



LES DÉNICHAGES DE —— B! ——



Sélection Septembre 2022

1



Domaine: Domaine Les 4 Vents
Cuvée: Marsana
Région: Rhône
Appellation: Collines Rhodaniennes
Année: 2020 - **Garde:** 2024
Cépages: Marsanne 100%
Alcool: 13,5%



Domaine: Le Domaine est situé à Mercurol au cœur de l'appellation Crozes-Hermitage. Créé par leur grand-père et développé par leur père et leur mère, le domaine de Lucie et Nancy s'étend aujourd'hui sur 10 ha, 9 ha en rouge et 1 ha en blanc sur des terroirs situés sur le Sud de l'appellation.

Vin: Un Marsanne à la robe brillante finement dorée qui dévoile un bouquet de notes florales et d'épices. Un vin gras, rond et généreux en bouche sur une belle tension et des arômes de fruits à chair jaune. Idéal en apéritif avec des terrines ou des fruits secs.

13,10€

2



Domaine: Domaine Jaeger-Defaix
Cuvée: Rabourcé
Région: Bourgogne
Appellation: Rully 1^{er} Cru
Année: 2020 - **Garde:** 2028
Cépages: Chardonnay 100%
Alcool: 13,5%



Domaine: L'exploitation est située en Côte Chalonnaise, au sud de la Côte de Beaune. Entièrement consacrée aux Rully 1^{er} crus blancs et rouges, Hélène Jaeger-Defaix souhaitait reprendre la totalité du vignoble afin de perpétuer la tradition viticole de ses ancêtres, vigneron depuis le 16^{ème} siècle.

Vin Le Rabourcé se caractérise par sa grande richesse en bouche et sa puissance qui lui donnent une belle longueur. Les arômes nets et soutenus évoquent la pomme, la poire et le citron sous l'envoûtement du boisé fin.

25,70€

3



Domaine: Domaine Castera
Cuvée: Domaine
Région: Sud-Ouest
Appellation: Jurançon (Moelleux)
Année: 2021 - **Garde:** 2030
Cépages: Assemblage Petit Manseng et Gros Manseng
Alcool: 13%



Domaine: La famille Lihour a repris le Domaine Castera en 1895 et soigne le vignoble depuis cinq générations. Leur ambition est de produire des vins frais et fidèles du terroir du piémont pyrénéen. Leurs cuvées sont issues de 4,3 ha de Gros Manseng, 6 de Petit Manseng et moins d'un ha de Petit Courbu.

Vin: Le moelleux dans toute sa gourmandise. Croquant, équilibré, digeste, il accompagnera des foies gras, des apéritifs, des volailles rôties, des poulets à l'ananas, des fromages de caractère ou des tartes aux fruits frais

12,90€

Sélection Septembre 2022

4



Domaine: Roucas Toumba
Cuvée: Rosé de la Roche
Région: Rhône
Appellation: Vacqueyras
Année: 2021 - **Garde:** 2023
Cépages: Assemblage de Grenache, Syrah, Mourvèdre, Carignan et Grenache Blanc
Alcool: 13,5%

Domaine: Roucas Toumba ou « le rocher tombé » en vieux provençal, du nom du lieu-dit très ancien, est une petite propriété familiale située à Vacqueyras. La famille Bouletin est une des plus anciennes du village, on retrouve sa trace dans les archives dès 1580.

Vin: Ce Vacqueyras rosé ultra confidentiel élaboré par Eric Bouletin est un rosé de gastronomie puissant et racé. En bouche c'est un vin puissant avec une belle fraîcheur. Il s'associera à merveille avec une paella, un poisson grillé des gambas grillées, un agneau rosé ou cuisine asiatique

12,50€

5



Domaine: Domaine de Grangeneuve
Cuvée: Terres d'épices
Région: Rhône
Appellation: Grignan-Les-Adhemar
Année: 2020 - **Garde:** 2027
Cépages: Grenache vieux 50%, Syrah 50%
Alcool: 14%%

Domaine: Le Domaine de Grangeneuve a vu le jour à Roussas, dans la Drôme Provençale, de la main de Henri Bour et son épouse Odette. C'est à eux et leurs descendants que l'on doit la renaissance de l'appellation "Coteau-du-Tricastin" que l'on trouve aujourd'hui sous l'AOP Grignan-Les-Adhemar.

Vin: Robe intense et nez charmeur évoquant la cannelle, le caramel et le cassis. En bouche, le charme opère avec de beaux fruits noirs et des épices intenses. Les tannins sont exceptionnels et structurent la cuvée avec beaucoup de finesse.

17,50€

6



Domaine: Clos des Vins d'Amour
Cuvée: Le Béguin
Région: Roussillon
Appellation: Maury Sec
Année: 2018 - **Garde:** 2025
Cépages: Grenache 80%, Mourvèdre 10%, Syrah 10%
Alcool: 14,5%

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: Cuvée phare du domaine. Robe très dense rouge sombre. Nez de belle intensité de petits fruits rouges et de poivre gris. Attaque très douce en bouche qui laisse place à un bel équilibre entre puissance, rondeur et finesse des tanins. Finale aux arômes de fruits noirs bien mûrs. Cuvée produite uniquement, lorsque le potentiel du millésime est optimum.

29,90€

