



Rêves Divins

Sélection 2023 - 2024


Grossiste en vins et spiritueux



VINS – CHAMPAGNES – WHISKIES - RHUM - COFFRETS GOURMANDS - CAVIAR



Les Vins et Champagnes (+ de 3000 références)

Bordeaux	4
Bourgogne	8
Vallée du Rhône	17
Vins Bio 	23
Centre val de Loire	26
Champagne	28
Sauternes - Provence	34
Whisky	37
Rhum - Porto - Cidre	40

Sélection gourmande

Foie gras	44
Caviar	46

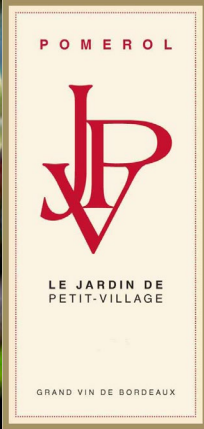


Pour tous nos grands -crus classés :

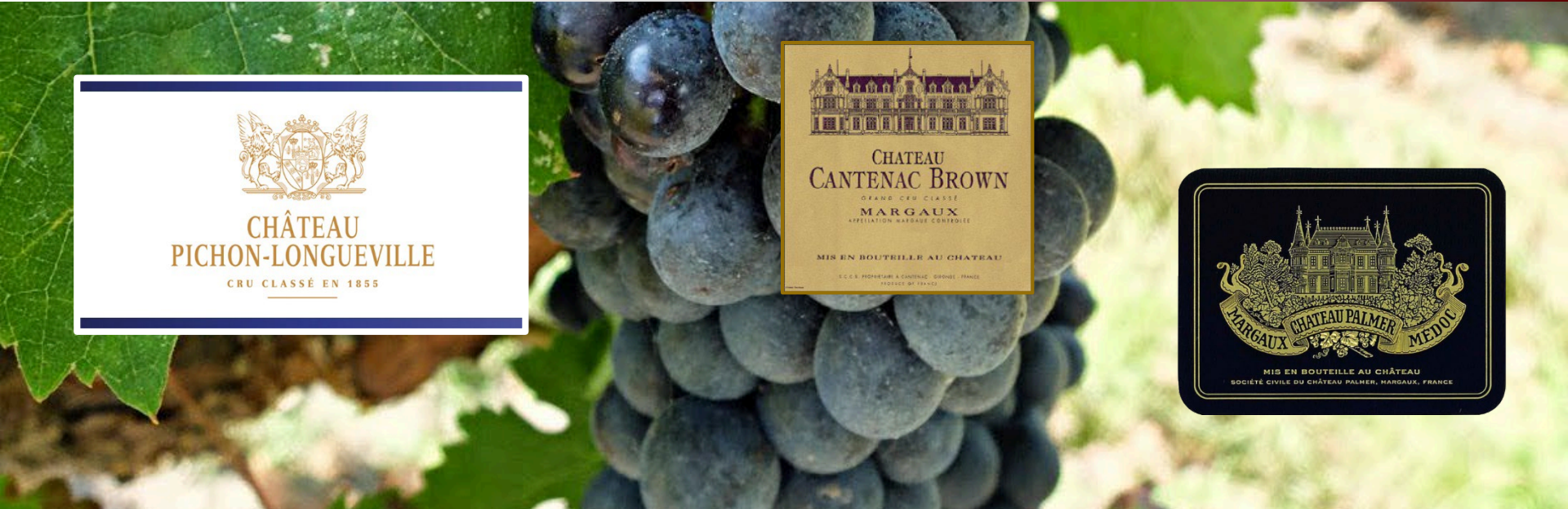
Château Angélu
Château Haut-Brion
Château La Mission Haut-Brion
Château Margaux
Romanée-Conti
Petrus ...

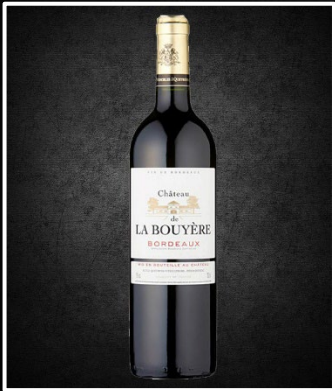
Prix nous consulter selon les années.





BORDEAUX





Rouge 2018

Château de la Bouyère

60 % Merlot, 30 % Cabernet-Sauvignon, 10 % Cabernet Franc.
Age moyen 25 ans. 2,20 ha, sol Argilo-calcaire.

Vignoble sur les hauteurs de Donzac, sur les coteaux dominant la rive droite de la Garonne.

Propriété familiale depuis plus de 100 ans, le savoir-faire a su se conserver et se transmettre au fil des générations.

La bouteille de 75cl

7 €_{TTC}

Soit **42 €** les 6

16€ la bouteille de magnum



Rouge 2010

Vérac

Château Fleur Haut Gaussens

Belle couleur rouge foncée aux reflets pourpre.

Nez-épicé, aux fines notes de poivre, et au boisé parfait.

Un vin à la fois complet et dense, à la finale de belle tenue.

Joli style avec du caractère et des nuances minérales.

La bouteille de 75cl

13 €_{TTC}

Soit **78 €** les 6



Rouge 2016

Lalande de Pomerol

Château des Arnauds Cuvée des Capucins

60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon
Belle robe pourpre si sombre que presque noire..

Le nez est intense, équilibre entre les fruits noirs (*cassis, mûre, cerise noire*), et des notes (*réglisse, vanille et café*).

La bouche est puissante, structurée, apte au vieillissement, mais ronde, soyeuse, les fruits noirs et mûrs (*mûre, myrtille*), le boisé plutôt épicé (*réglisse, cannelle, pain grillé*).

La bouteille de 75cl

15 €_{TTC}

Soit **90 €** les 6



Rouge 2018

Chapelle aux moines

St-Emilion grand cru

Robe pourpre foncé. Bouquet intense de cerises rouges mûres et de mûres aux notes de grillé.

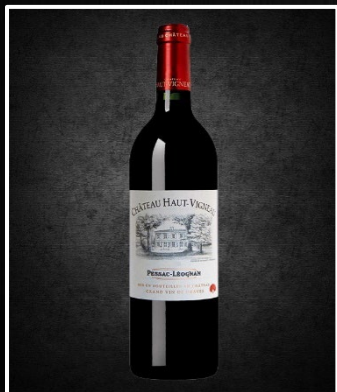
Moelleux, charnu et concentré au palais, presque doux, riche en arômes et en tannins mûrs et élégants.

Finale longue et agréable. Peut se boire jeune.

La bouteille de 75cl

20 €_{TTC}

Soit **120 €** les 6



Rouge 2017

Pessac-Leognan
Château Haut Vigneau

Robe grenat, de concentration moyenne.

Nez net, évoquant les fruits rouges mûrs avec, en arrière plan, un boisé discret.

En **bouche** un style franc, aux arômes mêlant le fruité et le végétal.

Un vin au style rustique, à associer à un plat robuste.

La bouteille de 75cl

22 €_{TTC}

Soit **132 €** les 6



Rouge 2020

Château Lamothe Bouscaut
Pessac Leognan

Un vin velouté avec de délicats arômes de fruits mûrs.

Robe grenat sombre. Nez finement boisé, avec une pointe briochée puis arômes de fruits noirs. On retrouve des notes de prunes et de réglisse.

Bouche capiteuse, franche, ronde, avec de la finesse, se terminant par une pointe épicée. Les tanins sont mûrs, enrobés et veloutés.

La bouteille de 75cl

32 €_{TTC}

Soit **192 €** les 6



Rouge 2017

Margaux
BRIO de Cantenac Brown

2017 c'est un millésime précoce avec une floraison régulière et rapide, une véraison homogène.

Les grands terroirs ont donné de grands raisins. Les grappes ont achevé très tôt une richesse remarquable en anthocyanes : les jus sont frais et colorés.

Les Merlots sont charnus et gourmands. Les Cabernets révèlent des arômes complexes

La bouteille de 75cl

35 €_{TTC}

Soit **210 €** les 6



Rouge 2019

Pauillac
Château Pichon Longueville

Ce vin dévoile une couleur pourpre intense. Le nez délicat offre des arômes de fruits noirs, suivis par des notes subtilement boisées et épicées.

