VINI REGI

VINS FINS & SPIRITUEUX

FIJNE WIJNEN EN GEESTRIJKE DRANKEN

DEGUSTATION D'HIVERS / WINTERSDEGUSTATIE

9,10 & 11 décembre / december 2016

Pour cette dégustation, la bulle d'accueil vous est offerte par la maison Ginglinger qui vous propose son Crémant d'Alsace.

Enlèvement le jour de la dégustation.
Gelieve uw bestelling de dag zelf mee te nemen.

A cette occasion nous vous offrons, à l'achat de 11 bouteilles du même vin (11+1), la douzième gratuitement.

Bij deze gelegenheid bieden wij U bij aankoop van 11 flessen van dezelde wijn (11+1), de twaalfde gratis.

Beste klant, hierbij verontschuldigen wij ons voor de franstalige documenten in bijlage. Daar de gebruikte termen zo specifiek zijn voor de wijnwereld was het zeer moeilijk, zo niet onmogelijk deze te vertalen.

Rue Florimond De Pauw, 78/80 Bte 5, B-1070 Bruxelles
http://www.viniregi.be - R.C.B: 560.829 - T.V.A: 447.179.106
KBC: 437.5136481.78 - ECOTAXES: 100/0002190/90

Pour cette dégustation, la bulle d'acceuil vous est offerte par la maison Ginglinger qui vous propose son Crémant d'Alsace

L'intégralité de la production est vendangée à la main pour préserver authenticité, convivialité mais surtout qualité de la récolte. Les pressurages sont réalisés en vendanges entières, puis les moûts sont transférés vers les foudres pour la fermentation alcoolique avec un contrôle de la température (15-20°C). Par la suite, un élevage sur lies fines dans ces mêmes foudres est effectué, ainsi qu'une légère filtration respectueuse du vin avant mise en bouteille. Digne d'un champagne !
Issu d'un assemblage de Riesling (50%), Pinot Auxerrois (40%) et de Pinot Noir (10%)

Crémant d'Alsace	2014	Cuvée du Domaine

Nouveau !

Grande 1ère pour Viniregi qui s'ouvre aux vins portuguais.
Pour cela nous avons visité et sélectionné 2 domaines bien représentatifs du terroir local et issus des 2 régions viticoles le plus connues : le Douro et le Vinho Verde

DOURO

La région produit deux appellations d'origine (DOC), le Porto (vin muté) et le Douro, (dit vin 'tranquille') et couvre les sous-régions de Baixo Corgo, Cima Corgo et Haut Douro, au nord du pays, des deux côtés des berges du fleuve Douro. Ce vignoble est classé au patrimoine mondial de l'humanité par l'UNESCO. Initialement la Mecque du porto, la région est devenue au cours des vingt dernières années un Eldorado de vins rouges de qualité, corsés et bien charpentés. Les rouges mais aussi les portos sont produits aujourd'hui en majorité à partir des cinq principaux cépages du Douro, Touriga Nacional, Tinta Amarela, Tinta Cao, Tinta Roriz et Touriga Franca.

DONAMATILDE
FAMILY OWNED ESTATE

Dona Matilde est un domaine familial situé sur les rives de la rivière Douro, dans l'un des terroirs les plus recherchés dans la région viticole du Douro. Avec une surface totale de 93 hectares, la quinta dispose de 28 hectares de vignobles de top qualité repris dans le classement du registre du Douro.
La propriété appartient à la famille Barros depuis1927. C'est Manoel Moreira de Barros, le grand entrepreneur du vin qui a fondé le Wine Group Barros, célèbre pour ces grands Porto. En 2006, la famille Barros a vendu la société et avec elle Dona Matilde. Moins d'un an plus tard, Manuel Angelo Barros, petit-fils du fondateur, mécontent de voir la quinta en dehors des mains de la famille, a réussi à le racheter et a décidé de se lancer à nouveau dans cette aventure avec ses fils Filipe et Nuno. Le projet était de produire des vins DOC Douro et Porto de qualités supérieurs, et il faut reconnaitre que le but est largement atteint.

Fartote	2014	DOC
Dona Matilde Tinto	2011	DOC
Dona Matilde Reserva	2011	Elevé en Barrique

Vinho Verde

Le Vinho Verde, c'est avant tout une région et une appellation où la végétation luxuriante et le terroir constituent un véritable petit paradis pour la vigne. Située dans la pointe nord du Portugal, cette région viticole surplombant l'Atlantique est la terre promise des vins blancs secs, vifs et légèrement perlants. On trouve en effet souvent des bulles dans le vinho verde, elles proviennent de la fermentation malolactique, et plus généralement de l'adjonction de gaz carbonique. Le mode de culture traditionnel des vignes est très particulier : les vignes sont conduites en pergola, voire le long d'arbres.
Une large palette de cépages autochtones les constitue. L'alvarinho est le plus réputé, il apporte au vin des arômes floraux et d'agrumes, et lui donne une belle minéralité. Le loureiro, autre cépage autochtone, est en train de revenir sur le devant de la scène, il montre des arômes de fruits vifs (pomme verte, poire) et de plante (il tient son nom du laurier). Il offre une acidité rafraîchissante aux vins.

QUINTA DA CALÇADA

Quinta da Calçada produit du vin depuis 1917, ce qui en fait un des plus anciens producteurs de la région du Vinho Verde. Le domaine garde encore, avec une grande fierté, une parcelle de vigne certifiée comme la plus ancienne de l'appellation. Plus de 50ha de vignes sont traités et certifiés à des pratiques durables qui expriment ce que la nature a de meilleure à offrir. La plupart des vignes sont situées dans la sous-région Amarante, du nom de la ville et à 40 min. au nord de Porto. Les variétés cultivées sont essentiellement Albariño, Loureiro, Averse, Arinto et Azal. Les sols sont principalement constitués de granit et de schiste, ce qui couplés avec la topographie et l'emplacement, leur fait bénéficier d'un microclimat unique, ce qui rend ce terroir très distinctif.

Portal da Calçada Reserva	2015	DOC
Loureiro&Alvarinho	2015	DOC

ALSACE

DOMAINE P.H & MATHIEU GINGLINGER-EGUISHEIM

Sis à Eguisheim, berceau du vignoble alsacien, la famille Ginglinger cultive les vignes depuis 12 générations, avec le souci de produire des vins de qualité dans un environnement préservé. Dans cet objectif, le domaine vient de franchir une étape décisive de sa longue histoire débutée en 1684 en se conformant aux contraintes de l'agriculture biologique. Depuis 201,1Mathieu, l'un des deux fils de Pierre Henri et Marthe a agrandit le Domaine à 15 hectares. Retour à nos premiers amours d'il y a 25 ans, avec une gamme progressivement grandissante.

