautre de Haute-Provence IGP. Légèrement croustillants, nos Canistrelli BIO doivent leur délicate texture à une huile d'olive vierge extra associée à du vin blanc. Subtilement parfumés à l'huile essentielle de citron, ces biscuits méditerranéens combleront toutes vos gourmandises.



Farine de blé T65*, vin blanc*, sucre de canne roux*, huile d'olive vierge extra*, farine de petit épeautre de Haute Provence IGP* 5%, huile essentielle de citron* 1%, poudre à lever*, œufs*. * Produits issus de l'Agriculture Biologique



180 g
Energie 450 Kcal / 100 g



Un bon café « Adèle »



Produit et cuit dans la Drôme



#BDP17

4,60 € H.T.



Craquantes bio aux amandes Biscuiterie de Provence

Spécialités incontournables du patrimoine provençal, les Craquantes sont de petits biscuits secs aux amandes (20%). Particulièrement croustillantes, elles accompagnent un café ou un thé et ensoleillent les apéritifs au champagne ou au vin doux.



Farine de blé T65 de la Drôme*, sucre de canne équitable*, amandes 20%*, œufs*, farine de petit épeautre de Haute Provence IGP*, poudre de vanille de Madagascar*. * Produits issus de l'Agriculture Biologique



180 g
Energie 442 Kcal / 100 g



Un bon café Inès, un Champagne ou un Porto !



Produit et cuit dans la Drôme



#BDP18

4,60 € H.T.



Macaron amande-noisettes Biscuiterie de Provence

Ces Macarons bio sont des biscuits moelleux alliant amandes, noisette et bon miel. Fabriqués selon des méthodes traditionnelles, leur texture et leur saveur délicate en font une spécialité unique tout simplement... irrésistible !



Sucre de canne roux*, amandes* 34%, œufs*, noisettes* 11%, miel*, poudre de vanille Bourbon*
*Produits issus de l'Agriculture Biologique. Macarons conditionnés sous atmosphère protectrice



140 g
Energie 496 Kcal / 100 g



Un bon café « Adèle »



Produit et cuit dans la Drôme



BDP01 ————— 3,40 € H.T.



Macaron nature Biscuiterie de Provence

Ces Macarons bio sont des biscuits moelleux alliant amandes et bon miel. Fabriqués selon des méthodes traditionnelles, leur texture et leur saveur délicate en font une spécialité unique tout simplement. Irrésistible !



Sucre de canne roux*, amandes* 43%, œufs*, miel*, poudre de vanille Bourbon*. *Produits issus de l'Agriculture Biologique. Fabriqués dans un atelier utilisant des noisettes. Macarons conditionnés sous atmosphère protectrice



140 g
Energie 469 Kcal / 100 g



Un bon café « Adèle »



Produit et cuit dans la Drôme



BDP02 ————— 5,10 € H.T.



Macaron citron Biscuiterie de Provence

Ces Macarons bio sont des biscuits moelleux alliant amandes, citron et bon miel. Fabriqués selon des méthodes traditionnelles, leur texture et leur saveur délicate en font une spécialité unique tout simplement... irrésistible !



Sucre de canne roux*, amandes* 43%, œufs*, miel*, huile essentielle de citron* 0,1%. *Produits issus de l'Agriculture Biologique. Fabriqués dans un atelier utilisant des noisettes



140 g
Energie 469 Kcal / 100 g



Un bon café « Adèle »



Produit et cuit dans la Drôme



BDP03 ————— 5,10 € H.T.



Macaron chocolat Biscuiterie de Provence

Ces Macarons bio sont des biscuits moelleux alliant amandes, chocolat et bon miel. Fabriqués selon des méthodes traditionnelles, leur texture et leur saveur délicate en font une spécialité unique tout simplement... Irrésistible !



Amandes* 41%, sucre de canne roux*, œufs*, chocolat en poudre* 16%, miel*, poudre de vanille Bourbon*. *Produits issus de l'Agriculture Biologique. Fabriqués dans un atelier utilisant les noisettes. Macarons conditionnés sous atmosphère protectrice



140 g
Energie 496 Kcal / 100 g



Un bon café « Adèle »



Produit et cuit dans la Drôme



BDP04 ————— 5,10 € H.T.