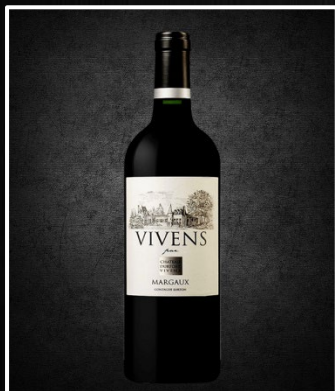
L'attaque est généreuse, pleine, structurée aux tanins gourmands.

L'équilibre est riche et harmonieux, avec de la tension, de la minéralité.

La bouteille de 75cl

35 €_{TTC}

Soit **210 €** les 6



Rouge 2015

Margaux

Château Dufort Vivens
2^{ème} Grand Cru classé

A l'œil : Robe grenat à reflets brique.

Au nez : bouqueté, sur des notes de cerise noire et de fruits à noyau.

En bouche : Vin assez rond avec du gras puis de la finesse, une finale sur des tanins satinés qui se fondent remarquablement

La bouteille de 75cl

35 €_{TTC}

Soit **210 €** les 6



Rouge 2019

Le petit

2nd vin du Château Petit-Village

Sa **robe** est d'un rouge brillant soutenu.

Le **nez** est complexe, parfumé de fruits noirs, de cacao, avec un très beau boisé fondu.

En **bouche**, le vin possède une attaque souple, franche, avec une belle rondeur pour finir sur des notes de fruits rouges et grillées.

Très typé Merlot, le Jardin de Petit-Village est un pomerol souple, rond, harmonieux et élégant. Il s'apprécie après seulement quelques années.

La bouteille de 75cl

50 €_{TTC}

Soit **300 €** les 6



Rouge 2011

Pauillac

Baron de Pichon Longueville

D'un rouge sombre tirant sur le noir, la robe se montre prometteuse par son intensité.

Le nez se révèle délicat tout en ayant du relief : débutant sur les fruits noirs, il évolue vers la violette et les épices pour finir sur une douce note boisée aux accents de café.

Riche, massif et dense, solidement arrimé à de beaux tanins serrés, le palais est de grande tenue, sans concessions et bâti pour une longue garde.

La bouteille de 75cl

155 €_{TTC}



DOMAINE
FAIVELEY

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

AG

MAISON
ANDRÉ GOICHOT

FONDÉE EN 1947

BOURGOGNE

L A R  C H E

ADVINI

DES VIGNOBLES & DES HOMMES



Blanc 2019

Chardonnay, L'Envolée

Vin de Pays d'Oc de la Maison Goichot

Ce vin de pays est obtenu à partir de cépage Chardonnais.

Robe d'un beau jaune à peine soutenu aux nuances vertes.

Nez délicat d'abricot, note miellées et beurrées.

Long en **bouche** et présence agréable de son gras.

La bouteille de 75cl

7 €_{TTC}

Soit **42 €** les 6



Rouge 2018

Treneil

Coteaux Bourguignon

« On ne fait que ce que l'on connaît bien »

La devise de la Maison Treneil depuis toujours.

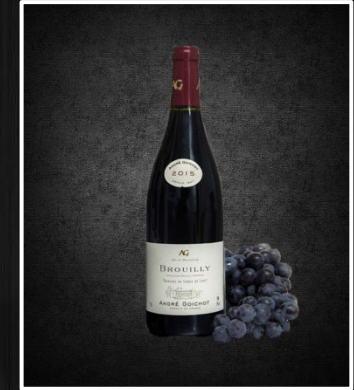
La Maison Treneil est une maison de tradition, la tradition bourguignonne, celle des crèmes de fruits, des eaux de vie, du vin...

Mais pas n'importe quels fruits, les fruits de Bourgogne.

La bouteille de 75cl

10 €_{TTC}

Soit **60 €** les 6



Rouge 2017

Côtes de Brouilly

Maison Goichot

Le Brouilly "Gorge du Loup" est un des dix crus prisés du Beaujolais, le plus étendu, le plus méridional. Vin à la robe rubis profond, aux arômes de fruits rouges, de prune et au corps vineux.

D'une belle robe rouge cerise brillante, un nez aux arômes de petits fruits rouges faisant ressortir au final le parfum du raisin écrasé. C'est un vin gouleyant, typé par sa vivacité en bouche et abondance de fruits.

La bouteille de 75cl

12 €_{TTC}

Soit **72 €** les 6



Blanc 2018

Chablis « Saint-Martin »

Domaine Laroche

**Une cuvée emblématique afin de célébrer le partage et la convivialité !
100% Chardonnay.**

Le **Chablis** Saint Martin représente le porte-drapeau du **Domaine Laroche** et il est issu d'un assemblage des plus belles parcelles du domaine sur cette appellation.

Le terroir Kimméridgien permet grâce à ses multiples nuances d'engendrer complexité et richesse à ce **vin de Chablis**.

La bouteille de 75cl

20 €_{TTC}

Soit **120 €** les 6



Rouge 2018

Hautes Côtes de Beaune

Maison Goichot

D'une jolie couleur griotte, ce vin s'ouvre progressivement sur des arômes de fruits rouges (cerise dominante), puis de confiture, dans une ambiance un tantinet boisée.

Vous apprécierez son aspect soyeux à l'attaque, tout en conservant un coté vif et une bonne persistance du fait de ses tannins bien présents.

La bouteille de 75cl

25 €_{TTC}

Soit **150 €** les 6



Rouge

Auxey Duresses

André Goichot

Belle intensité avec des rouges rubis qui évoluent vers des reflets tuilés avec l'âge.

Au nez, le pinot noir s'exprime avec toutes ses subtilités, parfum de fruits rouges pour les vins jeunes et arômes de sous-bois accompagnés des notes poivrées.

L'Auxey-Duresses est le partenaire idéal Il accompagnera très bien les viandes en sauce, les gibiers et les fromages.

La bouteille de 75cl

25 €_{TTC}

Soit **150 €** les 6



Blanc 2020

Les Dressolles

Meursault déclassé

Bouche parfumée et pleine de fruits. La texture est généreuse et souple.

On distingue des notes de noisette et d'épices qui mènent à une finale persistante d'une grande finesse. Notre Bourgogne Chardonnay « Les Dressolles » est un vin fruité et floral.

D'une approche facile, ce vin séduit par sa spontanéité et sa tendresse.

La bouteille de 75cl

25 €_{TTC}

Soit **150 €** les 6



Blanc 2018

Mercurey

Les doués – Château du Cray

Ce vin possède une robe claire et des reflets verts, il révèle un nez aromatique et une bouche ronde et puissante.

Un vin qui se déguste en apéritif, avec du poisson et du fromage de chèvre. D'ailleurs, on peut le conserver 4 à 5 ans.

La bouteille de 75cl

25 €_{TTC}

Soit **150 €** les 6



Rouge 2017

Hautes Côtes de Nuits

Dames Huguette - Maison André Goichot

Pinot Noir.

Robe sombre, des arômes de fruits rouges frais dans sa jeunesse, de fruits confits et parfois d'arômes animaux après maturité.

Sa saveur est ferme, relevée par une bonne acidité et des tanins très présents.

La bouteille de 75cl

26 €_{TTC}

Soit **156 €** les 6



Rouge 2018

Givry 1^{er} Cru

André Goichot

Belle robe grenat, brillante avec des reflets mauves.

Le nez est friand, porté par des notes de fruits rouges et noirs, cassis, et framboise, de jolies notes florales avec la violette.

La bouche est complète, l'attaque est souple, les tannins sont fins.

Sa distinction et sa charpente solide font des heureux chez les amateurs de viande, l'appellation apprécie également les fromages à pâte douce : camembert, brie de Meaux, reblochon.

La bouteille de 75cl

26 €_{TTC}

Soit **156 €** les 6



Blanc 2017

Montagny 1^{er} Cru

Le cornevent – Château du Cray

Robe or pale, aux reflets brillants. En bouche, il est tendre et aromatique. Il présente souvent des arômes de fleurs blanches et de noisettes. C'est un vin gourmand !

Vin d'apéritif, on le marie souvent à une crème de cassis pour proposer le fameux kir bourguignon. Nature, il accompagnera parfaitement charcuteries, omelettes ou poissons en sauce.

