

## - OFFRE DE NOEL 2022 -

Livraison gratuite à partir de 6bts de commande sur Bordeaux et sa métropole\*  
11 bouteilles sélectionnées et 1 bouteille "Mystère" offerte à découvrir!



Offre valide jusqu'au 20 décembre et dans la limite des stocks disponibles  
Livraisons entre le 10 et le 21 décembre

Contact commandes: loic@winerunner.fr – 06.98.02.70.53

\*Pour une livraison hors Bordeaux merci de nous consulter, des frais de port peuvent s'appliquer



## Les Champagnes en Biodynamie

Le Chai et Vignobles du **Champagne Solemme** sont situés à quelques kilomètres au sud de Reims. L'exploitation familiale a été reprise par Olivier Langlais en 2006 avec une surface de 6 ha de vignes sur 5 terroirs en 1er cru de la Montagne de Reims et 1 en Vallée de l'Ardre. Certifié viticulture biologique depuis 2013 pour les chardonnay, et 2018 pour les pinots noirs et les pinots meuniers, Champagne Solemme utilise les méthodes de la biodynamie ainsi que l'utilisation des thés de composts aérés pour augmenter la vitalité du sol et imprimer le caractère des terroirs dans ses champagnes.



25,00€

### Champagne Solemme Terre de Solemme Brut 1<sup>er</sup> Cru de la Montagne de Reims

Dosé à 5g/L, ce champagne est issu de trois cépages, le Pinot Meunier (60%), le Pinot Noir (25%) et le Chardonnay (15%). Premier Cru de la montagne de Reims, situé au sud de Reims, ce vin montre beaucoup de fraîcheur et de finesse. Il vous charmera par ses notes de fruits blancs et d'épices. Sa rondeur mêlée à sa vivacité subtile en fait un Champagne de haute tenue pour vos apéritifs et vos repas.



36,00€

### Champagne Solemme Esprit de Solemme Brut Nature 2019 1<sup>er</sup> Cru de la Montagne de Reims

Non dosé, ce champagne est issu de trois cépages, le Chardonnay (50%), le Pinot Noir (30%) et le Pinot Meunier (20%). Premier Cru de la montagne de Reims, Esprit de Solemme est né de parcelles de Villers aux nœuds sur un sol totalement crayeux et de coteaux de Chamery argilo-calcaire. Le vin est non chaptalisé, et conduit une fermentation malolactique pour apporter de la rondeur en bouche. Un champagne très aérien, sur des notes de brioches et d'agrumes offrant une précision et un équilibre exceptionnel. A déguster entre 8 et 12 °C



Solemme  
CHAMPAGNE



## Domaine Eric Louis - au coeur du Sancerrois!

**Millésime 2020** : Somptueux plein de promesses et d'une précocité record !

A floraison précoce, vendange précoce ! Commencée au Domaine Eric Louis le 2 septembre, la vendange la plus précoce de l'histoire de Sancerre s'est écrite et elle est splendide. 2020 complète la trilogie exceptionnelle : comme en 2018 et 2019, les conditions météo ont offert une récolte de grande qualité. Les vins affichent une concentration remarquable avec de superbes expressions.

Eric Louis



**Sancerre Blanc Domaine Eric Louis 2020**

issu d'un métissage de terroirs d'argilo-calcaire et silex. De la délicatesse au fruité explosif avec un nez ouvert et concentré sur les fruits d'agrumes et fruits exotiques. Sa bouche dénote des arômes expressifs et fins. L'équilibre gustatif se révèle frais et puissant.

**Accord mets et vins** : ce vin blanc est très agréable à l'apéritif. Il accompagne à merveille les poissons comme le saumon ou le saumon fumé, les coquilles St Jacques, les fromages de chèvre sans oublier le fameux duo Sancerre Chavignol, les sushis... Il saura aussi souligner la minéralité des fruits de mer.



18,50€



## Joël Taluau - la pure expression du Cabernet Franc!

Vignerons en Val de Loire

Joël Taluau  
Thierry Foltzenlogel  
Domaine Familial

13,90€



Joël et Clarisse Taluau se sont installés en 1970 sur 2,2 ha ; ils ont été rejoints en 1993 par leur fille Véronique et leur gendre Thierry Foltzenlogel, désormais aux commandes. Valeur sûre des AOC bourgueil et saint-nicolas, ce domaine de 32 ha se distingue régulièrement dans le Guide Hachette.

