## VINS & PARTAGES, LA CAVE

# NOTRE SÉLECTION DE VINS

Tarifs en euros TTC

Dans la limite des stocks disponibles

Les Millésimes peuvent changer

Karine & Thierry Favre 0676708978 - 0625180712







#### CIEL ETOILE blanc Côtes du Rhône Villages Visan 2020 CEPAGES

50% Marsanne- 40% Roussanne- 10% Viognier

#### **ACCORDS CULINAIRES**

Idéal à l'apéritif, salade composée, bar rôti, gambas grillées, fromages de chêvre

Agréable dès à présent, il se conservera 3 à 4 ans en cave.







#### RASTEAU 2020 CEPAGES

60% grenache - 20% Syrah - 20% Carignan - 10% Mourvèdre

#### **ACCORDS CULINAIRES**

Bœuf, viandes en sauce, daube, gibier

Agréable dès à présent, il se conservera 6 à 8 ans en cave.





## BARBANAU





#### CLOS VAL BRUYERE AOC CASSIS 2020 CEPAGES

30% Clairette - 30% Marsanne - 30% Ugni - 10% Sauvignon

#### **ACCORDS CULINAIRES**

Fruits de mer, loup grillé, asperges, fromages

Agréable dès à présent, il se conservera au minimum 5 ans en cave.



#### KALAHARI AOC CASSIS 2020 CEPAGES

33% Clairette - 33% Marsanne - 33% Sauvignon

#### **ACCORDS CULINAIRES**

Dès à présent, avec des St Jacques poêlées .... Après 3 ou 4 ans d'évolution accompagnera des viandes blanches, poissons en sauce

Agréable dès à présent, il se conservera au minimum 10 ans en cave.



## ET CAE-TERRA AOC COTES DE PROVENCE 2019

CEPAGES 90% Syrah - 10% Grenache

#### **ACCORDS CULINAIRES**

Civet de lièvre, gigot d'agneau, daube provençale.

Certains l'appellent la Côte Rôtie du sud.

Agréable dès à présent, il se conservera 5 à 12 ans en cave.



## LA GIRAFE VERTE COTES DE PROVENCE AOC 2021

CEPAGES Syrah - Grenache - Cinsault

#### **ACCORDS CULINAIRES**

Idéal à l'apéritif, ou avec une salade d'été

Agréable dès à présent, il se conservera 2 à 3 ans en cave.















#### **ACCORDS CULINAIRES** Tajine, grillades, sushis

2021

100% Gamay

Agréable dès à présent, il se conservera 2 à 3 ans en cave.





100% Gamay

#### **ACCORDS CULINAIRES**

Charcuterie, grillades, fromages

Agréable dès à présent, il se conservera 3 à 4 ans en cave.





#### **COTES DE BROUILLY JEAN GABIN 2019 CEPAGES**

100% Gamay

#### **ACCORDS CULINAIRES**

viandes rouges, plateau de fromages

Agréable dès à présent, il se conservera 5 à 7 ans en cave.





#### **BEAUJOLAIS AOP BLANC 2022 CEPAGES**

100% Chardonnay

#### **ACCORDS CULINAIRES**

Apéritif, bavarois aux asperges, tarte aux légumes, fromages affinés

Agréable dès à présent, il se conservera 2 à 3 ans en cave.









### MUSCAT BEAUMES DE VENISE 2022

#### **CEPAGES**

75% Muscat à petits grains blancs -25% Muscat à petits grains noirs

#### **ACCORDS CULINAIRES**

Apéritif, desserts, chocolat. S'apprécie avec le foie gras, s'harmonise avec un roquefort ou un chèvre frais.

Agréable dès à présent, il se conservera 20 ans en cave.









#### CAIRANNE BLANC L'EXIGENCE 2020 CEPAGES

45% Roussanne - 20% Clairette - 25% Grenache blanc

#### **ACCORDS CULINAIRES**

Asperges, viandes blanches, champignons, fromages affinés

Agréable dès à présent, il se conservera 4 à 5 ans en cave.

