

D'AUTRES SUDS - MARCHAND DE VINS

CATALOGUE DE PRINTEMPS 2024



LES BULLES



Domaine Albert de Conti

Pétillant Naturel 2023

(Pétillant Naturel blanc, brut, Vin de France)

Sauvignon Blanc, Chenin Blanc.

Vin festif, d'apéritif et de tapas.



75CL - 12,00€



Domaine Le Roc

Roc'Ambulle 2023

(Pétillant Naturel rosé, brut, Vin de France)

100% Négrette.

Compagnon de l'apéritif ou des desserts aux fruits.



75CL - 12,00€



Domaine de La Barbinière

O'Brut

(Méthode Traditionnelle, Extra Brut, Vin de France)

Chenin Blanc, Pinot Noir.

Excellent en apéritif, avec des entremets ou avec vos desserts préférés.

Attention, quantités très limitées!



75CL - 13,00€



Domaine Henry Fuchs

Crémant d'Alsace

(Blanc Extra Brut, AOP Crémant d'Alsace)

50% Auxerrois, 40% Pinot Gris, 10% Pinot Noir.

Parfait à l'apéritif, accompagnera agréablement tout un repas.



75CL - 17,00€

LES ROSÉS



Plô Roucarels

Petites Rives 2023

(Vin de France)

100% Grenache.

Garde: jusqu'à 2 ans.

Compagnon de l'apéritif, des grillades et de tout un repas.

75CL - 8,50€



Domaine Marion Pla

Rosé 2023

(AOP Languedoc)

Syrah, Grenache, Cinsault.

Garde: à consommer dès aujourd'hui.

Vin de plaisir à partager à tout moment!



5L - 28,00€

D'AUTRES SUDS - MARCHAND DE VINS

CATALOGUE DE PRINTEMPS 2024



LES BLANCS

ALSACE



Domaine Henry Fuchs

Les P'tits Cailloux 2022

(blanc sec, AOP Alsace)

35% Pinot gris, 25% Riesling, 25% Muscat, 15% Sylvaner.
Idéal à l'apéritif, il accompagnera très bien les petits grignotages.



75CL - 12,00€



Domaine Henry Fuchs

Pinot blanc - Auxerrois 2022

(blanc sec, AOP Alsace)

80% Auxerrois, 20% Pinot Blanc.

Compagnon des entremets, des tourtes soufflées au fromage, de la charcuterie, des crustacés, des fromages de chèvre frais.



75CL - 14,00€



Domaine Henry Fuchs

Riesling 2022

(blanc sec, AOP Alsace)

100% Riesling.

Accompagne les fruits de mer, les poissons grillés ou avec une sauce au citron mais aussi des carpaccios ou des ceviches au citron vert, excellent avec le fromage.



75CL - 14,50€

AUDE



Plô Roucarels

Petite Rive 2022

(blanc sec, IGP Haute Vallée de l'Aude)

100% Chenin blanc.

Garde: jusqu'à 5 ans.

A apprécier seul ou accompagné de fruits de mer, de crustacés, de poissons.

75CL - 12,00€

BORDELAIS



Vignobles Hermouet

Château Roc Meynard 2023

(blanc sec, AOP Bordeaux blanc sec)

50% Sauvignon blanc, 50% Sémillon.

Garde: jusqu'à 3 ans.

Délicieux dès l'apéritif, sur des poissons ou des fruits de mer.



75CL - 7,50€



Populus Alba

Confiance 2021

(blanc sec, Vin de France)

100% Sauvignon Blanc.

Garde: jusqu'à 5 ans.

Excellent à l'apéritif, il accompagnera viandes blanches, poissons en sauce ou fromages.

Attention, quantités très limitées!



75CL - 13,50€

D'AUTRES SUDS - MARCHAND DE VINS

CATALOGUE DE PRINTEMPS 2024



LANGUEDOC



Domaine La Croix Gratiot
Le Syndical 2023
(blanc sec, AOP Picpoul de Pinet)

100% Piquepoul

Garde: jusqu'à 3 ans.

A apprécier seul ou avec des fruits de mer, des crustacés,
des accras de morue ou une cassolette de poisson.



75CL - 9,50€



Domaine La Croix Gratiot
Désir Blanc 2023
(blanc sec, IGP Pays d'Hérault)

Vioignier, Sauvignon, Roussanne, Muscat.

Garde: jusqu'à 5 ans.

Excellent sur une tajine de poulet aux amandes, la cuisine
Thaï ou avec une Tarte au citron meringuée.



