



Octobre
2022



Foire aux VINS



 **10%** de remise
sur TOUS les vins

 des **promotions**
au(x) carton(s)

 des coups de coeur &
des **nouveautés**

 des dégustations dans
vos **Cav'Adam**



★ ARTISAN DISTRIBUTEUR ★

ADAM-BOISSONS

• Depuis 1923 •

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Edito

Du **13 au 29 octobre**,

l'équipe Adam-Boissons vous propose sa Foire aux Vins d'automne. Profitez d'une remise exceptionnelle de **10% sur tous les vins** de la gamme (plus de 750 références), du vin de pays aux Grands Crus Classés en passant par les magnums.

Le plus :

en plus des 10% de remise sur tous les vins, des promotions supplémentaires sous la forme de remises quantitatives :

5+1

10+2

11+1

Exemple :

5+1 : pour l'achat d'un carton de 6 bouteilles, recevez 1 bouteille gratuite

11+1 : pour l'achat de deux cartons de 6 bouteilles, recevez 1 bouteille gratuite

10+2 : pour l'achat de deux cartons de 6 bouteilles, recevez 2 bouteilles gratuites

Soucieux de promouvoir le savoir-faire de nos vignerons, vous découvrirez une sélection rigoureuse dont des vins BIO, des nouveautés et les coups de cœur du caviste. Retrouvez la totalité de notre gamme de vins sur internet :

www.adam-boissons.fr

Dégustations :

du mardi au vendredi :

de 10h à 12h et de 14h à 18h

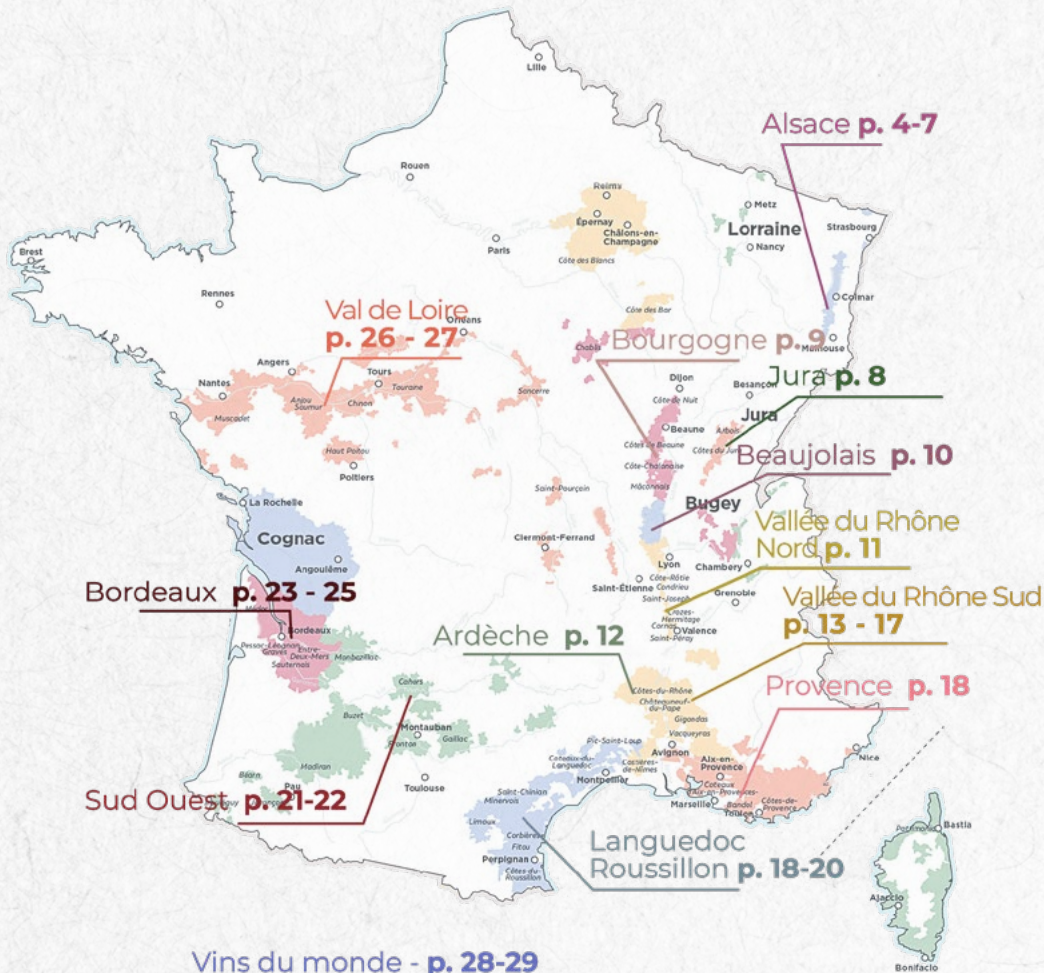
et les samedis :

de 9h à 12h

à La Cav Adam de Guewenheim et de Valff



Carte des Vignobles



Vins du monde - p. 28-29

Les Vins Sans Soufre - p. 30-31

Les Magnums - p. 32-33

AB : vins biologiques

demeter : vins biodynamiques

Disponible en magnum : vin disponible en magnum (150cl) **Nouveauté** : nos nouveautés **♥** : nos coups de cœur

SEC | DEMI-SEC | MOELLEUX | DOUX : échelle de sucrosité. Sans mention particulière, un vin est considéré comme « sec ».