#### CAIRANNE ROUGE LES TROIS TERROIRS 2020 CEPAGES

50% Grenache noir - 20% Syrah - 20% Mourvèdre - 10% Carignan

#### **ACCORDS CULINAIRES**

Pièce de boeuf, plats mijotés. agneau de 7 heures

Agréable dès à présent, il se conservera 5 à 6 ans en cave.





95% Grenache noir - 5% complantation (Mourvèdre, Cinsault, Counoise, Picpoul blanc et noir, Bourboulenc)

#### **ACCORDS CULINAIRES**

Gigot d'agneau

Agréable dès à présent, il se conservera 10 ans en cave.



## LIONEL BRENIER





#### CORBEL VIN DE FRANCE ROUGE 2020 EPINOUZE NORD DROME CEPAGES

100% Chatus

#### **ACCORDS CULINAIRES**

Viandes rouges, magret de canard

Agréable dès à présent, il se conservera 3 à 5 ans en cave.



#### INTEMPOREL VIN DE FRANCE BLANC 2021 EPINOUZE NORD DROME CEPAGES

100% Villard Blanc

#### **ACCORDS CULINAIRES**

Apéritif, poissons grillés, tapas de fruits de mer, accras de morue

Agréable dès à présent, il se conservera 3 à 4 ans en cave.



## DIVERGENCE VIN DE FRANCE BLANC 2021 EDINOUZE NORD DROME

EPINOUZE NORD DROME CEPAGES

4000/ Danasa

100% Roussanne

#### **ACCORDS CULINAIRES**

Apéritif, poissons grillés, légumes grillés

Agréable dès à présent, il se conservera 3 ans en cave.

#### **BERGERIE**

de la

#### Plane

Gigondas



#### GIGONDAS CEPAGES

60% Grenache -40% syrah

#### **ACCORDS CULINAIRES**

Boeuf, agneau, gibiers, gibiers à plumes

Agréable dès à présent, il se conservera 5 ans en cave.











Famille Clément Fayat



#### CHATEAU ANEY HAUT-MEDOC CRU BOURGEOIS 2014 CEPAGES

65% Cabernet Sauvignon - 25% Merlot - 7% Cabernet Franc - 3% Petit Verdot

#### **ACCORDS CULINAIRES**

Gigot d'agneau, viande rouge à la braise, pintade rôtie, fromages de montagne

Agréable dès à présent, il se conservera 10 ans en cave.



## CHATEAU FAYAT POMEROL 2016 CEPAGES

100% Merlot

#### **ACCORDS CULINAIRES**

Côte de boeuf grillée, tagliatelles au foie gras, tournedos au beurre de truffe

Agréable dès à présent, il se conservera 10 à 15 ans en cave.

## DOMAINE COULAUDIN BUSSY CHABLIS









#### **ACCORDS CULINAIRES**

Idéal à l'apéritif, avec des fruits de mer, St jacques

Agréable dès à présent, il se conservera 5 à 6 ans en cave.





#### CHABLIS 1er CRU COTE DE LECHET 2020 CEPAGES 100% Chardonnay

#### **ACCORDS CULINAIRES**

Poissons, sushis, volaille truffée

Agréable dès à présent, il se conservera 10 ans en cave.









# CRISTIA CHATEAUNEUF-DU Una chana da a bonna 35€





#### COTES DU RHONE VIEILLES VIGNES 2020 CEPAGES

100% Grenache

#### **ACCORDS CULINAIRES**

Boeuf en daube, agneau de lait rôti, tomates farcies au chèvre, fromages de caractère

Agréable dès à présent, il se conservera jusqu'à 8 ans en cave.

#### CHATEAUNEUF DU PAPE ROUGE 2019 CEPAGES

75% Grenache - 15% Syrah - 10% Mourvèdre

#### **ACCORDS CULINAIRES**

Magret de canard aux figues, côte de boeuf

Agréable dès à présent, il se conservera 12 ans en cave.

