

# D'AUTRES SUDS - MARCHAND DE VINS

SELECTION DE NOËL 2025



## LES BULLES



Domaine de La Barbinière

Pop's

(Pétillant naturel rosé, brut, Vin de France)

Cabernet Sauvignon, Négrette.

Ce vin de fête et de convivialité peut se consommer en apéritif ou accompagner vos desserts au fruits rouges.



75CL - 11,00€



Château Barouillet

Splash!

(Pétillant naturel blanc, brut, Vin de France)

100% Sémillon.

Vin festif, d'apéritif, il accompagnera admirablement les fruits de mer.



75CL - 13,50€

1,5L - 27,00€



Domaine de La Barbinière

O'Brut

(Méthode traditionnelle, blanc, brut, Vin de France)

Chenin Blanc, Pinot Noir.

Excellent en apéritif, avec des entremets, des produits de la mer ou des fromages.



75CL - 14,00€

1,5L - 30,00€



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 de l'entrée au dessert.



75CL - 18,00€

## LES ROSÉS



Plô Roucarels

Petites Rives 2023

(Vin de France)

100% Carignan.

Garde: jusqu'à 2 ans.

A apprécier avec des entrées, des apéritifs dinatoire, des fromages.

75CL - 8,00€



Domaine Marion Pla

Petit Bonheur 2024

(AOP St Chinian)

40% Syrah, 35% Grenache, 25% Cinsault.

Garde: jusqu'à 3 ans.

Pour tous les moments conviviaux, apéritifs, tapas mais aussi avec les viandes blanches, les plats épicés ou sucrés-salés.



75CL - 8,50€

# D'AUTRES SUDS - MARCHAND DE VINS

SELECTION DE NOËL 2025



## LES BLANCS

### ALSACE



Domaine Henry Fuchs  
Les P'tits Cailloux 2024  
(blanc sec, AOP Alsace)

35% Pinot gris, 25% Riesling, 25% Muscat, 15% Sylvaner.  
Garde: jusqu'à 3 ans.

Idéal à l'apéritif, il accompagnera très bien les petits grignotages.



75CL - 13,00€



Domaine Henry Fuchs  
Riesling 2024  
(blanc sec, AOP Alsace)

100% Riesling.  
Garde: jusqu'à 5 ans.

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



75CL - 15,50€

### BORDELAIS



Vignoble Hermouet  
Château Roc Meynard 2024  
(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 - 8,00€

### LANGUEDOC



Domaine Marion Pla  
Les Larmes de Jeanne 2024  
(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€



Plô Roucarels  
Peyret 2023  
(blanc sec, AOP Limoux)

100% Chardonnay.  
Garde: jusqu'à 5 ans.

Accompagnera admirablement les poissons, les volailles rôties ou en sauce, les fromages ou le foie gras.

75CL - 12,00€



Mas de La Seranne  
Les Ombelles 2024  
(blanc sec, AOP Languedoc)

Rolle, Piquepoul (55%), Grenache blanc & gris, Viognier (20%), Roussanne (15%), Terret (5%) et Assyrtiko (5%).  
Garde: jusqu'à 5 ans voire plus.

Excellent à l'apéritif, avec des poisson en sauce, de volailles rôties ou à la crème, un foie gras, des champignons...



75CL - 16,50€

# D'AUTRES SUDS - MARCHAND DE VINS

SELECTION DE NOËL 2025



Plô Roucarels  
De Rien! 2022 - EDITION LIMITEE  
(blanc sec, AOP Limoux)

100% Chenin blanc.

Garde: jusqu'à 10 ans.

Excellent accompagné d'un apéritif dinatoire, de poissons et fruits de mer, compagnon idéal des plateaux de fromage.

75CL - 30,00€

## LOIRE



Domaine de La Barbinière  
Silex blanc 2024

(blanc sec, AOP Fiefs Vendéens)

Chenin blanc, Chardonnay.

Garde: jusqu'à 5 ans.

Vin de poisson, il peut également s'apprécier seul ou mettra en valeur les fromages.