(SEC : < 4g/L de sucres résiduels - DEMI-SEC : > 4g/L et < 12g/L - MOELLEUX : > 12g/L et < 45g/L - DOUX : > 45g/L)

Domaine Jean-Baptiste Adam

Découvrez les grands vins de ce domaine familial multi-centenaire, situé à Ammerschwihr, entre « tradition » et biodynamie :

Depuis 1614, la famille Jean-Baptiste ADAM œuvre sans relâche dans les vignes et les caves.

Rares sont les familles de viticulteurs qui peuvent se prévaloir de 4 siècles de passion des vins.

Une passion qui se traduit par un réel amour du vin grâce à la persévérance, une recherche constante au travers des années, de méthodes et de techniques qui en augmentent la qualité. Plus qu'un nom, cette vénérable maison est une référence dans l'histoire de la viticulture alsacienne.

Plus que du vin, les bouteilles contiennent quatre-cents ans de savoir-faire qui a traversé le temps. C'est aujourd'hui Jean-Baptiste, la 14^{ème} génération, Laure la 15^{ème} génération et son mari qui sont désormais les ambassadeurs des vins Jean-Baptiste ADAM.



Terroir :
Granito-calcaire

Riesling « KAEFFERKOPF »

2017 AOP Alsace Grand Cru - Vieilles Vignes

Prix : 20.52 € ~~22.80€~~

- Code : 11460



Terroir :
Granitique

Riesling « WINECK SCHLOSSBERG »

2017 AOP Alsace Grand Cru

Prix : 19.62 € ~~21.80€~~

- Code : 11121

Le domaine Jean-Baptiste Adam met un point d'honneur à cultiver le **riesling**, qu'il considère comme « le roi des cépages d'Alsace, car il exprime parfaitement la **richesse du terroir** ». « Nous plantons des cépages de riesling sur différents terroirs afin d'obtenir plusieurs gammes de riesling. Lorsqu'il pousse sur un **sol granitique**, il génère des **vins très minéraux** à la bouche vive et très pure, tandis que sur un **sol argilo-calcaire** il donnera un vin aux **notes d'agrumes** prononcées », expliquent Laure et Jean-Baptiste.

Les Découvertes

« A vos marques, prêts... Rosé » 2021



AOP Alsace - Code : 1167

Prix : 8.82 € ~~9.80€~~

Pinot Noir rosé gourmand, gouleyant et fruité



Vin Orange « Empreinte » 2019



AOP Alsace - Code : 1191

Prix : 13.64 € ~~15.15€~~

Pinot Gris en macération pelliculaire de 10 jours, vinification en foudre pendant un an et demi, élevage sur lies. « Empreinte » est l'illustration de tout le savoir-faire de la maison JB Adam entre tradition et innovation.





Plus de 400 ans de passion

Joseph Schielé, responsable des ventes,
Jean-Baptiste Adam, père de Jean et M. Lichtlé,
Années «1930»



Laure Adam, Jean Adam et Jean-Baptiste Adam, 2021

Crémants & Bulles Les Bulles

Crémant « Les Natures »

AOP Crémant d'Alsace - Code : 1950
1/3 Chardonnay, 1/3 Pinot Noir, 1/3 Pinot Blanc



Prix : **9,65 €** ~~10,72 €~~



Crémant Rosé

AOP Crémant d'Alsace - Code : 1947
100% Pinot Noir

Prix : **9,18 €** ~~10,20 €~~



Crémant « Émotion »

AOP Crémant d'Alsace - Code : 1951
95% Chardonnay, 5% Pinot Noir - élevage de 24 mois sur lattes

Prix : **11,39 €** ~~12,65 €~~



Disponible en
magnum

Crémant « Génération 16 »

AOP Crémant d'Alsace
- Blanc de Noirs (100% Pinot Noir)

Code : 1956 Prix : **18.00 €** ~~20.00 €~~

- Zéro Dosage
- Élevage sur lattes de 2ans 1/2 mini.

C'est en 2016, pour l'arrivée de la 16ème génération, qu'a été créée cette grande cuvée.

«Depuis ce millésime 2016, selon le principe d'une Soléra, nous apportons chaque année, à cette réserve perpétuelle, un jeune vin de Pinot-Noir du nouveau millésime.»

Charnu, complexe et profond, ce crémant zéro dosage dont chaque bouteille est soigneusement numérotée, est une invitation à remonter le temps, un clin d'œil aux générations futures et une fabuleuse aventure à suivre au fil des ans !



Muscat Bulles

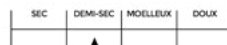
Vin Sans Indication Géographique

Code : 1189

Prix : **8.37 €** ~~9.30 €~~

Élaboré selon la méthode traditionnelle uniquement lors de grands millésimes à Muscat, ce vin composé de Muscat à petits grains blancs et de Muscat Ottonel, est expressif, frais et floral.