LES BLANCS GENERIQUES

Pinot Gris	2014	Cuvée du Domaine
Gewurztraminer	2014	Cuvée du Domaine

LES BLANCS CUVEES SPECIALES

Ambre	2012	Elevé en Barrique

LES BLANCS GRANDS CRUS

Pinot Gris	2013	Grand Cru Ollwiller Médaille d'Or Vignerons indépendants 2014
Gewurztraminer	2011	Grand Cru Pfersigberg

LES BLANCS VENDANGES TARDIVES

Pinot Gris	2011	Vendanges Tardives

LES ROUGES CUVEES SPECIALES

Pinot Noir Rubis	2013	Elevé en fût de chêne

LOIRE

DOMAINE DES SANZAY - DIDIER SANZAY

Didier Sanzay a repris les rênes du Domaine avec la gentillesse et la détermination qui caractérisent cette exploitation familiale depuis plus de six générations. Il parvient à allier les technologies les plus avancées à une tradition séculaire afin de nous faire partager l'amour qu'il a de son métier. L'évolution est marquante, abstraction faite des millésimes.

Saumur Champigny	2015	Cuvée du Domaine Un vrai coup de cœur pour ce millésime

Saumur Champigny	2010	Les Dares
Saumur Champigny	2015	Les Poyeux

DOMAINE LA GARDIERE - JACQUES & VINCENT MABILEAU.

Quand Jacques Mabileau vous invite à Cochamtorille, dans ses caves creusées dans le tuffeau, vous êtes sur le chemin du paradis ! Ses vins sont bien à l'image de la gentillesse, l'humour et le respect de la tradition qui le caractérise. Belle gamme de produits enchanteurs bien typés de l'appellation liée à plus de vingt ans d'amitié.

Saint-Nicolas de Bourgueil	2015	Cuvée Vieilles Vignes Citation Guide Hachette 2016

DOMAINE LE GUINCHEREAU - PIERRE BONNEAU

Beau-frère de Didier Sanzay (Saumur Champigny), Pierre Bonneau sait y faire. La bouche est grasse, ample et goûteuse en fruits confits et coing, tout en gardant une élégance et une fraîcheur. Vin issu d'une 3ème trie.

Coteaux du Layon	2005	Cuvée La Brosse d'Enfer

Bonjour foie gras !!!

DOMAINE CAVES DU PRIEURE –GILLES GUILLERAULT

Geneviève et Jacques Guillerault, artisans vignerons à Reigny près de Crézancy-en-Sancerre, ont leurs coteaux exposés au Sud, Sud-ouest, ce qui permet à leurs vignes de bénéficier d'un ensoleillement maximal. Des vins blancs frais, jeunes et fruités, des rosés tendres et subtils, des rouges légers, parfumés et enveloppés. Leur fils Gilles a, depuis 2005, reprit les rênes de l'exploitation.

Sancerre Blanc	2014	Cuvée du Domaine
Sancerre Blanc	2013	Cuvée Facétie
Sancerre Rouge	2010	Cuvée du Domaine

DOMAINE JEAN TEILLER - JEAN-JACQUES TEILLER

Deux mots définissent ce domaine : progrès et tradition. Ces vignerons utilisent le savoir de leurs ancêtres tout en y ajoutant des techniques modernes, dans des buts bien précis : qualité et respect de leurs terres. Jean Teiller a su acquérir et planter sur les meilleurs terrains à vigne de Menetou-Salon et Parassy. Sa passion pour son métier et sa grande rigueur professionnelle, font qu'il est considéré comme un de ceux qui ont œuvré et contribué à la renommée du Menetou-Salon. Les deux cépages de l'appellation, Pinot Noir et Sauvignon sont bien représentatifs et nous vous présentons un blanc riche en fruit, finesse, élégance et souplesse de même qu'un rouge porté sur les fruits rouges et épices, avec des tanins fondus et soyeux.

Trois très beaux produits du Berry viticole, qui pour nous, sont supérieurs à leurs voisins du Sancerrois !!!

Menetou-Salon Blanc	2014	
Menetou-Salon Blanc	2014	Cuvée Mademoiselle T
Menetou-Salon Rosé	2013	2012 Citation G. Hachette 2014 2013* Guide Hachette 2015

GRANDE BOURGOGNE

MERCUREY - DOMAINE DE L'EUROPE - GUY CINQUIN

Importation de grande qualité, ces excellents vins, à la robe cerise noire, sont denses et un peu rustiques, biens typés de la côte chalonnaise et prêts à vieillir longuement. ***Très grands produits.***

Mercurey	2013	Les Chazeaux Vieilles Vignes * Guide Hachette 2009
Mercurey Blanc	2013	Les Chazeaux Clos du Château Citation Guide Hachette 2014 2013 ** Guide Hachette 2016

BEAUJOLAIS – PARDON & FILS

Situé à Beaujeu, capitale du Beaujolais, la famille Pardon propriétaire récoltant produit depuis plusieurs générations des vins de grande qualité, souvent récompensés au concours des grands vins de France à Mâcon, ainsi qu'au concours Général Agricole de Paris. Une belle gamme de crus du Beaujolais, que cette famille de vignerons, élabore d'année en année.

CRUS DU BEAUJOLAIS

Côtes de Brouilly	2012	Domaine Sigaux

VINS DU MACONNAIS

La famille Pardon possède également des vignes dans le Mâconnais, ou le Chardonnay est roi. Ils travaillent ce cépage à merveille et produisent des crus pouvant rivalisés avec les grands Bourgogne tels que le Chablis, Meursault ou Montrachet. Belles réussites.

Mâcon Blanc Villages	2014	Domaine du Grison/des Tournons

DOMAINE LUPE- CHOLET

En Bourgogne, les vins naissent de rencontres. Il en est ainsi des vins signés Lupé-Cholet. Ils sont nés au tout début du XXè siècle se la volonté d'Alexandre De Mayol De Lupé et de Félix De Colet, lorsqu'ils fondèrent en 1903 la maison qui porte encore aujourd'hui, leur nom. Leur devise était et restera « tirer le meilleur de la rencontre entre le terroir, la vigne et les hommes pour produire des vins uniques par leur personnalité »

Chablis	2012	Château de Viviers

Belle robe or paille qui dégage une bonne minéralité et laisse une longueur fruitée. Beau produit.

