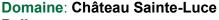


Sélection Mars - Avril 2023



1





Bellevue

Cuvée: Les Aubelines **Région**: Bordeaux

Appellation: Blaye-Côtes de

Bordeaux

Année: 2020 - Garde: 2025

Cépages: Sauvignon Blanc 80%,

Muscadelle 20% Alcool: 14%

Domaine: Racheté par Bruno Martin (Château Roland La Garde) en 2002, le vignoble est situé sur un beau terroir argilo-calcaire et s'étend sur 10 hectares : 8,5 hectares sont consacrés au rouge (75% merlot et 15 % cabernet sauvignon) et 1,4 hectare au blanc (80% sauvignon et 20% muscadelle).

Vin: Présente une belle acidité, une magnifique complexité de fruits, d'agrumes, et une salinité avec une minéralité soutenue. En bouche, belle vivacité, beau volume.

14,50€

demeter





Domaine: Maison Ventenac

Cuvée: Cassandre

Région: Languedoc-Roussillon **Appellation**: Vin de France **Année**: 2021 - **Garde**: 2024

Cépages: Vermentino (Rolle) 100%

Alcool: 12%

Domaine: : La Maison Ventenac, dont le cœur de vignoble est situé en Pays d'Oc au nord de Carcassonne, élabore des vins uniques et originaux avec une ligne directrice claire : le respect du raisin et de ses qualités organoleptiques.

Vin: La bouche est pure, aromatique sans excès, avec une belle tension, et déroule tout en légèreté et en élégance. Une bouteille très savoureuse à découvrir sur une cuisine épicée ou méditerranéenne.

10,60€

3



Domaine: Château de la Sèlve

Cuvée: Berty Région: Rhône

Appellation: Côteaux de l'Ardèche

Année: 2020 - **Garde**: 2035 **Cépages**: Syrah 45%, 30% Grenache 30%, 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: Robe rubis pourpre, nez de fruits rouges cuits, épices et garrigue. Palais ample, assez chaleureux, les tannins sont fins, finale épicée. Un vin d'ores et déjà appréciable, mais au potentiel de garde certain

20.50€

Sélection Mars - Avril 2023





ΑB

5





Domaine: Domaine Bardi D'Alquier

Cuvée: La Maison Jaune Région: Languedoc **Appellation**: Faugères Année: 2019 - Garde: 2033 Cépages: Assemblage de Grenache, Syrah, et Mourvèdre

Alcool: 14%



Domaine: À 340 mètres d'altitude sur des coteaux de schistes et d'argile, ce petit vignoble de 12 hectares est constitué essentiellement de syrahs issues de sélections massales, mais aussi de vieilles vignes de grenaches noirs (plus de 60 ans), mourvèdres, carignans.

Vin: Cette cuvée est une des cuvées les plus réputées du domaine. Nez délicat, sur des arômes de fruits noirs, de réglisse, de garrigue et des notes de cacao. Bouche soyeuse, vive et précise accompagnée par une belle fraîcheur, des tanins fondus, une finale longue et savoureuse.

23,50€

Domaine: Domaine de Grangeneuve Cuvée: La Truffière Région: Rhône **Appellation**: Grignan-Les-Adhemar

Année: 2021 - Garde: 2029 Cépages: Syrah 100%

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 soutenue, limpide et brillante d'un rouge rubis vif et étincelant aux légers reflets violacés. Générosité, fraicheur, équilibre et élégance. Les tanins fins sont de belle qualité. La finale gustative est particulièrement fraiche.

21,00€

Domaine: : ILARRIA est une vieille maison du village dont la signification du nom évoque un site de landes : Iri (site) larria (landes). La propriété possède 30 hectares, dont 10 hectares plantés en vigne. Peio Espil y produit de grands vins du Pays Basque.

Vin: La bouche impressionne, pleine, généreuse, encadrée de tanins fermes et frais et un jus étincelant, qui glisse avec aisance. Encore jeune, il est préférable de le carafer pour le laisser respirer et s'exprimer pleinement.

6





Domaine: Domaine Ilarria

Cuvée: Tradition **Région**: Sud-Ouest Appellation: Irouléquy Année: 2020 - Garde: 2030 Cépages: Tannat 40%, Cabernet Franc 50% et Cabernet Sauvignon 10%.

Alcool: 13,5%



19,50€