Au nez, il présente des notes de pêche, de jasmin et de fruits exotiques ! La bouche est ample, aromatique, persistante et relevée par de très fines bulles !



« Les Natures » - Bio



JEAN-BAPTISTE
ADAM
VINS D'ALSACE
DEPUIS 1614



AOP Alsace - Code : 1190

Muscat « Les Natures » 2019

Prix : **8.73 €** ~~9.70 €~~

Arômes de fruits frais croquants et des notes florales.



AOP Alsace - Code : 1185

Pinot Blanc « Les Natures » 2019

Prix : **7.65 €** ~~8.50 €~~

Un Pinot Blanc avec beaucoup de structure.
Très bel équilibre entre la rondeur et l'acidité.

Vous serez surpris par le caractère de ce Pinot Blanc !



AOP Alsace - Code : 1181

Riesling « Les Natures » 2020

Prix : **8.78 €** ~~9.75 €~~

Nez minéral qui laisse apparaître en bouche des notes d'agrumes.



Disponible en magnum



AOP Alsace - Code : 1182

Pinot Gris « Les Natures » 2021

Prix : **9.95 €** ~~11.05 €~~

Frais et structuré aux notes de mangue et de nectarine. La finale est douce.



Disponible en magnum



AOP Alsace - Code : 1184

Gewurztraminer « Les Natures » 2020

Prix : **10.80 €** ~~12.00 €~~

Parfaitement équilibré entre la fraîcheur, la richesse et le fruité



Disponible en magnum

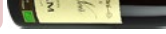


AOP Alsace - Code : 1183

Pinot Noir « Les Natures » 2020

Prix : **11.52 €** ~~12.80 €~~

Kirsché, boisé léger, bouche harmonieuse



Vendanges Tardives



Riesling Vendanges Tardives 2017

AOP Alsace - Code : 1132

Prix : **25.03 €** ~~27.81 €~~

Magnifique équilibre entre les fruits confits, le miel et la minéralité du Riesling qui contraste l'ensemble ! **Nouveauté**



Pinot Gris Vendanges Tardives 2017

AOP Alsace - Code : 1139

Prix : **24.30 €** ~~27.00 €~~

Au nez, se dégagent des arômes de fruits bien mûrs tels la mirabelle et la poire, le tout enveloppé par un côté mielleux du à la surmaturité. En bouche, du volume, du gras et toujours une belle finale due à l'acidité bien maîtrisée.



Gewurztraminer Vendanges Tardives 2018

AOP Alsace - Code : 1129

Prix : **25.02 €** ~~27.80 €~~

Dans sa complexité aromatique, les notes épicées du Gewurztraminer sont sublimes. Tel un feu d'artifice, ce vin est racé et élégant.





Vins de Prestige - Biodynamie

Pure expression des Terroirs

Disponible en magnum

L'Auxerrois de JB « Vieilles Vignes » 2020

AOP Alsace - Code : 1175

Prix : **9.09 €** ~~10.10 €~~

Un nez de fleurs blanches, de fruits frais. Bouche suave et charnue. Très bel équilibre. Un excellent vin de caractère, d'une grande polyvalence.



Riesling « Letzenberg » 2018

AOP Alsace - Code : 1114

Prix : **15.12 €** ~~16.80 €~~

Arômes de fleurs blanches, d'acacia, complexifiés par une belle minéralité. Son acidité vive lui donne une excellente droiture. Finale minérale et florale.



Terroir : Argilo-calcaire

Pinot Gris « Letzenberg » 2017

AOP Alsace - Code : 1178

Prix : **19.31 €** ~~21.45 €~~

Nez subtil de fruits exotiques et de citronnelle. Bouche fruitée et onctueuse.



Terroir : Argilo-calcaire

Gewurztraminer « Vieilles Vignes » « Kaefferkopf » 2018

AOP Alsace Grand Cru - Code : 11232

Prix : **20.30 €** ~~22.55 €~~

Charnu, riche et suave. Agréable sucosité et grande longueur en bouche.



Terroir : Granito-calcaire

Pinot Noir « Fût de Chêne » 2017 puis 2018

AOP Alsace - Code : 11661

Prix : **20.48 €** ~~22.75 €~~

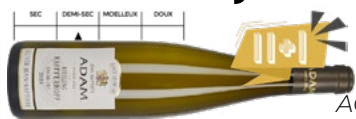
Produit uniquement les beaux millésimes sur les meilleurs terroirs du domaine. Élevage en fût pendant 18 mois. Magnifique vin rouge aux éclatants arômes de cerises noires agrémentés de tanins souples et soyeux.



Terroir : Granitique

Cuvées Jean-Baptiste

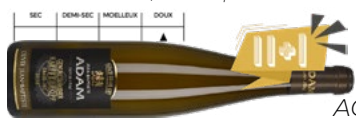
Disponible en magnum



Riesling - Kaefferkopf « cuvée JB » 2018

AOP Alsace Grand Cru - Code : 1146 Prix : **12.74 €** ~~14.15 €~~

En bouche, l'attaque est d'abord souple et un peu grasse. Elle se fond ensuite pour laisser place à la fraîcheur du cépage et à la minéralité du terroir.