VALLEE DU RHONE

DOMAINE L'OUSTAU des LECQUES- BERNARD CHABRAN

Sis au cœur de la vallée du Rhône, à Vacqueyras, petit village au pied des Dentelles de Montmirail, le Domaine L'Ousteau des Lecques est exploité par la famille Chabran depuis quatre générations. Bernard Chabran, jeune vigneron passionné, poursuit à merveille la cinquième génération, en procédant à des vendanges entièrement manuelles, avec un tri sélectif des grappes dans les parcelles. Après un éraflage sans foulage, les cuvaisons sont longues et à une température constante de 30°.

Côtes du Rhône A.O.C. 2013

Issue de vendanges manuelles, cette cuvée 50% Grenache, 30% Syrah et 20% Mourvèdre (vinifiés séparément puis assemblés selon un critère gustatif), offre une belle robe rouge vive avec des reflets violacés, des arômes tirant sur les fruits mûrs (framboises et fraises). Long en bouche avec une structure reposant sur des tanins fins et fondus, permettant une apogée dans 3 à 4 ans. Aromatique et très fruité, il vous séduira.

Vacqueyras Rouge 2013 Cuvée Bernardin

Issue d'un terroir argilo calcaire typique des sols rhodaniens, contenant une forte proportion de galets roulés, balayés par le mistral, cette cuvée 70% Grenache, 30% Syrah (vinifiés séparément puis assemblés selon un critère gustatif), offre une belle robe jeune et rouge rubis. Les arômes épicés forment un bouquet plein de charme et de délicatesse, la bouche est tendrement tannique et commence à s'exprimer plein de charme et de délicatesse, la bouche est tendrement tannique et commence à s'exprimer pleinement.

COTES DU RHONE VILLAGES

A l'intérieur de l'aire des Côtes du Rhône, quelques communes ont acquis une notoriété certaine grâce à des terroirs qui produisent des vins dont la typicité et les qualités sont unanimement reconnues et appréciées. Les conditions de production de ces vins sont soumises à des critères plus restrictifs en matière notamment de délimitation, rendement et degré alcoolique par rapport à ceux des Côtes du Rhône. L'Ardèche, le Gard, le Vaucluse et la Drôme, sont les quatre régions produisant les dix-neuf Côtes du Rhône Villages.

C. D.R. VILLAGES DU VAUCLUSE –DOMAINE LA FLORANE –A.et F. FABRE

Cette propriété de 35 hectares dont 24 h de vignoble d'un seul tenant niché sur un coteau au milieu des bois à 300m d'altitude est conduite selon les règles de l'agriculture raisonnée, par François et Adrien Fabre, qui ont succédés à trois générations de viticulteurs. Cultivées en banquette sur la partie haute de la propriété les vignes sont enracinées sur un sol calcaire graveleux. Exposition plein sud, bénéficiant des bienfaits du Mistral.

Visan 2013 Cuvée du Domaine

Vêtue d'une robe rubis cette cuvée 90% Grenache vieilles vignes et 10% Syrah vignes de 30 ans dégage un nez complexe qui marie les fruits noirs à des nuances animales. Sa bouche dense et puissante repose sur des tanins soyeux légèrement vanillés.

C. D.R. VILLAGES DE LA DROME –DOMAINE DE L'ECHEVIN –A.et F.FABRE

Le Domaine de l'Echevin est le second Domaine de François et Adrien Fabre (Visan). Cette cuvée Domaine de l'échevin incarne la richesse du fruit, la nature du terroir de Saint-Maurice, la noblesse de l'assemblage pour un vin unique. Tout le savoir-faire d'une famille de vignerons concentré dans un flacon.
Un vin pur et racé pour une sensation unique de volupté.
Ce vin est conçu avec 35% de Grenache issu de vieilles vignes enracinées sur des galets roulés à tendance argilo-calcaire en sous-sols. Leurs expositions exposées plein Sud leurs procurent un ensoleillement optimal. Le reste de l'assemblage est constitué de 65% de Syrah. Orientées Nord et bordées de bois, ses vignes plus jeunes s'enracines profondément et profitent de la fraîcheur ambiante du microclimat environnant, pour nous offrir des notes de violettes, de menthe fraîche et de cassis.

Saint-Maurice	2013	Cuvée du Domaine

Cette cuvée au caractère masculin et complexe, d'un rubis profond, exprime tout en rondeur des arômes poivrés et concentrés. Il regorge de fruits, de gras et de richesses en extrait. Ces arômes amples et riches, sa pureté et son équilibre extraordinaire, en font un vin charmeur.

LES CRUS COMMUNAUX

DOMAINE DU MAS DES FLAUZIERES-JEROME BENOIT

Le mas des Flauzières et une ferme appartenant au moyen âge au château d'Entrechaux. Le Domaine s'étend sur plusieurs villages, du Mont Ventoux aux Dentelles de Montmirail. Le vignoble est en démarche ***TERRA VITIS****, qui garantit un mode de production de qualité respectant l'environnement. Les vins sont issus de vignes cultivées selon un cahier des charges bien spécifique avec une traçabilité des pratiques culturales, contrôlées par un organisme officiel. Le vignoble est situé en coteaux et terrasses orientés sud-ouest, sur les contreforts des Dentelles de Montmirail.*

Séguret	2013	Cuvée Julien **Terra Vitis**

Composé de 70% de Grenache et de 30% de Syrah, cette magnifique cuvée, issue d'une vinification traditionnelle, avec une macération de 15 jours et un élevage en fût de chêne de 12 mois, affiche une belle robe rubis intense, à reflets violine et brillants. Le nez est très expressif, dominé par les fruits mûrs, la compote de pêche et la cannelle. L'équilibre est très élégant, avec une belle fraîcheur, caractéristique du terroir, une structure dense mais soyeuse et ample. Une très belle longueur en finale. Sur les huit crus que représentent les Côtes du Rhône Village du Vaucluse, celui-ci est un de nos préférés, avec le Cairanne, le Rasteau le Valréas, le Sablet, le Visan .