Sa vivacité et ses notes d'agrumes s'accordent bien à l'iode des huîtres ou fruits de mer mais également à des fromages de Chèvre.

La bouteille de 75cl

26 €_{TTC}

Soit **156 €** les 6



Rouge 2018

Merceurey

Maison André Goichot

D'une teinte rouge rubis, ce vin évoque la framboise, la fraise, la cerise, un fruit croquant. L'âge lui donne des accents tirant sur le sous-bois, sur des arômes épicés de tabac et de fèves de cacao.

En **bouche**, un vin entier, riche de corps et de fruits. Les tanins apportent une fermeté minérale dans leur prime jeunesse.

Jolie rondeur charnue à maturité.

Riche et charnu, il donne du relief aux entrecôtes, aux pièces de bœuf et à l'agneau, braisé ou en sauce.

La bouteille de 75cl

27 €_{TTC}

Soit **162 €** les 6



Blanc 2018

Pouilly-Fuissé

Les Feuilles d'Or

Élegant et plein de charme, ce vin blanc offre une robe allant de l'or pâle à l'or soutenu, avec des reflets verts. Différentes familles d'arômes composent le bouquet : notes minérales (silex), amande et noisette, agrumes (citron, pamplemousse, ananas), fruits blancs (pêche), tilleul et acacia, mie de pain, brioche au beurre, miel.

Sous des traits opulents, la structure est droite, favorisée par une bonne richesse naturelle. Finesse et distinction le caractérisent.

La bouteille de 75cl

27 €_{TTC}

Soit **162 €** les 6



Blanc 2018

Pernand-Vergelesses

André Goichot

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 encore.

L'appellation Pernand-Vergelesses se plaît en compagnie des poissons d'eau douce en sauce blanche, ou encore des pâtes et risottos aux fruits de mer, qu'elle met en perspective grâce à sa vivacité.

La bouteille de 75cl

30 €_{TTC}

Soit **180 €** les 6



Rouge 2017

Savigny les Beaune

André Goichot

Ce vin possède une robe rouge cerise profonde, avec un bouquet porté sur les petits fruits noirs et rouges (cassis, cerise, framboise), ainsi que sur les fleurs (violette). Le corps est discrètement tannique, étoffé. Il préserve son fruit. Son équilibre et sa puissance en de justes proportions évoquent les griottes avec une belle élégance.

Son volume et sa puissance tout en rondeur accompagneront de plaisantes et gouteuses pièces de bœuf, voire un foie gras poêlé.

La bouteille de 75cl

30 €_{TTC}

Soit **180 €** les 6



Blanc 2019

Rully 1^{er} Cru

André Goichot

Doré à reflets verts, il excelle en arômes de « fleurs de haie » comme l'acacia, l'aubépine, le chèvrefeuille, un sureau très fin ou encore la violette, le citron, la pêche blanche ou le silex.

Le temps fait naître le miel, le coing, les fruits secs. Au palais, il est fruité, d'un fruit vif et rond, gras et long.

Avec sa très belle longueur en bouche, ce Rully plaît aux mets fins et aux chairs tendres : poisson de rivière poêlé ou crustacés chauds.

La bouteille de 75cl

30 €_{TTC}Soit **180 €** les 6

Blanc 2018

Saint-Romain

André Goichot

La robe est or pâle à reflets verts. Au nez, toute la gamme des tilleuls, fleurs blanches, avec quelques accents minéraux.

Il offre en bouche une bonne minéralité que le temps arrondit en révélant un bon moelleux.

Sa minéralité en fait l'ami des poissons délicats, poêlés ou encore mieux à la vapeur. Les omelettes et œufs pochés, les légumes justes saisis ou marinés les apprécient aussi beaucoup

La bouteille de 75cl

30 €_{TTC}Soit **180 €** les 6

Rouge 2017

Santenay 1^{er} Cru

André Goichot

Sa robe pourpre mauve, cerise noire, en général soutenue, brille de tous ses feux. Le bouquet de l'appellation Santenay rappelle les pétales de rose, la pivoine, la violette, les fruits rouges sur une nuance réglissée.

Au palais, l'attaque est intense, profonde. Les tanins fermes et discrets de l'appellation Santenay composent un corps souple et charpenté, d'une texture très fine. Joli retour d'arômes (myrtille souvent) sur une finale persistante.

La bouteille de 75cl

35 €_{TTC}Soit **210 €** les 6

Blanc 2018

1^{er} Cru Les Vaillons Vieilles Vignes
Chablis

100 % Chardonnay. 13,1°. Le Domaine Laroche détient 6,91 ha de l'appellation qui en compte 105,73.

Robe limpide et brillante, nez ample et onctueux de pomme et foins coupés, bouche fruitée et ronde avec une solide charpente minérale et un superbe équilibre.

La bouteille de 75cl

35 €_{TTC}Soit **210 €** les 6



Blanc 2013

Chablis 1^{er} Cru Fourchaume

Domaine d'Henri

Chablis 1er cru Fourchaume Vieilles Vignes 2014 : puissant et ciselé Réputé comme l'un des meilleurs crus de Chablis, le Premier Cru les Fourchaume offre des vins d'une intensité rare.

Vin puissant et viril, le millésime 2014 offre un bouquet fumé, avec des notes de sous-bois, de lard et de grillé.

En bouche, il est racé et équilibré, tendu par une belle acidité jusqu'en finale, très noble.

La bouteille de 75cl

35 €_{TTC}

Soit **210 €** les 6



Rouge 2016

Beaune 1^{er} Cru

André Goichot

Sa robe est d'un beau rubis foncé. Son nez expressif se révèle sur les fruits noirs (cassis), des notes de cerise à l'eau-de-vie voire de confiture de mûre, de caramel et de vanille.

L'attaque est fraîche et franche, la bouche chaude et épicée.

Bel équilibre sur des tanins présents mais enrobés. Belle persistance.

Il sera le partenaire idéal d'un magret de canard sauce cassis, d'une noisette de chevreuil aux aïelles, d'une caille farcie au foie gras... ou d'un beau plateau de fromages.

La bouteille de 75cl

40 €_{TTC}

Soit **240 €** les 6



Rouge 2015/2017

Pommard

Pinot noir.

Sola argilo-calcaire

Un vin plein de promesses.

Rouge profond, rubis pourpre foncé, robe aux lueurs mauves.

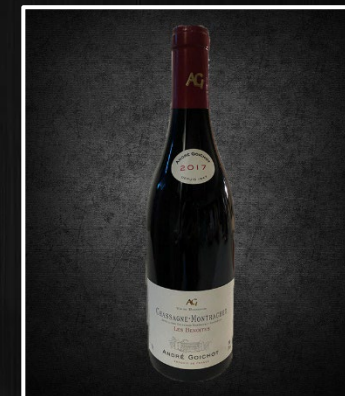
Au **nez**, on découvre des arômes de mûre, myrtille ou encore de groseille, noyau de cerise, prune mûre avec une évolution féline et sauvage.

Puissant et tannique il flatte les belles pièces de viande et les gibiers dont il enveloppe parfaitement la chair. Il convient également à tous les fromages affinés.

La bouteille de 75cl

45 €_{TTC}

Soit **270 €** les 6



Rouge 2017

Chassagne Montrachet

Les Benoites

D'un éclat vif à reflets violacés, ce Chassagne Montrachet Les Benoites est haut en couleur.

La griotte, le noyau de cerise sont, avec la fraise des bois, la groseille, la framboise, ses accents habituels.

Quelques notes animales et épicées complètent ce bouquet. Beaucoup d'étoffe en bouche. Sous une chair délicate apparaissent des tanins un peu austères dans leur jeunesse mais qui, à maturité laissent place à une structure concentrée et goûteuse, d'une passionnante complexité..

La bouteille de 75cl

45 €_{TTC}

Soit **270 €** les 6



Rouge 2018

Aoxe -Corton

Maison André Goichot

La robe est assez foncée, rubis soutenu, velours cramoisi, soie moirée, grenat.

Jeune, ses arômes suggèrent le jardin au printemps, les petits fruits rouges (framboise, fraise, cerise) et noirs (cassis, mûre). Ses accents s'intensifient avec l'âge : pivoine et jasmin, confitures et fruits à l'eau-de-vie, pistache, pruneaux, cuir, truffe, champignon, 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 aimables.