Gewurztraminer - Kaefferkopf « cuvée JB » 2018

AOP Alsace Grand Cru - Code : 1150 Prix : **14.81 €** ~~16.45 €~~

Une grande matière concentrée, épicée et grasse. Une belle acidité structure et rehausse avec splendeur ce vin intense d'une très grande longueur en bouche.

Grand Cru Kaefferkopf 2018

« cuvée Traditionnelle » AOP Alsace Grand Cru

- Code : 1148 Prix : **13.91 €** ~~15.45 €~~

Cuvée emblématique et complexe :

La fraîcheur du Riesling (20%) assemblée à la typicité du Gewurztraminer (80%).



Pinot Gris - Marckrain 2020

AOP Alsace Grand Cru

- Code : 1187 Prix : **15.26 €** ~~16.95 €~~

Notes de fruits confits.

Structure généreuse et miellée.



Jura

Le saviez-vous ?

Les vins sous voile sont élevés en foudre ou en fût de chêne, les contenants n'étant jamais complétés. Par l'évaporation, le niveau baisse dans le fût (« la part des anges ») et il se forme à la surface du vin un voile de levures qui protège d'une oxydation directe et lui apporte des arômes très particuliers.

Partez à la découverte d'un Jura que vous connaissez sûrement le de longues maturations aux et élégants, des cépages gourmandise et puissance. hauteurs du très célèbre Berthet-Bondet et complexité.



VIN OUILLÉ



VIN SOUS VOILE

vignoble à la diversité et aux richesses méconnues. Vin Jaune aux notes de noix et de pommes, fruit élevages (sous-voile) oxydatifs. Et en même temps, saveurs inattendues par des Chardonnay floraux rouges (Pinot Noir, Trousseau, Poulsard) entre Authentique domaine indépendant niché sur les village pittoresque de Château-Chalon, la famille vinifie avec passion des vins en finesse, élégance



Domaine Berthet-Bondet

Tradition 2017 puis 2018 AOP Côtes du Jura



Code : 13448

Prix : 14.63 € ~~16.25 €~~

80% Chardonnay, 20% Savagnin.

Élevage de 2 ans minimum en fûts de chêne (228 L) sous voile de levures (élevage oxydatif, fûts non ouillés).

Arômes de fruits secs, biscuits, pommes séchées, épices douces. Bouche très vive et volumineuse. Beaucoup de persistance et finale tout en finesse.



Chardonnay « La Poirière » 2020



AOP Côtes du Jura - Code : 13456 Prix : 14.82 € ~~16.47 €~~

100% Chardonnay ouillé (non typé) > rond et gras avec une belle trame minérale



« La Queue au Renard » 2020



AOP Côtes du Jura - Code : 13449 Prix : 17.22 € ~~19.13 €~~

60% Pinot Noir et 40% Poulsard > belle pureté de fruits noirs, droit et bien équilibré



« Trio » 2020



AOP Côtes du Jura - Code : 13445 Prix : 13.68 € ~~15.20 €~~

40% Trousseau, 40% Poulsard, 20% Pinot Noir > fruité mêlé à des notes fumés. Belle longueur



Château Chalon 2014 62cl



AOP Château Chalon - Code : 13446 Prix : 32.13 € ~~35.70 €~~

Vin Jaune (100% Savagnin) : élevage oxydatif de 6 ans en fûts > bouche grasse et puissante. Grande et belle richesse avec une finale saline



Bourgogne

Domaine LOUIS MICHEL & fils

Petit Chablis 2020



AOP Petit Chablis - Code : 16157 **Prix : 13.68 € 15.20 €**
Notes d'agrumes et de fleurs. Frais et vif avec une finale iodée.



Chablis 1er Cru Montmain 2018 puis 2019
AOP Chablis 1er Cru - Code : 16158 **Prix : 20.25 € 22.50 €**
Saveurs mûres, confites et des notes plus fraîches. Bouche tonique.



Chablis 1er Cru Montée de Tonnerre 2020
AOP Chablis 1er Cru - Code : 16153 **Prix : 24.75 € 27.50 €**
Equilibre parfait entre fraîcheur minérale et fruits très murs. Bouche chaleureuse et saline.



Chablis Grand Cru Vaudésir 2016
AOP Chablis Grand Cru - Code : 16159 **Prix : 43.07 € 47.85 €**
18 mois d'élevage en cuve. Notes de rhubarbe et de fleur d'acacia.



Chablis Grand Cru Grenouilles 2016
AOP Chablis Grand Cru - Code : 16154 **Prix : 46.80 € 52.00 €**
18 mois d'élevage en cuve. Notes de fleurs des champs, de fruits à chair blanche et de kiwi. L'harmonie parfaite entre complexité aromatique et minéralité.