75CL - 10,00€



Domaine Marion Pla
Les Larmes de Jeanne 2023
(blanc sec, AOP St Chinian)

50% Roussanne, 50% Grenache Blanc.

Garde: jusqu'à 5 ans.

Parfait en accompagnement de tapas, poissons, viandes
blanches, pâtes fraîches ou fromages.



75CL - 11,50€

SUD-OUEST



Domaine Naba
Estia 2023
(blanc sec, AOP Jurançon sec)

Gros Manseng, Petit Manseng, Courbu, Lauzet.

Garde: jusqu'à 3 ans.

Très agréable à l'apéritif, il mettra en valeur les huîtres, les
crevettes, les gratins de légumes, les fromages frais...



75CL - 9,50€



Domaine Nigri
Confluence 2023
(blanc sec, AOP Jurançon sec)

80% Gros Manseng, 10% Camaralet, 10% Lauzet.

Garde: jusqu'à 5 ans.

A apprécier dès l'apéritif, excellent accompagné de fruits de
mer ou de poissons.



75CL - 10,50€



Domaine Naba
Brana 2022
(blanc moelleux, AOP Jurançon)

60% Gros Manseng, 40% Petit Manseng.

Garde: jusqu'à 10 ans.

Excellent seul, il saura accompagner tout un repas.



75CL - 12,00€

D'AUTRES SUDS - MARCHAND DE VINS

CATALOGUE DE PRINTEMPS 2024



Château Tour des Gendres

Cantalouette 2023

(blanc sec, IGP Périgord)

40% Sauvignon blanc, 40% Chenin blanc, 20% Savagnin.

Garde: jusqu'à 3 ans.

Compagnon des poissons à la crème, volailles aux champignons, fromages à pâte dure ou seul à l'apéritif!



75CL - 13,00€



Domaine Nigri

Allegretto 2022

(blanc sec, AOP Jurançon sec)

100% Petit Manseng.

Garde: jusqu'à 10 ans.

Très bel accord avec les poissons en sauce, les viandes blanches à la crème, les plats sucrés salés et les fromages



75CL - 15,50€

VALLÉE DU RHÔNE



Domaine des Gariguettes

Fleur de Lune 2022

(blanc sec, AOP Côte du Rhône)

Clairette, Grenache Blanc, Viognier.

Garde: jusqu'à 3 ans.

Très agréable à l'apéritif, il accompagnera parfaitement poissons fumés, gravlax, volailles et plateaux de fromage.



75CL - 11,50€

LES ROUGES AUDE



Plô Roucarels

Petite Rive 2020

(IGP Hautes Vallées de l'Aude)

50% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 20% Syrah

Garde: jusqu'à 5 ans.

Vin de plaisir à consommer en toutes occasions!

75CL - 8,50€



Plô Roucarels

Plant du Roc 2020 (magnum 2017)

(IGP Cité de Carcassonne)

100% Carignan.

Garde: jusqu'à 10 ans.

Très agréable sur des volailles rôties, une blanquette de veau, des viandes rouges grillées ou des fromages.

75CL - 12,00€

50CL - 9,00€

1,5L - 24,00€

Plô Roucarels

La Cuvée du Bec Fin 2022 (Bag in Box de 5L)

(IGP Haute Vallée de l'Aude)

"Barreja" : assemblage variable à base de Syrah et Merlot.

Garde: jusqu'à 4 ans.

Compagnon des moments entre amis ou en famille.

5L - 21,00€



D'AUTRES SUDS - MARCHAND DE VINS

CATALOGUE DE PRINTEMPS 2024



ALSACE



Domaine Henry Fuchs

Pinot Noir 2022

(AOP Alsace)

100% Pinot Noir.

Idéal avec les barbecues, les côtes de porc, le veau marenngo ou l'osso-buco ainsi que sur un plateau de charcuterie.



75CL - 15,50€

BORDELAIS



Vignobles Hermouet

Château Roc Meynard 2020

(AOP Bordeaux supérieur)

95% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon.

Garde: jusqu'à 5 ans.

Très agréable avec des tapas, il mettra en valeur vos viandes blanches ou rouge grillées, vos plateaux de fromage.



75CL - 7.50€



Domaine C. Brun

Château du Neurin 2018

(AOP Haut-Médoc)

60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon.

Garde: jusqu'à 8 ans.

Excellent sur les volailles et les viandes rouges.



75CL - 10.00€
BIB 3L - 23.50€



Vignobles Hermouet

Arabesque du Clos du Roy 2018

(AOP Fronsac)

90% Merlot, 5% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon

Garde: jusqu'à 10 ans.

Se mariera parfaitement avec les viandes grillées, le canard, les plats épicés.



75cl - 11,50€

LANGUEDOC



Domaine Marion Pla

Premier Sceau 2021 (magnum 2022)

(AOP Saint Chinian)

50% Syrah, 35% Grenache, 10% Mourvèdre, 5% Carignan.

Garde: jusqu'à 5 ans.

A apprécier avec des tapas, des viandes grillées ou en sauce, des plats épicés.



75CL - 10,00€
1,5L - 25,00€



Domaine La Croix Gratiot

Rouge Cerise 2023

(IGP Pays d'Hérault)

100% Syrah

Garde: jusqu'à 5 ans.

Servir légèrement frais, cette cuvée accompagne agréablement vos tapas, viandes grillées et vos desserts chocolatés.



75CL - 10,50€

D'AUTRES SUDS - MARCHAND DE VINS

CATALOGUE DE PRINTEMPS 2024



Domaine Marion Pla

Conviction Intime 2020

(AOP Saint Chinian)

50% Grenache, 50% Syrah.

Garde: 10 ans et même plus.

Un vin puissant qui accompagnera gibiers, daubes ou viandes rouges ainsi que les plats exotiques relevés.



75CL - 13,00€



Domaine La Croix Gratiot

Les Zazous 2022

(IGP Pays d'Hérault)

100% Pinot Noir

Garde: jusqu'à 10 ans.

Servir sur un tian de lapin aux pommes de terre et tapenade, une côte de veau grillée au feu de bois ou des plats épicés.



75CL - 15,00€

SUD-OUEST



Domaine de La Caillabère

Abora 2019

(Vin de France)

Tannat, Cabernet Franc

Garde: jusqu'à 3 ans.

Vin de tapas, de charcuterie, accompagnera les viandes blanches et les fromages.



75CL - 9,00€



Domaine Le Roc

Les Petits Cailloux 2020

(AOP Fronton)

Négrette & Syrah.

Garde: jusqu'à 3 ans.

Se marie très bien avec les volailles, les plats en sauce ou les grillades.



75CL - 9,50€



Domaine du Cros

Lo Sang Del País 2022 (magnum 2021)

(AOP Marcillac)

100% Fer Servadou.

Garde: jusqu'à 5 ans..

Accompagne la charcuterie, l'agneau, les fromages.



75CL - 11,00€
1,5L - 25,00€



Château Tour des Gendres

Cantalouette 2022

(AOP Bergerac)

Merlot, Cabernet Franc, Malbec.

Garde: jusqu'à 5 ans.

Compagnon de tout un repas, de l'apéritif aux fromages!



75CL - 11,50€

D'AUTRES SUDS - MARCHAND DE VINS

CATALOGUE DE PRINTEMPS 2024



Domaine de La Caillabère
Séduction 2018 (sans soufre)
(AOP Béarn)

80% Tannat, 20% Cabernet Sauvignon.

Garde: jusqu'à 10 ans.

Saura mettre en valeur les viandes rouges, les plats en sauce, le canard ou les plats sucré-salé.



75CL - 12,50€



Domaine du Cros
VV 2020 (magnum 2019)
(AOP Marcillac)

100% Fer Servadou.

Garde: jusqu'à 10 ans.

Pour les rôtis, les viandes en sauce, les curry.



75CL - 16,00€

1,5L - 35,00€

VALLÉE DU RHÔNE



Domaine des Gariguettes
Béret Bleu 2023
(AOP Côte du Rhône)

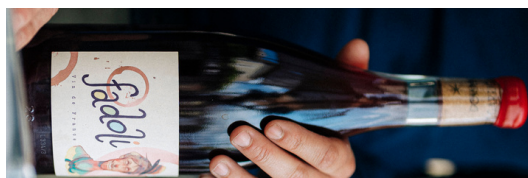
100% Cinsault.

Garde: jusqu'à 3 ans.

Vin des tapas, des bons moments entre amis, à ouvrir en toutes occasions.



75CL - 10,50€



Domaine des Gariguettes
Fadoli 2023
(Vin de France)

Syrah & Mourvèdre.

A boire dès aujourd'hui!

Vin convivial d'apéritif, d'entremets, de charcuteries, de fromages.



75CL - 12,50€



Domaine des Gariguettes
Amista 2022
(AOP Côte du Rhône Village)

100% Grenache.

Garde: jusqu'à 8 ans.

Accompagne les côtes de bœuf, les plats épicés et le thon.



75CL - 14,50€



Caisse "Découverte de printemps"
6 bouteilles (1 bulle, 2 blancs secs, 3 rouges)
Sélection par mes soins de vins printaniers!

6 btles - 70,00€