La bouteille de 75cl

45 €_{TTC}

Soit **270 €** les 6



Rouge 2016

Volnay 1^{er} Cru

André Goichot

Apprécié pour sa finesse, sa sève et son bouquet, l'appellation Volnay est présenté souvent comme le vin rouge de Bourgogne le plus féminin.

Avec sa robe rubis vif, grenat clair, il possède un joli fruit rouge en bouche, tel que la cerise.

Ce vin charmeur présente une belle charpente fondue, avec beaucoup de volume.

C'est au gibier à plumes qu'il s'intéresse, simplement rôti, ou alors en civet, lentement braisé.

La bouteille de 75cl

50 €_{TTC}

Soit **300 €** les 6



Blanc 2017

Chassagne Montrachet

André Goichot

Ce vin se caractérise par une robe bien marquée, aux reflets verts. Ses arômes d'aubépine, d'acacia et de chèvrefeuille se mêlent à la verveine et à la noisette.

L'âge porte l'appellation Chassagne-Montrachet vers des notes miellées ou de poire mûre.

Tout en courbe et souvent opulent, son attaque est joliment enlevée.

La bouteille de 75cl

55 €_{TTC}

Soit **330 €** les 6



Rouge 2016

Gevray-Chambertin

Maison André Goichot

À travers le **Pinot Noir** s'exprime un grand **Bourgogne**, entier et puissant ! Il concentre les qualités des terroirs d'exception de la **Côte de Nuits** où le **Pinot Noir** trouve ses plus belles expressions.

Le grenat profond de sa **robe** évoque la cerise noire. Ce vin de corps et d'esprit dévoile au palais une puissance enrobée de velours, marque des grands vins nourris de la terre bourguignonne.

La bouteille de 75cl

55 €_{TTC}

Soit **330 €** les 6



Blanc 2016

Meursault

Les Vireuils - Maison André Goichot

Robe or-vert, limpide et brillante. L'amande et la noisette grillée donnent un environnement végétal et floral.

Les agrumes sollicitent également le **nez**.

Au palais, encore une saveur de noisette : ce vin représente un bel équilibre entre l'onctueux et la fraîcheur.

Structuré, ce blanc arrive à maturité.

La bouteille de 75cl

60 €_{TTC}

Soit **360 €** les 6



Rouge 2019

Vosne Romanée

Côte d'Or

100 % Pinot Noir Vieilles Vignes.

Robe rouge feu, du grenat, tirant sur le pourpre sombre.

Nez de fruit bien mûr sur fond épicé, et fruits rouges évoluant avec l'âge vers la cerise à l'eau-de-vie, le confit et le cuir.

En **bouche**, velours et distinction du pinot noir.

Volailles rôties, agneau rôti et gibier rôti auront sa préférence, foie gras poêlé pour un accord original.

Il s'associe aux fromages à saveurs intenses.

La bouteille de 75cl

65 €_{TTC}

Soit **390 €** les 6



VALLEE DU RHONE & COTES DU ROUSSILLON

Gigondas
LACAVE

À CHÂTEAUNEUF-DU-PAPÉ

OGIER
Depuis 1859



Rouge 2020

Marius

M. Chapoutier

Oeil : rouge, pourpre et reflets violines.

Nez puissant, complexe, noir, épices et petits fruits rouges

Bouche : Attaque puissante, concentrée, structurée, tanins soyeux. Arôme de fruits rouges

Marius vous conseille de servir ce vin à 10-12 °C lors d'un apéritif ou d'un repas entre amis.

La bouteille de 75cl

7 € TTC

Soit **42 €** les 6



Blanc 2018

Le Roussillon

Bila-Haut

Élegant arômes d'agrumes, de notes fumées et belle fraîcheur apportés par un assemblage de Grenache Blanc, Roussane, Marsanne et Macabeu.

Des cépages à l'identité affirmée, pour une parfaite alliance mets et vins.

La bouteille de 75cl

8,50 € TTC

Soit **51 €** les 6



Rouge 2018

Belleruche

Côtes du Rhône

Le cépage : Grenache 50%, Syrah 50 %.

Robe : rouge grenat.

Nez : arômes de fruits rouges (principalement griottes).

Bouche : ce vin présente une belle structure avec des tanins fermes.

La bouteille de 75cl

8,50 € TTC

Soit **51 €** les 6

22 € la bouteille de magnum



Blanc 2018

Belleruche
Côte du Rhône

Oeil : jaune doré brillant.

Nez : intense et expressif. Arômes d'abricot, de fenouil et des parfums floraux (iris...).

Bouche : complexe et d'une grande élégance. La rondeur du vin s'accorde parfaitement avec sa fraîcheur. Et la finale s'exprime sur des notes subtilement anisées

Cépage(s) : Grenache blanc, Roussanne, Viognier, Clairette et Bourboulenc

La bouteille de 75cl

10 €_{TTC}

Soit **60 €** les 6



Rouge 2018

Crozes-Hermitage
Petite Ruche

Sous le nom de Petite Ruche se cache une syrah pure et gourmande.

L'incontournable **Crozes-Hermitage** en entrée de gamme de chez **Chapoutier**.

Une prouesse délicieuse où finesse, matière, élégance, et équilibre est juste et harmonieux : une valeur sûre, pour ceux qui ne connaissent pas encore ce classique !

La bouteille de 75cl

20 €_{TTC}

Soit **120 €** les 6



Rouge 2017

Saint-Joseph
Deschants

Brillante, fruitée, un brun sauvage, sa finale emprunte de jeunes tanins laisse présager un grand avenir ! Quelle harmonie !

Ce **Saint-Joseph Deschants** contribue à la réussite certaine de cette syrah, où se rassemblent la richesse, la maturité et la fraîcheur. Le plus ? la biodynamie : au-delà du plaisir, c'est la garantie du respect total du sol, de la vigne et du vin.

Un véritable bijou signé d'une main de maître !

La bouteille de 75cl

22 €_{TTC}

Soit **132 €** les 6



Rouge 2017

Châteauneuf-du-Pape
La Bernardine

Vin grandiose, connu et à la fois inconnu, vin aux multiples épithètes: "vins des papes", "vin aux quatorze cépages".

C'est incontestablement un des rois de la Vallée du Rhône, voire du vignoble français.

La bouteille de 75cl

35 €TTC

Soit **210 €** les 6

75 € la bouteille de magnum



Rouge 2019

Châteauneuf-du-Pape
Clos de l'Oratoire des Papes

Vallée du Rhône Méridionale, situé sur les hauteurs de Châteauneuf-du-Pape en terrasses de galets roulés siliceux mélangés à de l'argile rouge sablonneuse.

Vendange manuelle, vinification traditionnelle avec tri sévère et égrappage partiel, fermentation parcellaire en petits contenants, élevage 8 à 12 mois en foudres de chêne et cuve. Servir entre 16° et 18° C, garde 8 à 10 ans.

La bouteille de 75cl

38 €TTC

Soit **228 €** les 6



Rouge 2016

Les Arènes
Cornas

Cépages : Syrah

Oeil : 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.

La bouteille de 75cl

38 €TTC

Soit **228 €** les 6



Blanc 2018

Châteauneuf-du-Pape
Clos de l'Oratoire des Papes

Ce Châteauneuf-du-Pape se compose de 30% de grenache blanc, 30% de clairette et 30% de roussanne ayant évolué sur des sols aux éclats calcaires et issus de vignes âgées de 25 ans.

Sa robe, d'une belle couleur paille, laisse entrevoir quelques reflets dorés. Le nez, très expressif, s'ouvre sur un bouquet de poires, de litchi et de sureau avec des notes de vanille et de noisette. En bouche, l'attaque est mûre, très fruitée avec des fruits mûrs et beaucoup de gras et de suavité.

La bouteille de 75cl

40 €TTC

Soit **240 €** les 6



Blanc 2017

Condrieu

Invitare

Le vignoble remonte à l'époque romaine.

Exposés sud/sud-est, constitués d'arène granitique et d'alluvions.

Robe jaune paille avec reflets verts.

Nez très fruité, poire, abricot, fleurs blanches, avec notes fumées qui souligne une expression minérale.