Cave NUITON-BEAUNOY

Hautes Côtes de Beaune rouge 2020

AOP Hautes Côtes de Beaune - Code : 1572 **Prix : 10.88 € 12.09 €**
Cépage : Pinot Noir // Palette de petits fruits rouges et noirs. suivie de fines notes toastées. Bouche souple et délicate, tanins fins.

Cave TERRES SECRÈTES

Saint Véran « Croix de Montceau » 2020

AOP Saint Véran - Code : 1571 **Prix : 10.71 € 11.90 €**
Arômes toastés et de brioche. Bouche ronde, belle longueur.

Nouveauté

Maison P. FERRAUD

Côteaux Bourguignons rouge 2020

AOP Côteaux Bourguignons - Code : 16604
Prix : 7.58 € 8.52 €

Cépage : Gamay Noir

Le nez laisse deviner des arômes intenses de griottes, framboises et groseilles ainsi que des notes épicées. La bouche est gourmande et suave avec des tanins tout en rondeur.



Disponible en
magnum



Maison P. FERRAUD

Mâcon-Fuissé 2020

AOP Mâcon-Fuissé - Code : 12251 Prix : **13.41 €** ~~14.90 €~~

Nez délicat de fleurs blanches. Vin frais, sec et fruité.

Beaujolais

Maison P. FERRAUD

Côtes de Brouilly « Dom. Roland » 2019

AOP Côtes de Brouilly - Code : 16602 Prix : **10.26 €** ~~11.40 €~~

Morgon « Les Charmes » 2020

AOP Morgon - Code : 15694 Prix : **10.67 €** ~~11.85 €~~

Juliéнас « Les Ravinets » 2019 puis 2020

AOP Juliéнас - Code : 15691 Prix : **10.35 €** ~~11.50 €~~



« La Dynastie des Ferraud » 2015

AOP Moulin à Vent

Code : 13824

Cépage : Gamay Noir

Ce Moulin à Vent a bénéficié d'une cuvaison très longue permettant d'extraire un maximum de couleurs et de tanins. Élevé partiellement en fût de chêne sur lies fines. Vinifié uniquement lors des meilleurs millésimes.

Son nez est expressif et complexe : notes de cerise noire et myrtille, de poivre noir ainsi que des notes de sous-bois

Sa bouche est charnue et concentrée avec de beaux tanins fermes mais enrobés.

Sa finale est particulièrement persistante.

Découvrez le vin du Beaujolais autrement !

Idées d'accompagnements :
C'est une cuvée d'exception à partager
autour d'une belle pièce de viande
rouge, rôtie ou de gibier.

Prix : **18.23 €** ~~20.25 €~~



Disponible en magnum

Vallée du Rhône Nord

Viognier « La Mistrale » 2021

IGP Collines Rhodaniennes - Code : 16084

Prix : **11.25 €** ~~12.50 €~~

100% Viognier // Fleurs blanches, abricot, tilleul. Bouche fraîche et gourmande.



Domaine LAURENT FAYOLLE

Crozes Hermitage AOP « Sens » blanc 2021

Code : 18668

60% Marsanne – 40% Roussanne

Agrumes, fleurs blanches. Bouche ronde et fraîche avec des notes de fruits à chair blanche.

Prix : **14.39 €** ~~15.99 €~~



Saint Peray AOP « Montis » 2021

Code : 16078

100% Marsanne

Élevage sur lies pendant 10 mois.

Fleurs blanches, minéral, rondeur et finale saline

Prix : **16.46 €** ~~18.29 €~~



Crozes Hermitage AOP « Sens » rouge 2020

Code : 18672

100% Syrah

Prix : **13.49 €** ~~14.99 €~~

Notes florales, fruits rouges. Jolie trame épicée. Bouche croquante et gourmande.

Disponible en
magnum



Crozes Hermitage AOP « Pontaix » Quantité Limitée

2015 Code : 16065

2016 Code : 16079

Prix : **23.85 €** ~~26.50 €~~

Prix : **19.80 €** ~~22.00 €~~

100% Syrah en sélection parcellaire // Élevage de 11 mois en demi-muids. Fruits rouges, épices. Bouche généreuse et persistante.



Terroir :
Argilo-calcaire

Fondé en 1870, le Domaine Fayolle est l'héritier de l'un des plus anciens domaines de Crozes-Hermitage.

Le grand-père, Jules, fut notamment le premier vigneron de l'appellation à s'être doté d'une cave pour embouteiller lui-même le vin issu de ses vignes. Il est aussi celui qui a planté, sur les coteaux des villages de Gervans, les Syrah qui figurent aujourd'hui parmi les plus âgées du vignoble.

Cet héritage, Laurent et Céline le valorisent au travers de **sélections parcellaires** mais aussi en apportant leur propre pierre à l'édifice familial en faisant évoluer les pratiques agronomiques du domaine (labour au cheval, compost de fumier...). Le domaine a d'ailleurs entamé en 2019 sa **conversion à l'agriculture biologique**.