75CL - 10,00€



Domaine de La Barbinière  
Les Amphibol 2024

(blanc sec, AOP Fiefs Vendéens)

Chenin blanc, Chardonnay.

Garde: jusqu'à 10 ans.

Compagnons des nobles produits des rivières ou des mers, il sera également apprécié sur des fondues et fromages.



75CL - 12,50€  
1,5L - 26,00€

## RHONE



Domaine des Gariguettes  
Fleur de Lune 2024

(blanc sec, AOP Côte du Rhône)

Clairette, Grenache Blanc, Viognier.

Garde: jusqu'à 5 ans.

Il accompagnera parfaitement poissons fumés, gravlax, volailles et plateaux de fromage.



75CL - 10,50€

## ROUSSILLON



Domaine Laguerre  
EOS 2024

(blanc sec, AOP Côtes du Roussillon)

65% Grenache Blanc, 35% Maccabeu.

Garde: jusqu'à 10 ans.

Délicieux sur les poissons, crustacés, fruits de mer et fromages de chèvre frais.



75CL - 15,00€  
1,5L - 30,00€



Mas Cristine

Mas Cristine blanc 2024

(blanc sec, AOP Côtes du Roussillon)

27% Roussanne, 25% Grenache gris, 23% Maccabeu, 20% Grenache blanc, 5% Carignan gris.

Garde: jusqu'à 10 ans.

Compagnon des poissons cuisinés, des belles volailles ou des fromages sous toutes leurs formes.



75CL - 15,00€  
1,5L - 35,00€

# D'AUTRES SUDS - MARCHAND DE VINS

SELECTION DE NOËL 2025



Domaine de La Préceptorie

Coume Marie 2024

(blanc sec, AOP Côtes du Roussillon)

Macabeu, Grenache Blanc, Grenache Gris.

Garde: jusqu'à 10 ans.

Accompagnera sushis, poissons, médaillon de veau, risottos...

75CL - 16,00€

1,5L - 34,50€

## SUD-OUEST



Domaine de Maouries

Les Grappes 2024

(blanc sec, IGP Côtes de Gascogne)

60% Sauvignon blanc, 40% Chardonnay.

Garde: jusqu'à 2 ans.

Compagnon des apéritifs, poissons grillés, tapas.



75CL - 8,00€



Domaine Naba

Estia 2024

(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

Pierre de Lune 2024

(blanc sec, AOP Jurançon sec)

80% Gros Manseng, 20% Petit Manseng.

Garde: jusqu'à 10 ans.

Il accompagnera admirablement les poissons, les viandes blanches et les fromages.



75CL - 11,50€



Domaine Naba

Brana 2024

(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€



Domaine De La Caillabère

Variation 2021

(blanc sec, AOP Béarn)

Gros Manseng, Petit Manseng.

Garde: jusqu'à 8 ans.

Compagnon des poissons fumés, des volailles rôties ou à la crème, des cuisines épicées, du foie gras et des beaux plateaux de fromage.



75CL - 14,50€

# D'AUTRES SUDS - MARCHAND DE VINS

SELECTION DE NOËL 2025



Château Barouillet  
Monbazar 2021  
(blanc moelleux, Vin de France)

50% Chenin blanc, 25% Sémillon, 20% Muscadelle, 5% Ondenc  
Garde: jusqu'à 10 ans.

A apprécier seul ou accompagné de foie gras, de viandes blanches (blanquette de volaille, tajines d'agneau), de fromages, de desserts aux fruits rouges ou de plats sucrés salés.



75CL - 15,00€



Domaine Nigri  
Allegretto 2024  
(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€



Domaine Nigri  
Toute Une Histoire 2022  
(blanc moelleux, AOP Jurançon)

100% Petit Manseng.  
Garde: jusqu'à 20 ans et plus!

Grands moelleux pour les grandes occasions, excellent sur les foies gras, les poissons fumés, la cuisine épicée, les fromages de brebis ou les desserts.



75CL - 17,00€

## LES ROUGES ALSACE



Domaine Henry Fuchs  
Pinot Noir 2024  
(AOP Alsace)

100% Pinot Noir.  
Garde: 8 ans.