Bouche fraîche, équilibrée, sa belle acidité lui donne un côté aérien et élégant.

La bouteille de 75cl

42 €_{TTC}

Soit **252 €** les 6



Rouge 2017

Saint-Joseph - MAGNUM

Deschants

Brillante, fruitée, un brun sauvage, sa finale emprunte de jeunes tanins laisse présager un grand avenir ! Quelle harmonie !

Ce **Saint-Joseph Deschants** contribue à la réussite certaine de cette syrah, où se rassemblent la richesse, la maturité et la fraîcheur. Le plus ? la biodynamie : au-delà du plaisir, c'est la garantie du respect total du sol, de la vigne et du vin.

Un véritable bijou signé d'une main de maître !

48 €_{TTC}



Rouge 2015

Sizeranne

Hermitage

Vin : Assemblage de différents terroirs de granits, de graviers et de limons, l'Hermitage Rouge Monier de la Sizeranne 2015 livre un jus dense et énergique, tout en fruit pur, avec de belles notes fumées.

Des tanins suaves, un corps svelte, un beau volume de bouche : tout concourt à asseoir ici le mythe de l'Hermitage. Intense et flamboyante, c'est une superbe cuvée.

Robe : Robe rubis profonde aux nuances violacés.

Nez : Arômes de framboise et de cassis mêlés à des notes fumées.

La bouteille de 75cl

70 €_{TTC}

Soit **420 €** les 6



Rouge 2018

Côte-Rôtie

Les Bécasses

Vendanges manuelles à maturité, Vinification après éraflage, en cuves bois ouvertes.

Elevage en fûts de chêne, pas de collage.

Robe rouge violacé profond.

Nez framboise, touche de violette, dominante épicée, notion d'olive noire et tapenade, romarin.

Bouche ample, profonde, finale boisée, épicée et vanillée.

La bouteille de 75cl

75 €_{TTC}

Soit **450 €** les 6



Notre sélection BIO




Rouge 2016/2017
Costières-de-Nime Bio
 Côtes-du-Rhône

Assemblage de Grenache, Syrah, Mourvèdre et Carignan.

Robe : Couleur grenat aux reflets brillants.

Nez : Le nez est expressif, il révèle des notes de fruits rouges.

Bouche : La bouche est gourmande, les notes de fruits rouges dominant, la finale est finement épicée et réglissée accompagnée par des tanins soyeux et délicats.

La bouteille de 75cl

9 €_{TTC}

 Soit **54 €** les 6

Rouge 2018
Belleruche Bio
 Côtes-du-Rhône

Grenache et Syrah.

Robe : rouge grenat très intense.

Nez : le nez est ouvert, précis avec des arômes de fruits rouges.

Bouche : l'attaque est franche et gourmande.

Fruité et croquant, il présente une belle structure.

Une finale élégante.

La bouteille de 75cl

9,50 €_{TTC}

 Soit **57 €** les 6

Rouge 2014
Beaujolais Bio
 Trenal

Gamay

Robe : robe rubis

Nez : arômes gourmands de fruits rouges mûrs.

Bouche : Son terroir argileux lui confère une profondeur, des tanins soyeux et une bouche harmonieuse.

La bouteille de 75cl

12 €_{TTC}

 Soit **72 €** les 6

Blanc 2018
Viognier de l'Ardèche Bio
 Domaine des Granges de Mirabel IGP

Viognier

Robe : jaune-vert assez soutenue.

Nez : arômes fins d'abricot, de poire et de marmelade d'orange.

Bouche : mélange de rondeur et de fraîcheur en bouche caractéristique du Viognier sur ces sols volcaniques.

La bouteille de 75cl

12 €_{TTC}

 Soit **72 €** les 6


Blanc 2014/2015
Treneil Saint-Veran Bio

Beaujolais

Chardonnay

Robe : Robe or-pâle

Nez : Ce Saint Veran offre des arômes intenses et complexes de fleurs et de fruits blancs (tilleul et pêche).

Bouche : Généreux en bouche ce vin est rond est équilibré, sa longue finale acidulée et minérale lui confère une grande fraîcheur, agréable et typée..

La bouteille de 75cl

18 €_{TTC}

 Soit **108 €** les 6

Rouge 2013
Château-Neuf-du-Pape

Collection Bio

Grenache

Robe : rouge intense.

Nez : complexe et très fruité avec des notes de fruits noirs.

Bouche : ce vin du Rhône est charpenté, ample et fruité. Les tanins son bien rond et la finale présente une belle persistance.

La bouteille de 75cl

35 €_{TTC}

 Soit **210 €** les 6

Rouge 2016
Cornas

Collection Bio

Syrah

Robe : Noire et profonde.

Nez : Très noir, complexe et légèrement réducteur. On y retrouve des notes de fruits

noirs sauvages et mûrs. S'accompagne ensuite de notes de graphites, de carbone, de suie.

Bouche : En bouche l'attaque est massive, avec des tanins serrés et fins, et une belle tension minérale. L'ensemble donne une sensation de volume, de plein en bouche, avec de la structure, de la chair et du croquant. Un Cornas puissant, racé avec beaucoup d'équilibre et de finesse.

La bouteille de 75cl

45 €_{TTC}

 Soit **270 €** les 6

Rouge 2002
Côtes-Rotie La Mordorée

Domaine des Granges de Mirabel IGP

Syrah

Robe : rouge profond.

Nez : framboise, touche de violette, dominante épices, notion olive noire et tapenade, romarin.

Bouche : ample, élégant, très bien structuré et équilibré.

Selon le millésime, le vin peut être conservé de 30 à 60 ans, voire même de 50 à 75 ans.

La bouteille de 75cl

160 €_{TTC}

 Soit **960 €** les 6



CENTRE VAL DE LOIRE





Blanc 2020

Pouilly-Fumé Antique

Mollet - Maudry

Complexe et d'une grande finesse, l'olfaction déroule de superbes senteurs de fleurs blanches, de pêche, d'orange, de feuille de tomate et de tubéreuse.

Ronde et charnue, la bouche se laisse progressivement imprégner d'une vivacité parfaitement ajustée qui trouve son point d'orgue dans une longue finale minérale et mentholée.

Un vin qui associe générosité du millésime et fraîcheur du terroir.

La bouteille de 75cl

20 €TTC

Soit **120 €** les 6



Blanc 2020

Sancerre Roc

Mollet - Maudry

Parmi les arômes fruités (pêche, abricot, agrumes), la minéralité du silex se distingue à l'odorat.

Franche en attaque, la bouche offre beaucoup de rondeur.

Une pointe acidulée (citron) et la minéralité qui réapparaît en finale lui donnent de l'allant.

La bouteille de 75cl

20 €TTC

Soit **120 €** les 6

FONDÉ  EN 1838

Champagne
DEUTZ
AY- FRANCE



CHAMPAGNE



1729
Ruinart
PLUS ANCIENNE MAISON
DE CHAMPAGNE



MAISON
DE VIGNERONS

CHAMPAGNE
CHASSENAY d'ARCE



Brut

Chassenay d'Arce cuvée Première Champagne

Chassenay d'Arce Cuvée Première :

Cette cuvée à la robe jaune paille à citron d'or est parsemée de fines bulles.

Le nez expressif au premier abord se révèle élégant et frais, autour de notes épicées et florales (tilleul, acacia) associant des nuances miellées à des arômes de fruits jaunes.

A une attaque fraîche et acidulée succède un développement tout en rondeur préfigurant la combinaison équilibrée des deux cépages en présence. La finale est harmonieuse, elle donne au vin une impression de longueur et de plénitude.

Le champagne parfait pour les mariages, baptêmes, communions, réceptions.

La bouteille de 75cl : **22 €TTC**

La bouteille de 1,5l : **48 €TTC**



Blanc de Blanc

Chassenay d'Arce Champagne

Le champagne Blanc de Blancs 2010 de la Maison Chassenay d'Arce est une cuvée tout en finesse et en légèreté, à l'énergie tonique apportée par le terroir de la vallée de l'Arce. Ce champagne 100% Chardonnay de la vendange 2010, dont 6.4% du vin est vinifié sous-bois est à la fois raffiné, d'une grande pureté et à la minéralité remarquable.