**St Nicolas de Bourgueil « Vieilles Vignes » Domaine Joël Taluau 2018**

Les vieilles vignes du Domaine ont entre 35 et 80 ans. L'arrière-grand-mère disait même qu'en 1922, certaines d'entre elles étaient déjà là ! Ces vignes, que l'on affectionne plus particulièrement car plus fragiles, donnent des vins avec des tanins plus amples et plus complexes qui lui assurent une bonne garde d'une huitaine d'années. Le 2018, excellent millésime en Val de Loire, arbore une robe d'un rouge profond et des arômes de fruits rouges très mûrs. Volume, complexité et tanins fins et élégants lui assureront une longue existence.

**Accord mets/vins** : Viandes rouges, viandes en sauce, gibier, plats épicés, fromages.



« Cette maison ligérienne de belle renommée signe une cuvée discrète à l'olfaction, mais qui s'affirme en bouche : on y découvre un vin ample, gras, rond, vineux, doté de tanins élégants et d'une belle finale épicée. Un saint-nicolas généreux »  
**1 Etoile au Guide Hachette – Vin très réussi - édition 2021**



# Les pépites de la Vallée du Rhône!

**Wine Runner**  
La Route des Vins à Domicile



## Mousset-Barrot

Propriétaires & Récoltants

Situés dans la **Vallée du Rhône méridionale**, les **Vignobles Mousset-Barrot** détiennent trois domaines. Ces propriétés appartiennent à Catherine Mousset-Barrot depuis 1973. Pendant près de trente ans, le vignoble a été mené par Robert Barrot, son mari, qui s'est attaché à faire prospérer les domaines en mémoire à ses beaux-parents. La nouvelle génération avec Gaëlle, Amélie et Frédéric a hissé les trois domaines parmi les plus grands de l'appellation **Châteauneuf-du-Pape**.



**Château du Bois de la Garde Côtes-du-Rhône-Villages 2017** Similaire à celui du vignoble voisin de Châteauneuf-du-Pape, il est constitué de galets roulés, emmagasinant la chaleur le jour et la restituant aux ceps de vigne la nuit. Issu d'un assemblage de vieilles vignes de Syrah et Grenache, ce Côtes-du-Rhône Villages est caractérisé par des arômes intenses de fruits rouges et de réglisse. Il combine la fraîcheur du Côtes-du-Rhône et la structure du Châteauneuf-du-Pape. **Accord mets & vins:** Il accompagnera parfaitement des viandes grillées, rôties, agrémentées de quelques herbes de Provence.



18,50€

Situé sur la commune de Gigondas, au pied de la montagne Pied-Gû signifiant «montagne pointue», le **Domaine Paillère & Pied-Gû** est entretenu par la même famille depuis 5 générations. Les vins, raffinés, sont issus d'une sélection de parcelles vinifiées séparément.

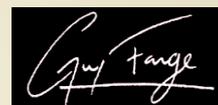
**Gigondas Domaine Paillère & Pied-Gû Rouge 2015** Regroupées autour du domaine, les différentes parcelles du vignoble sont situées en terrasses de 150 à 300 mètres d'altitude exposées Nord-Ouest sur terrains argilo-calcaires. Composée à 80% Grenache de 40 à 110 ans! de 10% Mourvèdre et 10% Syrah, ce Gigondas d'une robe pourpre-grenat offre au nez des arômes de fruits rouges et noirs bien mûrs. La bouche est concentrée, suave avec une belle fraîcheur. Les tanins sont polis et de grande qualité offrant une puissance aromatique et un équilibre étonnants. **Accord mets & vins:** Côte de bœuf, épaule d'agneau au romarin.



21,00€



En conversion bio, le vignoble du **Domaine Guy Farge** est situé près de **Tourmon-sur Rhône** sur des parcelles en terrasses façonnées à la main, le long de coteaux de granit très abruptes et très filtrants. Un terroir anti-sécheresse exprimant le cépage syrah avec perfection.



35,00€



**Saint-Joseph « Passion de Terrasses »** Domaine Guy Farge 2019 Passion de Terrasses est issu des plus vieilles vignes du domaine, plantées depuis plus de 100 ans. Ce vin, d'une complexité tonique, exprime des arômes d'une finesse et d'une puissance remarquable. **Accords mets/vin:** côte de bœuf grillée, gigot aux herbes, tajines d'agneaux, cochon de lait.