Idéal avec les côtes de porc, le veau marenco, l'osso-bucco ainsi que sur un plateau de charcuterie ou de petits fours.



75CL - 16,50€

## BORDELAIS



Vignoble Hermouet  
Château Roc Meynard 2020  
(AOP Bordeaux supérieur)

95% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon.  
Garde: jusqu'à 5 ans.

Agréable avec des tapas, il mettra en valeur vos viandes blanches ou rouges grillées, vos plateaux de fromage.



75CL - 8,00€



Domaine C. Brun  
Château du Neurin 2019  
(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€

# D'AUTRES SUDS - MARCHAND DE VINS

SELECTION DE NOËL 2025



Vignobles Hermouet

Arabesque du Clos du Roy 2018

(AOP Fronsac)

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

Garde: jusqu'à 10 ans et plus.

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



75CL - 11,50€



Domaine C. Brun

Château de Lauga 2018

(AOP Haut-Médoc)

55% Cabernet sauvignon, 40% Merlot, 4% Petit Verdot, 1% Carménère.

Garde: 10 ans et plus.

S'accorde avec les viandes rouges et les gibiers, les plats épicés.



75CL - 13,50€  
37,5CL - 8,50€  
1,5L - 29,50€



Domaine C. Brun

La Petite Fleur du Château La Fleur Lauga 2021

(AOP Saint-Julien)

50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot.

Garde: 15 ans et plus.

Grand vin pour les grandes occasions, accompagne viandes rouges, plats épicés et gibiers rôtis ou en sauce.



75CL - 31,00€

## LANGUEDOC



Plô Roucarels

Petite Rive 2020

(IGP Hautes Vallées de l'Aude)

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

Garde: jusqu'à 8 ans.

Vin de plaisir à consommer en toutes occasions.

75cl - 8,00€



Domaine Marion Pla

Premier Sceau 2022

(AOP Saint Chinian)

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

Garde: jusqu'à 10 ans.

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



75cl - 10,00€  
1,5L - 25,00€



Le Champ des Murailles

Et Au Milieu Pousse Un Carignan 2021

(AOP Corbières)

50% Carignan, 30% Syrah, 20% Grenache.

Garde: jusqu'à 10 ans.

A apprécier accompagné de volailles, agneau, viandes rouges sous toutes leurs formes, plats épicés...



75cl - 11,50€

# D'AUTRES SUDS - MARCHAND DE VINS

SELECTION DE NOËL 2025



Plô Roucarels  
Plant du Roc 2021  
(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€



Mas de La Seranne  
Les Griottiers 2024  
(AOP Languedoc)

40% Grenache, 20% Cinsault, 10% Carignan, 10% Mourvèdre, 10% Syrah, 5% Morrastel, 5% Counoise.

Garde: jusqu'à 5 ans.

Compagnon des viandes blanches ou rouges sous toutes leurs formes, des tajines.



75cL - 13,50€



Plô Roucarels  
Les Pépieux 2017  
(IGP Cité de Carcassonne)

70% Carignan, 30% Syrah.

Garde: jusqu'à 15 ans et au delà

Excellent sur les viandes rouges, les gibiers ou le chocolat noir.

75cL - 16,00€



Domaine Marion Pla  
Expérience Singulière 2021  
(AOP Saint Chinian)

90% Mourvèdre, Syrah, Grenache.

Garde: jusqu'à 10 ans.

Délicieux sur les viandes rouges en sauce, les volailles rôties, les plats épicés.



75cL - 16,50€



Mas Bruguière  
L'Arbouse 2023  
(AOP Pic Saint Loup)

50% Syrah, 25% Grenache et 25% Mourvèdre

Garde: 10 ans et plus.

Délicieux avec une joue de bœuf aux carottes, des œufs en meurette, un lapin aux pruneaux, ou un magret de canard aux cerises.



75cL - 20,00€



Mas de La Seranne  
Clos des Immortelles 2023  
(AOP Terrasses du Larzac)

40% Syrah, 30% Mourvèdre, 20% Carignan, 10% Cinsault.

