

Vins en flacons

à déguster ou à offrir

LE
LION
D'OR



Les Rosés

- ★ AOP Côtes-de-Provence
Villa Vallombrosa (2020) 4,90 €
Vin vif et sec au joli fruité, aux notes de fraise, d'écorce d'orange et de pamplemousse.
- ★ AOP Bandol
Domaine La Sufrière (2022) 6.20 €
Vin ample, riche et opulent, dont l'attaque en bouche est plutôt souple et épicée.



Du côté des Blancs

- ★ AOP Sancerre blanc (Blanc sec)
Domaine Eric Louis (2022) 5,90 €
Un vin qui dénote des arômes expressifs et fins. L'équilibre gustatif se révèle frais et puissant.
- ★ AOC Muscadet (Blanc sec)
Famille Lieubeau (2018) 5,00 €
Une attaque florale qui laisse progressivement place à une structure minérale.
- ★ AOP Chablis (Blanc sec)
Domaine JM Brocard (2021) 6,10 €
Ce vin enrobe complètement par sa fraîcheur et sa minéralité.
- ★ AOP Côtes-du-Rhône (Blanc sec)
Le Clos des Saumans (2020) 6,50 €
Sa structure, son gras, ses notes florales et fruitées sont une invitation au partage.
- ★ AOP Pacherenc-du-Vic-Bilh-Sec (Blanc moelleux)
Château Bouscassé (2017) 8,50 €
Vin au style, surprenant, charmeur et généreux, avec des notes de fleurs et fruits blancs, tout en rondeur en bouche.
- ★ AOP Jurançon (Blanc moelleux)
Domaine Cauhapé (2019) 9,00 €
Vin liquoreux, au bouquet spectaculaire et à la longueur en bouche fascinante. Une bouche concentrée et grasse, une finale rafraîchissante.
- ★ Mosel Riesling Trocken (Blanc sec)
Domaine Axel Pauly (2020) 7,00 €
Vin sec et vif, à la belle minéralité et au côté salin



La palette des Rouges

- ★ AOP Saint-Emilion Grand Cru (Rouge charnu)
Château de Béchaud (2018) 6,00 €
Mûre, framboise et cerise compose un parfait mariage de fruits noirs pour un vin aux tanins veloutés et charnus.
- ★ AOP Crozes-Hermitage (Rouge charnu)
Cave de Tain (2021) 6,00 €
Un vin racé, élégant, structuré, ample avec des fruits rouges et noirs bien mûrs et des épices.
- ★ AOP Bourgogne (Rouge souple)
Domaine Camu Frères (2020) 6,00 €
Découvrez un vin rond et fruité aux arômes de cerise kirché et à l'attaque souple qui vous surprendra par sa gourmandise.
- ★ AOP Saumur Champigny (Rouge souple)
Domaine de Nerleux (2021) 5,80 €
Le cassis, typique du Cabernet Franc, côtoie de jolies notes de pivoine pour un vin d'une belle ampleur.
- ★ AOP Cahors (Rouge charnu)
Château du Cèdre (2020) 7.50 €
Avec des arômes toastés, grillés et de mûres, ce vin ample et riche révèle un bel équilibre.
- ★ AOP Mercurey (Rouge souple)
Chateau de Cray (2021) 9.50 €
Joli fruité, pour un vin gourmand et croquant avec une petite pointe d'acidité qui procure la touche de fraîcheur que l'on aime !
- ★ AOP Brouilly (Rouge souple)
Chateau de la Chaize (2018) 7,00 €
Parfait équilibre entre les fruits rouges éclatant de maturité et une belle fraîcheur. Finale intense sur des tanins veloutés.
- ★ AOP Médoc (Rouge charnu)
Château Sigognac (2016) 7,50 €
Équilibré et expressif, c'est un vin résolument Medoc avec du caractère!
- ★ AOP Minervois (Rouge charnu)
Domaine Sibille (2021) 6,80 €
Le nez s'ouvre sur les arômes de fruits des bois, framboises, cassis. La bouche est puissante et charpentée avec des tanins riches.
- ★ AOP Saint-Estèphe (Rouge charnu)
Château Beau-Site (2016) 8,80 €
A l'attaque ferme, charnue, et très agréable, ce vin révèle des notes boisées, de feuille de tabac, légèrement cacao.
- ★ AOP Châteauneuf-du-Pape (Rouge charnu)
Domaine de la Graveirette (2020) 9.50 €
Vin intense aux notes de cerise, poivre, violette et framboise à la bouche est ample, charnu, jusqu'à une finale élanée.



Contenance des flacons : 10cl