**Saint-Joseph « Terroir de Granit »** Domaine Guy Farge 2019 Cette cuvée 100% Syrah offre un subtil mélange de force et d'élégance avec ses notes de violette, de poivre et des tanins polis, digne d'un grand St Joseph. **Accords mets/vin:** côte de bœuf grillée, gigot aux herbes

# Les Languedoc haute-couture !



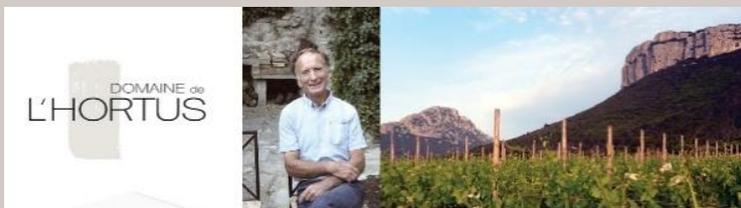
## Domaine La Tour Penedesses Coteaux-du-Languedoc Pézènas "Les Volcans" 2019

Composé de Syrah en majorité avec en complément Mourvèdre, Grenache et Carignan, le vin dévoile une robe rubis à grenat qui émane des arômes de petits fruits rouges, de cassis, de mûres, avec quelques notes kirchées. Sur un millésime très réussi pour l'appellation, on retrouve aussi la fleur de violette, la garrigue, le poivre, la réglisse et le boisé de l'élevage. La bouche est puissante et sa structure tannique arrondie par le gras laisse envisager une garde de 5 à 8 ans.

13,90€



Les vignes du **Domaine de l'Hortus** sont entourées par la garrigue, perchées sur les coteaux des falaises du pic St Loup et de l'Hortus, dans l'arrière-pays, au Nord de Montpellier. Elles couvrent 60 hectares sur une mosaïque des parcelles. La famille Orliac, par son regard précurseur et visionnaire, a fait du domaine de l'Hortus l'une des propriétés les plus reconnues et les plus recherchées de l'appellation Pic Saint-Loup!



DOMAINE de L'HORTUS

## Bergerie de l'Hortus Rouge Pic Saint Loup 2020

Composé de Grenache, Syrah et Mourvèdre, ce vin rouge puissant et complexe au nez arbore des notes de fruits rouges mûrs, de vanille, de réglisse, d'épices douces. L'attaque est franche, bien équilibrée, avec des tanins très doux et une finale longue et épicée, délicatement réglissée et mentholée. **Accord mets & vins :** Roti de boeuf, viandes blanches, poulet rôti

15,00€



25,00€

**Domaine de l'Hortus Grande Cuvée Blanc IGP Val de Montferrand 2020** s'offre encore à nous comme un véritable petit bijou du terroir. Cet assemblage vinifié à majorité avec du Chardonnay élevé en fut de chêne, fait de ce vin un grand vin de garde aux arômes de toasts grillés, de mandarine et d'abricot. Charnu, complexe, harmonieux, avec une belle texture et une finale longue rappelant les saveurs alléchantes d'agrumes et d'herbes fraîches font de ce vin, une perle du Languedoc-Roussillon. Une valeur sûre et encore une réussite pour le Domaine de l'Hortus. **Accord mets & vins :** Poisson, viande blanche, volaille telle qu'une sole meunière, ou des papillotes de lapin au romarin



25,00€



**Domaine de l'Hortus Grande Cuvée Rouge Pic Saint Loup 2019** Magnifique et puissante, cette Grande Cuvée rouge en est l'expression suprême puisqu'elle provient des plus beaux terroirs de la propriété, parfaitement drainés par une eau idéalement saine. Ainsi, la vigne ne souffre pas des fortes chaleurs estivales, offrant des raisins juteux et d'une belle acidité, valorisés par un long élevage en fût. Une très grande cuvée, recherchée par tous les amateurs du Languedoc !

# Les nouveaux visages de la Bourgogne!

## Domaine Camille Giroud « Une maison dans l'art du temps »

Fondée en 1865, la maison beaunoise Camille Giroud se fait connaître grâce à ses vins avec un potentiel de garde hors-du-commun. Elle est achetée en 2001 par un groupe d'investisseurs américains, avec à leur tête Ann Colgin, célèbre viticultrice de la Napa Valley, Californie. De nombreux travaux sont entrepris ainsi que la mise en place de nouvelles techniques de vinification, toujours dans l'optique de mettre en valeur chaque terroir et de produire des vins (majoritairement rouges) toujours plus purs et qualitatifs, sous les appellations Côtes de Beaune et Côtes de Nuits. On dénombre pas moins de 25 appellations par millésimes et une production limitée à 50 000 bouteilles par an. Carel Voorhuis, directeur du domaine depuis 2016 est un maître de chais talentueux et consciencieux qui sait sublimer l'excellent terroir des climats exploités depuis plus d'un siècle.



### Bourgogne Blanc Camille Giroud 2019

Pour ce Bourgogne Blanc, les parcelles sont situées dans le Clos de la Combe à Puligny-Montrachet, dans le village de Corpeau qui jouxte celui de Puligny-Montrachet, dans la Côte de Beaune et dans le Mâconnais. Sur un millésime grandiose, ce vin rayonne, avec au nez des notes riches et harmonieuses, fruitées et salines. En bouche, on découvre un vin dense qui se dévoile avec beaucoup de caractère et de fraîcheur.

22,50€



### Ladoix Blanc Camille Giroud 2018

Le village est le premier de la Côte de Beaune en venant de Dijon. Il possède trois hameaux : Buisson, Neuville et Corcelles. Nommé La Doiz de Sarrigny en 1304, il est sans doute l'un des plus anciens de la Côte d'Or.

Ce Ladoix offre un parfum élégant, marqué par une fine touche de zeste. La bouche laisse entrevoir une note boisée qui s'intègre rapidement. Il y a de la densité sur ce 2018 et une tension qui apporte une finale ciselée et longue où resurgissent les arômes floraux et d'agrumes. A déguster sur des volailles et poissons en sauce à une température de 8-10°C.

33,00€



### Mercrey 1er Cru «Clos Voyens» Camille Giroud 2018

Le nez est fruité, racé avec des notes de baies rouges mûres, de mûre et plus légèrement de cerise associées à de petites touches de violette, de petits fruits noirs ainsi qu'à de très fines pointes de poivre et de réglisse. La bouche est fruitée, juteuse, fraîche et offre une bonne définition ainsi qu'une fine tension. Les tannins sont élégants et souples. Ce vin provient de vignes âgées d'une cinquantaine d'années, situées au Sud de Mercrey dans le climat Clos Voyens. Exposées au Sud à une altitude de 260 à 300 mètres.

33,00€



### Savigny Les Beaune 1er Cru «Aux Gravains»

**Camille Giroud 2015** Vin rouge à la robe rubis soutenue. Au premier nez les arômes de cerise se démarquent, suivis par des notes boisées et finement épicées. La bouche est construite sur un bel équilibre de fruits rouges confits et de notes empyreumatiques. Les tanins sont fondus et soyeux. Un vin tout en rondeur et en élégance. Les dernières bouteilles du domaine pour ce millésime d'exception!

Température idéale de service : 16-18°C.

« Les bons producteurs de cette appellation sont assez nombreux et tous réalisent des vins qui peuvent se comparer aux meilleurs Beaune et Corton voisin. Obtenir pour la moitié du prix d'un grand cru de la Côte de Beaune une qualité quasiment équivalente ne se retrouve d'ailleurs qu'à Savigny les Beaune »!

43,00€



**Jean Luc & Paul Aegerter** produisent des vins de Bourgogne, depuis 1988, à Nuits-Saint-Georges. Tout à la fois vinificateur et vigneron, Paul Aegerter a repris les rênes du domaine depuis 2001. Il est un observateur privilégié du marché et des terroirs de la Bourgogne. Il revendique farouchement ce petit supplément d'âme... simplement et sans artifice... pour que triomphe l'expression du terroir.

Parmi les 50 hectares de vignes consacrées à la création des vins Aegerter, 10 hectares de vignes sont en propriété, ce qui leur permet de produire chaque année environ 30 000 bouteilles de vin de domaine.

### Beaune 1er Cru « Belissand » Réserve Personnelle Aegerter 2016

Ce Beaune Premier Cru est un vin de grande classe avec une belle concentration de fruits rouges et noirs (cassis, cerise). Il est à la fois souple et dense ainsi que puissant et généreux. Un vrai bonbon liquide, fin et croquant, idéal à tout instant. Avec l'âge, les arômes évoluent sur des notes animales. À servir avec une viande rouge grillée et en fin de repas avec un Camembert ou un Brie de Meaux. Servir à 17°C.

90/100 par Wine Enthusiast

39,00€



WINE ENTHUSIAST  
90/100

41,00€

Jancis Robinson



### Volnay Réserve Personnelle Aegerter 2017

A la robe rubis délicate aux reflets grenat clairs, cette Réserve Personnelle vous surprendra avec ses arômes intenses de violette de cerise et de groseille. Avec le temps, des notes de pruneau cuit et une touche épicée feront leurs apparitions. En bouche, très fraîche et très franche, vous retrouverez une belle concentration assez complexe qui vous donnera l'impression de croquer dans un fruit. S'accordera à merveille avec des plats mijotés comme un bœuf bourguignon; poitrine d'agneau en ragout, sauté de porc aux pruneaux.

16/20 par Jancis Robinson

### Beaune 1er Cru « Les Grèves » Réserve Personnelle Aegerter 2017

Présente une robe pourpre, intense, tirant sur le mauve d'une belle brillance. Ce vin offre un nez dense, marqué par des arômes de cassis et de myrtille rehaussés de notes boisées. Vigoureux et corsé, il y a du corps et de la mâche sur une structure équilibrée. Après quelques années de garde la maturité l'arrondit de façon sensuelle et racée.

17/20 par Jancis Robinson

43,00€

Jancis Robinson



# Les Bourgognes Bio!



**Le domaine René Bouvier** est une exploitation familiale depuis 3 générations qui s'étend sur 30 hectares de vignes exclusivement en Côte-de-Nuits. Installé à Gevrey-Chambertin, le domaine est dirigé par Bernard Bouvier depuis 1992. Il a signé son premier millésime en 1986 et fait partie de cette génération de vignerons qui ont apporté du sang neuf à la Bourgogne.

« 4 étoiles sur 5 » Guide Bettane & Desseauve 2021



19,00€



**Bourgogne Pinot Noir « Chapitre Suivant » Domaine René Bouvier 2019** Cette cuvée est issue de différentes parcelles de Marsannay, Gevrey-Chambertin, Brochon et Fixin (vignes de 40 ans en moyenne). C'est donc un Bourgogne aux terroirs variés mais de noble origine. Vous retrouverez dans ce vin la finesse des fruits frais de la Côte de Nuits. Il est doté d'une vraie matière, ce qui vous permet de le garder quelques années, mais avec son caractère friand vous serez tentés de le déguster sur la gourmandise dès sa jeunesse.  
**Accords mets/vin** : veau braisé, quasi de veau et son jus à la cardamome, volaille rôtie

**Marsannay Rouge « Champ Salomon » Domaine René Bouvier 2017** Champ Salomon est un lieu-dit avec des vignes de 50 ans dont le sol est composé de calcaire qui apporte de la solidité et de marnes qui apportent plus d'ampleur aux raisins de cette petite parcelle de 0,50 ha. La matière est consistante avec de la vivacité, des tanins solides et une expression aromatique de fruits rouges et d'herbes aromatiques. Sa finale est persistante, avec une minéralité ferme et fraîche. C'est un terroir avec un très grand potentiel de garde ; le temps lui apportera plus de fondu dans la texture. Garde: 5 à 10 ans  
**Accords mets/vin** : salmis de pintade, cochon de lait rôti et son jus de porc au soja, filet de bœuf et sa réduction de betterave, magret de canard aux baies de cassis.

33,00€



Lauréat du Trophée des Jeunes Talents du Vin 2009  
"Nous avons été impressionnés par le classicisme et l'homogénéité des vins" - Michel Bettane - Guide des Vins de France 2013

180 ans après sa fondation en 1824, **Domaine Seguin-Manuel** s'offre une cure de jeunesse depuis sa reprise en 2004 par Thibaut Marion. La gamme s'est ainsi considérablement élargie au gré d'acquisitions de nouvelles vignes et de nouveaux contrats d'approvisionnement. Tout est mis en œuvre chez Seguin-Manuel pour laisser s'exprimer l'équilibre des vins sans artifice. Chaque cuvée a pour vocation de traduire son climat d'origine avec naturel et panache. Les vignes du domaine sont certifiées bio depuis 2015.

**Savigny Les Beaune « Vieilles Vignes » Rouge Domaine Seguin-Manuel 2018**  
D'une couleur rubis profonde, il laisse s'exprimer au nez des arômes mûrs de fruit rouge, cassis et réglisse. Dès l'attaque en bouche, on retrouve la belle pureté aromatique du nez. Elle s'intègre dans un ensemble harmonieux qui allie la texture soyeuse des tanins arrondis et la générosité du fruit. L'élevage en fût durant 14 mois, a apporté de la profondeur et de la complexité. Un Savigny de haute-volée, certifié bio depuis 2015 grâce aux efforts de Thibaut Marion, toujours en quête de précision et de pureté dans ses vins.

31,50€



## Domaine Albert Morot

Depuis janvier 2000, c'est Geoffroy Choppin de Janvry qui est aux commandes du domaine familial de 8 hectares. Cet ingénieur agronome réalise un travail sérieux : travail des sols, viticulture biologique en attente de certification, pratique de rendements limités, vendanges manuelles avec tri des raisins à la vigne et à la cuverie. Il en est récompensé par une gamme de très bons vins, d'une belle régularité. Ils sont denses, fruités et se structurent autour de tanins fins. Le domaine dispose d'une belle palette de Beaune 1ers Cru et d'une très belle parcelle des Vergelesses de Savigny-lès-Beaune (La Bataillère).



39,00€



**Beaune 1er Cru « Les Bressandes » Rouge Domaine Albert Morot 2017** est issu d'une parcelle de ce climat qui tire son nom de l'un de ses propriétaires au XIIIe siècle : Jean Bressand. Les sols constitués de roches calcaires sont recouverts d'une terre peu profonde (20 cm en certains endroits). Cette cuvée en 2017, millésime classique et flatteur en Bourgogne a une belle robe rouge profond. Le nez dévoile des notes de fruits rouges (cerise) et de fleurs. La bouche est droite, ronde et très profonde. Les tanins sont fins et la finale d'une grande longueur. Ce grand vin est à attendre quelques années et sa durée de garde est d'une dizaine d'années, voire plus.  
**Accords mets/vin** : Il s'appréciera avec les viandes rouges goûteuses, les gibiers à poils et les fromages comme l'époisses, le munster et le maroilles.

16,5/20 – Bourgogne Aujourd'hui 2019  
90/100 – Burghound.com  
16,5/20 - Guide des vins Bettane et Desseauve 2020  
Médaille d'Or à Millésime Bio 2019



# Les Petits Châteaux et Grands Crus de Bordeaux



CHATEAU DE COUDOT

## Haut-Médoc Cru Artisan Château de Coudot 2019

Situé entre les appellations Margaux et Saint-Julien, 10 générations de vigneron ont fait du Château Coudot ce qu'il est. Avec ses 9 Ha de croupes graveleuses proche de la Gironde, les conditions climatiques sont idéales pour la régulation thermique.

Un Haut-Médoc puissant et harmonieux issu d'un assemblage de Cabernet Sauvignon, Merlot et de Cabernet Franc, aux tanins présents mais discrets avec un beau boisé et une belle finale persistante. Ce 2019 est un millésime exceptionnel qui se démarque des autres par son extrême finesse et son bouquet intense digne d'un grand cru classé. **Médaille d'Or Terre de vins - Féminale - Challenge International du Vin - Frankfurt International Trophy**



12,00€



16,00€

## Haut-Médoc Cru Bourgeois Château du Moulin Rouge 2016

Situé entre les appellations Margaux et Saint-Julien, 13 générations de vigneron ont fait du Château Moulin Rouge ce qu'il est. Avec ses 18Ha de croupes graveleuses proche de la Gironde, les conditions climatiques sont idéales pour la régulation thermique.

Un Haut-Médoc puissant et harmonieux aux tanins présents mais discrets avec un beau boisé et une belle finale persistante. Il se démarque des autres crus bourgeois par son extrême finesse et son bouquet particulier. **91/100 par Wine Enthusiast, 90/100 par le Guide Bettane & Desseauve 2019**



HAUT-CARLES

## Fronsac Château de Carles 2001 MAGNUM 1,5L

Avec pas moins de 6 coups de cœur Guide Hachette en 10 ans, Château de Carles est devenu l'un des fleurons de l'appellation Fronsac. Il peut sans complexe rivaliser avec les crus les plus prestigieux de ses voisins immédiats de Pomerol ou de Saint-Emilion. Ce 2001, millésime grandiose sur la rive droite, est issu d'une sélection parcellaire de 10 hectares à dominante merlot (90%) avec une touche de cabernet franc et cabernet sauvignon. Une vinification attentionnée et un élevage long de 18 mois en cuve et en fûts lui confèrent cette qualité remarquable. Une superbe réussite alliant finesse et puissance, encore très charnu et révélant d'intenses notes de truffes propre aux merlots de longue garde!