CHATEAUNEUF DU PAPE VIEILLES VIGNES ROUGE 2018 CEPAGES 100% Grenache

ACCORDS CULINAIRES Oeuf meurette au vin rouge, gibiers, fromages de caractère, volailles farcies aux champignons, viandes rouges mijotées

Agréable dès à présent, il se conservera jusqu'à 15 ans en cave.







## MARANGES BLANC 2018 CEPAGES

100% Chardonnay

#### **ACCORDS CULINAIRES**

Blanquette de veau à la crème, bouchées à la reine au poisson, escalope de veau au gorgonzola

Agréable dès à présent, il se conservera 6 à 8 ans en cave.



## SANTENAY 1ER CRU GRAVIERES BLANC 2018

**CEPAGES** 

100% Chardonnay

#### **ACCORDS CULINAIRES**

Terrine d'écrevisses, filets de sole, langoustes grillées, poulet de bresse à la crème

Agréable dès à présent, il se conservera 8 à 10 ans en cave.



#### MARANGES EN GOTY ROUGE 2015 CEPAGES

100% Pinot Noir

#### **ACCORDS CULINAIRES**

Terrine de canard, tourte au foie gras, cochon de lait de Metz, queue de boeuf, ravioles au foie gras

Agréable dès à présent, il se conservera 8 à 10 ans en cave.



#### SANTENAY 1ER CRU GRAVIERES ROUGE 2015 CEPAGES

100% Pinot Noir

#### **ACCORDS CULINAIRES**

Omelette aux trompettes de la mort, brouillade de champignons, oeufs brouillés aux truffes, médaillons de veau chasseur, boeuf braisé

Agréable dès à présent, il se conservera 10 ans en cave.







## ST JOSEPH LYSERAS BLANC 2021 CEPAGES

50% Marsanne - 50% Roussanne

#### **ACCORDS CULINAIRES**

Poisson blanc type papillote de cabillaud et tomates cerises

Agréable dès à présent, il se conservera 3 à 4 ans en cave.



## CONDRIEU LES CHAILLETS 2020 CEPAGES

100% Viognier

#### **ACCORDS CULINAIRES**

Poissons fins, crustacés, langoustines, ris de veau aux morilles

Agréable dès à présent sur les arômes fruités, , il se conservera 6 à 10 ans en cave.





## VIOGNIER "VIGNES D'A COTE" 2020 BLANC IGP COLLINES RHODANIENNES CEPAGES

100% Viognier

#### **ACCORDS CULINAIRES**

Idéal à l'apéritif, crevettes à la plancha

Agréable dès à présent, il se conservera 3 à 4 ans en cave.



#### SAINT-JOSEPH LES PIERRES SECHES ROUGE 2021 CEPAGES

100% Syrah

#### **ACCORDS CULINAIRES**

Volaille, viande rouge tendre, côte de veau aux girolles

Agréable dès à présent sur des arômes fruités, il se conservera 7 à 8 ans en cave.







35€

### COTE ROTIE MADINIERE 2020 CEPAGES

100% Syrah

#### **ACCORDS CULINAIRES**

Viande de caractère, agneau, canard

A boire jeune sur les arômes fruités, il se conservera 10 ans et plus en cave.

#### CORNAS LE VILLAGE 2019 ou 2020 CEPAGES

100% Syrah

#### **ACCORDS CULINAIRES**

Veau osso buco canard, viande rouge

Agréable sur sa jeunesse, il se conservera 6 à 10 ans en cave.







#### SYRAH "LES VIGNES D'A COTE" IGP COLLINES RHODANIENNES 2021 CEPAGES

100% Syrah

#### **ACCORDS CULINAIRES**

Charcuterie, viande grillée, brochettes de boeuf

Agréable dès à présent, il se conservera 4 à 5 ans en cave.