Garde: jusqu'à 15-20 ans ans.

Excellent accompagné de viandes rouges grillées ou en sauce, de gibiers, de plats épicés.



75cL - 21,00€

# D'AUTRES SUDS - MARCHAND DE VINS

SELECTION DE NOËL 2025



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 de Merlot.

Garde: jusqu'à 4 ans.

Compagnon de vos moments conviviaux.

5L - 21,00€



Plô Roucarels

Ah Bon? 2022 - EDITION LIMITEE

(Vin de France)

100% Grenache.

Garde: jusqu'à 15 ans.

Compagnon des plats riches et puissants, des sauces hivernales et même des desserts au chocolat!

75CL - 30,00€



Plô Roucarels

Eh Voilà! 2019 - EDITION LIMITEE

(Vin de France)

100% Syrah.

Garde: jusqu'à 15 ans.

Excellent sur les viandes blanches rôties, les tajines, la cuisine créole, l'agneau.

1,5L - 60,00€

## LOIRE



Domaine de La Barbinière

Silex rouge 2023

(AOP Fiefs Vendéens)

Cabernet Franc, Pinot Noir, Négrette.

Garde: jusqu'à 5 ans.

Excellent sur la charcuterie, les viandes blanches ou rouges, les légumes grillés ou en gratin.



75CL - 9,50€



Domaine de La Barbinière

Gneiss 2022

(AOP Fiefs Vendéens)

Cabernet Franc, Gamay Noir, Négrette.

Garde: jusqu'à 10 ans.

Délicieux sur les volailles à la crème ou en sauce, l'agneau, les viandes rouges.



75CL - 11,50€

1,5L - 24,00€

## ROUSSILLON



Maison Parcé Frères

Zoé 2024

(AOP Côtes du Roussillon Village)

Syrah, Grenache noir, Carignan.

Garde: jusqu'à 3 ans.

Excellent accompagné de canard, d'agneau ou de plats sucré salé.

75CL - 10,00€

1,5L - 22,00€

# D'AUTRES SUDS - MARCHAND DE VINS

SELECTION DE NOËL 2025



Mas Cristine

**Mas Cristine rouge 2023**

(AOP Côtes du Roussillon)

50% Syrah, 40% Grenache noir, 10% Carignan noir.

Garde: jusqu'à 10 ans.

Parfait sur un agneau des Pyrénées, une côte à l'os, les plats épicés...



75CL - 15,00€



Domaine Laguerre

**EOS 2024**

(AOP Côtes du Roussillon)

80% Grenache Noir, 20% Syrah.

Garde: jusqu'à 10 ans.

Délicieux avec un chapon, un gigot d'agneau, des lasagnes.



75CL - 15,00€



Préceptorie

**Coume Marie 2023**

(AOP Côtes du Roussillon)

Grenache, Carignan, Syrah, Mourvèdre

Garde: 10 ans et plus.

Il accompagnera très bien une entrecôte au poivre, un filet de porc à l'ail, des roulés de lapereaux aux pruneaux ou encore une belle volaille fermière rôtie.

75CL - 16,00€  
1,5L - 34,50€



Coume Del Mas

**Schistes 2024**

(AOP Collioure)

100% Grenache.

Garde: 10 ans et plus.

Délicieux sur les viandes rouge, la cuisine asiatique ou le thon.



75CL - 26,00€

## RHÔNE



Domaine des Gariguettes

**Bérét Bleu 2024**

(AOP Côte du Rhône)

100% Cinsault.

Garde: jusqu'à 3 ans.

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



75CL - 10,50€



Domaine des Gariguettes

**Tradition 2024**

(AOP Côte du Rhône)

Grenache, Syrah, Mourvèdre.

Garde: jusqu'à 5 ans.

Délicieux avec des viandes rouges grillées, des volailles en sauce, de la cuisine épicée.