29,00€  
1,5l



CHATEAU  
CHARMAIL



18,00€



## Haut-Médoc Château Charmail Cru Bourgeois 2016

De couleur grenat pourpre profond, il dégage des parfums intenses de crème de cassis, de cèdre et de mine de crayon avec des touches d'extrait de levure et de menthol. Mi-corsé à corsé, avec une structure ferme de tanins veloutés et une abondance de fruits. La finale est légèrement boisé mais devrait se structurer à merveille avec encore un an ou deux en bouteille. Un super rapport-qualité pour ce voisin du Château Sociando-Mallet!

**Classé Cru bourgeois Exceptionnel depuis le millésime 2019**



CHATEAU LAGRANGE  
GRAND CRU CLASSÉ EN 1855 SAINT-JULIEN

## Saint-Julien Les Fiefs de Lagrange 2016

Second vin du château Lagrange, l'assemblage du millésime 2016 est de 55% de Cabernet Sauvignon, de 41% de Merlot et de 4% de Petit Verdot. Un des plus connus et des plus réguliers des seconds vins de Grands Crus Classés. On retrouve dans ce second vin la classe et la race du grand vin. D'une couleur rouge sombre aux reflets pourpres, Les Fiefs de Lagrange 2016 dévoile au nez d'intenses fragrances fruitées (cerises noires, crème de cassis) et des notes épicées (régisse). Les Fiefs de Lagrange 2016 est un vin vif et frais en bouche, vibrant dans un total équilibre.

29,00€



## Pessac-Léognan Château Clos Marsalette 2016

Situé à Martillac, ce Pessac-Léognan est une propriété de Stephan von Neipperg (Château Canon La Gaffelière à Saint-Emilion). Le petit vignoble de 6 ha comprend 35% de Merlot, 55% de Cabernet Sauvignon et 5% de Cabernet Franc.

Le 2016 présente au nez des arômes forestiers, de tabac, de cuir, de sous bois et de fruits noirs. En bouche, le vin est extrêmement gouleyant et généreux à souhait. Son fruit est époustouffant tout en gardant son élégance de Pessac-Léognan. L'ensemble est racé et très bien structuré. Il se mariera très bien avec du gibier. **92-95/100 par Wine Spectator - 91/100 par Robert Parker**

31,00€



# Domaine Cauhapé - le pionnier de l'appellation Jurançon !

## Jurançon Moelleux «Ballet d'Octobre» Domaine Cauhapé 2019

D'une belle intensité, le nez s'exprime sur des accents nets et agréables de fruits exotiques et d'agrumes portés par des notes de pains d'épices. Dès l'attaque en bouche, la douceur et la fraîcheur s'affichent sur un fruit extrêmement croquant procurant d'inoubliables sensations de plaisirs. **Accords mets/vin:** Vin idéal au moment de l'apéritif. Accord harmonieux avec du foie gras mi-cuit. Original avec la cuisine sucrée-salée. Pour terminer le repas, il sera le bienvenu avec des tartes aux fruits : abricots, pêches, fraises, ou bien des charlottes.

13,90€



## Jurançon Moelleux «Noblesse du Temps» Domaine Cauhapé 2015

100% Petit Manseng issu du deuxième et troisième tri de fin novembre à début décembre après les premières gelées. Expressif et droit, le nez dégage toute une palette aromatique de fruits confits, de miel et d'amande, portée par une belle fraîcheur marquée par les agrumes et les épices. Une matière gourmande et suave envahit la bouche sur des notes d'abricots confits, de fruits à l'eau de vie, de pommes cuites et de truffes blanches. **Accords mets/vin:** vin de grande garde (25 ans ou plus) il se marie avec les mets délicats : foie gras poêlé, truffe à la croque sel ou pourquoi ne pas le déguster à l'apéritif, tout simplement.

28,00€