Sablé chocolat noir Biscuiterie de Provence

Des sablés uniques à base d'amande et de fleur de sel de Camargue ! Avec leurs ingrédients de qualité, comme le bon beurre de Baratte extra fin AOP Charentes-Poitou, ces biscuits aux saveurs tendrement régressives, seront un régal pour vos papilles.



Sablés au chocolat noir
Ingrédients: farine de blé, chocolat 33% (sucre, cacao), beurre de baratte extra fin AOP Charentes-Poitou, œufs, amandes 5%, fleur de sel de Camargue 0,5%, poudre à lever naturelle, extrait pur de vanille



210 g
Energie 521 Kcal / 100 g



Un bon café « Adèle »



Produit et cuit dans la Drôme



BDP06 ————— 4,15 € H.T.



Sablé vanille de Madagascar Biscuiterie de Provence

Des sablés uniques à base d'amande et de fleur de sel de Camargue ! Avec leurs ingrédients de qualité, comme le bon beurre de Baratte extra fin AOP Charentes-Poitou, ces biscuits aux saveurs tendrement régressives, seront un régal pour vos papilles. Laissez-vous tenter à l'heure du goûter, avec un café ou pour combler les petits creux...



Sablés à la vanille de Madagascar
Ingrédients: farine de blé, beurre de baratte extra fin AOP Charentes-Poitou, sucre, œufs, amandes 6%, fleur de sel de Camargue 0,8%, poudre de vanille de Madagascar 0,4%, poudre à lever naturelle



210 g
Energie 521 Kcal / 100 g



Un bon café « Adèle »



Produit et cuit dans la Drôme



BDP07 ————— 4,15 € H.T.



Sablé caramel beurre salé Biscuiterie de Provence

Des sablés uniques à base d'amande et de fleur de sel de Camargue ! Avec leurs ingrédients de qualité, comme le bon beurre de Baratte extra fin AOP Charentes-Poitou, ces biscuits aux saveurs tendrement régressives, seront un régal pour vos papilles. Laissez-vous tenter à l'heure du goûter, avec un café ou pour combler les petits creux...



Sablés au caramel beurre salé
Ingrédients: farine de blé, beurre de baratte extra fin AOP Charentes-Poitou, éclats de caramel au beurre salé 17%, sucre, oeufs, amandes 6%, fleur de sel de Camargue 0,5%, extrait pur de vanille, poudre à lever naturelle



140 g
Energie 469 Kcal / 100 g



Un bon café « Adèle »



Produit et cuit dans la Drôme



#BDP08

4,15 € H.T.



Sablé coffret « café gourmand » Biscuiterie de Provence

Des sablés uniques à base d'amande et de fleur de sel de Camargue ! Avec leurs ingrédients de qualité, comme le bon beurre de Baratte extra fin AOP Charentes-Poitou, ces biscuits aux saveurs tendrement régressives, seront un régal pour vos papilles. Laissez-vous tenter à l'heure du goûter, avec un café ou pour combler les petits creux...



Sablés au caramel beurre salé
Sablés au chocolat noir
Sablés à la vanille de Madagascar



210 g
Energie 521 Kcal / 100 g



Un bon café « Adèle »

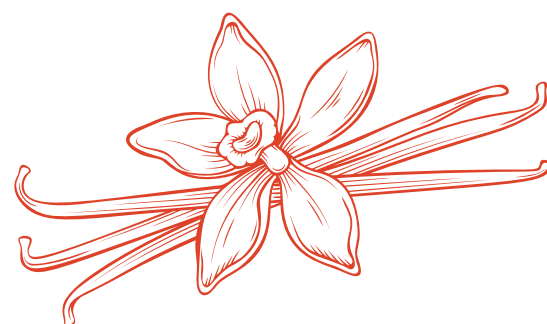


Produit et cuit dans la Drôme



#BDP05

7,00 € H.T.