Après 8 ans de vieillissement sur lies, on découvre un champagne aux bulles fines, au nez à la fois élégant, frais et gourmand. Il dévoile des notes de fruits jaunes et blancs et de miel. La bouche est charnue, généreuse, fraîche, avec une belle longueur.

Ce champagne Blanc de Blancs 2010 est une subtile harmonie de fraîcheur et d'élégance. Il vous accompagnera à l'apéritif ou au cours d'un repas à l'entrée ou avec du poisson.

La bouteille de 75cl : **30 €TTC**



Cuvée Rosé

Chassenay d'Arce Champagne

Le champagne Cuvée Rosé de la Maison Chassenay d'Arce est tout en finesse, générosité et gourmandise. Reflet des terroirs de la Côte des Bar, ce champagne est composé majoritairement de Pinot Noir (60%), complété par 33% de Chardonnay, 5% de Meunier et 2% de Pinot Blanc, dont 13% de vins de réserve.

Avant la mise en bouteille, 13% de vin rouge du vignoble sont rajoutés. Après 4 ans de vieillissement sur lies, ce champagne Rosé nous offre des bulles légères, et un nez chaleureux, très expressif de fruits rouges et d'épices douces. La bouche, tout en finesse, dévoile une attaque franche sur la fraise et le cassis pour se terminer sur une finale suave et épanouie.

La bouteille de 75cl : **30 €TTC**



Brut

Deutz

Champagne avec étui

« Un Champagne léger, racé et fruité »

Au cours des dernières décennies, la Maison Deutz a su admirablement garder un niveau de qualité qui lui est propre.

La cuvée Brut Classic en est un exemple concret de par son *élégance et sa finesse*.

La bouteille de 75cl

38 €TTC

Soit **228 €** les 6



Blanc de blancs – Millésimé

Deutz

Champagne avec étui

Champagne remarquable de finesse, une cuvée qui évoque les fleurs blanches et qui met en avant la grande minéralité et la grande fraîcheur du chardonnay et des terroirs champenois.

Cette cuvée possède une robe or pâle aux reflets verts et argents. Ses bulles sont fines et régulières.

La bouteille de 75cl : **80 €TTC**

Soit **480 €** le carton de 6 bouteilles



Amour de Deutz

Deutz

Champagne avec étui

Champagne remarquable de finesse, une cuvée qui évoque les fleurs blanches et qui met en avant la grande minéralité et la grande fraîcheur du chardonnay et des terroirs champenois.

Cette cuvée possède une robe or pâle aux reflets verts et argents. Ses bulles sont fines et régulières.

Au nez, c'est un champagne qui offre de belles notes de fleurs blanches, puis après quelques instants, évolue vers une signature olfactive plus gourmandes

La bouteille de 75cl : **160 €TTC**

Soit **960 €** le carton de 6 bouteilles



Amour de Deutz - Rosé

Deutz

Champagne avec étui

Deutz Millésime 2014 est un Champagne précis et racé.

Son caractère puissant et élégant combine des arômes de fruits blancs bien mûrs, de fleurs et des notes subtilement épicées, dans une structure remarquable d'équilibre.

Long en bouche, ses arômes profonds, généreusement fruités, laissent place à une délicate fraîcheur minérale en finale.

La bouteille de 75cl : **165 €TTC**

Soit **990 €** le carton de 6 bouteilles



CHAMPAGNE TAITTINGER

Reims

Taittinger – Cuvée Prestige

Champagne avec étui

Cette Cuvée Prestige de la maison Taittinger, harmonieuse et fraîche, montre une robe brillante et dorée, accompagnée de fines bulles. Son nez très expressif et ouvert oscille entre nuances fruitées, florales et briochées. Frais et très aromatique, ce champagne de tous les instants et symbole de fête sera le partenaire de vos plus grands instants de bonheur !

La bouteille de 75cl : **42,50 €_{TTC}**

Soit **255 €** le carton de 6 bouteilles





Brut

Ruinart « R » Champagne

Une couleur jaune aux reflets dorés et d'une brillance cristalline, des bulles alertes et fines, un cordon léger et persistant.

Un nez fin, frais et fruité, empreint de notes de fruits à chair blanche (poire), d'abricot ainsi que de noisette et d'amande fraîche. Des touches florales et épicées, complétées par des arômes gourmands de brioche et de biscuit, apportent un joli supplément de complexité.

Un vin parfaitement équilibré et tactile. Bâti sur une dominante de fraîcheur, il présente une belle rondeur et une finale longue sur des arômes de fruits mûrs (reine-claude, brugnon).

La bouteille de 75cl : **50 € TTC**

Soit **300 €** le carton de 6 bouteilles



Brut rosé

Ruinart Rosé Champagne

L'un des meilleurs champagnes rosés, réunissant finesse et puissance. Ruinart Rosé doit son côté voluptueux à la complémentarité du Chardonnay et du Pinot noir de la montagne de Reims.

Un bouquet intense de fruits rouges et de pétales de rose rivalise de fraîcheur avec une bouche vive et soyeuse, le résultat est intense, fruité et aromatique.

Fin et puissant, le Ruinart Brut Rosé conviendra aux amateurs de champagnes vigneux et gourmands.

La bouteille de 75cl : **80 € TTC**

Soit **480 €** le carton de 6 bouteilles



Blanc de blancs

Ruinart Blanc de blancs (seconde peau) Champagne

D'une grande puissance aromatique, Ruinart Blanc de blancs a la pureté intacte des cépages Chardonnay dont il est issu à 100 %.

Le nez est intensément fruité. Y fleurissent les agrumes (citron, cédrat...) et les fruits exotiques (ananas, fruit de la passion...). Viennent ensuite des touches de fleurs (jasmin) et de fruits charnus (pêche blanche, baie rose).

En bouche, on retrouve cette délicatesse extrême, accompagnée de notes de brioches et de miel.

C'est un vrai trésor de saveurs et de raffinement. A connaître absolument.

La bouteille de 75cl : **80 € TTC**

Soit **480 €** le carton de 6 bouteilles

ESPRITGASSIER



CÔTES DE PROVENCE



CHATEAU LES CROSTES

SAUTERNES - PROVENCE

HC
HAUT CHARMES

SAUTERNES
Cette bouteille porte le N° 00000



MINUTY S.A.



Rosé Clos Des Crostes

Château Les Crostes AOP Côtes de Provence

Mis en bouteille au Château.

Ce rosé se distingue par sa belle robe très pâle, pétale de rose et son très joli nez de fruits rouges acidulés.

C'est un rosé avec une bonne vivacité, frais, fin et élégant.

Cépages : Cinsault – Grenache

Il accompagnera à merveille tous vos plats d'été, de poissons ou légumes.

La bouteille de 75cl : **10 € TTC**

Soit **60 €** le carton de 6 bouteilles



Rosé Gassier

Esprit-Gassier Côtes de Provence

L'Esprit Gassier est un vin rosé en Côtes-de-Provence AOP, en dernière année de conversion à l'agriculture biologique, à la belle robe rosée claire et aux nuances pêche.

Le nez est floral (fleurs blanches et jaunes, acacia, aubépine) et sur les fruits blancs (poire sauvage, pêche de vigne) et les fruits exotiques (banane Pisang Lilin) avec de légères notes épicées (cumin, muscade).

La bouteille de 75cl : **12 € TTC**

Soit **72 €** le carton de 6 bouteilles



Rosé

Rosé Leos Côtes de Provence

L'équilibre, la finesse et la bonne persistance aromatique de ce rosé bio, ainsi que son design alliant légèreté et élégance, le destine en priorité à des amateurs de grands rosés, pour l'apéritif et le repas.

La couleur pâle «pétale de rose» offre une belle brillance. Le premier nez est séduisant, sur des notes très florales et de fruits à chair blanche. La bouche est ample avec beaucoup de rondeur. L'attaque est franche, une belle longueur en bouche s'installe et laisse une agréable persistance aromatique.

La bouteille de 75cl : **17 € TTC**

Soit **102 €** le carton de 6 bouteilles



Sauternes

Château du Levant Château Liot

D'une belle puissance, d'une structure complète et bien équilibrée, vin vif et fruité élaboré dans le souhait de conserver la légèreté des fruits et des arômes.

le Château du Levant s'accorde parfaitement avec les poissons fins (turbots sauce mousseline, quenelles de brochets, filets de sole, terrines de langoustine à l'estragon) sur le foie gras ou le bleu d'Auvergne.

La bouteille de 75cl : **20 € TTC**

Soit **120 €** le carton de 6 bouteilles



M de Minuty
AOP Côtes de Provence

Robe : Légère et brillante.

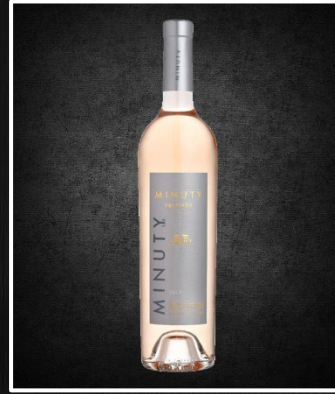
Nez : Très intense d'arômes gourmands d'écorces d'orange et de groseille.

Bouche : Souple avec une belle fraîcheur acidulée.

Conseil de consommation Servir entre 8°C et 10°C. Accords mets et vins Soupe au pistou, crudités, grillades, brochettes de gambas, tarte aux abricots

La bouteille de 75cl

13,50 €_{TTC}



Minuty Prestige
AOP Côtes de Provence

Robe : Pâle aux reflets pomelos.

Nez : Précis et délicat aux notes de fleurs et de melon

Bouche : Puissante et équilibrée, aux notes d'agrumes et de fruits rouges. Le tout souligné par une agréable minéralité.

Conseil de consommation Servir entre 8°C et 10°C. Accords mets et vins Carpaccio de veau, poissons grillés, petits farcis provençaux, cuisine orientale.

La bouteille de 75cl

18 €_{TTC}



Minuty Or
AOP Côtes de Provence

Robe : Pale aux reflets cristallins.

Nez : Très intense d'agrumes et de fleurs blanches.

Bouche : Complexe avec beaucoup de fraîcheur et de finesse qui révèle des notes de pamplemousse rose, et de pêche blanche.

Conseil de consommation Servir entre 8°C et 10°C. Accords mets et vins Apéritif, fruits de mer, bouillabaisse, cuisine asiatique, sushis, salade de fraises au basilic.!

La bouteille de 75cl

25 €_{TTC}



Minuty 281
AOP Côtes de Provence

Robe : Pale aux reflets cristallins.

Nez : Très intense et d'une belle complexité avec des arômes de fruits à chair blanche relevés par des notes iodées.

Bouche : Dotée d'une grande profondeur avec une trame minérale.

Conseil de consommation Servir entre 8°C et 10°C. Accords mets et vins Risotto aux saint Jacques, Langoustines rôties, Saint Pierre au fenouil.

La bouteille de 75cl

40 €_{TTC}



WHISKY





Glenfarclas 10 ans d'âge

Whisky

Ce Glenfarclas 10 ans étonne par sa profondeur et son équilibre, qualités rares pour un whisky de seulement 10 ans. Des notes florales et saveurs finement tourbées s'allient harmonieusement dans cette version vieillie en fût de sherry. Léger et délicat ce single malt est parfait à déguster en apéritif...

La bouteille de 75cl

40 €_{TTC}



Glenfarclas 15 ans d'âge

Whisky

Une version très réputée et beaucoup d'inconditionnels trouvent que cet âge est idéal pour faire surgir toute la complexité de ce malt. John L. S. Grant explique le titrage à 46° du Glenfarclas 15 ans par les quelques mots suivants : « Nous l'embouteillons à 46% tout simplement parce que c'est comme cela que mon grand-père le préférerait

La bouteille de 75cl

65 €_{TTC}



Glenfarclas 105

Whisky

Ce Glenfarclas 105 puissant en degrés est étonnant d'onctuosité et de douceur. Energique, ce single malt est également très chaleureux grâce à ses notes fumées. La dégustation avec un peu d'eau révélera toute sa profondeur. En 2004, les Malt Maniacs ont d'ailleurs jugé ce whisky comme « le meilleur rapport qualité-prix (« Bang for your buck ! »). A ne pas manquer

La bouteille de 75cl

75 €_{TTC}



Glenfarclas 21 ans d'âge

Whisky

Ce single malt du Speyside onctueux, riche et équilibré est nettement marqué par le sherry. De couleur ambrée, le nez fumé et boisé est marqué par le sherry. La bouche puissante confirme le nez. La finale douce et longue revient sur le sherry. Si on devait décerner le prix du meilleur rapport qualité prix parmi les single malts écossais, le Glenfarclas 21 l'emporterait haut la main. Non seulement 21 ans est un âge plus que vénérable mais lorsqu'il s'agit d'un Glenfarclas vous entrez dans le cercle très fermé des whiskies cultes.

Vieilli en fût de sherry, ce single malt qui a déjà conquis plusieurs générations d'amateurs possède beaucoup de douceur, la marque de fabrique des meilleurs single malts du Speyside. beaucoup d'équilibre et de finesse.

La bouteille de 75cl

110 €_{TTC}



Moon Harbour

Gin

MOON GIN est un Gin Premium, distillé dans la plus pure tradition du London Dry Gin, et embouteillé en France, près de Bordeaux.

MOON GIN est élaboré dans un alambic haut de gamme de conception bordelaise. Il est distillé en une seule fois, de façon très lente et méthodique, ce qui lui confère un bouquet aromatique exceptionnellement préservé.

Sa composition est très originale puisqu'aux traditionnelles baies de genièvre, nous avons associé subtilement 5 botaniques : coriandre, citron Combava de l'île de la Réunion, poivre Timut du Népal, baies de Goji de Chine, piment d'Espelette du Pays Basque.

Une union de la tradition britannique et française qu'Aliénor d'Aquitaine aurait à coup sûr appréciée !



Moon Harbour Pier 1

Whisky Premium Blended

Vieilli en fûts de chêne de Sauternes
Cet assemblage des meilleurs whiskies est fini en France, près de Bordeaux durant une période minimale de 3 mois. PIER 1* signe le savoir-faire cinquantenaire de son inspirateur John MCDUGALL, génial Masterblender et Master distillateur Ecossais.

Ce premium blended est embouteillé sans aucune filtration à froid et titre 45,8°. Sa finition en barriques de SAUTERNES lui confère sa robe dorée et ses arômes si complexes. PIER 1, le premier embarcadère d'un magnifique itinéraire des saveurs qui comblera dans les prochaines années tous les vrais amateurs de whisky.

Médaillé d'Argent au concours
International Whisky Competition de Chicago 2016



Moon Harbour Pier 2

Whisky Blended Malt

Vieilli en fûts de chêne de Château La Louvière, appellation Pessac-Léognan.

Pier 2*, Peated Edition, est la nouvelle signature tourbée de Moon Harbour.

Ce premium Blended Malt Whisky est affiné dans des fûts de Château La Louvière, appellation Pessac-Léognan. Cet élixir aux saveurs originales et exceptionnelles titre à 47,1% vol.



Hibiki Japanese Harmony

Whisky

Dernier né de la famille Hibiki, le Japanese Harmony, crée par Shinji Fukuyo maître assembleur de la Maison Suntory, est la toute nouvelle expression d'un des whiskies Japonais les plus récompensés au monde. Dégageant une puissante odeur fruitée et sucrée, ce whisky délivre en bouche toute sa puissance aromatique dans une texture ronde et légèrement grasse.

La bouteille de 70cl

40 €_{TTC}

55 €_{TTC}

55 €_{TTC}

85 €_{TTC}

TRICOCHE  SPIRITS

CRÉATEUR ORIGINAL
DE SPIRITUEUX

RHUM & PORTO


ESTD 1750
BURMESTER





Fruit de la Passion

Rhum sacrée Canne

La bouteille de 75cl

30 €_{TTC}



Mangue Framboise

Rhum sacrée Canne

La bouteille de 75cl

30 €_{TTC}



Ananas Victoria

Rhum sacrée Canne

La bouteille de 75cl

30 €_{TTC}



Ananas Victoria – Fruit de la Passion

Rhum sacrée Canne

La bouteille de 75cl

30 €_{TTC}

Sacrée Canne, c'est le nom donné par les Antilles à la canne à sucre. Il témoigne de l'histoire des Antilles, de son peuple et de l'importance de la culture de la canne à sucre. Outre la reconnaissance pour leurs rhums agricoles de très grande qualité, ce qui reflète plus encore les traditions antillaise, ce sont les fameux rhums arrangés « faits maison ». Les recettes secrètes se transmettent en famille de génération en génération.

