



# LES DÉNICHAGES DE —— B! ——



# Sélection Juin – Juillet 2023

1



**Domaine:** Champagne Dauvergne  
**Cuvée:** Prestige – Blanc de Noir  
**Région:** Champagne Grand Cru de la région de Reims  
**Appellation:** Champagne  
**Année:** N/A - **Garde:** N/A  
**Cépages:** Pinot Noir 100%  
**Dosage:** 8g/L

**Domaine:** Vigneron depuis 1703, producteur de champagne depuis 4 générations, après Fernand, René et François, c'est au tour d'Aurélien et Maxime de prendre soin des vignes et des vins de la maison, pour en faire des champagnes qui respirent le terroir de Bouzy, Grand Cru de la montagne de Reims.

**Vin:** Couleur or jaune, nez franc avec des notes beurrées et briochées. A la dégustation, les arômes de fruits noirs et de miel, révèlent toute la puissance du pinot noir.

27,50€

2



**Domaine:** Champagne Dauvergne  
**Cuvée:** Evidence – Extra-Brut  
**Région:** Champagne Grand Cru de la région de Reims  
**Appellation:** Champagne  
**Année:** N/A - **Garde:** N/A  
**Cépages:** Pinot Noir 80%, Chardonnay 20%  
**Dosage:** 3g/L

**Domaine:** Vigneron depuis 1703, producteur de champagne depuis 4 générations, après Fernand, René et François, c'est au tour d'Aurélien et Maxime de prendre soin des vignes et des vins de la maison, pour en faire des champagnes qui respirent le terroir de Bouzy, Grand Cru de la montagne de Reims.

**Vin:** Couleur dorée, attaque franche de cette cuvée vintage extra brut, les agrumes sont présents en bouche malgré la rondeur et la minéralité de notre terroir de Bouzy, au fur et à mesure de la dégustation on découvre également des notes toastées et vanillé. Pour les amateurs de champagne... Une Evidence

28,50€

3



**Domaine:** Château de Meursault  
**Cuvée:** Bourgogne Chardonnay  
**Région:** Bourgogne  
**Appellation:** Bourgogne  
**Année:** 2021 - **Garde:** 2025  
**Cépages:** Pinot Noir 100%  
**Alcool:** 13%

**Domaine:** Château de Meursault possède 60 hectares de vignes, toutes situées en Côte de Beaune, sur les communes d'Aloxe-Corton, Savigny-lès-Beaune, Beaune, Pommard, Volnay, Meursault et Puligny-Montrachet. Le Château de Meursault est aujourd'hui considéré comme l'un des plus beaux domaines viticoles de Bourgogne.

**Vin:** Élégant et fruité, expression fidèle du cépage Chardonnay récolté sur la commune de Meursault. Bel équilibre entre le fruit, le gras et la fraîcheur qui lui confère un caractère élancé. Le tout sur de belles notes de fruit jaunes avec quelques touches toastées.

28,50€

# Sélection Juin – Juillet 2023

4



**Domaine:** Domaine Fabrice Gasnier  
**Cuvée:** Pierres Couvertes  
**Région:** Loire  
**Appellation:** Chinon  
**Année:** 2021 - **Garde:** 2026  
**Cépages:** Chenin Blanc 100%  
**Alcool:** 12,5%

**Domaine:** Fabrice Gasnier, conduit en biodynamie depuis 2006 ce domaine familial de 31 hectares sur Cravant-les-Côteaux, haut-lieu de l'argilo-calcaire. Sa volonté est d'interpréter au mieux le terroir de Chinon en respectant les principes rigoureux de l'agriculture biologique.

**Vin:** Belle robe jaune et brillante. Au nez, un très beau Chenin sec et fruité aux notes d'agrumes et de fleurs blanches. Belle rondeur en bouche et une jolie longueur. Accords: Poisson blanc en sauce, viandes blanches ou des fromages de chèvre.

17,10€

5



**Domaine:** Domaine Vincent Giraudon  
**Cuvée:** Tentation  
**Région:** Loire  
**Appellation:** Côte Roannaise  
**Année:** 2021 - **Garde:** 2025  
**Cépages:** Gamay Saint-Romain 100%  
**Alcool:** 12,5%

**Domaine:** Vincent Giraudon est un des plus jeunes viticulteurs installés en Côte Roannaise.. Il est aujourd'hui à la tête d'un domaine de 4ha en Gamay et Aligoté. Il a fait le choix de convertir son vignoble en agriculture biologique il y a 10 ans.

**Vin:** Vin aux parfums complexes de fruits confiturés et d'épices se poursuivant en bouche sur une légère vivacité et des tannins harmonieux. Il s'accorderait parfaitement avec un Cochon de lait ou des Tagliatelles à la Bolognaise.

14,80€

6



**Domaine:** Domaine Les Eminades  
**Cuvée:** La Pierre Plantée  
**Région:** Languedoc-Roussillon  
**Appellation:** Saint-Chignan  
**Année:** 2021 - **Garde:** 2027  
**Cépages:** Syrah 40%, Cinsault 40%, Grenache 20%  
**Alcool:** 13%

**Domaine:** Créé en 2002 sur une mosaïque de terroirs : argilo-calcaires, grès rouges, silex, galets roulés. L'ensemble des cépages traditionnels languedociens sont représentés, la vigne la plus âgée étant un Carignan planté en 1902. Le vignoble d'une surface actuelle de 14 ha est naturellement vendangé à la main.

**Vin:** Cette cuvée développe des notes de fruits rouges et noirs bien mûrs (fraise, cassis), des notes épicées (cannelle, muscade) et affiche une belle chair puis une grande gourmandise. Accord adéquat avec un tajine de volaille ou du filet mignon de cochon mariné à la sauce soja aux épices et zeste de citron vert.

13,50€