Gigondas	2013	Cuvée Grande Réserve *Guide Hachette **2016** **Terra Vitis**
Gigondas	2014	Cuvée Terra Rosso **Terra Vitis**

Vin issu d'une vinification traditionnelle, après des vendanges manuelles, une macération de 21 jours, cette cuvée 70% Grenache, 20% Syrah et 10% Mourvèdre a été élevée pendant 2 ans en cuve.
Les arômes sont poivrés, épicés, avec des notes de réglisse, de tapenade et de garrigues. La bouche dégage des aromates mêlés aux fruits bien mûrs et à des notes confiturées, de prune et de fruits confits. Vin très ample, concentré, dense et charnu à la fois. Les tanins sont soyeux et laissent une belle longueur aromatique. Il fût médaille d'or au concours des vignerons indépendants en 2006.

CHATEAUNEUF-DU-PAPE

DOMAINE LA BOUTINIERE – BOUTIN

Exploitation de 10 hectares en A.O.C Chateauneuf-du-Pape répartie en 7 parcelles agées de 10 à 120ans. Sol argileux calcaire. Vendanges manuelles.

Chateauneuf-du-Pape Blanc 2011 Cuvée du Domaine

Issue de vignes âgées de 50 ans cette cuvée est composée de 60% de Clairette, 20% de Grenache, 10% de Bourboulenc et 10 % de Roussane. De faibles rendements et une vinification en barrique durant 6 mois pour 10% de l'assemblage, lui apportent complexité, élégance et finesse. Bouche fleurie et fruitée.

Chateauneuf-du-Pape Rouge 2009 Cuvée du Domaine

Issue de vignes âgées de 70 ans cette cuvée est composée de 70% de Grenache, 10% de Syrah, 10% de Mourvèdre et 10% de Cinsault. De faibles rendements et une vinification en foudre durant 12 mois lui apportent complexité, élégance et finesse.

ACTION 4+2 !!!

DOMAINE MABY- RICHARD MABY

Depuis l'accession de Vacqueyras à l'A.O.C. le Lirac n'est plus le seul cru méridional. Il restera néanmoins le plus puissant au goût de terroir prononcé et généreux, à la robe rubis violine et qui accompagnera à merveille les viandes rouges. Excellents rapports qualité-prix.

Lirac Blanc	2014	La Fermade Maby 2011 * Guide Hachette 2013
Lirac Rouge	2014	La Fermade Maby 2012 * Guide Hachette 2015 2012 ** Guide Bettane
Lirac Rouge	2012	Nessum Dorma ** Guide Bettane + Desseauve
Lirac Rouge	2012	Nessum Dorma **Magnum**
Tavel	2013	La Focardière 2013 Coup de Coeur Guide Bettane + Desseauve 2015 2013 ** G.Hachette 2015

Considéré comme le meilleur rosé de France, ce grand vin de la vallée du Rhône est issu du département du Gard. C'est la seule appellation rhodanienne à ne produire que du rosé. Cette cuvée est généreuse, avec un bouquet floral puis fruité, annonçant une bouche longue et bien équilibrée.

PROVENCE

COTES DE PROVENCE-CHATEAU PUGET

Retour donc à ce merveilleux Côtes de Provence élevé autour du château du XVIIème siècle et que nous avons importé il y a 22 ans. Le terroir de Puget-ville est particulièrement favorable aux vins rouges, profonds et tanniques.

Côtes de Provence Rosé	2014	Cuvée du Domaine

Composée de Grenache, Cinsault et Syrah, cette cuvée rose bleuté, assortie d'une belle brillance, dévoile des notes de fraise et groseille et s'ouvre sur une bouche pleine et fruitée, prolongée par une finale structurée à la saveur épicée.

Côtes de Provence Rouge	2011	Cuvée de Chavette

Issue d'un assemblage de Cabernet Sauvignon et de Syrah, cette séduisante cuvée rubis profonde, s'ouvre sur des notes de fruits rouges, de cuir et de tabac. L'élevage en fût favorise la structure et les tanins, offrant un vin gouleyant. Son empreinte boisée n'empêche la belle longueur fruitée. Viandes en sauces, gibier à plumes, agneau.

Une découverte et un maitre achat pour l'hiver !

SUD-EST-OUEST

COTES DE GASCOGNE DOMAINE PAPOLLE-FAMILLE PIFFARD

Au cœur du vignoble du bas Armagnac, l'origine du Domaine de Papolle remonte au 17ème siècle, par sa production d'Armagnac. Aujourd'hui leurs vins blancs aromatiques et gourmands occupent une grande place dans la production du domaine. Art et savoir- faire les amènent à produire des vins frais, festifs, charmeurs qui donnent envie de partager. Des premières tailles jusqu'à la mise en bouteille, Papolle s'est toujours entouré des plus grandes précautions afin de limiter les interventions d'éléments extérieurs à un processus naturel. En menant des vendanges nocturnes, une politique de contrôle permanent du froid, une maîtrise de l'oxygène et de strictes mesures d'hygiènes, Papolle est en perpétuelle recherche d'équilibre, de goût et de complexité dans l'élaboration de leurs vins.

Côtes de Gascogne	2013	Papolle Gros Manseng

Ce 100% Gros Menseng s'ouvre progressivement sur des arômes de fruits exotiques, passion, mangue légèrement miellée. L'attaque buccale est moelleuse, ronde et onctueuse laissant rapidement place à du volume. La suite est fraîche et peu acide, reprenant les arômes de fruits exotiques, de miel et de pêches.

Bonjour foie gras !!!

QUERCY-DOMAINE LA TREILLE DE LAGARDE-GUY REY

Situé au nord du Tarn-et-Garonne et au sud du lot, en région Midi-Pyrénées, ce vignoble produit depuis deux mille ans les vins du Querçy. Le Domaine se situe sur les coteaux pierreux et argilo-calcaire de la région du Quercy Blanc, limitrophe aux vins de Cahors. Le terroir est sis à 150m d'altitude, orienté plein sud et ouvert vers l'ouest, permettant au vent dominant d'aseptiser les vignes ce qui permet de traiter un minimum. La vigne est cultivée selon le cahier des charges des AOC Coteaux du Querçy. Les vins du Domaine sont charnus et souples en bouche, puissants en arôme et issus des meilleurs assemblages.

Coteaux du Querçy 2010 Cuvée René

Issu de l'assemblage de la cuvée Réserve (que nous ne présentons pas). Après 12 mois de décantation et de soutirage, le vin est élevé en fûts de chêne, avec ouillage tous les 15jours.

MERVEILLEUX VINS QUI N'ONT RIEN A ENVIER A LEUR VOISIN, LE CAHORS.

Domaine de la Treille de Lagarde 2012 Rosé Sec de Saignée

ROUSSILLON

Pour cette dégustation, nous avons le privilège d'accueillir Robert et Cathy Pouderoux qui auront le plaisir de vous présenter les vins de leur domaine

ROUSSILLON-DOMAINE POUDEROUX-CATHY ET ROBERT POUDEROUX

Ce Domaine, sis en retrait de la plaine du Roussillon, au cœur de l'appellation Maury, bénéficie d'un microclimat et d'une géologie schisteuse permettant l'élaboration de vins d'une saveur et d'une puissance exceptionnelle. Robert Pouderoux, dernier vigneron d'une longue tradition vinicole ayant débutée en 1826, est soucieux du respect du terroir et de la diversité biologique de son écosystème. Il pratique un travail cultural en rapport avec la nature ce qui permet au Domaine d'être certifié en Agriculture Biologique. Son savoir-faire traditionnel, doublé d'un équipement moderne, permettent des vendanges sur tris de grande qualité.

Côtes du Roussillon Villages A.O.C 2012 Terre Brune
***Coup de Coeur
Guide Hachette 2016

Composée de 80% de Grenache de Syrah et Mourvèdre, cette cuvée à la robe grenat, aux reflets bruns, présente au nez une grande complexité mêlant les arômes de fruits rouges compotés (mûres, cerise noire) aux notes de sous-bois, cire et vanille. La bouche est subtile d'une belle amplitude avec des tanins veloutés. Belle explosion aromatique finale aux senteurs du Sud, opulente et recherchée.

Maury AOC Vendange 2013

Maury issu de Grenache Noir, présente une belle robe intense, grenat violet. Le nez typé cerise noire, framboise et réglisse fini sur des notes de cacao. La bouche s'ouvre sur des épices douces, de la cerise croquante. Belle longueur charpentée avec des tanins affinés en finale.

Maury AOC Hors d'Age 15 ans
*Guide Hachette 2016

Cuvée 100% de Grenache noir issu de vignes entre 30 et 50 ans, sélectionné sur pied dans la parcelle et suivi d'une cueillette manuelle réceptionnée sur table de tri, mutage sur grains avant une longue macération. La robe est tuilée, avec des reflets orangés et rouges. La puissance boisée du nez dégage des arômes de cacao de pruneaux et d'amandes grillées. La bouche d'une puissante complexité sucrée, offre au palais des notes de brou de noix, de pruneau et d'orange confite. Les tanins sont enrobés et harmonieux et se fondent sur une belle longueur annonçant une longue garde. ***Vin de dégustation et d'appréciation en vente à l'unité.***

NOUVEAUTE !

Côtes du Roussillon Villages A.O.C 2012 Latour de Grès
Succession de terrasses en pente douce, arènes de grés, constituant un clos délimité par des murets en pierres sèches. Carignan planté en 1901 (60%), syrah, mourvèdre. Sélection et tri à la parcelle, cueillette manuelle, longue macération. Elevage en barriques de chêne (fûts de un et deux vins) en chai climatisé,12 mois.

Robe élégante grenat reflets rubis, nez de fruits cuits, cerise, cassis, épices douces.
La bouche ample et gouleyante où se mêlent en parfaite harmonie la griotte et la réglisse. Les tanins sont à grains fins, très soyeux.

Côtes du Roussillon Villages A.O.C 2008 La Mourianne

Succession de terrasses sur sol d'argile rouge et marnes schisteuses en exposition plein nord.Grenache, syrah. Vendange issue d'une sélection de grappes à la parcelle, cueillette manuelle, vinification en demi-muids bois neuf, en cépage pur, longue macération avec pigeages et remontages sans pompe, pressurage manuel, mise en barrique par gravité. Elevage dans ces mêmes demi-muids en chai climatisé au moins 12 mois.
Mis en bouteille sans collage ni filtration.
Vin très riche, alliant concentration du fruit et finesse des tanins, boisé raffiné, bouche ample, grillée, très belle longueur, finale suave…. Assurément une bouteille de garde.

DOMAINE LA VISTA-CATHY ET ROBERT POUDEROUX

Robert Pouderoux est également propriétaire du Domaine la Vista, un projet en marge du Domaine familial, qui nous offre une cuvée gourmande à souhait. Conduit exclusivement en Agriculture Biologique le Domaine doit son nom au somptueux panorama qu'il offre depuis le vignoble implanté sur les terrasses de galets roulés surplombant la plaine du Roussillon et faisant face à la chaîne des Pyrénées que domine le mont Canigou. Ce Domaine s'est transmis au cours des ans en conservant sa forte identité catalane, permettant d'élaborer des vins rouges typés à forte personnalité.

Côtes du Roussillon Villages A.O.C 2014 Grains mêlés

Le Grenache, la Syrah et le mourvèdre, sont les cépages, constituant cette cuvée à la robe grenat profond, avec un nez intense où se mêlent fruits mûrs et parfum de garrigue, finement épissé. La bouche est puissante avec des tanins fermes mais fondus, laissant une longue finale fraîche et équilibrée.

DOMAINE MAS DE LA DEVEZE-NATHALIE ET SIMON HUGUES

Sis sur les contreforts du massif des Corbières, sur les aires d'appellation Maury, Côtes du Roussillon Villages et Côtes du Roussillon Villages Tautavel, ce beau domaine pratiquant l'agriculture raisonnée s'étend sur des terroirs de sols noirs, de marnes schisteuses et de sols argilo-calcaires. Dans ce vignoble, de 22 Ha constitué de vignes en gobelet (vignes de plus de 60 ans) et de jeunes vignes (10 ans) palissées, nous retrouvons les cépages rouges traditionnels de la région constituée de beaucoup de Grenache Noir, de mourvèdre, de Carignan et d'un peu de Syrah. Pour les blancs, l'excellent Maccabeu, le Grenache Blanc et Gris. Cette palette de cépages variés favorise une sélection parcellaire annuelle afin d'obtenir des vins équilibrés et harmonieux issu d'assemblages judicieux.
Le climat rude (vents fréquents, étés chauds et secs) rend les sols très pauvres, ce qui limite la production et de ce fait, dirige le résultat des vendanges vers des raisins très concentrés, cueillis à pleine maturité.

LES BLANCS

Muscat de Rivesaltes AOP 2013 Moelleux ** G. Hachette 2015

Or pâle aux reflets verts libérant des arômes puissants de grains de Muscat, d'agrumes de fruits exotiques et de pêche blanche, la bouche est onctueuse et fraîche, bien équilibrée.

