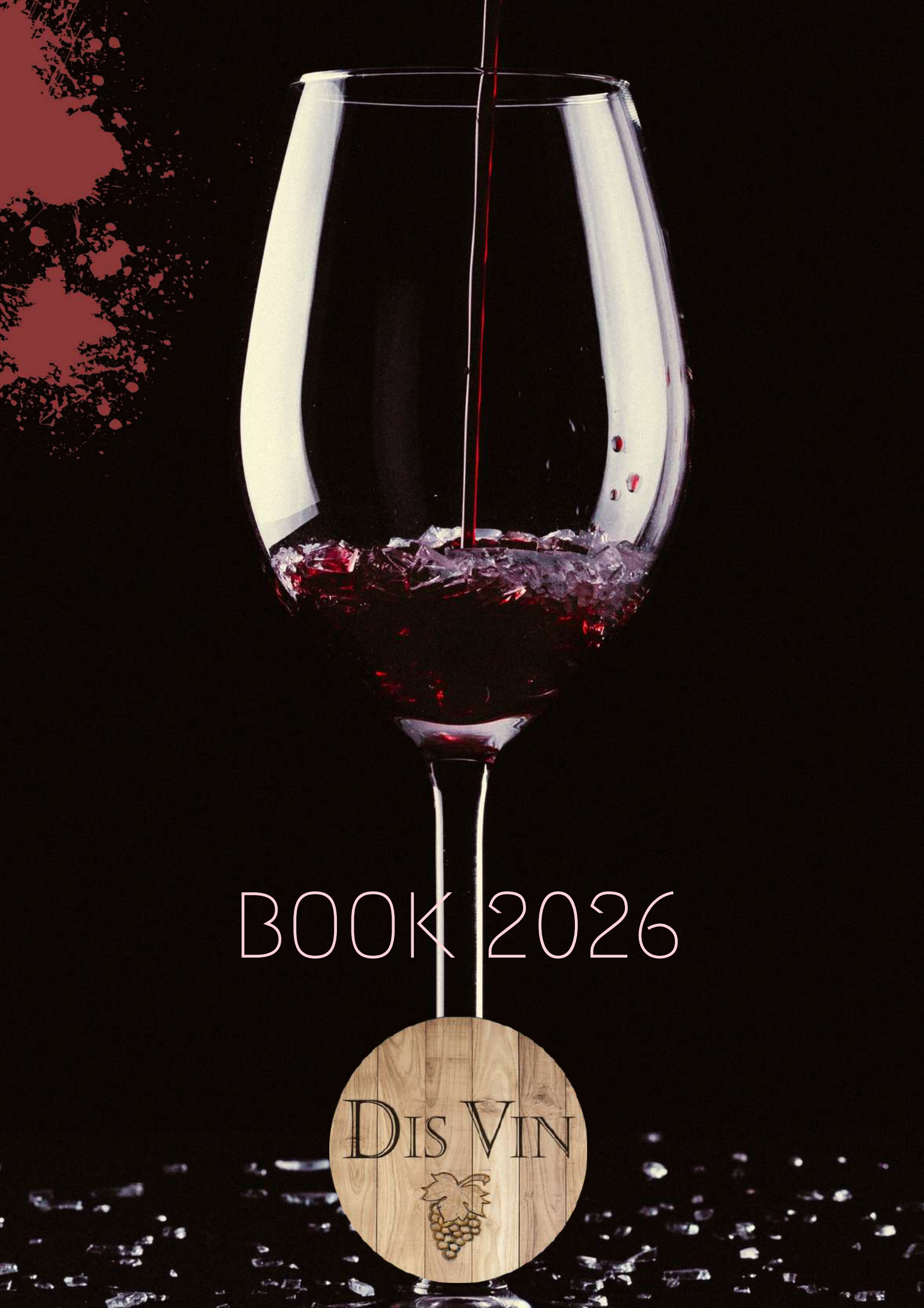




BOOK 2026

DIS VIN



SOMMAIRE

Provence

P4

Château Sainte Roseline

Château Des Demoiselles

Château Saint Jean lez Durances

Domain Saint Jean De Bellet

Château Des Sarrins

Languedoc

P13

Domaine Desvabre

Vallée du Rhône

P14

Château La Nerthe

Maison Paul Jaboulet

Loire

P16

Domaine du Clos du Roc - Vin Sans Alcool

Domaine Filliatreau & Château Fouquet

Bordeaux

P17

Mahler Besse

Bourgogne

P20

Domaine Joseph Drouhin

Etats-Unis, Oregon

P22

Domaine J Drouhin

Gascogne

P23

Domaine Joy

Alsace

P24

Domaine Schlumberger

Italie

P24

Domaine Lo Zoccolaio

Champagne

P27

Charles Mignon

Rare

Bruno Paillard

Spiritueux

P31

Melifera

Spritz

Roseline



Notre société **Dis Vin**, véritable **ambassadeur** de marques de vin, nous accompagnons les producteurs dans le développement de leur notoriété et de leurs ventes sur le territoire des Alpes-Maritimes.

Nous assurons la promotion active des domaines que nous représentons auprès des professionnels (cavistes, restaurateurs, hôtels, événements), en mettant en avant l'identité, l'histoire et la qualité de chaque marque.

Notre Force De Vence: Chef Sommelier Laurent Tavernier
06 62 37 23 58 - l.tavernier@dis-vin.fr

Originaire du centre de la France, dans la région de Val de Loire. Il exerce alors en tant que sommelier au Moulin de Mougins (2 étoiles Michelin). Il occupe ensuite le poste de Directeur de Salle et Chef Sommelier au Restaurant La Brocherie durant 7 ans. Après avoir été Chef Sommelier à l'Auberge du Lac (1 étoile Michelin) en Angleterre. Il intègre l'Agence Dis Vin en 2018 pour exercer au poste de Chef Sommelier



Château Sainte Roseline



Provence



Le Château Sainte Roseline, basé aux Arcs-Sur-Argens, à proximité de la baie de Saint-Tropez, de la Croisette de Cannes, des Gorges du Verdon , c'est l'un des lieux les plus visités de la région.

Il a d'ailleurs été récompensé, en 1955, par la distinction « CRU CLASSÉ ».

Aujourd'hui, le vignoble AOP Côtes de Provence Cru Classé s'étend sur 110 hectares où 11 cépages sont cultivés permettant ainsi la production de vins rosés, blancs et rouges au sein de notre vignoble Sainte Roseline.

Chapelle de Roseline



Origine: Rosé - AOP Côtes de Provence Cru Classé

94% Mourvèdre

5% Grenache

1% Rolle

Vinification

Fermentation des jus pour 100% en cuves bois, afin de conférer une grande complexité. Une aromatique mêlant fruits exotiques et notes d'agrumes. Idéal pour une gastronomie japonaise, tajine ou daurade.



Origine: Rouge - AOP Côtes de Provence Cru Classé

95% Syrah

5% Cabernet Sauvignon

Vinification

Des pigeages et mouillage du chapeau de marc sont effectués afin d'extraire les composés les plus nobles. Chaque cépage est ensuite élevé séparément en barrique de chêne durant 12 mois. Dominée par la mûre, cassis et notes d'épices. Un vin rouge intense, parfait avec des viandes, fromage ou chocolat.



Origine: Blanc - AOP Côtes de Provence Cru Classé

100% Rolle

Vinification

Fermentation des jus 100% en cuves bois, afin de conférer une grande complexité. Elevage sur lies avec bâtonnage. Il dévoile un bouquet mêlant des arômes de litchi, pêche et garrigue. Idéal avec un risotto, poisson ou fromage.

Cuvée Lampe De Méduse



Origine: Rosé - AOP Côtes de Provence Cru Classé

36% Grenache - 28% Cinsault - 20% Mourvèdre - 9% Tibouren - 9% Syrah - 3% Carignan - 2% Caladoc + Rolle

Vinification

Stabulation à froid cépages par cépages pendant 10 jours. puis 10 jours de fermentation à 16°. Elevage sur lies fines et bâtonnage. Intense et harmonieuse, notes de fleurs de jasmin, rose et de confiserie. Gambas grillées, farcie, linguine aux vongoles sont idéales.