Ardèche

Vignerons ARDÉCHOIS

Les vignerons ardéchois sont des producteurs récoltants réunis depuis 1967, un travail invisible, insatiable... Les mêmes gestes, issus du savoir-faire de générations qui se sont succédées sur ces terres du sud de l'Ardèche. Découvrez un vignoble haut en couleur et des vins très friands.

Viognier « Eglantier » 2020 puis 2021

IGP Ardèche - Code : 1231

Prix : **8.55 €** 9.50€

Sélection parcellaire. Les vins sont élevés à 50% sur lies en cuves et à 50% en fûts de chêne pendant un an. Cuvée tout simplement **MAGNIFIQUE !** Palette aromatique riche, bouche très bien équilibrée entre la fraîcheur et le gras. Tout y est. Vous tomberez amoureux du Viognier !

Idées d'accompagnements :

Saint-Jacques, Saumon Gravelax, Sauté de veau, Suprême de poulet à la crème de champignons, apéritif..

Syrah « Frigoule » 2020

IGP Ardèche - Code : 1234

Prix : **7.65 €** 8.50€

Sélection parcellaire et 50% de la cuvée est élevée en fûts de chêne pendant un an. Un vin bien typé, qui présente un côté Syrah très marqué autour de la fraîcheur et d'un fruité intense et relevé d'épices, avec de bons tanins fermes et un boisé bien dosé en soutien.

Découvrez les Côtes du Vivarais, fabuleux vins polyvalents avec toujours beaucoup de fraîcheur issus du terroir de la très connue Aven d'Ornac et du savoir-faire des Vignerons Ardéchois.

(Déf. Aven : Gouffre naturel creusé par les eaux dans un terrain calcaire)

Grand Aven Blanc 2021

Nouveauté

AOP Côtes du Vivarais - Code : 1237

Prix : **6.66 €** 7.40€

Grenache blanc, Marsanne // Nez de fruits secs et de noisette. Vin plein de fraîcheur et de croquant.

Grand Aven Rouge 2019

Nouveauté

AOP Côtes du Vivarais - Code : 1236

Prix : **6.66 €** 7.40€

Grenache, Syrah // Nez de cassis, mûres et griottes et des notes épicées. Bouche ample et généreuse. Tanins soyeux.

Grand Aven Rosé 2021

Nouveauté

AOP Côtes du Vivarais - Code : 1235

Prix : **6.66 €** 7.40€

Grenache // Nez fruité, aux arômes explosifs de petits fruits rouges. Beaucoup de rondeur et un bel équilibre.

Rosé « Par Nature » 2021

IGP Ardèche - Code : 1232

Prix : **5.18 €** 5.75€

Grenache, Merlot, Syrah // Beaucoup de finesse.

En bouche, fraîcheur et minéralité s'exprime au travers d'un superbe équilibre.



Vallée du Rhône Vallée du Rhône Sud

Domaine de la PRÉSIDENTE

Côtes du Rhône « Grands Classiques » Rouge 2020

AOP Côtes du Rhône - Code : 15621

Prix : **7.25 €** ~~8.05€~~

Disponible en magnum

Nez de cassis, de mûre, de violette et de poivre noir. Bouche est ample, avec des tanins soyeux, des saveurs de fruits confiturés.

Côtes du Rhône Rosé 2021 **Novauté**

AOP Côtes du Rhône - Code : 1428

Prix : **7.25 €** ~~8.05€~~

Grenache, Cinsault // Nez de cerise, de pamplemousse, avec des notes mentholées. La bouche est souple, avec une finale fraîche et délicate.

Châteauneuf du Pape « Grands Classiques »

Blanc 2021

AOP Châteauneuf du Pape - Code : 14121

Prix : **21.46 €** ~~23.83€~~

Grenache, Clairette, Roussanne et Bourboulenc
Élevage court en fûts neufs. Nez de fleurs blanches, de fruits à chair blanche et de noisette. Bouche franche avec une belle structure.

Châteauneuf du Pape « Grands Classiques »

Rouge 2020

AOP Châteauneuf du Pape - Code : 1412

Prix : **21.11 €** ~~23.45€~~

Grenache, Syrah, Cinsault, Mourvèdre
Élevage des Syrah en fûts pendant un an. Nez de fruits noirs confiturés, d'épices et de torréfaction. Bouche puissante et fruitée.

« Vieilles Vignes » 2017 - AOP Cairanne

Code : 14167

Prix : **15.37 €** ~~17.08€~~

Grenache Noir, Syrah, Mourvèdre, Carignan sur des vignes âgées de 60 ans.

Nez aux notes de fruits rouges confiturés et d'épices.

Bouche toute en générosité avec une matière riche où se mêlent des notes de cerise, de cassis, et de poivre noir. La finale se termine sur des tanins soyeux.

Idées d'accompagnements :

Rôti de porc aux pruneaux, poulet à la tomate, BBQ, roulade d'agneau au romarin, fromages...

Le Domaine de la Présidente est un domaine familial **depuis 1701**, situé au sud de la Vallée du Rhône, sur la commune de Sainte-Cécile-Les-Vignes, près d'Avignon.