Bonjour foie gras !!!

BORDEAUX

GRAVES DE VAYRES – CHATEAU BARRE GENTILLOT - CAZENAVE.

Le Château Barre Gentillot, présente deux cuvées 100% Merlot.

Château De Barre Gentillot	2012	Cuvée Domaine
Château De Barre Gentillot	2003	Cuvée Jean Julien Vieilles Vignes Elevé en fût de chêne

La cuvée Jean Julien s'ouvre avec une robe limpide, des arômes principalement marqués par des notes fleuries et fruitées, d'une très bonne intensité. Les tanins sont présents tout en étant ronds et soyeux. A boire dès maintenant mais ayant un large potentiel de garde.

PREMIERES COTES DE BLAYE – CHATEAU LES PETITS ARNAUDS -CARREAU

Depuis 1832, sept générations de Carreau se sont succédées à la tête de l'exploitation familiale. Antoine, François, Ernest Paul, Georges, Jean-Marie et Sébastien, ont tous passionnément travaillé à produire les vins de qualité qui font la réputation de la propriété. Le vignoble est à Cars, un petit village à 3 Km de Blaye sur les coteaux bordant l'estuaire de la Gironde, en plein cœur de l'Appellation des Premières Côtes de Blaye.

Château Les Petits Arnauds	2010	Cru Bourgeois Vieilli en fût de chêne

Vin à belle robe d'un rouge soutenu à teinte vive. Arômes de fruits rouges aux notes vanillées, grillées et épicées. Bien équilibrés, les tanins sont présents sans excès.

LUSSAC-SAINT-EMILION - CHATEAU DE LA GRENIERE - J.P. DUBREUIL

Un des plus beaux terroirs de l'appellation Lussac-Saint-Emilion, au pied de la chartreuse du XVIIIème siècle. Le niveau des vins du Château de la Grenière, propriété de Jean-Pierre Dubreuil, fait rêver. Taille courte en hiver, effeuillage et vendanges vertes en été, pour faire tomber les grappes en trop, vendanges manuelles, rendements corrects, éraflage total, longue cuvaison, Jean-Pierre Dubreuil ne se ménage aucune peine pour vous fournir de grands vins.

Château de la Grenière	2012	Médaille d'Or à Paris
Château de la Grenière	2011	Cuvée de la Chartreuse *Guide Hachette 2015
Château de la Grenière	2009	Cuvée de la Chartreuse 2009 Médaille d'Or à Bordeaux * Guide Hachette 2013

NOUVEAUTE !

CASTILLON - CÔTES DE BORDEAUX – VIGNOBLES PRISETTE – ÉRIC PRISSETTE

Éric Prissette ancien footballeur et ancien propriétaire du Château Rol Valentin à Saint Emilion, a acquis le Château ROC en 2008. La propriété a acquis la certification BIO en 2013, La propriété située à Belvès de Castillon sur un plateau, bénéficie d'un beau terroir argilo calcaire.

Château ROC 2012

C'est à partir du tiers des 10 hectares de son vignoble du Château Roc qu'Eric Prisette élabore cette cuvée de Castillon-Côtes-de-Bordeaux. Elle se compose d'une majorité de merlot avec à ses côtés environ un dixième de cabernet franc et un vingtième de cabernet sauvignon. Les vignes ont plus de 30 ans et occupent un terroir argilo-calcaire sur le plateau de Belves-en-Castillon et les coteaux alentours. Vendanges Manuelles.

Coup de Foudre by ROC 2012

Issue des meilleures parcelles du Domaine, cette cuvée 'Coup de Foudre' dévoile une bouche gourmande et juteuse. Élégance et finesse se conjuguent dans une finale délicate. Un vin sensuel qui porte bien son nom !

SAINT-ESTEPHE - CHATEAU TOUR HAUT VIGNOBLE-J.L BRAQUESSAC

Château Tour Haut Vignoble 2010

Situé au Nord de la commune de Saint-Estèphe, sur des Coteaux faisant face à la Gironde, le vignoble de ce château repose sur une terre féconde composée d'argile et de graves.
Vin charpenté, robuste, sans être agressif, laissant une impression de puissance et de gras.

MEDOC- CHATEAU BELLEGRAVE – CHRISTIAN CAUSSEQUE

Le vignoble, situé en bordure de la Gironde, près de Bordeaux. Le vignoble est planté sur une terre essentiellement graveleuse. La famille Caussèque, issue du terroir, cultive et vinifie, depuis 1889 de beaux Médoc, dans le respect de la tradition Médocaine. Le terroir du Médoc est connu pour offrir des vins de caractère et aptes à vieillir. Généralement moins charmeur que les Haut-Médoc dans leur première jeunesse, ils sont incontournables après 2/3 ans de bouteille. Ce Médoc est digne de remplacer le Château d'Escot que nous avons été obligé d'abandonner, après 18 ans de collaboration.

Château Bellegrave 2011 Cru Bourgeois

Ce 2009 (50 % de Cabernet Sauvignon et 50 % de Merlot) est complet et déjà plaisant, témoin d'un élevage bien maitrisé. Il dégage un nez de sous bois, de fruits rouges et de coing. D'un rouge rubis sa bouche bien structurée, fraîche et croquante avec de fines saveurs florales en fait une bouteille des plus intéressantes. ***A découvrir sans attendre***

GRAVES – CHATEAU D'ARGUIN – BIERCE

Château d'Arguin Blanc 2011 Elevé en fût de chêne
2006 Grande Distinction aux Vinalies
2011 Médaille d'Argent Mondial du Vin Bruxelles

Ces Graves de grande qualité présentent une robe de bel aspect, les tanins du sémillon

sont fondus et laissent une longueur persistante dans la bouche. Beau produit.

Château d'Arguin	2010	Elevé en fût de chêne 2008 Méd. d'Or aux vinalies à Paris 2010 Médaille d'Or à Bordeaux 2012

Graves de grandes qualités, vins de garde aux arômes puissants et aux tanins fondus. Mariant la viande au caramel, leur expression aromatique concilie caractère et finesse, à l'égal du palais aux tanins soyeux et harmonieux.

HAUT-MEDOC-DOMAINE CARTUJAC – BRUNO SAINTOUT

Vignoble situé sur le coteau dominant Saint-Laurent de Médoc. Son orientation sud-sud-ouest permet aux raisins d'atteindre un degré de maturité optimum. Bruno Saintout détient également le château Bridane (Saint-Julien) et le château Perrière (Médoc).