#### ROUSSANNE "LES VIGNES D'A COTE" IGP COLLINES RHODANIENNES 2021 CEPAGES

100% Roussanne

#### **ACCORDS CULINAIRES**

Crustacés, moules au vin blanc, crabe

Agréable dès à présent, il se conservera 3 à 4 ans en cave.









#### HAUT-MEDOC DE DAUZAC 2019 CEPAGES

86% Cabernet Sauvignon - 14% Merlot

#### **ACCORDS CULINAIRES**

Viande blanche, viande rouge, gibier, fromages

Agréable dès à présent, il se conservera jusqu'à 10 ans en cave.



#### MARGAUX CEPAGES

69% Cabernet Sauvignon - 31% Merlot

#### **ACCORDS CULINAIRES**

Viande rouge, gibiers, daubes, fromages

Agréable dès à présent, il se conservera jusqu'à 30 ans en cave.

Millésime 2017 : 52 euros Millésime 2018 : 50 euros Millésime 2019 : 48 euros













#### **COTES DU RHONE BLANC STYLE** 2022

#### **CEPAGES**

25% Viognier - 25% Roussanne - 50% Clairette

#### **ACCORDS CULINAIRES**

idéal à l'apéritif, avec du poulet au curry, des ravioles de foie gras

Agréable dès à présent, il se conservera 2 à 3 ans en cave.

#### L'AME DU CHENE COTES DU **RHONE BLANC 2021 CEPAGES**

50% Viognier - 50% Roussanne

#### **ACCORDS CULINAIRES**

Lotte au safran, coquilles st jacques aux truffes

Agréable dès à présent, il se conservera 4 à 5 ans en cave.

#### **COTES DU RHONE ROUGE STYLE** 2021

#### **CEPAGES**

60% Grenache - 25% Syrah - 5% Mourvèdre

#### **ACCORDS CULINAIRES**

Grillades, vol au vent, carpaccio de boeuf

Agréable dès à présent, il se conservera 4 à 5 ans en cave.



#### TERRES DE CABASSOLE COTES DU **RHONE 2020 CEPAGES**

100% Grenache

#### **ACCORDS CULINAIRES**

Côte de boeuf aux girolles, escalope de veau à la crème, filet mignon

Agréable dès à présent, il se conservera 6 à 7 ans en cave.



# Domaine de La Garenne Bandol







#### **BANDOL BLANC 2021 CEPAGES**

50% Clairette -47% Ugni Blanc - 3% Sémillon

#### **ACCORDS CULINAIRES**

A l'apéritif, avec un poisson grillé, des coquillages, cuisine méditerranéenne

Agréable dès à présent, il se conservera au minimum 5 ans.





#### **BANDOL ROSE TRADITION 2020 CEPAGES**

25% Mourvèdre - 30% Grenache -45% Cinsault

#### **ACCORDS CULINAIRES**

Poissons grillés, bouillabaisse. S'apprécie également à l'apéritif

Agréable dès à présent, il se conservera 3 à 5 ans.



18€

#### **BANDOL ROUGE 2018 CEPAGES**

75% Mourvèdre - 10% Grenache -12% Cinsault - 3% Carignan

#### **ACCORDS CULINAIRES**

Gibier à plumes, grillades de boeuf, daubes, fromages goûteux

Agréable dès à présent, il se conservera 10 ans.







#### **VACQUEYRAS BLANC 2022 CEPAGES**

Grenache blanc - Clairette -Marsanne

#### **ACCORDS CULINAIRES**

Flan de courgette, asperges, curry de légumes, poisson

Agréable dès à présent, il se conservera 3 à 5 ans en cave.



14€

#### **VACQUEYRAS ROUGE 2021 CEPAGES**

Syrah - Grenache

#### **ACCORDS CULINAIRES**

Viande rouge en sauce, fromages de caractère

Agréable dès à présent, il se conservera 6 à 8 ans en cave.









#### POUR TOI JULIA VIN DE FRANCE ROUGE 2019 CEPAGES

100% Cinsault

#### **ACCORDS CULINAIRES**

Pâtes fraiches, pôélée de légumes provençaux, poulet rôti, fromages

Agréable dès à présent, il se conservera 5 ans en cave.