75CL - 11,00€

# D'AUTRES SUDS - MARCHAND DE VINS

SELECTION DE NOËL 2025



Domaine des Gariguettes

Amista 2024

(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€

## SUD-OUEST



Domaine de La Caillabère

Abora 2021

(Vin de France)

Tannat, Cabernet Franc

Garde: jusqu'à 5 ans.

Vin de tapas, de charcuterie, accompagnera les viandes blanches, les fromages et tous les casse-croûtes.



75CL - 9,00€



Château Barouillet

Bergecrac rouge 2024

(Vin de France)

25% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 25% Cabernet Franc, 25% Malbec.

Garde: jusqu'à 5 ans.

Excellent accompagné de charcuterie, de volailles rôties, de grillades, de pâtes fraîches ou de fromages



75CL - 10,00€

1,5L - 20,00€



Domaine de La Caillabère

Séduction 2018

(AOP Béarn)

80% Tannat, 20% Cabernet Sauvignon.

Garde: jusqu'à 15 ans.

Saura mettre en valeur les viandes rouges, les plats en sauce, le canard ou les plats sucrés salés.



75CL - 12,50€



Domaine des Maouries

Cailloux de Pyren 2020

(AOP Madiran)

90% Tannat, 10% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc

Garde: jusqu'à 10 ans.

Compagnon des volailles, gigots d'agneau, sauces...



75CL - 12,50€



Château Barouillet

Pécharmant 2022

(AOP Pécharmant)

60% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc

Garde: jusqu'à 10 ans.

Excellent avec une viande rouge ou du canard.



75CL - 13,50€

# D'AUTRES SUDS - MARCHAND DE VINS

SELECTION DE NOËL 2025



Domaine des Maouries

Anthocyane 2020

(AOP Saint Mont)

Tannat, Fer Servadou

Garde: jusqu'à 10 ans et plus.

Superbe avec de belles volailles, du canard, du lapin des fromages et autres fondues savoyardes.



75CL - 13,50€



Domaine de La Caillabère

Confidence 2012

(AOP Béarn)

100% Tannat.

Garde: 20 ans et plus

Très agréable sur les viandes rouges, les belles volailles, les plats en sauce.



75CL - 23,00€

## AUTRES PLAISIRS



Tramontane

Banyuls Tradition

(Vin doux naturel, AOP Banyuls)

Grenache Noir, Grenache Gris, Mourvèdre.

Pour les apéritifs, les desserts, les fromages, le cigare.

75CL - 17,00€



Mas Mudigliza

Grenat 2022

(Vin doux naturel, AOP Maury)

100% Grenache Noir.

Pour les apéritifs, les desserts, le chocolat...

75CL - 19,50€



Domaine Marion Pla

Jus de raisin

Délicieux, il réglera petits et grands!



1L - 5,50€



Domaine Marion Pla

Thym Ti Gnole

(Liqueur de thym)

Servi frais il sera idéal à l'apéritif, en cocktail ou en digestif.



70CL - 23,00€



Caisse "Découverte de Noël"

6 bouteilles (1 bulle, 2 blancs secs, 3 rouges)

Sélection par mes soins de vins pour vos fêtes de fin d'année!

6 btltes - 80,00€

# D'AUTRES SUDS - MARCHAND DE VINS

SELECTION DE NOËL 2025



## CONDITIONS GENERALES DE VENTE

EFFECTUEZ VOTRE COMMANDE AVANT LE 30/11 A MINUIT.

CONTACTEZ PIERRE: 07 68 61 34 92 OU PIERRE@DAUTRESSUDS.COM

COMMANDE DE 6 BOUTEILLES MINIMUM, PANACHABLE

PORT COMPRIS POUR LE 64 ET LE SUD DES LANDES, POUR LES AUTRES DESTINATIONS MERCI DE ME CONTACTER POUR UNE OFFRE PERSONNALISÉE. VINS DE "PETITS" PRODUCTEURS, MILLÉSIMES ET DISPONIBILITÉS PEUVENT VARIER.

"LA VENTE D'ALCOOL EST INTERDITE AUX MINEURS DE MOINS DE 18 ANS".  
"L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION".