

COUPS DE CŒUR

SÉLECTION DE FIN D'ANNÉE

VINS BLANCS



Des vins blancs pour tous les budgets, dégustés tout au long de l'année. Ils ont été sélectionnés pour leur qualité intrinsèque mais aussi pour leur excellent rapport qualité-prix, voire pour leur originalité. Certains peuvent être dévolus à l'apéritif, mais beaucoup ont un rôle à jouer à table. Voici notre sélection.

RIEN À CIRER
2022 - IGP PAYS D'OC
• Tél. 04 68 74 79 40
• 11300 LIMOUX
• Gewurztraminer 100%
• cuvée parcellaire
• vinification en cuve pour moitié et le reste en fûts pendant 6 mois
• prix public : 12,50 €
• cette cuvée éphémère ravira quelques chameaux par ses arômes nets, autant sur les fruits exotiques que sur les fleurs.



ANNE DE JOYEUSE

BLANC 2022
AOC COTEAUX D'AIX
• Tél. 04 90 59 13 16
• 13116 VERNÈGUES
• Rolle 70%, sauvignon 20% et ugni blanc 10%
• élevage sur lies
• prix public : 10 €
• frais et rond. Le nez est sur les fleurs blanches et les fruits exotiques. La bouche sur les fruits à chair blanche. Belle finale.



CHÂTEAU BAS

MIOCÈNE 2021
IGP CÔTES DE GASCogne
• Tél. 05 62 28 02 21
• 32100 LARROQUE-SUR-L'OSSE
• Sauvignon blanc 57%, gros manseng 43%
• fermentation en cuve inox puis élevage en fûts d'acacia de 400 L pendant 10 mois
• prix public : 17 €
• très floral, le nez évoque le jasmin, l'acacia mais aussi la poire et la pêche. En bouche, les agrumes sont ciselés.



DOMAINE CHIROULET

LA FOSSE LE LOUP
COTEAUX
CHAMPENOIS 2017
• Tél. 03 26 58 86 32
• 51130 BLANCS-COTEAUX
• Chardonnay 100%
• vieilles vignes de Vertus, premier cru
• vinification en fûts de chêne et vieillissement de 12 mois en fûts
• prix public : 38 €
• un magnifique vin... tranquille en terres champenoises. Arômes complexes.



CHAMPAGNE COLIN

GRAND CALCAIRE 2021
AOC CHABLIS 1^{ER} CRU
VAUCOUPIN
• Tél. 03 80 61 53 70
• 21220 L'ETANG-VERGY
• chardonnay 100%
• prix public : 42 €
• une cuvée confidentielle qui offre de superbes arômes floraux et d'agrumes. En bouche, le côté miellé et pâtisseries est rejoint par la tension finale sur le citron et une pointe de verveine.



DOMAINE DELAUNAY

BLANC 2020
AOC CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE
• Tél. 04 90 83 70 28
• 84230 CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE
• Grenache blanc 50%, roussanne 25%, bourboulenc 15% et clairette 10%
• élevage de 7 mois en barriques
• prix public : 32,50 €
• un vin ample, frais et vif. Coing, citron et pain beurré.



DOMAINE DU GRAND TINEL

URBAN SÉRIE
AOC CAIRANNE 2021
• Tél. 04 90 83 72 22
• 84230 CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE
• Grenache blanc, roussanne, clairette
• macération pré-fermentaire à froid. Fermentation de 3 à 4 semaines. Elevage sur lies fines pendant 8 mois
• prix public : 15 €
• un vin riche et très séduisant.



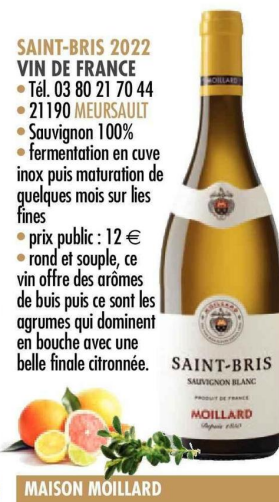
GRANDES SERRES

VIEILLES VIGNES
AOP LIMOUX 2022
• Tél. 04 67 90 16 10
• 34530 MONTAGNAC
• Chardonnay 100%
• fermentation lente en fût de chêne à basse température
• malolactique pour 60% du vin
• élevage en fûts pendant 9 mois
• prix public : 13 €
• riche et élégant avec une belle palette aromatique.



CHÂTEAU MARTINOLLES

SAINT-BRIS 2022
VIN DE FRANCE
• Tél. 03 80 21 70 44
• 21190 MEURSAULT
• Sauvignon 100%
• fermentation en cuve inox puis maturation de quelques mois sur lies fines
• prix public : 12 €
• rond et souple, ce vin offre des arômes de buis puis ce sont les agrumes qui dominent en bouche avec une belle finale citronnée.



MAISON MOILLARD

BLANC 2021
AOC GRAVES - GRAND CRU CLASSÉ
• Tél. 05 56 64 73 31
• 33850 LEOGNAN
• Sauvignon 80% et sémillon 20%
• élevage en barriques neuves (40%)
• prix public : 34 €
• après le nez floral, la bouche se dévoile sur les fruits (agrumes) mais aussi des notes grillées et de noisettes.



CHÂTEAU OLIVIER

COULÉE DE LA CERISAIE
AOC SAUMUR 2021
• Tél. 02 41 51 73 36
• 49730 MONTSOREAU
• Chenin 100%
• sélection parcelle
• élevage de 6 mois en cuve
• prix public : 11 €
• les notes d'abricots secs humées dès le premier nez invitent ensuite à savourer un vin marqué par les fruits bien mûrs. Belle présence des fruits secs.



DOMAINE DE LA PERRUCHÉ

OPALE 2021
AOC HERMITAGE
• Tél. 04 78 87 06 78
• 42410 CHAVANAY
• Marsanne 95% et roussanne 5%
• vieilles vignes - 50 ans
• 37 hl/ha
• 18 mois en fûts dont 30% de chêne neuf
• prix public : 64 €
• passés les arômes floraux, ce grand vin s'ouvre sur de belles notes de fruits à chair blanche et jaune.



DOMAINE PICHON

CLASSIC 2022
IGP CÔTES DE GASCogne
• Tél. 05 62 09 87 82
• 32800 EAUZE
• Gros manseng 32%, ugni blanc 25%, colombar 20%, sauvignon 15% et chenin 3%
• prix public : 6,90 €
• un nouvel habillage, le choix de la capsule ou du bouchon, la mythique cuvée Classic a fait peau neuve jusque dans son nouvel assemblage aux saveurs intenses de fruits exotiques.



DOMAINE TARIQUET

RÉSERVE 2021
IGP CÔTES DE GASCogne
• Tél. 05 62 09 87 82
• 32800 EAUZE
• Gros manseng 40%, chardonnay 30%, sauvignon 20% et sémillon 10%
• élevage de 6 mois en fûts puis assemblage et conservation 12 mois en cuve
• prix public : 9,90 €
• un nez sur les fruits mûrs et une grande complexité aromatique en bouche avec des épices douces et des fruits exotiques.



DOMAINE TARIQUET

ASTROLABE 2018
AOC GAILLAC
• Tél. 05 63 57 18 10
• 81370 SAINT-SULPICE
• Len de lel ou loin de l'œil 100%
• passerillage sur souche
• élevage sur lies pendant 6 mois
• prix public : 11,50 €
• un cépage endémique tarnais méconnu mais aux grandes qualités. Nez floral et fin, bouche ample qui fait la part belle aux fruits exotiques.



VIGNERONS DE VINOVALIE