#### 1138 ROAIX COTES DU RHÔNE VILLAGES ROUGE 2018 CEPAGES

Grenache -Syrah - Counoise

#### **ACCORDS CULINAIRES**

Gigot d'agneau, volailles, magret de canard

Agréable dès à présent, il se conservera 5 à 7 ans en cave.



#### ABACUS 2022 CEPAGES

Grenache blanc - Grenache gris

#### **ACCORDS CULINAIRES**

Loup de mer, daurade royale, artichauts à la barigoule

Agréable dès à présent, il se conservera 5 ans en cave.







## GEVREY-CHAMBERTIN PREMIER CRU LES COMBOTTES 2018 CEPAGES

100 % Pinot Noir

#### **ACCORDS CULINAIRES**

Gibier, boeuf, agneau, fromages au lait de vache

Agréable dès à présent, il se conservera 12 ans en cave







## CHAMPAGNE BRUT RESERVE CEPAGES

90% Pinot Noir - 10% Chardonnay

#### **ACCORDS CULINAIRES**

Champagne de tous les instants, depuis l'apéritif jusqu'au dessert



100% Pinot noir

#### **ACCORDS CULINAIRES**

Idéal à l'apéritif, accompagnera les fruits de mer, les poissons, ou encore le fromage de chèvre frais









Caladoc, Vin de Copains, IGP Vaucluse, rouge 2021 CEPAGES

100% Caladoc

#### **ACCORDS CULINAIRES**

Viandes, charcuteries plats régionaux

Agréable dès à présent, il se conservera 4 à 5 ans.



## Garance, AOP Ventoux rouge 2018 CEPAGES

70% Grenache - 15% Carignan - 15% Syrah

#### **ACCORDS CULINAIRES**

Viandes, plats en sauce, fromages

Agréable dès à présent, il se conservera 5 ans.



## Mariage Blanc, AOC Ventoux 2022 CEPAGES

40% Ugni blanc - 20% Viognier - 20% Roussanne - 20% Grenache blanc

#### **ACCORDS CULINAIRES**

Apéritif, poissons grillés, fruits de mer

Agréable dès à présent, il se conservera 2 à 3 ans.



## PILAVOINE, AOP VENTOUX Rosé 2022

#### **CEPAGES**

95% Grenache - 5% Carignan

#### **ACCORDS CULINAIRES**

Apéritif, plats aux accents du sud, salades, grillades

Agréable dès à présent, il se conservera 2 à 3 ans.





Pomerol - St-émilion grand cru - Bordeaux



#### **NOUVELLE TERRE CHARDONNAY, VIN BLANC DE FRANCE 2019 CEPAGES**

100% Chardonnay

#### **ACCORDS CULINAIRES**

Idéal à l'apéritif, entrées, poissons, crustacés, viandes blanches

Agréable dès à présent, se conservera 3 à 6 ans.



#### S DE RAMBAUD BLANC 2021 **CEPAGES**

40% Sémillon - 20% Muscadelle -40% Sauvignon

#### **ACCORDS CULINAIRES**

Apéritif, plateau de fruits de mer, terrine de poissons, blanquette de la mer

Agréable dès à présent, il se conservera 2 à 3 ans



#### **CHATEAU TOUR RENAISSANCE ST EMILION GRAND CRU 2019 CEPAGES**

100% Merlot

#### **ACCORDS CULINAIRES**

Viande rouge, fromages

Agréable dès à présent, se conservera 10 à 15 ans



## Domaine Palestor Châteauneuf du Pape





#### CHATEAUNEUF DU PAPE BLANC 2020

#### **CEPAGES**

50% Bourboulenc - 25% Clairette -25% Grenache

#### **ACCORDS CULINAIRES**

Tartare de thon ou saumon, ravioles de langoustines, velouté de homard, poisson à chair blanche, cuisse de volaille aux morilles

Agréable dès à présent, il se conservera entre 3 et 10 ans en cave.