Chocolats fins assortiment

Une sélection de chocolats fins « made in France » dans un élégant ballotin : mélange de chocolats au lait, noir et noisettes enrobées : un classique pour les fêtes de fin d'année, à offrir ou pour accompagner le café !



Fabriqué en France



Ballotin de 250 g
545 Kcal / 100 g

CH001

11,90 € H.T.

Chocolats fins assortiment

Une sélection de chocolats fins « made in France » dans un étui décoratif : mélange de chocolats au lait, noir et noisettes enrobées, morceaux de chocolats noir, lait et blanc : un classique pour les fêtes de fin d'année, à offrir ou pour accompagner le café !



Fabriqué en France



Boitasac de 275 g
558 Kcal / 100 g

CH002

12,90 € H.T.

Chocolats fins assortiment

Une sélection de morceaux de chocolats fins « made in France » dans un étui décoratif : chocolat blanc / pépites de cranberries, chocolat au lait / éclats d'amandes, et chocolat noir / noisettes et sésame : un classique pour les fêtes de fin d'année, à offrir ou pour accompagner le café !



Fabriqué en France



Boitasac de 200 g
554 Kcal / 100 g

CH003

9,20 € H.T.

Chocolats fins assortiment

Une sélection de morceaux de chocolats fins « made in France » dans un cornet décoratif : chocolat noir, chocolat au lait, chocolat lait-caramel: un classique pour les fêtes de fin d'année, à offrir ou pour accompagner le café !



Fabriqué en France



Cornet de 150 g
557 Kcal / 100 g

CH004

6,90 € H.T.



CONFISERIES



Caramels beurre salé

Fabriqués en France et sans gélatine, ces caramels accompagneront le café et réjouiront les clients (et le personnel ...).



Fabriqué en France



Sachet de 1 kg
399 Kcal / 100 g

BBN01 ————— 8,90 € H.T.



Orangina Pik

Les bouteilles de Coca ne seront plus les seules au rayon confiserie, les bouteilles d'Orangina les rejoignent pour des corbeilles de bonbons pleines de couleurs. Conditionnés en sachets de 2 kilos (ça se mange vite).



Fabriqué en France



Sachet de 2 kg
354 Kcal / 100 g

BBN02 ————— 14,90 € H.T.



Bananes

1,5 kilos de bonbons bananes made in France pour faire saliver les petits et grands enfants, parfait pour préparer HALLOWEEN.



Fabriqué en France



Sachet de 1,5 kg
361 Kcal / 100 g

BBN03 ————— 12,90 € H.T.



Fraises Tagada

Incontournable confiserie, les fraises Tagada c'est 1,5 kg de souvenirs d'enfance d'un coup ! Fabriqué en France.



Fabriqué en France



Sachet de 1,5 kg
361 Kcal / 100 g

BBN04 ————— 10,90 € H.T.



Love Licorne Haribo

Des bonbons Haribo fabriqués en France et en forme de licorne, arc en ciel, petits nuages, c'est tout ce qu'il nous manquait en 2021. A adopter d'urgence, succès garanti auprès de petits et grands.



Fabriqué en France



Sachet de 1,5 kg
333 Kcal / 100 g

BBN05 ————— 7,90 € H.T.



Oursons Bio

Les petits oursons fondants, dont les sucres et les arômes sont naturels et biologiques, fabriqués en France et conditionnés en paquets de 2 kilos (pour ne pas séparer la fratrie) : succès garanti à l'accueil ou dans la salle de repos !



Fabriqué en France



Sachet de 1,5 kg
361 Kcal / 100 g

BBN06 ————— 19,50 € H.T.



Bouteilles Cola bio

Les bouteilles de Cola en bonbon, qu'on suçote toute la journée, on ne va pas aller jusqu'à dire que c'est bon pour la santé, mais c'est Bio, c'est fait en France, et c'est bon pour le moral.



Fabriqué en France



Sachet de 2 kg
335 Kcal / 100 g

BBN07 ————— 19,50 € H.T.



Sucettes Bio

Quasiment 2 kilos de sucettes pour récompenser les petits propriétaires sages pendant la consultation (à défaut le vétérinaire si les petits propriétaires n'étaient pas sages). Made In France et biologiques, 4 parfums mélangés : fraise, citron, orange, Cola.



Fabriqué en France



Sachet de 1,930 kg
398 Kcal / 100 g

BBN08 ————— 22,90 € H.T.



Stroumpfs

Historiquement Belge et dessiné par Peyo, sa version bonbon est ici 100% fabriquée en France. Son goût stroumpfement bon a un parfum d'enfance pour tous les petits et les grands stroumpfs.



Fabriqué en France

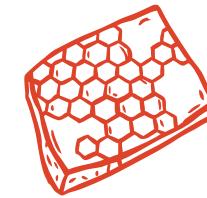


Sachet de 2 kg
332 Kcal / 100 g

BBN09 ————— 13,90 € H.T.



MIELS ET CONFITURES



Miel de lavande Pierre Damien Charretier

Pierre- Damien Charretier est un apiculteur-éleveur sur la commune de St Gervasy (10 Km de Nîmes) et il pratique l'apiculture transhumante. Les ruches passent l'automne et l'hiver dans les garrigues nîmoises et sont ensuite déplacées (transhumées) sur différentes zones du Sud-Est de la France en fonction des floraisons, des conditions climatiques et des opportunités. Cette pratique permet de proposer une gamme de miel diversifiée et qui peut évoluer en fonction des années.



Récolté à Valensole et en Drôme Provençale



250 g et 500 g



PDC01 ————— 6,30 € H.T.



Miel de Camargue de printemps Pierre Damien Charretier

Pierre- Damien Charretier est un apiculteur-éleveur sur la commune de St Gervasy (10 Km de Nîmes) et il pratique l'apiculture transhumante. Les ruches passent l'automne et l'hiver dans les garrigues nîmoises et sont ensuite déplacées (transhumées) sur différentes zones du Sud-Est de la France en fonction des floraisons, des conditions climatiques et des opportunités. Cette pratique permet de proposer une gamme de miel diversifiée et qui peut évoluer en fonction des années.



Récolté à Arles, St Gilles et Fourques début juin (ronces, tamaris, amorpha)



250 g et 500 g



PDC02 ————— 6,30 € H.T.



Miel de montagne Pierre Damien Charretier

Pierre- Damien Charretier est un apiculteur-éleveur sur la commune de St Gervasy (10 Km de Nîmes) et il pratique l'apiculture transhumante. Les ruches passent l'automne et l'hiver dans les garrigues nîmoises et sont ensuite déplacées (transhumées) sur différentes zones du Sud-Est de la France en fonction des floraisons, des conditions climatiques et des opportunités. Cette pratique permet de proposer une gamme de miel diversifiée et qui peut évoluer en fonction des années.



Récolté à 1000 mètres d'altitude dans le Tarn



250 g et 500 g

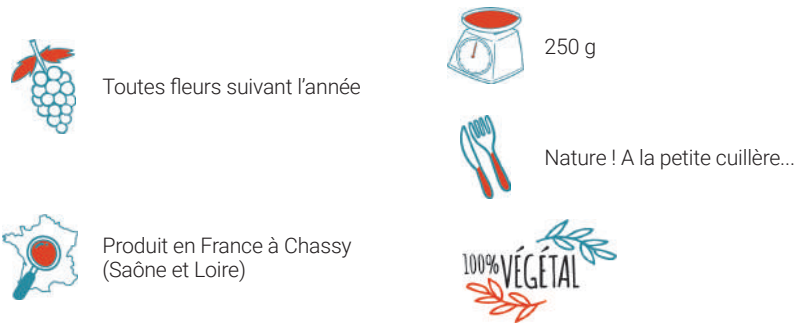


PDC03 ————— 6,30 € H.T.



Miel d'exception « Apistyle » Dr Dugenetet 2019

Quelle fierté de vous proposer un produit de véto ! Gaëlle Dugenetet, une consoeur de la région lyonnaise, produit ce miel d'exception qui mérite réellement son nom, en quantités confidentielles. Ce miel «toutes fleurs» en production parfaitement nature peut varier d'une année sur l'autre suivant les fleurs disponibles et butinées par les abeilles. Ce millésime 2019 est clair, crémeux, avec une attaque en bouche tout en fraîcheur et pourtant explosive d'arômes de fleurs sauvages, violette, puis fond ensuite en douceur sur la langue en révélant toute son onctuosité. D'une richesse aromatique rare, ce miel nous a tous séduits, et trône en permanence sur la table de la cuisine. A découvrir d'urgence, c'est un vrai coup de coeur !



GDU01 ————— 15,00 € H.T.



Miel d'exception « Apistyle » Dr Dugenetet 2020

Quelle fierté de vous proposer un produit de véto ! Gaëlle Dugenetet, une consoeur de la région lyonnaise, produit ce miel d'exception qui mérite réellement son nom, en quantités confidentielles. Ce miel «toutes fleurs» en production parfaitement nature peut varier d'une année sur l'autre suivant les fleurs disponibles et butinées par les abeilles. Ce millésime 2020 est plus foncé que le 2019, les abeilles ayant trouvé à butiner des fleurs de marronnier. En bouche l'attaque est progressive et monte en intensité (notes d'abricots et de fruits cuits) pour une finale toute en longueur où une très discrète amertume équilibre parfaitement la sucrosité. La persistance aromatique est exceptionnelle. D'une richesse aromatique rare, ce miel nous a tous séduits, et trône en permanence sur la table de la cuisine. A découvrir d'urgence, c'est un vrai coup de coeur !

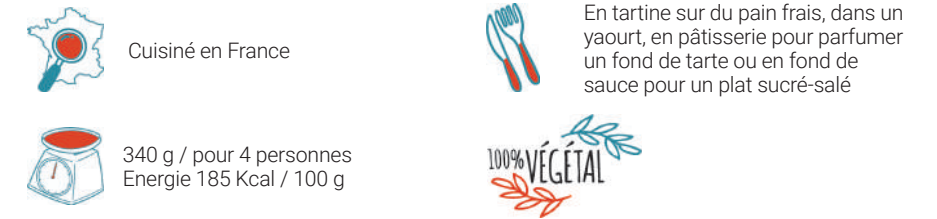


GDU02 ————— 15,00 € H.T.



Confiture de cerises blanches Domaine les Rizannes

Mijotée lentement à partir de fruits frais et de peu de sucre (confiture extra), cette confiture exhale les arômes délicats et gourmands de la cerise blanche.

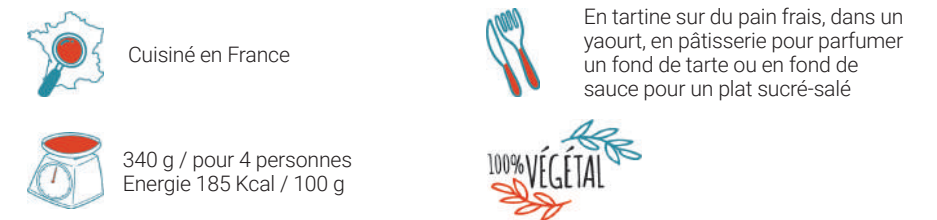


RIZ09 ————— 6,10 € H.T.



Confiture d'abricots des Baronnie Domaine les Rizannes

Mijotée lentement à partir de fruits frais et de peu de sucre (confiture extra), cette confiture exhale les arômes délicats et gourmands de l'Abricot des baronnies.



RIZ10 ————— 6,10 € H.T.



Confiture de prunes des Baronnie Domaine les Rizannes

Mijotée lentement à partir de fruits frais et de peu de sucre (confiture extra), cette confiture exhale les arômes délicats et gourmands de la Prune des baronnies.



RIZ11 ————— 6,10 € H.T.



Confiture d'abricots à la fleur d'oranger

Des abricots doucement mijotés avec une touche d'eau de fleur d'oranger : une recette originale pour une saveur unique ! Cette confiture est extra, c'est-à-dire qu'elle est préparée avec peu de sucre.



Cuisiné en France



En tartine sur du pain frais, dans un yaourt, en pâtisserie pour parfumer un fond de tarte ou en fond de sauce pour un plat sucré-salé



245 g / Pour 4 personnes
Énergie 187 KCal / 100 g



KJ31

6,00 € H.T.



Confiture de figes au chocolat

Les figes sont cuites avec peu de sucre (confiture extra : 47% de sucre seulement) et réhaussées d'une touche de chocolat. Une association originale et gourmande.



Cuisiné en France



En tartine sur du pain frais, dans un yaourt, en pâtisserie pour parfumer un fond de tarte ou en fond de sauce pour un plat sucré-salé



230 g / Pour 4 personnes
Énergie 194 KCal / 100 g



KJ32

6,40 € H.T.



Confiture de fraise et framboise

L'alliance de la fraise et de la framboise confère à cette confiture une saveur inimitable. Mijotée lentement à partir de fruits frais et de peu de sucre (confiture extra), cette confiture exhale les arômes délicats et gourmands des fruits rouges.



Cuisiné en France



En tartine sur du pain frais, dans un yaourt, en pâtisserie pour parfumer un fond de tarte ou en fond de sauce pour un plat sucré-salé



230 g / Pour 4 personnes
Énergie 185 KCal / 100 g



KJ33

6,60 € H.T.

LES COMPOSITIONS





« Le gourmand »

Entrée



Prestige de volaille au foie gras

Plat



Effiloché de canard aux petits légumes et magret

Dessert



Dessert de pommes croquantes saveur caramel

Boisson



Bière Perle pils d'Alsace Christian Artzner

COMP01 ————— 14,00 € H.T.



« Le biologique »

Entrée



Soupe de légumes du potager

Plat



Ravioli au Roquefort

Boisson



Bière nature Perle Bio Christian Artzner

COMP02 ————— 14,90 € H.T.



« Le vegan »

Entrée



Soupe Dolce Vita

Plat



Quinoa aux petits légumes

Dessert



Compote pommes praline façon crumble

Boisson



Jus de Chasselas 33 cl

COMP03 ————— 14,90 € H.T.



« Le confiant »

Entrée



Galantine de pintade à la truffe d'été

Plat



Cassoulet occitan aux deux viandes

Dessert



Dessert de pommes croquantes saveur caramel

Boisson



Bière blanche Perle Christian Artzner

COMP04 ————— 14,20 € H.T.



« Le déjeuner labo »

Apéritif



Fluteaux de jambon au foie gras

Entrée



Prestige de volaille au foie gras

Plat



Blanquette de canard sauce crémée et ses champignons

Plat



Bol de riz en Toscane

Plat



Mitonné de volaille au poivre de Timut

Desserts



Dessert de pommes croquantes saveur caramel x 3

Boisson



Jus de Chasselas 33 cl

Boissons



Bière blanche Perle x 2 Christian Artzner

COMP05 ————— 44,00 € H.T.



POUR
OFFRIR



Carte cadeau d'une valeur de 50 €

ASV, collaborateur ou confrère à remercier ? Facile : laissez les commander ce qui leur fait plaisir ! Une carte cadeau cartonnée format A5 (texte de remerciement personnalisable), avec un code unique qui permet de bénéficier du bon d'achat sur le site. Simple et efficace pour tous vos cadeaux (même de dernière minute) !

#BA50 ————— 50,00 € H.T.



Carte cadeau d'une valeur de 100 €

ASV, collaborateur ou confrère à remercier ? Facile : laissez les commander ce qui leur fait plaisir ! Une carte cadeau cartonnée format A5 (texte de remerciement personnalisable), avec un code unique qui permet de bénéficier du bon d'achat sur le site. Simple et efficace pour tous vos cadeaux (même de dernière minute) !

#BA100 ————— 100,00 € H.T.