Domaine de Cartujac	2009	Cru Bourgeois Veritas

Ce 2009 (60 % de Cabernet Sauvignon, 35% de Merlot et 5% de Petit Verdot) est d'une couleur rouge foncé intense. Le nez est complexe typé des arômes apportés par le Cabernet-Sauvignon. Puissant, avec une touche boisée. Une matière en bouche finissant sur des tanins de grande qualité. Grand vin.

VINS ITALIENS

LUIGINO DAL MASO

L'azienda Vinicola Dal Maso Luigino, est située à Montebello près de Vicenza, au cœur même de l'appellation d'origine contrôlée du Gambellara. C'est sur cette terre de collines, exclusivement réservée à la vigne, que depuis quatre générations la famille Dal Maso se consacre à la culture du vin. Luigino possède également des vignes sur les appellations Colli Berici et Soave. Les caves sont équipées des meilleures structures technologiques de vinification et d'affinage du vin. Luigino décèdera en 2012 laissant ses trois enfants à la tête de ce merveilleux Domaine.Une fidélité vieille de plus de 22 ans qui on l'espère ne tarira jamais.

LES BLANCS

LES BONS GENERIQUES

Gambellara Ca' Fischele D.O.C	2014	Classico

LES ROUGES

LES BONS GENERIQUES

Tai Rosso Montemitorio I.G.T	2013	Colli Berici 80% Tocai Rosso 20% Merlot 12 mois d'affinage.

LES GRANDS

Cabernet-Sauvignon Colli Berici	2011	Casara Roveri
Merlot Colli Berici	2011	Casara Roveri
Tocai (Tai) Rosso Colli Berici	2013	Colpizzarda
Terra dei Rovi Rosso	2011/12	Elevé en barrique

LE PLUS GRAND

Amarone Della Valpolicella	2011	Marne dei Tregnano

CHAMPAGNE

Champagne Emile Leclère

La maison Emile Leclère, se situe au cœur du vignoble champenois, à Mardeuil.
C'est dans un cadre prestigieux et fascinant que cette exploitation familiale, existante depuis 1832, a su évoluer depuis 5 générations avec autant de passion que de savoir-faire.
Vincent et Marie, frère et sœur sympathiques et très dynamiques, ont repris les rênes de l'exploitation et représentent la 5ème génération de récoltant-manipulant.

Les Cuvées

Emile Leclère	2007	**Brut Millésimé** Sélectionné Gault et Millau 2014

50% en fût et 50% en cuve, cette cuvée 100% chardonnay, vieillie 3 ans en cave, est d'une grande fraîcheur et de grande Garde. ***Sans conteste notre coup de cœur*** *remarquablement habillé et présenté.*

Emile Leclère	**Brut Rosé** Sélectionné Gui. Gault et Millau 2014 Médaille de Bronze Decanter 2014

Cette cuvée élaborée avec 80% de Pinot Meunier et 20% de Pinot, s'ouvre sur un nez fruité frais avec des notes de bonbons aux fruits et une finale d'agrumes. Attaque ronde avec notes citronnées fraîches.

CHAMPAGNE
de VENOGE
DEPUIS 1837

Depuis plus de 170 ans, la Maison de Venoge occupe une place privilégiée au cœur du vignoble champenois. Ambassadeur de vins de Champagne d'exception, de Venoge est avant tout l'histoire d'une famille en quête perpétuelle d'excellence.
Dès 1864 elle impose son « Cordon Bleu », symbole de noblesse dès le XVI ème siècle, devenu depuis lors synonyme de raffinement et d'art de vivre. A la pointe de la tradition champenoise dans ce qu'elle a de plus beau et de plus noble, de Venoge, c'est aussi un terroir avec une sélection des meilleurs crus champenois, et la pérennité d'un style unique. L'agréable vinosité associée à une belle fraîcheur donnent aux champagnes de Venoge cette inégalable élégance et harmonie.

Pour le plus grand plaisir des amateurs de grands vins.

CHAMPAGNE de VENOGE

de Venoge Cordon Bleu	Brut Sélection Médaille d'Or Mundus Vini ** Guide.Hachette 2014 Plusieurs fois médaillé
de Venoge Brut Rosé	Brut Citation Guide Hachette 2008 ***ACTION 4+2 !!!***
de Venoge Cordon Bleu en Boîte métallique	Brut Sélection
de Venoge Blanc de Noir	Brut Sélection
de Venoge Cordon Bleu 375 cl	Brut Sélection
de Venoge Brut Rosé 375 cl	Brut Citation Guide Hachette 2008

NOUVEAUTE

Profitez de notrte offre « cadeaux de fin d'année »

Pack de 2 bouteilles
1 Leclère Rosé + 1 de Venoge Rosé
1 Leclère brut + 1 Leclère Rosé
1 de Venoge brut + 1 de Venoge Rosé

Pack 3 bouteilles
1 Leclère brut + 1 Leclère Rosé + 1 Leclère Millésimé 2007
1 de Venoge brut + 1 de Venoge Rosé + 1 de Venoge Blanc de Noir

SPIRITUEUX

DISTILLERIE GILBERT MICLO – LAPOUTROIE.

CREMES ARTISANALES

Crème de Framboise	18°	70cl
Crème de Cassis	18°	70cl
Crème de Cassis (Bec Verseur)	16°	100cl Première pression
Crème de Mûre (Bec Verseur)	16°	100cl Première pression
Crème de Mûre	18°	70cl
Crème de Mirabelle	18°	70cl
Crème de Pêche des Vignes (B.V)	16°	100cl Première pression
Crème de Pêche des Vignes	18°	70cl
Crème de Bergamote	18°	70cl

LIQUEURS ARTISANALES

Liqueur de Poire William	25°	70cl
Liqueur de Rose et de Violette	20°	50cl
Liqueur de Châtaignes	25°	70cl
Liqueur de Pain d'Epice	18°	50cl

EAUX DE VIE ARTISANALES

Marc de Gewurztraminer	45°	Appellation réglementée
Cœur de Bière	40°	
Mirabelle	40°	
Poire William	40°	
Prunelle Sauvage	40°	
Vieille Prune	40°	Grande réserve
Framboise	40°	
Marc de Pinot Noir 50 cl	45°	Fût de chêne
Poire William 50 cl	43°	Fût de frêne
Mirabelle 50 cl	45°	Fût de chêne
Bouillon Blanc	40°	(Fleur de Molène)

DISTILLERIE KLIPFEL – BARR

EAU DE VIE ARTISANALE

Eglantine Gratte-Cul	43°	Appellation réglementée

LIQUEUR ARTISANALE

Liqueur de Coing	25°	70cl

EAUX-DE-VIE ARTISANALES PAUL ZINCK

Céleri Vivace	43°
Houx	43°
Sorbier	43°
Sureau	43°
Quetch	43°

EAUX DE VIE ARTISANALES ITALIENNES BRUNELLO

Grappa Bianca	70 cl.	43°	**Vicentina 2000**
Grappa Fresca	70 cl.	40°	**Di Vinacce Aromatiche 2001**
Grappa Invecchiata	100 cl.	43°	**1999**
Grappa di Prosecco	70 cl.	43°	
Liquore di Mandarino	50 cl.	30°	
Liquore di Nocino	50 cl.	42°	
Liquore di Fragoline	70 cl.	24°	**Toschi**
Liquore al Lemone	70 cl.	30°	**Limoncello**
Liquore di Amaro Brunello	70 cl.	30°	**Del Palazzone Brunello**

APERITIF ANISE. PASTIS LE P'TIT BLEU

Le P'tit Bleu 70 cl	Pastis Artisanal 45°

EAU DE VIE DE MARC DE LOIRE 1990 R.RAFFAULT

CALVADOS PIERRE HUET

Domaine P.Huet	40°	3 ANS	VS
Domaine P.Huet	40°	8 ANS	GRANDE RESERVE
Domaine P.Huet	40°	12 ANS	HORS D'AGE

COGNAC- DOMAINE DU MARQUIS DE LA BEHINE

Marquis de La Behine	40°	X.O.	25 ans (en carafe)

ARMAGNAC YVON FOURMOY

Armagnac	40°	VSOP
Armagnac	40°	1990
Armagnac	40°	1981

ARMAGNAC SAINT CHRISTEAU - ESQUERRE-BOUNOURE

L'armagnac Saint Christeau, est une sélection de quatre cépages régionaux, le Colombard, le St-Emilion, l'Ugni Blanc et la Folle Blanche. Des cépages répartis sur trois zones de production chevauchant les départements du Gers, des Landes et du Lot et Garonne : le Bas Armagnac, le Haut Armagnac et le Ténarèze. Maison fondée en 1867.

Armagnac sélection	V.S.
Armagnac	V.S.O.P.
Armagnac	Hors d'Age

ARMAGNAC SAINT CHRISTEAU - ESQUERRE-BOUNOURE

MILLESIMES (Jusqu'en 1867 GAMME DE TRES VIEUX ARMAGNAC DANS LES MEILLEURS sur commande)

			Idées cadeaux		
1990	*degré à l'embouteillage*	*40.00°*	*10 cl.=*		*70cl.=*
1990	*degré à l'embouteillage*	*40.60°*	*Célébration*		*70cl.=*
1985	*degré à l'embouteillage*	*42.9°*	*10 cl.=*	**9.00**	*70cl.=*
1980	*degré à l'embouteillage*	*40°*	*10 cl.=*		*70cl.=*
1975	*degré à l'embouteillage*	*41.4°*	*10 cl.=*	**9.43**	*70cl.=*
1974	*degré à l'embouteillage*	*40.7°*	*10 cl.=*		*70cl.=*
1972	*degré à l'embouteillage*	*40°*	*10 cl.=*		*70cl.=*
1967	*degré à l'embouteillage*	*41.2°*	*10 cl.=*	**13.92**	*70cl.=*
1966	*degré à l'embouteillage*	*41.3°*	*10 cl.=*	**14.65**	*70cl.=*
1965	*degré à l'embouteillage*	*40.8°*	*10 cl.=*	**15.37**	*70cl.=*
1964	*degré à l'embouteillage*	*41.5°*	*10 cl.=*	**16.24**	*70cl.=*
1962	*degré à l'embouteillage*	*41.4°*	*10 cl.=*	**19.00**	*70cl.=*
1961	*degré à l'embouteillage*	*40.9°*	*10 cl.=*	**19.00**	*70cl.=*

1960	*degré à l'embouteillage*	*40°*			*70cl.=*
1959	*degré à l'embouteillage*	*40°*			*70cl.=*
1956	*degré à l'embouteillage*	*42.5°*	*10 cl.=*	**23.78**	*70cl.=*
1945	*degré à l'embouteillage*	*41.6°*	*10 cl.=*	**32.92**	*70cl.=*
1942	*degré à l'embouteillage*	*40.62°*	*10 cl.=*	**35.24**	*70cl.=*
1935	*degré à l'embouteillage*	*42°*	*10 cl.=*	**42.20**	*70cl.=*
1934	*degré à l'embouteillage*	*42.10°*	*10 cl.=*	**43.07**	*70cl.=*
1933	*degré à l'embouteillage*	*40 °*	*10 cl.=*		*70cl.=*

COGNAC-DOMAINE FRAPIN-PREMIER GRAND CRU (GRANDE CHAMPAGNE)

Installé dans le Sud-Ouest de la France, depuis 1270, la famille Frapin est d'abord une famille de vignerons, puis de distillateurs et ceci depuis plus de 20 générations. C'est la Grande Champagne, Premier Grand Cru du Cognac, qui deviendra la terre d'élection de cette famille. La famille établira ses quartiers dans le Château de Fontpinot à Segonzac. Le vignoble Frapin est cultivé d'une façon traditionnelle, respectant l'équilibre de la nature « la culture raisonnée ». Vendanges manuelles et restitution au sol, chaque année, des éléments naturels comme les bois de tailles et les vinasses (résidus de la distillation).

Grande Champagne Frapin	40°	V.S	Premier Grand Cru
Grande Champagne Frapin	40°	V.S.O.P	Premier Grand Cru
Grande Champagne Frapin	40°	SIGNAT.	Premier Grand Cru
Grande Champagne Frapin	41°	X.O	Château Fontpinot P.G.C
Grande Champagne Frapin	42°	1986	Château Fontpinot P.G.C **350 CI**
Grande Champagne Frapin	46°	12 YEARS	Cask Strength P.G.C
Grande Champagne Frapin	40°	V.I.P X.O	Premier Grand Cru
Grande Champagne Frapin	40°	EXTRA	Premier Grand Cru * Guide Hachette 2010