#### **CHATEAUNEUF DU PAPE ROUGE** 2019

#### **CEPAGES**

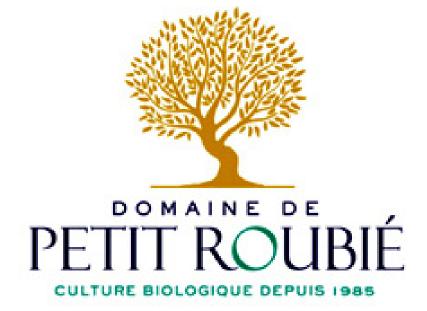
Grenache - Mourvèdre - Syrah

#### **ACCORDS CULINAIRES**

Agneau, gibier, viande en sauce comme la daube, omelette aux truffes, fromages de caractère

Agréable dès à présent, il se conservera 5 à 20 ans en cave.









Picpoul de Pinet, AOP Côteaux du Languedoc, 2020 CEPAGES 100% Piquepoul

#### **ACCORDS CULINAIRES**

Fruits de mer (coquillages, crustacés)

Agréable dès à présent, il se conservera 2 à 3 ans en cave.



## Damien CADOUX Domaine Le Portail





## COUR CHEVERNY, Blanc, 2021 CEPAGES

100% Romorantin

#### **ACCORDS CULINAIRES**

Fruits de mer (coquillages, crustacés), asperges, poissons grillés, viandes blanches

Agréable dès à présent, il se conservera jusqu'à 10 ans en cave.

## Domaine Perraton







## MACON VINZELLES 2021 CEPAGES

100% Chardonnay

#### **ACCORDS CULINAIRES**

Asperges, tartare de poisson, fromages de chêvre

Agréable dès à présent, il se conservera 3 à 4 ans.

#### POUILLY-FUISSE LE CLOS DU ROY DE CROIX 2021 CEPAGES

100% Chardonnay

#### **ACCORDS CULINAIRES**

Escargots de bourgogne en persillade, poulet de Bresse, gambas grillées
Agréable dès à présent, il se conservera 10 ans.

#### POUILLY-FUISSE 1er CRU LES CHEVRIERES 2020 CEPAGES

100% Chardonnay

#### **ACCORDS CULINAIRES**

Homard, crabe, poisson en sauce Agréable dès à présent, il se conservera 10 à 15 ans.

# DOMAINE PHILIPPE & SYLVAIN RAVIER







# VIN DE SAVOIE BARRIERE 13-5

#### CHARDONNAY, VIN DE SAVOIE 2021 CEPAGES

100% Chardonnay

#### **ACCORDS CULINAIRES**

Blanquette de saumon, brochettes de seiches, ailes de poulet, cailles grillées

Agréable dès à présent, il se conservera 2 à 3 ans.

#### CHIGNIN BERGERON, VIN DE SAVOIE 2021 CEPAGES

100% Roussanne

#### **ACCORDS CULINAIRES**

Noix de St Jacques, foie gras pôélé, poisson en sauce, suprêmes de pintade, escargots, beaufort

Agréable dès à présent, il se conservera 3 à 4 ans.







#### **EVIDENCE BLANC AOC COTES DE PROVENCE 2022 CEPAGES**

100% Rolle

#### **ACCORDS CULINAIRES**

Idéal à l'apéritif, poissons grillés, légumes grillés

Agréable dès à présent, il se conservera 2 à 4 ans en cave.



#### **EVIDENCE ROSE AOC COTES DE** PROVENCE 2022 **CEPAGES**

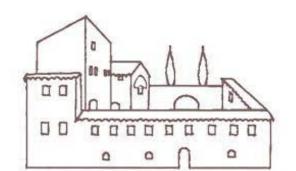
30% Grenache - 15% Cinsault - 15% Rolle - 40% Syrah

#### **ACCORDS CULINAIRES**

Idéal à l'apéritif, cuisine méditerranéenne

Agréable dès à présent, il se conservera 2 à 3 ans en cave.