Carte cadeau d'une valeur de 200 €

ASV, collaborateur ou confrère à remercier ? Facile : laissez les commander ce qui leur fait plaisir ! Une carte cadeau cartonnée format A5 (texte de remerciement personnalisable), avec un code unique qui permet de bénéficier du bon d'achat sur le site. Simple et efficace pour tous vos cadeaux (même de dernière minute) !

#BA200 ————— 200,00 € H.T.



Carte cadeau d'une valeur de 500 €

ASV, collaborateur ou confrère à remercier ? Facile : laissez les commander ce qui leur fait plaisir ! Une carte cadeau cartonnée format A5 (texte de remerciement personnalisable), avec un code unique qui permet de bénéficier du bon d'achat sur le site. Simple et efficace pour tous vos cadeaux (même de dernière minute) !

#BA500 ————— 500,00 € H.T.



Coffret Cadeau « La vallée du Rhône »

Joliment présenté dans une caisse bois, ce coffret cadeau contient :



Côtes du Rhône
Villages Visan 2017
Parure
75 cl



St Joseph
« Les Deschants 2017 »
M.Chapoutier
75 cl



AOP Grignan-les-Adhémar
Château Bizard
Blanc de Charme
75 cl



Olives de Nyons vrac
AOP Nyons
Domaine les Rizannes



Puree d'olives AOP Nyons
Domaine les Rizannes



Tapenade d'olives noires
AOP Nyons
Domaine les Rizannes



Croquets apéritifs de la
Drôme
Biscuiterie de provence



Caisse bois In Vino Veto
offerte

#CC01

75,00 € H.T.



Coffret Cadeau « Le Connaisseur »

Joliment présenté dans une caisse bois, ce coffret cadeau contient :



Cornas « Les Arènes »
M.Chapoutier
75 cl



Blanc de Blancs
Maison Drappier
75 cl



Pernand Vergelesses
« Sous Frétille 1^{er} Cru »
Domaine Françoise
Jeanniard
75 cl



Fluteaux de jambon au
foie gras



Prestige de volaille au
foie gras



Foie gras de canard entier
au poivre Cubèbe



Confiture fruits des bois à
la vanille



Caisse bois In Vino Veto
offerte

#CC02

150,00 € H.T.



Coffret Cadeau « La découverte »

Joliment présenté dans une caisse bois, ce coffret cadeau contient :



Champagne by In Vino Veto
Brut Nature
L'hospital Tripet
75 cl



« Premières Grives »
Cotes de Gascogne
Domaine Tariquet
75 cl



Terrine de campagne
aux piquillos



Terrine montagnarde à
l'Ossau Iraty



Terrine de foie frais à
l'Armagnac et aux épices



Rillettes de brochet au
beurre blanc



Prestige de volaille au
foie gras



Foie gras de canard entier
au poivre Cubèbe



Purée d'olives AOP Nyons
Domaine les Rizannes



Miel de Camargue de
printemps
Pierre Damien Charretier
250 g



Macaron amande-noisettes
Biscuiterie de Provence



Sablé coffret
« café gourmand »
Biscuiterie de Provence



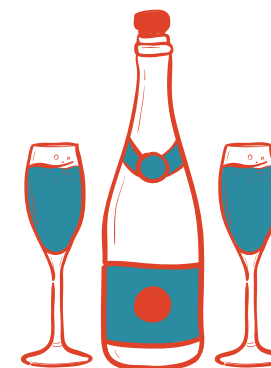
Love Licorne Haribo
1 kg



Caisse bois In Vino Veto
offerte

#CC03

100,00 € H.T.





Coffret Cadeau « Le petit Nico »

Joliment présenté dans une caisse bois, ce coffret cadeau contient :



La Tour Léognan
Blanc 2018
Château Carbonnieux
75 cl



St Joseph
« Les Granilites » 2018
Maison Chapoutier
75 cl



« Saint Peray » 2018
Maison Chapoutier et
Anne-Sophie Pic
75 cl



Pernand Vergelesses 2018
Domaine Françoise
Jeanniard
75 cl



Maison Mailly Grand Cru
Extra Brut
Millésimé 2012
75 cl



Pouilly Fuissé
« Vers Agnières » 2018
Domaine Pierre Vessigaud
75 cl



Galantine de pintade
à la truffe d'été



Fluteaux de jambon au
foie gras



Prestige de volaille au
foie gras



Purée d'olives AOP Nyons
Domaine les Rizannes



Jus de Chasselas



Sablé caramel beurre salé
Biscuiterie de Provence



Caisse bois In Vino Veto
offerte

#CC04

180,00 € H.T.



