

CARTES DES VINS

Janvier 2009

Annule les précédentes dans la limite des stocks disponibles



CUVÉE DU VATICAN

Châteauneuf-du-Pape rouge

Bouteille rouge	2006/2007	21 €
Magnum rouge	2005	43 €
Réserve Sixtine rouge	2006	40 €



Châteauneuf-du-Pape blanc

Bouteille blanc	2007	21 €
Réserve Sixtine blanc	2007	40 €



Côtes du Rhône Villages

Rouge	2006/2007	8 €
-------	-----------	-----

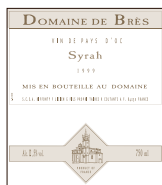


Domaine de Brès
CASNEUVE
1993

DOMAINE DE BRÈS

Vin de Pays d'Oc

Caseneuve rouge	2004	10 €
Merlot-Syrah rouge	2005	4,50 €



LA BONNE GOULÉE

Fontaine à vin 10 litres :	23 €
Vieux Marc de Châteauneuf-du-Pape, 70 cl :	28 €

Pour une commande spéciale, des coffrets cadeaux composés, des comités d'entreprises, pour toute autre information, nous consulter.

CONDITIONNEMENT SPÉCIAL EN CAISSE BOIS :

Un Magnum : 7 €

Deux bouteilles : 8 €

Trois bouteilles : 9 €

Six bouteilles : 9 €



CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

RÉSERVE SIXTINE

Elle a conquis les connaisseurs, les meilleurs professionnels... Aujourd'hui elle s'invite pour le plus grand plaisir de tous. Arrêtons-nous un instant sur ce vin d'exception, en blanc et en rouge, qui suscite notre curiosité à l'évocation même de son nom. Découvrons sa magie pour exacerber notre envie le temps d'une gorgée...



Pur joyau de roussanne, Réserve Sixtine Blanc est pourvu d'une robe vive, éclatante, sur des teintes vert doré, et des reflets brillants excitant nos yeux. Après l'agitation, le vin exprime sa vraie nature : notes de tilleul, de pêche blanche, des arômes de mangues et d'abricot sec.

Notre bouche en éveil découvre le boisé subtil, harmonieux développant des notes fumées, grillées qui nous remémorent ces odeurs d'antan de crème catalane douces et flatteuses. Sa matière impressionnante est onctueuse tout au long de la dégustation. Sa finale est divine, longue et fraîche pour mieux nous étourdir et nous rappeler sa jeunesse.



Réserve Sixtine rouge, quant à elle, n'en est pas moins expressive. Au premier regard, ce vin présente sa robe bigarreau (profonde) et ces reflets violines. Nos sens sont en éveil. Le nez s'arrête sur cet élevage noble aux arômes fumés, vanillés, torréfiés. La cannelle nous étonne et une pointe mentholée nous apporte sa fraîcheur. Après oxygénation, il dévoile sa superbe des arômes de confitures de fruits noirs, réglissés. La subtilité domine, alliant puissance et concentration. Des tanins enrobés enveloppent notre palais excité jusqu'en finale se révélant longs, doux, avec des arômes de vanilles et de torréfaction laissant deviner un potentiel extrêmement prometteur.



Vins des meilleurs moments, s'accompagnant avec les mets les plus fins, nous transmettent l'art du vivant. Issue d'un travail délicat et de la passion du vigneron, ils seront dignes de vos tables.



VIN DE PAYS D'OC

DOMAINE DE BRÈS 2005

MERLOT-SYRAH

L'assemblage de deux cépages aussi différents dans leurs origines et dans leurs spécificités donne un vin riche en arôme, en couleur et en personnalité. Un vin de terroir qui sera toujours de la fête.

Des reflets violets dansent sur une robe rouge sombre. Le nez est expressif, sur le fruit frais (framboise, mûre, cassis), la confiture de fraise, avec une pointe d'épices. La bouche est très ronde avec des tanins présents et enrobés. Beaucoup de fraîcheur dans ce merlot-syrah, belle finale longue et fruitée. A savourer dès à présent et à déguster au cours des 2 à 4 prochaines années.

Le civet de porcelet, la charcuterie de montagne, une pierrade ou des grillades accompagneront chaleureusement ce merlot-syrah. Et quel moment sympathique lorsque le steak-frites est accompagné d'un excellent vin de pays.

CÔTES DU RHÔNE VILLAGES

CUVÉE DU VATICAN

ROUGE 2006

La robe d'un rouge profond s'illumine des reflets violets de cardinal. Le nez s'ouvre sur la cerise et des notes fumées et de confiture, de fraise écrasée, de fruits macérés et d'épices douces. La bouche est très flatteuse, ronde, douce, avec une belle expression de sucrosité dès l'attaque. La structure est bien présente mais parfaitement enrobée et donne une bonne ossature sans donner d'agressivité. La finale onctueuse, s'envole sur une longueur de réglisse et de poivre.



CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE

CUVÉE DU VATICAN

CUVÉE DU VATICAN ROUGE 2006

Ce vin présente une superbe robe rubis profond avec des reflets commençant à tendre vers une nuance légèrement tuilée. Le premier nez se caractérise par des notes de pruneau, de confiture et de cacao. L'agitation renforce les arômes de maturité, avec des notes d'épices douces, de clou de girofle, de prune à l'eau de vie, avec des notes torréfiées qui apporte une belle complexité. La bouche présente un beau toucher dès l'attaque, avec une belle élégance. C'est un vin tendre, avec une belle sucrosité équilibrée par un bon niveau de concentration. La finale, sur des notes de vanille douce et de confiture présente une longueur correcte et des tannins légèrement rugueux.

.....

CUVÉE DU VATICAN BLANC 2007

Ce vin présente une superbe brillance avec une robe jaune vert très pâle et des reflets légèrement dorés. Après un premier nez sur des notes fumées le vin s'ouvre sur des arômes d'ananas, de fruits blancs au sirop de miel d'acacia de fruits confits le tout souligné par une belle minéralité qui se renforce à l'agitation.

L'attaque en bouche est très douce, ronde et sans sensation de structure. La fraîcheur est présente mais bien fondue, et ce jusqu'en finale. Cette dernière est très persistante presque réglissée sur des arômes de fruits au sirop.

