



# LES DÉNICHAGES DE —— B! ——



## Sélection Octobre 2021



1



**Domaine:** Château Mourgues du Grès  
**Cuvée:** Terre d'Argence  
**Région:** Rhône  
**Appellation:** IGP Pont du Gard  
**Année:** 2019 - **Garde:** 2024  
**Cépages:** Assemblage Viognier, Petit Manseng, Roussanne  
**Alcool:** 13%



**Domaine:** Entre vignes et vergers, le domaine s'étend sur 65 ha en coteaux et terrasses sur l'AOP "Costières de Nîmes". Son terroir est composé d'alluvions caillouteuses du Quaternaire provenant des Alpes.

**Vin:** Beaucoup de créativité avec un assemblage original: l'alliance de cépages Rhodaniens à un cépage du Sud-Ouest. Nez intense de fruits frais à chair jaune, avec des notes grillées et florales (aubépine, verveine). Bouche puissante, fruitée (pêche, abricot) et florale (verveine et acacia). Finale longue et minérale avec une touche saline liée aux brises marines.

14,50€

2



**Domaine:** Louis Chenu & Filles  
**Cuvée:** Les Saucours  
**Région:** Bourgogne  
**Appellation:** Savigny-les-Beaune  
**Année:** 2019 - **Garde:** 2028  
**Cépages:** Chardonnay 90%, Pinot Blanc 10%  
**Alcool:** 12,5%



**Domaine:** Exploitation viticole familiale à Savigny-les-Beaune en Bourgogne. La famille cultive la vigne et élève le vin depuis maintenant cinq générations. Surface totale: 9,5 ha.

**Vin:** La minéralité vient soutenir le côté riche et expressif de notre Savigny et lui confère un très bel équilibre. Va évoluer dans le temps pour une plus grande présence en bouche malgré le caractère du Chardonnay déjà bien présent.

25,20€

3



**Domaine:** JP & Charly Thévenet  
**Cuvée:** Grain & Granit  
**Région:** Beaujolais  
**Appellation:** Régnié  
**Année:** 2019 - **Garde:** 2030  
**Cépages:** Gamay 100%  
**Alcool:** 14%



**Domaine:** Depuis quatre générations, la famille Thévenet est établie à Villié-Morgon, au cœur du vignoble du Beaujolais. Superficie du vignoble: 11,5 ha.

**Vin:** Ce Régnié est issu de vieilles vignes (jusqu'à 70 ans), cultivées sur un sol très granitique. Nez fin, délicat, sur la pivoine, la framboise et le poivre blanc. Bouche ronde, ample, soyeuse, avec une matière dense et douce qui vous nappa agréablement la palais.

17,50€

## Sélection Octobre 2021



4



**Domaine:** Château de Cazeneuve  
**Cuvée:** Les Calcaires  
**Région:** Languedoc Roussillon  
**Appellation:** Pic-Saint-Loup  
**Année:** 2019 - **Garde:** 2024  
**Cépages:** Syrah 50%, Mourvèdre 30%, Cinsault 20%  
**Alcool:** 13,5%

**Domaine:** Constitué de 45 ha au cœur de l'appellation Pic St Loup majoritairement sur la commune de Lauret.

**Vin:** Le nez est complexe et intense. Il exprime des notes de garrigue, de fruits rouges et d'épices douces. La bouche, ronde et délicate, prend en ampleur et en volume au moment de l'aération. Les fragrances de fruits rouges et d'épices se font plus présentes et mettent en exergue des tanins fins et ronds.

17,60€

5



**Domaine:** Château de la Sèlve  
**Cuvée:** Beaulieu - Amphore  
**Région:** Rhône  
**Appellation:** Côteaux de l'Ardèche  
**Année:** 2019 - **Garde:** 2034  
**Cépages:** Cabernet Sauvignon 50%, Grenache 25%, Cinsault 25%  
**Alcool:** 14%

**Domaine:** Un domaine familial au cœur du Sud-Ardèche, il bénéficie d'un climat méditerranéen au cœur de la garrigue marqué par une grande amplitude thermique journalière.

**Vin:** Une robe rubis, pourpre foncé et un nez expressif et fruité, la dégustation se termine par une bouche soyeuse et ronde, généreuse sur les fruits et fraîche, une structure harmonieuse.

13,99€

6



**Domaine:** Spier Farm  
**Cuvée:** 21 Gables Pinotage  
**Région:** Coastal Region  
**Appellation:** Stellenbosch  
**Année:** 2016 - **Garde:** 2027  
**Cépages:** Pinotage 100%  
**Alcool:** 14,5%

**Domaine:** Depuis quelques années, la cave Spier propose des vins haut de gamme de la plus haute classe. La collection 21 Gables séduit par sa complexité et son caractère fruité

**Vin:** Scintille dans un rouge rubis intense dans le verre et impressionne dès le premier instant par son caractère multicouche. Notes de cerises noires caramélisées, accompagnées d'épices et d'une pointe de chocolat noir. En bouche, corsé, extrêmement fruité et merveilleusement lisse grâce à ses tanins veloutés.

33,10€