Coffret Cadeau « Le quotidien amélioré »

Joliment présenté dans une caisse bois, ce coffret cadeau :



Macon Charnay
Blanc 2018
Domaine Pierre Vessigaud
75 cl

x2



« Blanc d'Amour »
Château Bizard
75 cl

x2



« Il était une fois »
Rouge 2019
Domaine Art Mas
75 cl

x2



« Parure »
Rouge 2017
Domaine Art Mas
75 cl

x2



Thoionade au fromage
frais, ail et fines herbes

x2



Terrine montagnarde à
l'Ossau Iraty

x2



Nature Blonde BIO
Christian Artzner
Brasserie Perle
33 cl

x6

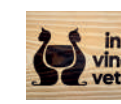


Café Arthur
Terramoka
60 capsules

x2



Foie gras de canard entier
au poivre Cubèbe



Caisse bois In Vino Veto
offerte

#CC05

200,00 € H.T.



La citation de Frédéric :

*« En matière de vin, il faut savoir faire passer le plaisir avant le prestige. »
– Paul Claudel*

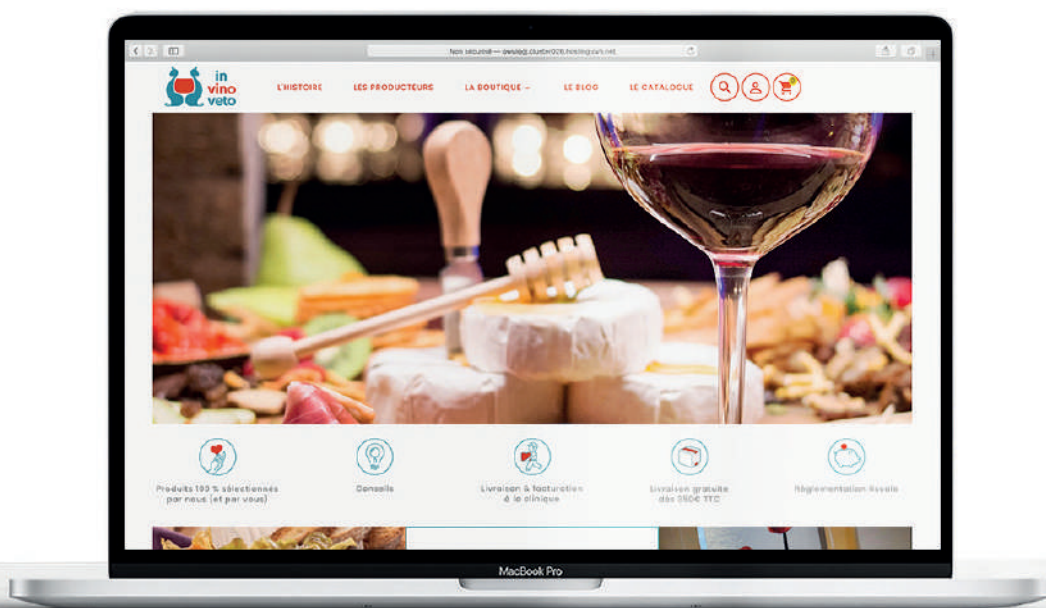


La citation de Nicolas :

« Rien n'est plus sérieux que le plaisir. » – Jean Cocteau



Retrouvez nos produits, découvrez nos nouveautés et passez commande directement sur notre site :



www.invinoveto.fr

Nicolas CHAPRON

Docteur vétérinaire, cogérant

Tél. : 06 16 29 43 04

E-mail : nicolas@invinoveto.fr

Frédéric PAULUS

Cogérant

Tél. : 06 78 05 43 78

E-mail : frederic@invinoveto.fr