## CHÂTEAU SAINT PIERRE DE MEJANS





#### CUVEE CHATEAU, BLANC, AOC LUBERON 2021 CEPAGES

60% Vermentino - 20% Grenache blanc - 20% Viognier

#### **ACCORDS CULINAIRES**

Idéal à l'apéritif, poissons, viandes blanches, fromages de chèvre affinés

Agréable dès à présent, il se conservera jusqu'à 5 ans en cave.



## CUVEE CHAPELLE, BLANC, AOC LUBERON 2021 CEPAGES

60% Rolle - 20% Grenache blanc - 20% Viognier

#### **ACCORDS CULINAIRES**

Poissons, saumon gravlax, viandes blanches, fromages de chèvre affinés

Agréable dès à présent, il se conservera jusqu'à 5 ans en cave.



#### CUVEE 1118, ROSE, AOC LUBERON 2022 CEPAGES

40% Cinsault - 25% Syrah - 35% Grenache Noir

#### **ACCORDS CULINAIRES**

Idéal à l'apéritif, sushis, petits farcis, tian de légumes, grillades

Agréable dès à présent, il se conservera jusqu'à 3 à 4 ans en cave.



#### CUVEE CHATEAU, ROUGE, AOC LUBERON 2020 CEPAGES

50% Syrah - 35% Grenache noir - 15% Carignan

#### **ACCORDS CULINAIRES**

Viande grillée, cuisine provençale, agneau

Agréable dès à présent, il se conservera 5 à 6 ans en cave.



#### CUVEE VIEILLES VIGNES, ROUGE, AOC LUBERON 2019 CEPAGES

60% Syrah - 30% Grenache noir - 10% Carignan

#### **ACCORDS CULINAIRES**

Terrine chasseur, viandes rouges, agneau, fromages de caracatère

Agréable dès à présent, il se conservera 6 à 8 ans en cave.







#### Côme autrefois, rouge, IGP Gard 2021, vin sans ajout de soufre **CEPAGES**

100% Mourvèdre

#### **ACCORDS CULINAIRES**

Chiffonade de jambon cru, pluma ibérique, bhochettes de boeuf, magret de canard

Agréable dès à présent, il se conservera jusqu'à 10 ans en cave.



#### Les Terrasses d'Hortense, IGP Gard 2021

#### **CEPAGES**

Chardonnay - Muscat - Roussanne -Marsanne

#### **ACCORDS CULINAIRES**

Ceviché de daurade, rouget grillé

Agréable dès à présent, il se conservera 2 à 3 ans en cave.



#### **BERTRAND STEHELIN**



#### CHATEAUNEUF DU PAPE

**GIGONDAS** 





#### CHATEAUNEUF DU PAPE ROUGE **CUVEE BERTRAND STEHELIN** 2019

#### **CEPAGES**

98% Grenache - 2% syrah

#### **ACCORDS CULINAIRES**

Viande rouge, gibier, daube

Agréable dès à présent, il se conservera jusqu'à 15 ans en cave.



20€

#### **GIGONDAS AOC PAILLERE & PIED-GU 2019**

#### **CEPAGES**

80% Grenache - 10% Mourvèdre -10% syrah

#### **ACCORDS CULINAIRES**

Rôti de boeuf, cailles farcies, magret de canard

Agréable dès à présent, il se conservera jusqu'à 10 ans en cave.



Calice est le seul aérateur de vin monobloc à posséder 2 niveaux d'aération, qui vous permettra de déguster vos vins selon vos goûts Fabriqué en France 25 euros

Pour toutes vos occasions (anniversaires, fêtes) ou pour vos cadeaux d'entreprise, nous vous proposons des coffrets personnalisés.

Vous recherchez un vin hors catalogue, vous souhaitez des conseils, n'hésitez pas à nous contacter au 06.25.18.07.12