**Composition: Rhum agricole AOC de Martinique, Fruits, sucre.
Sans colorant, sans conservateur et sans arômes additifs.**



Mangue Kent – Ananas Victoria
Rhum Tricoche Spirits

La bouteille de 70cl

30 €_{TTC}



**Mangue Kent – Abricot
Fleur de Thym**
Rhum Tricoche Spirits

La bouteille de 70cl

30 €_{TTC}



**Ananas Victoria – Fruit de
La passion – Fleur d'hibiscus**
Rhum Tricoche Spirits

La bouteille de 70cl

30 €_{TTC}



Ananas Victoria – Citron vert
Rhum Tricoche Spirits

La bouteille de 70cl

30 €_{TTC}

La Fabrique de l'Arrangé est une nouvelle venue dans le monde des rhums arrangés : elle en a bouleversé les codes et fait souffler un vent de fraîcheur ! La fraîcheur, justement : tel est le credo de la marque, qui l'amène à privilégier les circuits courts : les fruits sont achetés à Rungis et mis en bouteille pour macération moins de 48h après. Cette marque est une création de Tricoche Spirits, qui élabore des spiritueux de tous types, et a développé une solide expertise en ce domaine. Ananas Victoria et fruit de la passion, mangue Kent et abricot, fraise et framboise... les recettes sont nombreuses, très diversifiées, mais ont un point commun : la gourmandise et la générosité !

**Composition: Rhum agricole AOC de Martinique, Fruits, sucre.
Sans colorant, sans conservateur et sans arômes additifs.**



**Fruit de la Passion
Fleur d'hibiscus**
Rhum Tricoche Spirits

La bouteille de 70cl

30 €_{TTC}



Gingembre – Menthe poivrée
Rhum Tricoche Spirits

La bouteille de 70cl

30 €_{TTC}



**Vanille Bourbon
Noix de Macadamia**
Rhum Tricoche Spirits

La bouteille de 70cl

30 €_{TTC}

La Fabrique de l'Arrangé est une nouvelle venue dans le monde des rhums arrangés : elle en a bouleversé les codes et fait souffler un vent de fraîcheur ! La fraîcheur, justement : tel est le credo de la marque, qui l'amène à privilégier les circuits courts : les fruits sont achetés à Rungis et mis en bouteille pour macération moins de 48h après. Cette marque est une création de Tricoche Spirits, qui élabore des spiritueux de tous types, et a développé une solide expertise en ce domaine. Ananas Victoria et fruit de la passion, mangue Kent et abricot, fraise et framboise... les recettes sont nombreuses, très diversifiées, mais ont un point commun : la gourmandise et la générosité !

**Composition: Rhum agricole AOC de Martinique, Fruits, sucre.
Sans colorant, sans conservateur et sans arômes additifs.**



Infusion de Café
Rhum Tricoche Spirits

La bouteille de 70cl

30 €_{TTC}



Thé vert à la Menthe
Rhum Tricoche Spirits

La bouteille de 70cl

30 €_{TTC}



**Vanille bourbon
Noisette du Piémont**
Rhum Tricoche Spirits

La bouteille de 70cl

30 €_{TTC}

La Fabrique de l'Arrangé est une nouvelle venue dans le monde des rhums arrangés : elle en a bouleversé les codes et fait souffler un vent de fraîcheur ! La fraîcheur, justement : tel est le credo de la marque, qui l'amène à privilégier les circuits courts : les fruits sont achetés à Rungis et mis en bouteille pour macération moins de 48h après. Cette marque est une création de Tricoche Spirits, qui élabore des spiritueux de tous types, et a développé une solide expertise en ce domaine. Ananas Victoria et fruit de la passion, mangue Kent et abricot, fraise et framboise... les recettes sont nombreuses, très diversifiées, mais ont un point commun : la gourmandise et la générosité !

**Composition: Rhum agricole AOC de Martinique, Fruits, sucre.
Sans colorant, sans conservateur et sans arômes additifs.**



Tawny, Burmester

Porto

Burmester tawny présente une couleur brune dorée ainsi que des arômes de fruits mûrs et vanillés.

En bouche il est frais, élégant et rond. Idéal pour accompagner des fruits et des desserts

La bouteille de 75cl

15 €_{TTC}

Soit **90 €** les 6



SELECTION GOURMANDE – FOIE GRAS



Pierre
Laguilhon

Foie Gras • Confits • Cèpes • Magrets • Spécialités Gastronomiques • Coffrets Cadeaux





Foie Gras d'Oie entier du Sud-Ouest 200 gr /300 gr

P. Laguilhon

Les verrines de Pierre Laguilhon : le respect de la tradition est hissé au plus haut de ses exigences par la préparation dans les règles de l'art de recettes dignes des palais les plus fins et la mise en œuvre de matières premières locales.

Très apprécié des puristes le foie gras d'oie entier se distingue par sa finesse et son onctuosité.

130 gr 25 €TTC

200 gr **30 €TTC**

300 gr **40 €TTC**



Un coffret « valeurs du terroir »

P. Laguilhon

- 1 verrine de foie gras de canard entier 130 g
- 1 verrine de confit de canard 1 cuisse 350 g
- 1 verrine de terrine de campagne au cèpes 180 g
- 1 verrine de terrine de sanglier 180 g
- 1 verrine de terrine de volailles aux échalotes confites 180 g
- 1 flacon duo de fruits de vin de Monbazillac 200 ml

Le coffret : **50 €TTC**



R O V A C A V I A R

M A D A G A S C A R

Transport gratuit sous 24h à partir de 270 € avec **ChronoFresh**

Ou 20 € de transport pour tout achat inférieur à 270 €

KASNODAR CAVIAR



GAMME « ROYAL »

Poids net / en grammes	Prix unité ttc
30	45 €
50	70 €
100	130 €

Transport gratuit sous 24h à partir de 270 € avec **ChronoFresh**

Ou 20 € de transport pour tout achat inférieur à 270 €



Clé à Caviar

Une dégustation dans les règles de l'art

La clé à caviar en laiton Rova Caviar Madagascar vous permet d'ouvrir votre boîte dans les règles de l'art.

Accessoire chic par excellence du service à caviar, cette clé représente la forme d'une boîte de dégustation et se compose du logo iconique de la maison ; un instrument précieux que tout amateur se doit de posséder...

Déposez délicatement la boîte de caviar sur de la glace, laissez respirer le caviar environ cinq minutes couvercle ouvert puis dégustez. Une fois la boîte ouverte, il faudra consommer le caviar dans les 24h.

8 €_{TTC}



Cuillère en Nacre

Un indispensable à la dégustation du Rova Caviar

La double cuillère en nacre Rova Caviar permet de déguster les prestigieuses « perles noires » sans en altérer le goût.

Matière noble originaire de Madagascar, elle vous plonge dans l'univers exotique de la gastronomie de luxe de l'Océan Indien.

La nacre étant un matériau naturel, chaque cuillère est unique. Ainsi, il est possible que le produit reçu soit légèrement différent des visuels présentés.

Perle de l'océan, la cuillère Rova Caviar Madagascar est aussi fragile et délicate que le sont les œufs d'esturgeon.

12 €_{TTC}



Coupelle en Nacre

Un instrument précieux pour les grands amateurs

La coupelle en nacre Rova Caviar Madagascar, un accessoire élégant et naturel, indispensable à la dégustation du Rova Caviar.

Matière noble issue de Madagascar, elle vous immerge dans l'univers authentique et mystérieux de la gastronomie de luxe de l'Océan Indien.

Véritable trésor de la nature, chaque coupelle est unique. Ainsi, il est possible que les nuances et les formes varient légèrement.

20 €_{TTC}

Rêves Divins

24, rue Henri Amodru - 91190 Gif -sur -Yvette

41 rue Carnot - 35260 Cancale

CONTACT

M. Jean-Christophe RUEULLO

Tél. +33 (0)6.60.98.88.07

E-mail : jcrueullo@gmail.com



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION