



CONDITIONS : OFFRE FLASH VALABLE JUSQU'AU 27 NOVEMBRE 2023 / COMMANDE MINIMUM : PAR CARTON DE 6 BOUTEILLES – A RETIRER AU MAGASIN DE RODEZ UNIQUEMENT

OFFRE CE HIVER 2023

Produit	Accords mets et vin	Potentiel de garde	Prix cave ttc	Prix CE ttc	x6 ttc
<u>VINS ROUGES</u>					
<u>SUD OUEST :</u>					
	Millau, Domaine du Vieux Noyer, Boyne (en conversion BIO)	Apéritif, viandes blanches, charcuterie, fromages >> Vin structuré et fruité.	4 à 6 ans	8.40 €	6.30 €
	Marcillac, Domaine Croizat La Jouate	Viandes blanches, plats à base de sauce tomate, fromages >> Vin puissant, frais et fruité.	4 à 6 ans	7.00 €	5.10 €
					37.80 €
					30.60 €



Gaillac, Domaine Escausses, Les
Drilles

Apéritif, viandes
blanches, grillades,
fromages
>> Vin structuré et fruité.

4 à 5 ans

6.80 €

6.00 €

36.00 €



Gaillac, Domaine des V Peyres,
Impeccable
VIN NATURE

Apéritif, Grillades
>> Vin léger et
gourmand, peu de
sulfites ajoutés.

3 ans

9.50 €

7.60 €

45.60 €

CÔTES DU RHÔNE :



Ventoux, Rhonéa, Passe Coline

Charcuterie, grillades,
viande rouge
>> Vin structuré et fruité.

4 à 7 ans

5.90 €

4.80 €

28.80 €



Vacqueyras, Domaine Montirius,
Le Village (Biodynamie)

Charcuterie, grillades,
viande rouge
>> Vin puissant.

4 à 8 ans

15.90 €

13.50 €

81.00 €

	Crozes Hermitage, Domaine de la Ville Rouge (BIO)	Entrecôte, gibier, agneau, plats mijotés >> Vin puissant et fruité.	8 à 10 ans	15.00 €	12.60 €	75.60 €
	Côtes du Rhône, Domaine Lafond Roc Epine (BIO)	Entrecôte, tartare, agneau, charcuterie >> Vin puissant et fruité.	8 à 10 ans	8.00 €	6.50 €	39.00 €
BOURGOGNE						
	Bourgogne, Macon Pierreclos, Domaine Marc Jambon	Viande blanche, apéritif, Poissons >> Vin léger, frais et gourmand.	4 à 6 ans	11.50 €	8.90 €	53.40 €
BORDEAUX						
	Bordeaux supérieur, Domaine La roche Beaucourt	Canard, bœuf, grillades >> Vin structuré, charnu et légèrement fruité.	3 à 5 ans	6,40 €	5,00 €	30.00 €
	Bordeaux, Saint Emilion Château Palatin, Les terrasses	Canard, bœuf, grillades >> Vin structuré et charnu avec de légères notes boisées.	10 ans	14.50 €	11.70 €	70.20 €

LANGUEDOC :



Pic Saint Loup, Cellier du Pic,
Saint Hubert

Charcuterie, viande
rouge, grillade
>> Vin structuré, charnu
et fruité.

7 à 9 ans

10.50 €

8.30 €

49.80 €



Pic Saint Loup, Domaine de
Lascours, Nobilis (BIO)

Charcuterie, viande
rouge, grillade
>> Vin structuré et fruité

6 à 8 ans

10.20 €

8.10 €

48.60 €



Terrasses du Larzac, Mas
d'Agamas, Nostre Mescladis

Apéritif, viande rouge,
grillade
>> Vin structuré, charnu
et fruité

6 à 8 ans

10.90 €

9.50 €

57.00 €



Terrasses du Larzac,
Mas haut buis, Les Carlines (BIO)

Apéritif, charcuterie,
viande rouge, grillade
>> Vin fruité et
gourmand

7 à 9 ans

13.50 €

10.10 €

60,60 €



Pays d'Oc, Cellier du Pic, Syrah

NOUVEAU !

Charcuterie, viande rouge, grillade
>> Vin fruité et gourmand

3 à 5 ans

4.90 €

4.00 €

24.00 €



Languedoc, Domaine de la Dourbie, Oscar (BIO)

Apéritif, viande rouge, grillade
>> Vin fruité et gourmand

4 à 6 ans

8.00 €

6.00 €

36.00 €



Faugères, Les crus de Faugères, les Schistes

Apéritif, viande rouge, grillade
>> Vin structuré et fruité

3 à 5 ans

5.80 €

4.50 €

27.00 €



Languedoc, Domaine de la Dourbie, Marius (BIO)

NOUVEAU !

Viande blanche, grillades, fromages
>> Vin structuré, charnu et fruité

7 à 10 ans

10.90 €

8.50 €

51.00 €

	Anjou, domaine des Forges	Apéritif, viande rouge, viande blanche, grillade >> Vin structuré et fruité.	3 à 5 ans	6.50 €	5.30 €	31.80 €
VINS ROSES						
	Pays d'Hérault, Domaine de la Dourbie, Oscar	Pizza, charcuterie, salades, apéritif >> Vin rond et joliment parfumé	1 à 2 ans	8.00 €	6.00 €	36.00 €
	Cabernet d'Anjou, Domaine des Forges (moelleux)	Apéritif, dessert : salade de fraise >>Vin sucré	1 à 3 ans	6.50 €	5.30 €	31.80 €
	Provence, domaine de la Mongestine (BIO)	Apéritif , grillades >> Vin vif aux arômes puissants	1 à 3 ans	10.70 €	8.70 €	52.20 €
VINS BLANCS						
	Val de Loire, Domaine des Forges, Sauvignon	Apéritif, poissons de rivière >> Vin vif et aromatique	4 à 5 ans	6.50 €	5.30 €	31.80 €



Languedoc, Château le Mus,
Viognier

Apéritif, poissons gras
tels que le saumon
>>Vin rond, fruité et
aromatique

2 à 3 ans

7.10 €

5.70 €

34.20 €



Pays d'Oc, Cellier du Pic,
Rouquets, Chardonnay

NOUVEAU !

Apéritif, poissons grillés,
coquillages
>>Vin rond, fruité et
aromatique

3 à 5 ans

5.60 €

4.50 €

27.00 €



Bourgogne, Macon, Domaine
Marc Jambon « Cuvée
classique », Chardonnay

Apéritif, poissons grillés,
coquillages et crustacés,
fromage frais ou à pâte
molle.
>>Vin vif, puissant avec
une légère onctuosité

3 à 7 ans

11.50 €

9.30 €

55.80 €



Gascogne Uby Colombar, Ugy-
blanc N°3 (blanc sec)

Apéritif, poissons
>>Vin vif, fruité et
aromatique

2 à 3 ans

5.50 €

4.40 €

26.40 €



Gascogne Uby Gros et Petit
Menseng N°4 (moelleux)

Apéritif, foie gras
>>Vin doux

1 à 2 ans

7.80 €

6.20 €

37.20 €



Gascogne, Tariquet Classic (sec)

Apéritif, poissons
>>Vin vif, fruité et
aromatique

1 à 2 ans

6.30 €

5.00 €

30.00 €



Loire, Sancerre, Domaine Reverdy
Ducroux, Beau Roy

Apéritif, poissons,
saumon fumé
>>Vin vif, puissant avec
une légère minéralité

6 à 8 ans

17.90 €

14.30 €

85.80 €

NOUVEAU !



Jurançon, Bru Bâché Bio
(moelleux)

Apéritif, Foie gras, dessert
>>Vin blanc moelleux

6 à 8 ans

13.00 €

10.00 €

60.00 €

***SPECIAL HIVER**

LES BULLES



Moscato d'Asti Tosti

Apéritif, déserts sucrés à
base de fruit, galettes

2 ans

8.40 €

6.90 €

41.40 €



Prosecco Tosti Extra dry


Apéritif, fruits de mer,
dessert



2 ans



8.00 €

6.50 €

39.00 €

	Champagne Vézien brut	Apéritif, dessert	5 à 7 ans	22.50 €	18.30 €	109.80 €
	*SPECIAL HIVER					
	VDF Vignobles colin Les Bulles de sophie (BIO)	Apéritif, dessert	3 à 5 ans	10.90 €	8.50 €	51.00 €

<u>LES CREMES</u>		Accord		Prix Cave	Prix CE	A l'unité (x1)
Les Potions d'Oc sont installées à Pont-de-Salars et prennent donc le relais de la maison Gayral de Sanvensa (près de Villefranche-de-Rouergue) qui, depuis quatre générations, a formé le goût de bon nombre de gourmets. A boire nature avec un peu de glace pilée.						
	POTION D'OC Liqueur artisanale de Citron 70 cl	Apéritif	A boire dans l'année	17.90 €	15.00 €	15.00€
	POTION D'OC Liqueur artisanale de Menthe 70 cl	Apéritif	A boire dans l'année	17.90 €	15.00 €	15.00 €

<u>LES BIERES</u>	Accord		Prix Cave	Prix CE	x6 ttc
 <p>Brasserie de la Jonte Bière BIO artisanale de Lozère PACK 6, 75cl 2 Blonde, 2 IPA, 2 Blanche</p>	Apéritif	A boire dans l'année	36.00 €	31.00 €	31.00 €
 <p>Brasserie de la Peyrelade Bière artisanale de Millau PACK 6, 33cl 2 Blonde, 2 Blanche, 2 Ambrée</p>	Apéritif	A boire dans l'année	16.80 €	12.90 €	12.90 €

***SPECIAL HIVER** : pour vous aider dans votre sélection, vous trouverez une description des cuvées que nous préconisons pour cet hiver.

Chinon, Loire

Domaine Fabrice Gasnier

Vieilles Vignes



-  **CÉPAGE(S)**
Cabernet Franc (100%)
-  **Degrés d'Alcool**
12.8%
-  **TEMPÉRATURE DE SERVICE**
16°C
-  **GARAFAGE**
Oui, 30 min
-  **CULTURE**
Biologique
Biodynamie
-  **POTENTIEL DE GARDE**
De 4 à 10 ans

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Cette cuvée est issue des vignes âgées de plus de 50 ans, qui sont à l'origine du domaine. Le vin est élevé en foudre de plus de 10 ans pendant 6 mois.

Au nez on retrouve des arômes de fruits noirs bien mûrs, ainsi que quelques épices. La bouche est charnue avec des tannins veloutés et fins. Ce vin ample et souple garde une superbe fraîcheur grâce à son acidité naturelle. Un vin équilibré avec de la matière.

QUELQUES CONSEILS

Il sera le compagnon idéal des repas des fêtes, il s'accompagne à merveille avec un chapon aux marrons.



LE DOMAINE

Le Domaine Fabrice Gasnier est une propriété familiale depuis quatre générations, située autour du village de Chezelet, au sud-est de Chinon. Il est dirigé depuis 2000 par Fabrice Gasnier, le vignoble est depuis lors, conduit en culture biologique et biodynamique avec certification « Ecocert » et « Demeter ».

Le vignoble du Domaine Fabrice Gasnier s'étend sur 27 hectares, plantés en cabernet franc. Il repose sur deux types de sol : un sol de graves, de cailloux (cette roche a la particularité d'emmagasiner la chaleur le jour pour la restituer la nuit), et un sol composé d'argile et de sable (c'est un sol qui

oblige la vigne à puiser sa nourriture en profondeur). L'ensemble des travaux à la vigne s'opère manuellement.

Les vins Domaine Fabrice Gasnier ne subissent pas d'ajout de levure, ils fermentent grâce aux levures naturelles. Les fermentations sont douces et régulières, à l'image des terroirs du domaine.



LES VIGNERONS



Dès son plus jeune âge, Fabrice Gasnier savait qu'un jour, il embrasserait le métier de vigneron. Après des études d'agriculture dans la région et plusieurs expériences en Entre deux Mers, en Champagne et en Bourgogne. Il est arrivé sur le domaine pour aider son père lorsqu'il n'avait que 21 ans.

Depuis les années 2000, sa femme Sandrine l'a rejoint dans cette aventure.

À VOUS LA PAROLE !

gardez une trace de vos impressions :

Jurançon, Sud Ouest

Domaine Bru Baché



Édition CE Hiver 2022

-  **CÉPAGE(S)**
100% Gros Manseng
-  **DEGRÉS D'ALCOOL**
13 %
-  **TEMPÉRATURE DE SERVICE**
6°C
-  **CARAFAGE**
non
-  **CULTURE**
Biologique
-  **POTENTIEL DE GARDE**
8 ans

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Vin dotée d'un nez floral avec des notes de fruits exotiques et d'abricots. En bouche on retrouve un bel équilibre de sucre, d'acidité, vin très savoureux, parfaitement équilibré, avec une belle longueur.

QUELQUES CONSEILS

Cette cuvée s'appréciera en apéritif, avec du foie gras, également avec du roquefort et aussi en dessert.



LE DOMAINE

Le domaine se trouve au centre du village de Monein et à 2 pas de l'église St Girons, classée Monument Historique.

Le Domaine Bru Baché se trouve à environ 20 km de Pau, aux pieds des Pyrénées, il bénéficie ainsi de l'influence de l'océan et de la montagne.

Le vignoble est implanté sur des coteaux exposés sud sud-est avec des pentes importantes qui nécessitent parfois des terrasses.



LE VIGNERON

Le domaine Bru Baché a déjà 20 ans d'activité viticole lorsque Claude Loustalot reprend la succession en 1994.

Son respect du rythme biologique de la vigne l'incite à mener une conduite raisonnée du vignoble. Claude effectue les travaux d'entretien au printemps ou en début d'hiver.

Le reste de l'année, il laisse ses vignes naturellement enherbées. Et pour retrouver le meilleur du terroir dans ses vins, il emploie des matières organiques comme engrais. Ainsi, les vignes vieilles de 6 à 60 ans ont donné 6 vins typés. Ses vins sont vinifiés dans le respect des traditions. Ils sont élevés en fûts de chêne pendant une période allant de 16 à 18 mois.



À VOUS LA PAROLE !

gardez une trace de vos impressions :

.....
.....
.....



Champagne, Celles sur Ource

Marcel Vézien



Sélection de Noël

L'illustre

 CÉPAGE(S) 95 % Pinot Noir 5 % Chardonnay, pinot Meunier	 DÉGRES D'ALCOOL 12 %
 TEMPÉRATURE DE SERVICE 10 °C	 CARAFAGE non
 CULTURE Raisonnée	 POTENTIEL DE GARDE 3 ans

COMMENTAIRES DE DEGUSTATION

Sa robe est jaune pâle saumoné. Le nez est sobre, discret, avec des arômes de pomme verte et de poire. Un caractère salin, épuré. En bouche on distingue une palette aromatique présentant une belle complexité, avec ces arômes de fruits compotés, de pain d'épices. Les signatures Pinot Noir et terroir de cette cuvée en font la parfaite entrée dans la Maison Vézien.

QUELQUES CONSEILS

Ce champagne est idéal à l'apéritif mais peut également se déguster avec des poissons blancs de la blanquette de veau ou encore avec de la charcuterie et du carpaccio pour des accords originaux.



LE DOMAINE

Vers la fin du XIXème siècle, Armand Vézien, plante ses premiers arpents de vigne. Son petit-fils, Marcel Vézien fonde en 1956 la Maison de Champagne qui portera son nom.

Au fil des générations, la Maison de Champagne traverse les différentes époques, toutes fondatrices et symboles de la culture française. Aujourd'hui, c'est la quatrième génération de la famille VEZIEN qui exprime son savoir faire.



LE VIGNERONS

4ème de la génération Vézien, Jean-Pierre, Grand-Maître de la Commanderie du Saulte Bouchon Champenois, perpétue une tradition de famille plus que centenaire. Avec une passion intacte et dans le plus grand respect, il continue à cultiver un "goût maison" affirmé. Très actif dans l'organisation de fêtes et de découvertes de vignobles, il considère que le champagne est un art. Paul Verlaine lui souffle une très belle citation sur le champagne : "Le vin d'or qui vit dans le cristal fin".



À VOUS LA PAROLE !

gardez une trace de vos impressions :