Origine: Rouge - AOP Côtes de Provence Cru Classé

80% Syrah 20% Cabernet Sauvignon

Vinification

Des remontages durant la fermentation permettent d'obtenir structure et souplesse. Elevage barrique et cuves bois pendant 12 mois. Notes de fruits mûrs. Un vin s'alliant avec une daube.



Origine: Blanc - AOP Côtes de Provence Cru Classé

93% Rolle 7% Semillon

Vinification

Elevage sur lies fines afin de conférer au vin structure et rondeur. Elle séduit par son équilibre et sa belle persistance aromatique, des nuances florales de garrigue citronnées avec des arômes de pêche.

Cuvée Prieure



Origine: Rouge - AOP Côtes De Provence Cru Classé

70% Syrah

30% Cabernet Sauvignon

Vinification

Cuvaison 1 mois pendant laquelle des pigeages quotidiens permettront une extraction contrôlée des tanins, gage de finesse et de concentration. Un vin puissant et structuré sur des notes de fruits noirs mûrs. Une structure tanique et une belle fraîcheur qui en font un vin de grande garde. Favorable avec de la daube, plat truffés, fromage.

Collection



Origine: Blanc - AOP Côtes De Provence Cru Classé

100% Rolle

Vinification

Fermentation sur 10 jours, puis, vin réfrigéré afin de bloquer la fermentation malolactique.

Idéal pour accompagner un apéritif dînatoire, une sole ou carpaccio. Parfaitement équilibré, avec des notes d'agrumes.



Origine: Rosé - AOP Côtes De Provence Cru Classé

50% Tibouren

25% Mourvèdre

25% Grenache

Vinification

Baies pressées en douceur, évitant ainsi l'oxydation. Se marie avec des plats méditerranéens et poisson. Cette cuvée incarne la finesse et l'élégance.

Allégorie

Origine: Sparkling Rosé

45% Grenache

35% Cinsault

10% Caladoc

10% Mourvèdre + Rolle

Vinification

La 1^{re} fermentation se déroule pendant 15 jours en cuvée inox avec utilisation de levures sélectionnées à 17°. Notre Sparkling Rosé se marie avec des fruits rouges. Fines bulles et beaucoup de fraîcheur.



BIB 5L



Origine: Blanc - Rosé - Rouge - Vin De France

Blanc: Vermentino, Colombard
Rosé: Grenache, Syrah et Merlot

Rouge: Syrah, Merlot, Alicante Bouschet

Vinification

Ils sont issus d'une sélection stricte des meilleurs vins de Provence Alpes Côte d'Azur et en Langdoc. Ces vins sont fidèles au style de la maison Roseline, pour accompagner vos repas.



Prestige



Origine: Blanc - AOP Côtes De Provence

100% Rolle

Vinification

Vinification traditionnelle. Ce vin est une invitation à la détente, au partage et à l'art de vivre sous le soleil. Des notes florales et fruitées de passion. Idéal pour les sushi ou le poissons.



Origine: Rosé - AOP Côtes de Provence

40% Grenache

35% Cinsault

15% Syrah

10% Tibouren

Vinification

Vinification traditionnelle. Le domaine a sélectionné les meilleurs cépages, pour créer un vin propre au style Roseline. Fine et gourmande. S'adapte à l'apéritif, plats de saint jacques, salade de tomates.



Origine: Rouge - AOP Côtes De Provence

80% Syrah

10% Cabernet Sauvignon

10% grenache

Vinification

Vinification traditionnelle. Celle-ci terminée, les vins sont collés au blanc d'oeuf pour affiner les tanins. Des arômes de fraise, framboise et quelques épices. Il accompagne des plats pour un filet mignon, un brie truffé.

Perle



Origine: Blanc - IGP Méditerranée

95% Rolle

5% Semillon

Vinification

Vinification traditionnelle. Elevage sur lies fines afin de conférer au vin structure et rondeur. Il dévoile des notes de pêche blanche et nuances de citron, pour l'apéritif ou crustacés.



Origine: Rosé - IGP Méditerranée

40% Grenache 40% Cinsault 10%

Syrah 10% Caladoc

Vinification

Vinification traditionnelle. Une cuvée révélant toute l'expression aromatique des terroirs de la méditerranée. Se marie bien à l'apéritif avec une focaccia aux olives ou des grillades.



Origine: Rouge - IGP Méditerranée

80% Syrah

10% Cabernet Sauvignon

10% Carignan et Grenache

Vinification

Vinification traditionnelle. Des cuvaisons courtes et remontages très légers permettront d'obtenir la souplesse et le fruité d'un vin de plaisir. Un vin dédié aux moments de plaisirs simples, avec des notes de fraise, framboise et épices.

Château Des Demoiselles

Provence



Le Château des Demoiselles est un magnifique domaine viticole de 300 hectares, verdoyant et boisé, situé à la Motte dans le Var et qui fut autrefois propriété des Grimaldi de Monaco. Depuis 2007, Aurélie Bertin, fille de Monsieur Teillaud, insuffle au domaine son dynamisme, sa vision moderne et oenotouristique du métier pourtant traditionnel et artisanal de vigneron, et inscrit force et féminité dans l'ADN du château.

En France, la Haute Valeur Environnementale de niveau 3 est le plus haut des trois niveaux de la certification environnementale des exploitations agricoles dont la notation s'effectue sur des obligations de résultats mesurés par des indicateurs de performance environnementale stricts

Charmes Des Demoiselles



Origine: Blanc - AOP Côtes De Provence

100% Rolle

Vinification

Vinification traditionnelle. Des notes de fruits de la passion sur une finale d'agrumes, pour accompagner des tartes au saveurs provençales ou l'apéritif.



Origine: Rosé - AOP Côtes De Provence

42% Cinsault

42% Grenache

10% Mourvèdre

6% Tibouren, Carignan et Syrah

Vinification

Vinification traditionnelle. Ce vin sera la complice idéale de vos tablées estivales entre amies. Beaucoup de fraîcheur, le grenache apporte rondeur, le cinsault offre une générosité.



Origine: Rouge - AOP Côtes De Provence

50% Syrah

20% Cinsault

15% Cabernet sauvignon

10% Carignan

5% Grenache

Vinification

Des cuvaisons courtes et remontage très légers permettront d'obtenir la souplesse et le fruité. Idéal avec des farcies, une grillade, ce vin rouge révélera tous ses arômes.

Château Des Demoiselles



Origine: Blanc - AOP Côtes De Provence

100% Rolle

Vinification

Vinification traditionnelle. Véritable fleuron du domaine, la cuvée est issue d'une stricte sélection parcellaire. Notes d'agrumes et de fruits exotiques. Il s'accorde parfaitement avec des produits de la mer.



Origine: Rosé - AOP Côtes De Provence

40% Grenache

20% Tibouren

15% Mourvèdre

10% Cinsault

10% Caladoc

5% Rolle et Syrah

Vinification

Vinification traditionnelle. Les vins révèlent un bel équilibre, entre puissance et finesse. Le grenache apporte rondeur, une texture soyeuse pour un carpaccio de poissons, buffala, tartare de saumon.



Origine: Rouge - AOP Côtes De Provence

60% Syrah

30% Cabernet Sauvignon

10% Mourvèdre

Vinification

Elevage des vins en barriques de chênes Français, cépage par cépage, ou ils séjournent 12 mois, puis assemblage. Le Château Des Demoiselles signe une cuvée d'une grande élégance à la palette aromatique riche. Pour accompagner des viandes savoureuses et du fromage.

Domaine Saint Jean De Bellet

Alpes Maritimes



Nathalie Pacioselli a créé avec son mari, Jean-Patrick, niçois et amoureux de son terroir, une exploitation vitivinicole sur l'AOC Bellet, situé sur les collines ouest de la ville de Nice.

