



LES DÉNICHAGES DE — B! —



1



Domaine: Les Hautes Terres
Cuvée: Louis
Région: Languedoc-Roussillon
Appellation: Limoux
Année: 2020 - **Garde:** 2024
Cépages: Assemblage de Chardonnay et de Chenin Blanc
Alcool: 12,5%

Domaine: Situé à Roquetaillade en Haute Vallée de l'Aude, petit village de l'aire de l'appellation Limoux. Sur ces hauteurs du piémont pyrénéen, Gilles Azam cultive 10 ha en agriculture biologique. Fraîcheur et délicatesse caractérisent ses vins avec des parcelles situées entre 450 et 600m d'altitude.

Vin: Ciselé au cordeau, surprenant de fraîcheur, il écrit la terre, le caillou de Roquetaillade. Une minéralité épaulée par le dynamisme floral du Chenin, avec des arômes de chèvrefeuille, de tilleul, et contre-balançée en bouche par le fruit du Chardonnay avec ses riches notes de coing,

15,00€

2



Domaine: Mas des Caprices
Cuvée: Le Blanc de L'Oeuf
Région: Languedoc-Roussillon
Appellation: Corbières
Année: 2020 - **Garde:** 2024
Cépages: Assemblage de Grenaches Blancs et Gris, Maccabeu et une pointe de Muscat.
Alcool: 12,5%

Domaine: Situé sur la commune de Leucate. Créé en 2005 par Pierre et Mireille Mann, tous deux issus de familles de vigneronns alsaciens, le domaine s'est imposé dès ses premiers millésimes parmi les grands noms de référence de la région.

Vin: Mariage subtil de Grenaches, Maccabeu avec une pointe de Muscat. Vinifié et « couvé » dans une cuve en forme d'œuf qui confère au vin fruité rondeur et souplesse. Du fruit et du gras tout en fraîcheur iodée en terroir calcaire de Leucate

14,90€

3



Domaine: Bonnigal-Bodet
Cuvée: Les Séminées
Région: Loire
Appellation: Touraine-Amboise
Année: 2017 - **Garde:** 2025
Cépages: Côt (Malbec) 100%
Alcool: 12,5%

Domaine: La maison Bonnigal est promise à un avenir glorieux. Jean-Baptiste Bonnigal disciple de François Chidaine en est l'auteur inspiré. Associé à Stéphane Bodet, il forge avec un soin extrême des cuvées fraîches, intenses et sapides auréolées d'un fruit juteux.

Vin: Robe grenat et intense. Un nez plein de fruits avec un bois bien intégré. En bouche, il dégage beaucoup de fraîcheur avec des tannins élégants et soyeux. Ne pas hésiter à le carafer 1 heure avant dégustation!

20,50€

4



Domaine: Clos des Vins d'Amour
Cuvée: une Lubie (Sans Souffre)
Région: Roussillon
Appellation: Maury Sec
Année: 2020 - **Garde:** 2023
Cépages: Grenache 80%, Carignan 20%
Alcool: 13,5%

Domaine: Le Clos des vins d'Amour est exploité par la famille Dornier depuis 1860, et s'étend sur trois terroirs magiques schisteux de Tautavel, Maury et Saint Paul de Fenouillet.

Vin: Issu d'une agriculture certifiée biologique et sans soufre, cette LUBIE, s'inscrit dans une démarche de vinification la moins interventionniste possible, tout en valorisant la nature des cépages. Robe rouge profond, reflets violets. Très gourmand en bouche avec des notes d'épices. Jolis tanins soyeux en finale.

15,50€

5



Domaine: de l'Ancienne Mercerie
Cuvée: Au Bonheur des Dames
Région: Languedoc
Appellation: Coteaux du Languedoc
Année: 2019 - **Garde:** 2024
Cépages: Grenache 65%, Mourvèdre 35%
Alcool: 14,5%

Domaine: A l'origine, une petite mercerie de village tenue par une grand-mère couturière qui travaillait les matières naturelles avec respect et talent. Aujourd'hui, les raisins ont pris la place des étoffes mais le goût du travail bien fait demeure. Vignes situées sur les schistes sauvages de Faugères.

Vin: Robe rubis intense avec des reflets violets. Facile au nez, plein de fraîcheur et de gourmandise, sur les petits fruits rouges, il se complexifie en bouche avec d'agréables notes de fruits plus mûrs et une touche de réglisse et d'épices. Les tanins sont soyeux.

9,50€

6



Domaine: Musella
Cuvée:
Région: Veneto (Venise)
Appellation: Amarone della Valpolicella DOCG
Année: 2015 - **Garde:** 2028
Cépages: Corvina 45%, Corvinone 50%, Rondinella 5%, Oseleta 5%
Alcool: 15,5%

Domaine: La reine des vigneronnes engagées produit des vins d'une pureté et d'une finesse ciselée rares en mettant en avant la fraîcheur et la minéralité volcanique de son terroir exceptionnel près de Vérone.

Vin: L'écorce de cerise et les épices se mélangent pour le plaisir typique des vins de Valpolicella et trouvent dans ce Musella Amarone un équilibre d'interprétation sincère, qui va droit au cœur.

37,50€