Dès le début le Domaine s'engage résolument vers la production en Agriculture Biologique. Il est maintenant certifié. Le domaine s'est structuré autour de jeunes vignes plantées en 2008 et 2009, qui permettent dès 2012 de porter la production de 500 bouteilles à plus de 5000 bouteilles. En 2018, La Pouncia rejoint l'exploitation, Le Domaine compte désormais 4ha de Vignes.

Cuvée Pouncia



Origine: Blanc - AOP Bellet

100% Rolle

Vinification

La vendange est manuelle, la vinification s'effectue en cuve inox thermo régulée, macération pelliculaire et fermentation à basse température, qui donne un nez fruité élégant et harmonieux, avec des notes d'agrumes et de pêche blanche



Origine: Rosé - AOP Bellet

40% Grenache

60% Braquet

Vinification

Elle s'effectue en cuve inox thermo régulées, macération pelliculaire et fermentation à basse température. La bouche livre d'entrée sa délicatesse. Le toucher subtil et fin du Braquet, marque la structure de ce vin. Sa touche iodée semble idéale sur des oursins ou un filet de rougets

Cuvée Li Vecce



Origine: Rouge AOP Bellet

40% Grenache

60% FolleNoire

Vinification

Après macération pré fermentaire et pigeage quotidien. L'élevage dure douze mois en fût de chêne français. Il délivre son profil sudiste, au fruit doux et généreux. S'accompagne pour Tournedos de magret de canard, Filet de boeuf rôti, tranche de foie gras poêlée

Château Des Sarrins

Provence



A mi-chemin entre les Alpes et la Méditerranée, le Domaine des Sarrins se niche dans les collines du Haut Var, près de Lorgues, dans un petit village nommé Saint Antonin du Var. Il s'étend sur une centaine d'hectares de bois de pins, de chênes, ou d'oliveraies, entourant des îlots de vignes là où le relief vallonné le permet. En tout, 27 hectares de vignes sont cultivés, produisant des vins portant les AOP Côte de Provence ou Vin de Pays du Var.

Château Des Sarrins “Grande Cuvée”



Origine: Rosé - AOC Côtes De Provence

32% Cinsault
26% Grenache
22% Syrah
20% Mourvèdre

Vinification

Inertage des jus à toutes les étapes pour éviter toute oxydation et protéger les arômes les plus délicats, en réduisant au strict minimum les doses de soufre. Au delà d'un « vin de soif », un grand rosé. Impression générale : vin fin et équilibré. Vin s'accommodant aussi bien avec une cuisine méditerranéenne qu'avec une cuisine exotique

Château Des Sarrins “cuvée Secret”



Origine: Rouge - AOP Côtes De Provence

50% Syrah
20% Grenache
20% Mourvèdre
10% Cabernet Sauvignon / Vieux Carignan

Vinification

Pendant la macération, on effectue des remontages quotidiens. Celle-ci dure 2 semaines avant le décuvage où seul le vin de goutte est conservé et entonné en barriques. L'élevage est de 36 mois dans ces barriques en chêne français de 300 litres. La rondeur du vin et les notes de fruits rouges / noirs laissent place à une belle longueur en bouche avec des nuances épicées. Toutes viandes rouges, gibiers, croustades, truffes, terrines et fromages.



Origine: Blanc - AOP Côtes De Provence

50% Syrah
30% Grenache
20% Mourvèdre

Vinification

Pressurage, grâce à notre pressoir pneumatique de dernière génération, lent et délicat. Rendement en jus limité à 60%, afin de ne conserver que les meilleurs jus avec un potentiel aromatique optimum. Impression générale : vin fin et équilibré à la bouche harmonieuse mêlant rondeur et fraîcheur. Vin s'accommodant aussi bien avec une cuisine méditerranéenne que des fromages de chèvre ou bleus.



Notre philosophie : laisser parler le terroir en accompagnant la nature sans interventionnisme excessif. Depuis le XVIII^e siècle, la tradition viticole familiale se perpétue de père en fils.

Avec la volonté de préserver ce patrimoine et de le moderniser, la famille Breton travaille dans le respect de la nature dont elle a hérité.

Formés à partir de dépôts sédimentaires datant du Crétacé, ce terroir impose à la vigne d'aller puiser son système racinaire en profondeur.

De cette particularité naissent des vins à la structure et à la richesse aromatique exceptionnelle.



Cuvée D'Eloquence

Origine: Rouge, AOP Pic Saint Loup

70% Syrah

30% Grenache

Vinification

Cuvaison entre 25 et 33 jours. Élevage de 70 à 80% de l'assemblage en fût de chêne vieux pendant 24 mois environ. L'autre partie est élevée en cuve béton. On distingue des arômes de fruits confits, de réglisse avec une note légèrement fumée.

Ce vin accompagnera parfaitement vos plats épicés, viandes rouges et vos desserts à base de chocolat.



Cuvée Le Dessert

Origine: Rouge, AOP Terrasses du Larzac

60% Grenache

30% Syrah

10% Carignan

Vinification

Une partie de la production est élevée en cuve béton pendant 12 à 18 mois et l'autre est élevée en fûts pendant 12 mois environ (sélection des lots les plus aptes à vieillir en fûts de chêne).

Se distingue des arômes de petits fruits noirs et de garrigue

Se déguste parfaitement sur du gibier, des viandes en sauce ou plats épicés.



Cuvée Les Cistes

Origine: Rouge, AOP Languedoc

40% Syrah

40% Grenache

20% Carignan

Vinification

Cuvaison entre 20 et 28 jours avec un travail léger de la vendange permettant une extraction douce des arômes et des tanins les plus souples. Chaque cépage est élevé séparément.

Nez en fraîcheur sur la groseille, bouche fluide avec pointe d'iode, on se réjouit d'avoir trouvé un rouge pour le poisson de méditerranée

Château La Nerthe

Rhône

Château La Nerthe
CHATEAUNEUF-DU-PAPE



Le Château La Nerthe produit des Châteauneuf du Pape blancs et rouges présentant un grand potentiel de garde. Le Clos de Beauvenir et la Cuvée Les Cadettes sont les cuvées historiques du domaine. Elles représentent le savoir-faire ancestral et la maîtrise technique actuelle pour révéler l'expression du terroir et le style de La Nerthe: Élégance, complexité et fraîcheur.

Le Châteauneuf du Pape, Château La Nerthe est l'ambassadeur de la marque, un vin, blanc ou rouge, construit sur la finesse et la race, l'expression du terroir plutôt que sur la puissance.

Châteauneuf Du Pape



Origine: Blanc-AOP Châteauneuf Du Pape

51% Roussanne
26% Grenache
14% Clairette
9% Bourboulenc

Vinification

La fermentation de la roussanne se déroule en pièces de 228 et 600 litres (1/3 de futs neufs) pour y être élevée sur lies fines. Les sources naturelles qui bordent le domaine font de Château La Nerthe blanc un vin d'exception, pur et élégant se distinguant par sa promesse de fraîcheur. S'accompagne avec une tartare de daurade à la mangue,

Origine: Rouge - AOP Châteauneuf Du Pape

39% Grenache Noir
33% Mourvèdre
25% Syrah
1% Cinsault

Vinification

Les raisins sont mis en cuve, pour partie tronconique et inox, pendant près de 4 semaines avec des remontages et pigeages réguliers. Puis l'élevage se fera dans différents contenants : foudres 35%, cuve tronconique 40% et barriques (15% bois neuf & 10% vieux fûts) pendant 12 mois.

Château La Nerthe, Châteauneuf-du-Pape rouge, c'est l'âme des vins du domaine. Présent dans le monde entier, il est exporté depuis le XVIIIème siècle. Pour une Daube de sanglier «façon Bourguignon.

Les Cassagnes



Origine: Blanc - AOP Côtes Du Rhône Village

32% Viognier
28% Grenache Blanc
24% Roussanne
16% Marsanne

Vinification

les raisins sont pressurés sans attendre afin de ne pas amputer tout leur potentiel aromatique. Cassagnes signifie « chène vert » en provençal. Le vignoble en est bordé, la vigne évolue entre forêt méditerranéenne et garrigue. Avec un carpaccio d'asperges, roquette et parmesan, pour accompagner un let de truite

Origine: Rouge - AOP Côtes Du Rhône Village

60% Grenache Noir
32% Syrah
7% Mourvèdre

Vinification

Une co-fermentation des 3 cépages principaux pour une longue macération (3 à 4 semaines). L'assemblage final est élevé sur lies fines en cuve inox ou béton pendant 1 an. À l'ouverture, ce sont des fruits qui se libèrent ainsi qu'une sensation de fraîcheur. La garrigue n'est jamais loin.



Famille Frey - Jaboulet

Rhône



Fondée en 1834 sur la Colle de l'Hermitage, Tain l'Hermitage, la maison Paul Jaboulet Aîné veille sur un patrimoine d'exception, réunissant les terroirs les plus renommés de la vallée du Rhône septentrionale. 105 hectares de vignes allant de Cornas à Côte-Rôtie. Sous l'impulsion de Caroline Frey, une vinification précise, associée à un soin méticuleux porté à nos vignes permettent de produire des cuvées sur-mesure qui sont certifiées biologiques depuis 2016.



Parralèle 45

Origine: Rouge- AOP Côtes Du Rhône

Grenache/ Syrah / Mouvèdre / Marselan/ Carignan

Vinification

Récoltés à la main à maturité, les différents cépages sont fermentés avec le grenache afin de fixer la couleur des tanins.

Un classique depuis 1950, Parallèle 45 est célébré dans le monde entier pour sa qualité exceptionnelle et son caractère généreux. S'allie avec une assiette de charcuterie, Moussaka, Parmigiana d'aubergines, Viandes grillées



Cornas

Origine: Rouge- AOP Cornas

100% Syrah

Vinification

Récolté à la main à maturité, trié, 100% égrappé et foulé.

Un joyau pour les connaisseurs de l'appellation. Un vin riche, puissant aux arômes de mures et de réglisse.

S'accord avec des Champignons, Barbecues, Fromage, Plats épicés.



Hermitage

Origine: Blanc- AOP Hermitage

100% Syrah

Vinification

Vinification traditionnelle - égrappage 100%. Élevé entre 12 et 18 mois en fûts de chêne français et/ou œufs béton (le pourcentage de bois neuf variant selon les millésimes)

Nichée au cœur du vignoble de l'Hermitage, l'un des vignobles les plus réputés au monde.



Côte-Rôtie

Origine: Rouge- AOP Côte-Rôtie

100% Syrah

Vinification

Vendangées à la main à maturité, égrappées, foulées. Vieilli 12 mois en fût de chêne français (le pourcentage de bois neuf varie selon le millésime). L'un des plus anciens vignobles de France. Au Moyen Âge et à la Renaissance, les vins d'Ampuis de Côte-Rôtie jouissent d'une réputation grandissante et sont recherchés par les tables princières.

Curry de lentilles et légumes, Rôti d'agneau, Confit de canard, Ravioles de Romans et giroles

Roc De L Abbaye/ Domaine Saint Romble

Loire



La commune de Saint-Satur est située en bord de Loire (à l'Est de l'appellation Sancerre) et au pied du piton de Sancerre. Porte d'entrée entre le Sancerrois et la Bourgogne. Saint-Satur est célèbre pour son ancienne abbaye et ses collines de terroir Silex bordant la Loire. Le Domaine du Roc de l'Abbaye, géré par la famille Mollet, possède l'iconique parcelle du 'Clos du Roc' au pied du piton de Sancerre.



Sancerre

Origine: Blanc - Domaine Roc De L'Abbaye - Cuvée L'Antique - AOP Sancerre

100% Sauvignon

Vinification

es raisins proviennent principalement des meilleurs coteaux de Silex de la commune de Saint-Satur. Pour cette cuvée, j'ai voulu répéter les gestes de mon grand père en réalisant un vin non collé et légèrement filtré. Le vin est riche, puissant, accompagné d'une fraîche élégance, pour un fromage, poisson.



Pouilly Fumé

Origine: Blanc - Domaine Roc De L'Abbaye - Cuvée L'Antique - AOP Pouilly Fumé

100% Sauvignon

Vinification

Les raisins sont vendangés la nuit pour garder leurs arômes. On retrouve la pêche, la nectarine, la mangue, l'ananas confit et l'abricot sec, ces notes sont surlignées par des épices. S'accord avec du fromages de chèvre, Mont d'Or, fruits de mer et Sandre aux algues



Pinot Noir

Origine: Rouge - Domaine Roc de L'Abbaye - Vin De France

100% Pinot Noir

Vinification

Le domaine attend la pleine maturité pour sélectionner les plus belles grappes et confectionner un Pinot Noir Rouge soyeux, souple et raffiné.

Ce vin gourmand libère des arômes plaisants de petits fruits rouges et offre une bouche vive et croquante. S'allie avec Charcuteries, boeuf Bourguignon Pâté de lapin.



Sauvignon

Origine: Blanc - Domaine Roc de L'Abbaye - IGP Val De Loire

100% Sauvignon

Vinification

Notre Sauvignon Blanc de Loire est une référence pour son style aromatique et son équilibre unique. Très belle énergie, de la fraîcheur et des saveurs harmonieuses, pour des salades de crustacés, Volaille sauce crème, Fruits de mer.



Menetou - Salon

Origine: Blanc - Domaine Roc de L'Abbaye - AOC Menetou-Salon

100% Sauvignon

Vinification

Sur les terres doucement vallonnées qui dessinent le vignoble de Menetou-Salon, la vigne y est cultivée depuis toujours.

La poire domine, accompagnée de mangue et ananas frais ; la texture juteuse, les fruits exotiques acidulés et la belle fraîcheur s'étirent vers une finale longue et élégante, offrant une dégustation raffinée et gourmande, pour des Fromages et Fruits de mers.



Chenin Blanc

Origine: Blanc - Domaine Roc de L'Abbaye - AOP Chenin Blanc

100% Chenin

Vinification

Élaborée avec la plus stricte rigueur, cette cuvée illustre un Chenin Blanc de Loire identitaire. La vinification met en valeur les arômes gourmands de l'autre cépage « noble » de la Loire.

En bouche, vanille et épices se marient avec des fruits très juteux comme la poire et le nashi.



Sancerre

Origine: Blanc - Domaine Saint Romble - AOP Sancerre

100% Sauvignon

Vinification

Un Sancerre de terroir dans toute sa noblesse, à déguster aujourd'hui comme à conserver précieusement en cave. C'est un terroir très réputé, propice aux vins de caractère et aux vins de garde. Idéal pour des Apéritifs, Bistrot, Repas en famille.



Sancerre

Origine: Rouge - Domaine Saint Romble - AOP Sancerre

100% Pinot Noir

Vinification

Notre Sancerre Rouge 'Pente de Maimbray' est une cuvée emblématique du Domaine . Les raisins sont cueillis le matin, à basse température afin de favoriser une macération pré-fermentaire à froid pour extraire la couleur.

C'est en 2018, au cœur des Vignobles Villebois, que débute notre exploration du monde des sans alcools. C'est une quête d'innovation avec un regard résolument avant-gardiste autour du Sauvignon Blanc notre cépage favori de la Loire ! Fort de sa première expérience réussie dans l'univers des Wine Seltzer, DIVIN poursuit son chemin avec le lancement de son Sauvignon Blanc désalcoolisé 0,0%. Ce projet audacieux est le fruit de mois de recherche et d'innovation, combinant des techniques de vinification artisanales avec des méthodes modernes de désalcoolisation.



Sauvignon Blanc

Origine: Blanc-00% d'Alcool

100% Sauvignon

Vinification

La méthode de distillation sous vide, qui permet de respecter la qualité et les propriétés du vin initial, en effectuant une distillation à basse température. Le vin passe dans une deuxième colonne pour évaporer l'alcool résiduel.

Le DIVIN Sauvignon Blanc 0.0% est parfaitement adapté à l'apéritif ou à la fin d'un repas, servi frais !



Pinot noir

Origine: Rouge - 00% d'Alcool

100% Pinot Noir

Vinification

l'arôme est délicat mais enveloppant, avec des notes du Pinot Noir typiques du Val de Loire, allant des fruits rouges, groseille, fraise, cerise.

Un vin qui s'accordera parfaitement avec des desserts comme la tarte aux fraises



Blanc De Blanc Chenin

Origine: Blanc Effervescent- 0.5% d'Alcool

100% Chenin

Vinification

La pureté du Chenin Blanc sublimée par une vive effervescence.

Parfait avec des plats frais et légers comme un filet de poisson blanc ou une tartelette citron meringuée.



Pinot noir

Origine: Rouge - 0.5% d'Alcool

100% Pinot Noir

Vinification

En bouche, ce vin rouge sec charme par son élégance et sa fraîcheur, avec des tanins vifs et affirmés qui ancrent ce Pinot. Parfait avec des plats frais et légers comme un filet de poisson blanc ou une panna cotta à la vanille.



Rosé Effervescents

Origine: Blanc Effervescent- 00% d'Alcool

Vinification

Toute la diversité du Sauvignon Blanc avec une couleur... rose pâle! La petite touche de Pinot Noir apporte un soupçon d'originalité pour des moments de partage autour du BBQ les soirs d'été.

Domaine Filliatreau & Château Fouquet

Loire



Scannez-moi pour découvrir
notre travail en vidéo !



Dès ses débuts en tant que vigneron, Paul fait évoluer la production familiale vers la qualité. Il entraîne avec lui toute l'appellation Saumur- Champigny et participe à la création du collectif des producteurs. Il est alors la locomotive et l'ambassadeur des appellations Saumur et Saumur- Champigny.

C'est avec toute son équipe qu'il a relevé le défi d'une culture plus respectueuse de la terre.

Lena Filliatreau Saumur

Origine: Blanc - AOP Saumur

100% Chenin Blanc

Vinification

Les vignes sont vendangées en plusieurs tris pour optimiser la maturité des baies. La récolte est entièrement triée au chai, éraflée puis doucement pressée pour en extraire les meilleurs arômes. Un vin blanc sec, frais aux arômes de fruits et de fleurs blanches. Cette cuvée saura vous accompagner tout le long de l'année. Il peut être servi avec une terrine de poisson mais affectionne particulièrement les produits de la mer



Château Fouquet Saumur

Origine: Blanc - AOP Saumur

100% Chenin Blanc

Vinification

Le jus est vinifié en cuves pour 50% de la récolte et 50% élevé en barriques d'un à deux vins pendant 3 ou 4 mois pour lui apporter de la rondeur et du gras. Un beau vin blanc, sec, doté d'un léger boisé qui lui confère une belle complexité. Un grand blanc de Brézé qui se marie très bien avec les viandes blanches.



Château Fouquet Saumur

Origine: Rouge - AOP Saumur

100% Cabernet Franc

Vinification

La macération va durer pendant une quinzaine de jours en cuve inox autour de 25° pour préserver les arômes de fruités. Vin frais, élégant et soyeux, beaucoup de fruits (fruits rouges et noirs mûrs), beaucoup de rondeur, c'est un style typique des rouges de Loire. Parfait avec une poêlée de légumes, la cuisine asiatique, une viande en sauce.



Domaine Filliatreau - Vieilles Vignes - Saumur Champigny

Origine: Rouge - AOP Saumur Champigny

100% Cépage Cabernet franc

Vinification

Les plus Vieilles Vignes du Domaine sont âgées de 60 à 100 ans et sont situées autour du petit village de Chaintres. Les parcelles conduites en agriculture biologique depuis 2017. Des arômes de fruits noirs intenses, terre, cuir, champignons vont se dégager de cette cuvée. Puissant, c'est un vin qui peut être dégusté assez jeune. Cette cuvée emblématique de l'appellation s'avère très polyvalente: le boeuf, l'agneau, sans oublier les poissons grillés se marieront à merveille.





Depuis ses origines, Mahler-Besse, Maison de négoce familiale fondée en 1892 par Frédérik Mahler, n'a de cesse de cultiver l'excellence et l'authenticité. Implantée dans le quartier des Chartrons, berceau historique du commerce des vins de Bordeaux, elle est reconnue dans le monde entier comme le spécialiste de Crus Classés et des vieux Millésimes. Propriétaire de plusieurs domaines, dont le Château Cheval noir Saint Emillion Grand cru.

Cheval Noir

Origine: Rouge - AOP Bordeaux

85% Merlot

10% Cabernet

5% Cabernet Franc

Vinification

Cheval Noir Bordeaux Rouge est le reflet du savoir faire et des compétences de nos oenologues. Un profond travail de recherche est mené dans le vignoble de Bordeaux pour identifier les terroirs les plus propices à une maturité des cépages Merlot et Cabernet qui constituent l'assemblage de Cheval Noir. La fraîcheur, le fruit et la rondeur lui permettent d'être dégusté dès sa jeunesse.

Château Picard

Origine: Rouge - AOP Saint- Estèphe Cru Bourgeois

85% Cabernet Sauvignon

15% Merlot

Vinification

Vieillessement en barriques de chêne pendant 12 à 18 mois. Classé Cru Bourgeois en 1932, Château Picard au coeur du village de Saint-Estèphe a toujours été considéré comme l'un des meilleurs de cette appellation. Notes fumées et épicées de très belle classe, riche en fruits noirs.

Château Larrieu-Terrefort

Origine: Rouge - AOC Margaux

30% Merlot 70% Cabernet Sauvignon

Vinification

Le vin est élevé 12 mois en barriques dont 1/3 sont neuves. Le millésime 2022 de Château Larrieu-Terrefort Margaux a reçu 2 étoiles par le guide Hachette des Vins 2024. L'ensemble est expressif, généreux, équilibré, avec une structure tannique très riche. Plaisant à boire.

Château Haut-Reys

Origine: Blanc - Graves

50% Sauvignon

25% Sémillon

25% Muscadelle

Vinification

Vendanges mécaniques. Tri sélectifs des raisins sur table de réception. Le vin est élevé 12 mois en barriques dont 1/3 sont neuves.

Les Jardins De Compostelle

Origine: Rouge - AOP Pessac-Léognon

50% Cabernet - Sauvignon 50% Merlot

Vinification

fûts de chêne pendant 12 mois (50% barriques neuves). Un vin issu d'un petit vignoble de quatorze hectares parfaitement situé dans l'appellation AOC Pessac-Léognan. Un vin structuré, velouté et élégant.





Château Lynch Bages 2018 - Pauillac

Origine: Rouge - AOP Pauillac

19% Merlot

72% Cabernet Sauvignon

Vinification

Le vignoble de Lynch-Bages s'étend sur le plateau de Bages, l'une des plus belles croupes de graves de la commune. Collage à l'albumine d'oeuf. Vieillissement en barriques de chêne pendant 15 mois. Soutirage tous les trois mois. 5ème Cru Classé en 1855. Idéal Confit de canard, Tournedos Rossini, Tarte aux oignons.



Château Mouton Rothschild 2008

Origine: Rouge - AOP Pauillac 1er Grand Cru Classé

16% Merlot

80% Cabernet Sauvignon

Vinification

Il produit l'un des vins de Bordeaux les plus prestigieux, en appellation pauillac. 1er Cru Classé en 1973. Le fruit rouge, la mûre et le cassis s'associent avec harmonie



Château Valandraud 2022

Origine: Rouge - AOP Saint Emilion Grand Cru

16% Merlot

80% Cabernet Sauvignon

Vinification

Fruité, raffiné, puissant, Un vin tellement séduisant, gourmand, ample et dense.

Château Valandraud a été promu 1er Grand Cru Classé au classement 2012 des grands crus de Saint Emilion.

A Déguster avec une terrine de campagne ou une côte de bœuf.



Château Talbot 2011

Origine: Rouge - AOP Saint Julien

38% Merlot

59% Cabernet Sauvignon

Vinification

Au Château Talbot, 4ème Cru Classé, le vin se conjugue au passé et au futur. Le respect des traditions et l'évolution technologique y vivent en parfaite harmonie. L'amour de la qualité et le respect du terroir si justement évoqués sont omniprésents à Talbot depuis 1917.



Almaviva 2019

Origine: Rouge - Chilien

100% Cabernet Sauvignon

Vinification

Les cépages emblématiques du vignoble bordelais s'épanouissent à merveille sur ce terroir d'exception.

Almaviva est aujourd'hui devenu une référence incontournable des grands vins chiliens à travers le monde.

Almaviva 2019 bénéficie d'un élevage d'une durée de 18 mois en fûts de chêne français

Domaine Joseph Drouhin *Joseph Drouhin*

Bourgogne



Maison de vin familiale depuis 1880, la Maison Joseph Drouhin est aujourd'hui portée par la 4ème génération. Fort d'un savoir-faire transmis de génération en génération et d'un esprit novateur, l'alliance de la tradition et de l'innovation permettent aux vins de la famille Drouhin de s'inviter sur les plus belles tables. Aujourd'hui encore, ce sont des chevaux qui parcourent les vignes pour le labour, et les techniques de viticulture sont centrées sur une approche résolument bioéthique. Les vins Joseph Drouhin sont les ambassadeurs d'une élégance toute française. Avec des appellations célèbres, telles que Beaune Clos des Mouches, Montrachet Marquis de Laguiche, la maison Joseph Drouhin représente à la fois excellence et authenticité.



Chablis

Origine: Blanc-AOP Chablis

100% Chardonnay

Vinification

Lent pressurage des grappes entières dans un pressoir pneumatique. Les jus de dernière presse sont séparés du jus de goutte. Des arômes de fruits frais et d'agrumes mélangés à des notes d'amandes et de fleurs blanches. Ils sont élégants et offrent fraîcheur et pureté.



Chambolle Musigny 1er cru

Origine: Rouge- AOP Chambolle Musigny

100% Pinot noir

Vinification

2 à 3 semaines de fermentation et macération en petites cuves ouvertes, jalonnées par des pigeages et remontages. Les levures sont indigènes (naturelles). Pressurage sur pressoir vertical. Un vin de dentelle et de soie. Les arômes sont complexes et d'une grande netteté : violette, cerise noire, humus...



Saint Veran

Origine: Blanc-AOP Saint Veran

100% Chardonnay

Vinification

Après débordage les jus fermentent pour partie en cuves (2/3 environ) et pour partie en fûts de chêne de 500 litres(1/3). L'appellation date de 1971, c'est la dernière appellation accordée dans la région du Mâconnais. Un vin riant, d'une grande fraîcheur ! Il est proche du Pouilly-Fuissé

Chassagne Montrachet

Origine: Blanc - AOP Chassagne Montrachet

100% Chardonnay

Vinification

Les blancs passent en fûts directement après débordage. les fermentations alcoolique et malolactique puis l'élevage se font en fûts de chênes (chênes issus de forêts françaises de haute futaie.), dont 20% de fûts neufs, pendant 14 à 16 mois. Un vin généreux et élégant. Des arômes de fleurs, de brioche et de citron confit.





Beaune Clos des Mouches

Origine: Blanc - AOP Côte de Beaune

100% Chardonnay

Vinification

Un vin d'exception, lent pressurage des grappes entières . Les blancs passent en fûts directement après débouillage. Les fermentations alcoolique et malolactique puis l'élevage se font en fûts de chênes (chênes issus de forêts françaises de haute futaie), durant 16 à 18 mois. Un vin d'exception! Des notes florales: lilas blanc, rose blanche



Nuits Saint Georges Procès

Origine:Rouge- AOP Côte de Nuits

100% Pinot noir

Vinification

Nous faisons 2 à 3 semaines de fermentation et macération en petites cuves ouvertes, jalonnées par des pigeages et remontages. Les levures sont indigènes (naturelles). Élevage : en fûts de chêne durant 14 à 18 mois. Robe grenat, profonde comme un écrin. Les arômes sont pour le moins intenses, mais avec élégance, et rappellent la gelée de cerises assortie de touches boisées



Puligny Montrachet

Origine: Blanc- AOP Côtes De Beaune

100% Chardonnay

Vinification

Elevage : les fermentations alcoolique et malolactique puis l'élevage se font en fûts de chênes, dont 20% de fûts neufs, durant 14 à 16 mois. rendu célèbre dans le monde entier par le voisinage du célèbre Montrachet, le village de Puligny-Montrachet est d'origine ancienne. La finesse, la distinction, une grande élégance.



Laforet Pinot Noir

Origine: Rouge- AOP Bourgogne

100% Pinot noir

Vinification

Egrappage total. 1 à 2 semaines de macération et fermentation. Levures indigènes ou levurage. Élevage : 10 à 14 mois. les premières plantations de pinot noir en Bourgogne datent sans doute de 150 avant J.C, sur les « montagnes » de Pommard et Meursault. Un vin plein de charme.

Hospices De Beaune

Origine:Rouge- AOP Côte de Nuits

100% Pinot noir

Vinification

Elle est conduite dans la cuverie des Hospices, sous l'autorité du régisseur des Hospices de Beaune, Ludvine Griveau. Ce Beaune Premier Cru, issu de quatre parcelles en Premier Cru, fait l'objet de ce que l'on appelle une cuvée ronde : les raisins sont vinifiés ensemble, comme une appellation à part entière. Au décuage, les vins sont mis en fûts neufs plus communément appelés « pièces bourguignonnes » et sont vendues aux enchères le troisième dimanche de novembre chaque année. Suivant l'évolution du millésime, cette Cuvée sera commercialisée 18 à 24 mois après l'acquisition lors de la vente aux enchères. L'élevage en bois est très élégant. Un grand vin, généreux, représentatif de la diversité du vignoble de la capitale bourguignonne.





Vigneron 100% récoltant, nous vinifions exclusivement notre propre récolte, ce qui veut dire que nous n'achetons ni raisins, ni jus, ni vins. À noter que les vignerons alsaciens ne représentent que 22 % de la production régionale ! Situé sur les coteaux vertigineux de Guebwiller, au sud de l'Alsace, avec des pentes à 50° et une altitude allant de 250 à 390 mètres, notre vignoble à flanc de montagnes est sans aucun doute l'un des plus saisissants en Alsace. Il a le grand privilège de bénéficier d'une triple exposition au soleil : sud-ouest, sud, sud-est. Guebwiller est la seule commune d'Alsace à s'honorer de 4 Grands Crus.



Riesling Grand Cru

Origine: Blanc- Sec - AOP Alsace

100% Riesling

Vinification

Mentionné dès l'an 1394, le Kessler est commercialisé sous son nom propre depuis 1830.

Fermentation en foudre thermorégulée de 1 à 4 mois. Ne pas hésiter à l'associer sur une crème d'oursins dans sa coque, une hure d'anguille fumée aux herbes, une cassolette d'araignée de mer et noix de Saint-Jacques.



Pinot Gris Grand Cru Kessler

Origine: Blanc- Moelleux AOP Alsace

100% Pinot Gris

Vinification

Récolte manuelle. Pressurage en raisin entier, débordage statique. Le Kessler, établi sur un terroir gréseux, dessine en son centre un vallon globalement exposé est, sud-est, qui l'abrite des vents du nord et des courants d'air froid amenés par la vallée de Guebwiller.



Gewurztraminer Les Princes Abbés

Origine: Blanc- Moelleux AOP Alsace

100% Gewurztraminer

Vinification

Probablement le plus célèbre des vins d'Alsace Pressurage pneumatique lent, débordage statique. Fermentation en foudre thermorégulée de 1 à 4 mois. Elevage sur lies de 6 à 8 mois. Ne pas hésiter à l'associer sur des crevettes tomato-gingembre, un poke bowl au saumon.



Pinot Noir Les Princes Abbés

Origine: Rouge - Demi Sec AOP Alsace

100% Pinot Noir

Vinification

Ce cépage rouge prestigieux occupait une place importante en Alsace au Moyen-âge, mais avait disparu par la suite, sauf dans quelques localités où le vin rouge restait apprécié. Il connaît aujourd'hui un succès croissant pour sa fraîcheur ou son fruité. Sa vinification débute par une macération d'une quinzaine de jours. L'élevage en foudres traditionnels pendant 10 mois permet d'ajouter à son fruité typique une structure plus charpentée et plus complexe.

Lo Zoccolaio

Italie



Chaque bouteille incarne une histoire et une véritable passion pour le vin et ce qu'il représente. Le nectar de ce domaine fascine et captive ses connaisseurs depuis des années et vous séduira dès le premier verre. Le domaine Lo Zoccolaio, outre ses vignobles situés sur la commune de Barolo, comprend également des vignes à Ornate (Monforte d'Alba), des parcelles sur la commune de Verduno et à Ravera (Novello), où est produit le prestigieux cru Ravera, une cuvée étiquetée « Black Label



Barbera d'Alba Doc Superiore Suculé

Origine: Rouge

100 % Barbera

Vinification

Les raisins sont égrappés et pressés délicatement, puis fermentent en cuves inox à une température contrôlée de 30 °C. Le vin est élevé en barriques françaises pendant 18 mois. À chaque étape, rien n'est laissé au hasard ; tout est réalisé dans le respect de la tradition. Servez-le à vos invités pour faire bonne impression avec des entrées savoureuses avec sauce à la viande, tortelli, ragoût de bœuf ou rôti de porc.



Barolo DOCG

Origine: Rouge

100 % Nebbiolo

Vinification

Après les vendanges, le moût reste en contact avec les peaux pendant 15 jours. Le vin est élevé en barriques françaises pendant 36 mois. Le vin se révèle chaleureux, ample et sec. Il s'accorde parfaitement avec le bœuf, le gibier et les plats mijotés



Gavi di Gavi Toledana

Origine: Blanc

Vinification

Le Gavi de la commune de Gavi Toledana Vigne Rade est le résultat du projet Vigne Rade qui vise à respecter les caractéristiques naturelles du terroir. Le nez reflète les arômes typiques de Gavi, avec des notes florales marquées et des senteurs fraîches d'agrumes. idéal pour un apéritif sophistiqué ou en combinaison avec des menus de poisson, des raviolis, du ragoût blanc.



Lanche Doc Chardonnay Re Noir

Origine: Blanc

100% Chardonnay

Vinification

Les raisins sont acheminés à la cave, égrappés et pressés délicatement. Après 9 mois d'élevage, le vin est mis en bouteille et laissé à vieillir 12 mois dans nos caves. Le Chardonnay Re Noir est un vin blanc piémontais obtenu exclusivement à partir de raisins Chardonnay. Il est idéal avec des plats à base de poisson et de viandes blanches.



Piemont Doc Pinot Noir Re Noir

Origine: Rouge

100% Pinot Noir

Vinification

Après des vendanges manuelles traditionnelles, seuls les meilleurs raisins sont sélectionnés en fonction du millésime. Un rendement plus faible et un élevage plus long confèrent à ce vin une qualité exceptionnelle. Le Pinot Noir Re Noir Lo Zoccolaio du Piémont est obtenu à partir de raisins 100% Pinot Noir, issus de vignobles âgés de 15 à 20 ans. Un pinot noir élégant et raffiné, à essayer également avec des plats épicés et orientaux.

Prosecco

Italie

Prosecco Millesimato Extra Dry DOC "Eleonora Collection"



Origine: Blanc

100% glera

La "Fratelli Martini Secondo Luigi s.p.a." existe depuis 1947 appliquée à la lettre, selon laquelle les traditions territoriales les plus enracinées rencontrent les technologies modernes et innovantes, au nom des standards de qualité les plus élevés possibles et dans le plus grand respect des particularités de la matière première.

Le Prosecco Millesimato Eleonora Collection est une cuvée initiée par Eleonora, 3ème génération à la tête de l'entreprise viticole familiale Fratelli Martini. Son dosage Extra Dry traditionnel, se mariera parfaitement avec un plateau de charcuteries et fromages, ou une savoureuse pizza.

Elém Valdobbiadene Prosecco Superiore Brut DOCG Spécial Edition



Origine: Blanc

100% glera

L' édition spéciale Prosecco Superiore de la société Elém est née à Valdobbiadene. Le vin est obtenu avec le pressurage doux des raisins et mousseux selon la méthode Charmat.

L'utilisation de raisins Glera purs a donné naissance à ce Valdobbiadene DOCG du projet Elém d'Eleonora Martini, la juste combinaison entre la qualité du Prosecco Valdobbiadene et l'attention au design : en effet ce vin a reçu la médaille d'or au Drinks Marketing en 2019.

Excellent à l'apéritif ou avec des sushis, des crustacés ou des plats végétariens.

Prosecco DOC Brut LX Luxury Sant'Orsola



Origine: Blanc

100% glera

C'est un vin tendance élaboré avec un soin extrême. icône de luxe.

Produit exclusivement à partir de raisins Glera, il est pétillant en autoclave selon la méthode Charmat. Indiqué aussi bien à l'apéritif que tout au long du repas.

Les arômes délicatement fruités de pomme verte et de pêche blanche, rehaussés de notes florales et d'une touche légèrement épicée, livrent un bouquet frais et gourmand.

Portée par une agréable fraîcheur et une effervescence vive.

Charles Mignon



Champagne



Dans la modernité d'une cuverie en inox thermorégulée et de petite contenance, la Maison Charles Mignon élabore des champagnes de précision. La mise en valeur de ses terroirs et des trois cépages (Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir) à travers des champagnes d'exception lui a valu, et ce depuis 2003, d'être référencée aux côtés des plus grandes et prestigieuses maisons de champagne à travers l'UMC, l'Union des Maisons de Champagne.



Brut, Premium Réserve

Origine: Blanc

55% Meunier
25% Chardonnay
20% Pinot Noir

Vinification

Vinifié en cuves inoxydables thermorégulées. Fermentation alcoolique lente à faible température. Fermentation malolactique complète bouteille. Vieillesse dans nos caves à température constante de 12°C durant 24 mois.



Brut Premier Cru

Origine: Blanc

55% Pinot Noir 1er Cru
45% Chardonnay 1er Cru

Vinification

Vinifié en cuves inoxydables thermorégulées. Fermentation alcoolique lente à faible température. Vieillesse dans nos caves à température constante de 12°C durant 24 à 36 mois. À mi-chemin entre l'apéritif et le repas, ce champagne est une parfaite entrée en matière.



Brut Premier Cru Rosé

Origine: Rosé

75% Pinot Noir 1er Cru 25% Chardonnay 1er Cru dont
9% de Chardonnay Rouge

Vinification

Vinifié en cuves inoxydables thermorégulées. Fermentation alcoolique lente à faible température. Vieillesse dans nos caves à température constante de 12°C durant 24 à 36 mois. La personnalité Charles Mignon révélée dans sa version Rosé : son assemblage de Pinot Noir et Chardonnay s'anime lorsque le vin rouge de Bouzy s'y adjoint. Aux amateurs, lors d'apéritifs ou de réceptions.



Comte De Marne Brut Grand Cru

Origine: Blanc

70% Chardonnay Grand Cru
30% Pinot Noir Grand Cru

Vinification

Dosage modéré de 7 g/L afin de préserver la pureté, la complexité et l'équilibre des saveurs. Sa caractéristique Grand Cru parle pour lui : c'est le Champagne de l'exception. Riche et complexe, sa puissance aromatique fait appel aux mets raffinés (Saint Jacques, Poularde de Bresse, Foie gras poêlé déglacé au champagne).

Rare Champagne

Champagne

Rare
CHAMPAGNE



Par-delà son assemblage singulier, Rare Champagne est attaché aux savoir-faire les plus spectaculaires, dont ceux du design et de la haute joaillerie.

Inspiré par Marie-Antoinette, Rare Champagne fait preuve d'un esprit révolutionnaire, luttant contre la banalisation des millésimes.

En plus de quarante ans, Rare Champagne a déclaré seulement quatorze millésimes, édités tous en série limitée, selon des critères d'excellence drastiques.



Rare Champagne Millésime 2008

Origine: Blanc

70% Chardonnay Grand Cru

30% Pinot Noir Grand Cru

Vinification

Fermentation malolactique complète Dosage modéré de 7 g/L afin de préserver la pureté, la complexité et l'équilibre des saveurs. Doté d'une fraîcheur inégalée, chaque Rare Millésime est un vin non conventionnel, toujours édité en série limitée. Rare Champagne célèbre la personnalité d'une année exceptionnelle, qu'elle soit singulière, inattendue ou rebelle.

Accords et mets: huître, gingembre, citron, sole grillée, chocolat au lait, mangue et passion

Mais aussi





Un Vignoble d'exception! La Maison Bruno Paillard s'attache à traduire avec fidélité le caractère de chaque cru en appliquant des principes rigoureux: Une viticulture certifiée Haute valeur Environnementale niveau 3, qui développe la Biodiversité et la vie des sols. Utilisation de la première presse (uniquement les 80% les plus purs de jus). Le champagnes bénéficient de 30% à 50% de vins de réserve (dont la plus ancienne démarre en 1985). Un Dosage extra brut, pour conserver la pureté des vins. Des temps de maturation particulièrement longs (3 à 12 ans), et un repos supplémentaire en cave .



Première Cuvée Extra Brut

Origine: Blanc

45% Pinot noir
33% Chardonnay
22% Pinot Meunier

Vinification

Utilisation exclusive de la première presse, la plus pure. Large palette de 32 crus vinifiés séparément (sous inox ou en barriques) offrant un choix permettant de réaliser un assemblage de grande qualité sur la durée. La Première Cuvée Extra-Brut est le champagne d'apéritif par excellence, mais aussi la compagne du repas. Elle s'accorde divinement bien aux poissons, coquillages et crustacés, aux viandes blanches, et aux fromages, aux sushis ou même aux plats épicés.



Première Cuvée Rosé

Origine: Rosé

95% Pinot noir part secrète de Chardonnay

Vinification

Assemblage dominant de Pinot Noir, sous ses deux formes : Vin blanc par pressurage et séparation rapide du jus et des peaux. Vin rouge obtenu par une macération prolongée des jus sur les peaux. Une part significative de Chardonnay, apporte sa note de fraîcheur. S'ajoutent les vins de réserve, plus de 25 millésimes assemblés depuis 1985 constituant 20 à 30% de la cuvée.

Le Rosé Première Cuvée se marie idéalement avec les sushis, les jambons de Parme et volaille ; certains fromages et même une salade de fruits frais. En fait, au-delà de l'apéritif, quasiment tous les plats sauf les desserts sucrés.



Blanc de Blanc Grand Cru

Origine: Blanc

100% Chardonnay

Vinification

Chardonnay provenant exclusivement de Grands Crus (ceux classés « 100 % ») de la fameuse « Côte des Blancs », auxquels s'ajoutent systématiquement leurs propres vins de réserve. Nous pratiquons encore la vinification réservée autrefois au champagne « Demi Mousse ». Ce type de vinification particulièrement adapté au Chardonnay lui donne une grande finesse, et un maximum d'élégance.

Parfait apéritif, le Blanc de Blancs Grand Cru s'accorde magnifiquement avec les huîtres, les fruits de mer, les poissons, voire tout un repas s'il n'y a pas de plat sucré. Il n'a pas peur d'accompagner les plats épicés !



Dosage Zéro

Origine: Blanc

50% Pinot Meunier

25% Chardonnay

25% Pinot Noir

Vinification

Plus de 30 crus issus des plus nobles terroirs de la Champagne, dont la composition est tenue secrète. Sélection de la première presse exclusivement – la « cuvée », la plus pure – des trois cépages. Chose exceptionnelle en Champagne, les « vins de réserve » comptent pour moitié dans l'assemblage. Ils sont l'autre acteur essentiel de la cuvée D : Z.

Premières notes de fruits blancs et d'amande fraîche, à la fois généreux et sans opulence excessive



Cuvée 72

Origine: Blanc

45% Pinot Noir

33% Chardonnay

22% Pinot Meunier

Vinification

Petite sœur de notre grand classique « Première Cuvée Extra-Brut.

Plus de 30 crus dont la composition est tenue secrète, mais dont plus de la moitié proviennent de nos propres vignes, cultivées en organique. Élevée 36 mois sur lies, cette cuvée connaîtra 36 mois de maturation supplémentaire dans nos caves après son dégorgement. 36 + 36... Après ces 72 mois de patience, se découvre un vin fidèle à sa droiture d'origine.

Un merveilleux exemple de la façon dont les vins de la Maison évoluent avec le temps



Blanc de Noir Grand Cru

Origine: Blanc

100% Pinot Noir

Vinification

Intégralement composé de première presse de Pinot Noir, issus de quatre Grands Crus : Verzenay, Mailly, Verzy et Bouzy. Blanc de Noirs Grand Cru naît du désir de proposer, en unissant la diversité des millésimes.

Merveilleux compagnon à l'apéritif autour de crevettes grillées, il s'invite à table autour de volailles, de gibiers à plumes ou encore de poissons. Son caractère à la fois vif et profond s'accordera aussi avec des plats aux notes sucrées-salées tel que le tajine ou le porc à l'indienne.

Les Spiritueux



Les Spritz Des Dunes

Origine: Spritz - Bitter

Descriptif

Le Spritz des Dunes est un bitter français, distillé en Charente maritime avec des fleurs d'immortelle. Les botaniques utilisées dans sa recette exclusive ont été choisies minutieusement pour évoquer le parfum des après-midi à la plage. La fleur d'immortelle, fleur des dunes et emblème de nos spiritueux, apporte à notre bitter une touche unique de chaleur, de soleil et de sable chaud.



Gin Melifera

Origine: Gin

Descriptif

Notre Gin Français artisanal et bio vous transmet notre passion pour la fleur d'Immortelle. Son équilibre subtil issu du mariage parfait de baies de genièvres, de cardamome, d'angélique, d'immortelle, de maceron et d'autre plantes indigènes vous transporte instantanément vers des souvenirs de plage, de promenades dans les dunes, d'effluves chaudes et fleuries.



Gin De Roseline

Origine: Gin

Descriptif

Un subtil mélange de baies de genévrier, d'écorces de pamplemousse français, de graines de coriandre, d'angéliques, de sarriettes et de lavandes. Les plantes ainsi que les fruits sont plongés dans l'alcool neutre. Cette macération à froid dure 48h afin d'extraire un maximum d'arômes. Distillation : Le macérat est ensuite distillé dans un petit alambic en cuivre.



Origine De Roseline

Origine: Eau De Vie Descriptif

Un subtil mélange d'écorces de pamplemousse, baies de timut, roses de Damas, racines d'angélique, graines de coriandre et géranium rosat. Les plantes et les fruits sont plongés dans un alambic qui fonctionne au bain-marie. Le vin est distillé dans un vieil alambic en flamme directe. Une 1ère passe pour passer du vin au brouillis, puis une 2nde passe dans un autre alambic pour passer du brouillis à une eau de vie.



Aperitivo '25' Sant'Orsola

Descriptif

L'Aperitivo '25' de Sant'Orsola est basé sur une recette secrète d'herbes, d'épices, de fleurs et de racines méticuleusement sélectionnées. Complexe, soyeux et présentant un équilibre parfait entre sucre et alcool, ce distillat est parfait pour être bu pur comme digestif, mais aussi comme base pour la création des cocktails les plus classiques, tels qu'un spritz revisité



750 Route De La Mer
S I Du Pré Carelan
06410 Biot

04 83 93 95 91
commercial@dis-vin.fr