Les vignes du Domaine sont implantées sur des sols argilo-calcaire, typiques de la région et bénéficient du climat méditerranéen : de soleil et parfois d'un vent nommé le « Mistral », qui souffle dans le couloir Rhodanien du Nord au Sud et protège le vignoble.

Chacune des cuvées est créée pour procurer un plaisir particulier et intense, basée sur la **finesse, l'élégance et la volupté...**



Terroir :
Galets roulés dans l'argile rouge



Vallée du Rhône Vallée du Rhône Sud

 Domaine ARNOUX & fils

Côtes du Rhône « Vieux Clocher » Blanc 2020

AOP Côtes du Rhône - Code : 1443

Vin floral, ample et généreux

Prix : **5.68 €** ~~6.31€~~

*Eglise du village de Vacqueyras
qui inspira la gamme « Vieux Clocher »*



Côtes du Rhône « Vieux Clocher » Rouge 2020

AOP Côtes du Rhône - Code : 1430

Joli bouquet de fruits des bois, bouche épicée et ronde, belle longueur

Prix : **4.73 €** ~~5.25€~~

Disponible en
magnum

Gigondas « Vieux Clocher » 2019

AOP Gigondas - Code : 1422

Nez expressif, notes de cacao, de cacao, touche minérale. Tanins soyeux. Finale en finesse

Prix : **12.38 €** ~~13.75€~~



Disponible en
magnum

Vacqueyras « Vieux Clocher » 2020

AOP Vacqueyras - Code : 1431

De très jolies notes de fruits rouges, de poivre et une belle longueur.

Prix : **9.21 €** ~~10.23€~~

Disponible en
magnum



Baumes de Venise « Vieux Clocher » 2018

AOP Baumes de Venise - Code : 14531

Explosion de fruits noirs charnus, d'épices et de cuir.

Prix : **7.79 €** ~~8.66€~~



Côtes du Rhône « Mornas » 2018

AOP Côtes du Rhône

Code : 1565

Prix : **14.04 €** ~~15.60€~~

*Vous connaissez le fameux Vacqueyras «1717»
mais avez-vous déjà découvert son «petit
frère» ?*

*100% Syrah en sélection parcellaire avec
18 mois d'élevage en barriques de
Vacqueyras «1717».*

*Une symphonie aromatique de fruits
noirs dans un décor toasté.
Magnifique mariage de la puissance
et de la finesse.*

Nouveauté



Côtes du Rhône Villages
« Génus » 2019

AOP Côtes du Rhône Villages

Code : 18916

Prix : **6.67 €** ~~7.41€~~ 

*Vin complexe plein d'épices et
de fruits noirs.*

*Bouche dense avec des tanins
soyeux s'épanouissant sur une
finale, suave et généreuse.*



Valdée du Rhône

Domaine ARNOUX & fils

Gigondas AOP « Aimé Arnoux » 2018 Code : 14221

Lové au pied des Dentelles de Montmirail dont les « racines » nourrissent celles des vignes du sommet de l'appellation, Gigondas recèle des merveilles. Les sols de calcaire gris et d'argile rouge qui en découlent constituent des terroirs structurés et uniques. Ils produisent ainsi des vins rouges aux arômes de fruits kirschés évoluant vers des notes de sous-bois et de truffe avec l'âge.

Ce magnifique Gigondas, riche et dense, est composé de 60% de Grenache et 40% de Syrah sur des vieilles vignes de plus de 50 ans vendangées à 30hl/ha. Élevage en foudre et fûts pendant 18 mois.

Prix : **18.94 €** ~~27.04 €~~

Vacqueyras Blanc AOP « Aimé Arnoux » 2020

Code : 15601

Grenache, Viognier, Marsanne, Bourboulenc, Clairette. Magnifique Sélection Parcelleire mêlant des nuances de fruits exotiques et de poire dans un décor toasté. La bouche est grasse puis évolue vers une finale minérale.

Élevage en fûts pendant 12 mois.

Prix : **17.21 €** ~~19.72 €~~

Nouveauté

Vacqueyras AOP « 1717 » 2019

Code : 1560



Terroir :
Argilo-calcaire & Galets roulés

Est-il encore nécessaire de vous présenter ce vin hors du commun, fleuron du domaine Arnoux rendant hommage au début de son histoire vigneronne ?

Produit en très petite quantité grâce à des vignes centenaires encrées au plus profond de terroirs argilo-calcaires (rendement de 25hl/ha).

Les 80% de Grenache et 20% Mourvèdre qui composent cette cuvée sont vendangés à la limite de la sur-maturité. Plus tard, le vin reposera tranquillement 36mois en fûts de chêne. Cet élevage prolongé est tout bonnement exceptionnel et permet d'obtenir un mariage parfait entre le fruit et le bois. Un délice qui ne laissera personne indifférent !

Disponible en magnum

Prix : **35.73 €** ~~39.70 €~~



Vallée du Rhône Vallée du Rhône Sud



Château d'OR et de GUEULES

« Les Cimels » Rosé 2021

AOP Costières de Nîmes - Code : 1441

Notes d'agrumes tout en finesse. Grande fraîcheur.



Prix : **6.03 €** ~~6.70€~~

« Parle à mon Fût ! » Rosé 2021

AOP Costières de Nîmes - Code : 1442

Grenache, Syrah. Bel équilibre entre le croquant et la gourmandise.

Nouveauté



Prix : **7.33 €** ~~8.14€~~

« Les Cimels » Rouge 2020

AOP Costières de Nîmes - Code : 14441

Jolie texture. Notes d'épices et de fruits noirs.



Prix : **6.26 €** ~~6.95€~~

« Mon Fût C'est du Poulet » 2018

AOP Costières de Nîmes - Code : 18702

Superbe vin « de copains » au profil très « glouglou ».



Prix : **9.90 €** ~~11.00€~~

« Trasegum » 2017

AOP Costières de Nîmes - Code : 18666

Syrah, Carignan et Mourvèdre de 80ans - Élevage en fût de chêne

«Trasegum» signifie «philtre d'amour» en Occitan. Vin d'une belle rondeur. Tanins soyeux.



Prix : **10.89 €** ~~12.10€~~



« Qu'Es Aquo » 2017

AOP Costières de Nîmes

Code : 18687

Majorité de vieux Carignan sur des vignes de 80ans. Rendement de 15hl/ha. Élevage 12 mois en fûts de chêne. Arômes de cerises Kirschées associés à des notes de tourbe. La bouche est de velours, concentrée, aux tanins fins et très élégants. Assurément un nectar rivalisant avec de très grands vins.

Idées d'accompagnements :
Gigot d'agneau et tian de légumes, Entrecôte, Parmentier de confit de canard

Prix : **15.08 €** ~~16.75€~~



« La Bolda » 2018

AOP Costières de Nîmes

Code : 18936

Vieux Mourvèdre de 90 ans (90%) et Grenache (10%) Rendement de 10hl/ha. Fermentation et élevage en barrique de 12 mois, suivi de 12 à 18 mois dans une cuve à tronc conique en chêne. Vin non filtré. Ce vin dégage des arômes de fruits noirs, de réglisse. Très grande concentration associée à des tanins mûrs et fins. Finale onctueuse.

Idées d'accompagnements :
Entrecôte, Taureau, civet de biche fromages de vache affinés...

Prix : **18.95€** ~~21.05€~~





Vallée du Rhône Vallée du Rhône Sud



« Apolline » Rosé 2021

AOP Luberon - Code : 1461

Prix : **5.58 €** ~~6.20€~~

Rond et belle intensité aromatique

Château FONTVERT



Nouveauté



« Les Restanques » Blanc 2021

AOP Luberon - Code : 1463 Prix : **6.87 €** ~~7.63€~~

85% Vermentino, 15% Grenache Blanc

Joli nez d'agrumes et de fruits blancs, rehaussé de légères notes florales.



Château Fontvert Blanc 2020 puis 2021

AOP Luberon - Code : 1457 Prix : **9.63 €** ~~10.70€~~

55% Grenache blanc, 45% Vermentino avec un petit élevage en fûts.

Parfait équilibre entre le gras et la fraîcheur

« Les Restanques » Rouge 2020 puis 2021 

AOP Luberon - Code : 1458

Prix : **7.79 €** ~~8.65€~~

Nez dominé par les fruits rouges et les épices douces. Bouche toute en finesse. Belle rondeur.



Château Fontvert Rouge 2019

AOP Luberon - Code : 1459

Prix : **10.35 €** ~~11.50€~~

85% Syrah, 15% Grenache noir. Élevage de 12 mois en fûts.

Richesse, rondeur et complexité aromatique définissent ce vin



« Le Collet » sélection parcelle 2019 - AOP Luberon - Code : 14571

Situé sur la commune de Lourmarin au cœur du Luberon, le Château Fontvert (20ha) et ses vins vous replonge dans des souvenirs de vacances ensoleillées, de champs de lavande et d'oliviers.

Le Collet est issu à 100% de Syrah sur des vignes de 50ans avec un élevage de 16 mois en fûts de chêne.

Nez puissant et complexe de fruits noirs (cassis, mûre), de poivre, de garrigue et de pinède, rehaussé de subtiles notes grillées et chocolatées. La bouche est remarquablement structurée, riche et onctueuse avec une finale suave.

Idées d'accompagnements : Viandes grillées ou en sauce, gibiers, fromages

Prix : **16.65 €** ~~18.50€~~



Provence




Château de l'AUMERADE
« Style Rouge » 2019
 AOP Côtes de Provence
 Code : 1321
 80% Syrah, 20% Grenache
Rouge souple et puissant avec des tanins élégants et une belle prestance. Il représente la région et le terroir caractéristique des Provence : des rouges fruités et épicés.
Idées d'accompagnements : Vin idéal avec les plateaux de charcuterie et grillades.

Novauté Prix : **6.93 €** ~~7.70€~~

MOULIN de la ROQUE

« Les Baumes » 2017
 AOP Bandol
 Code : 32330
 Mourvèdre, Carignan, Cinsault

Élevage 18mois en foudre.
Nez : très fin, complexe, intense
Notes de fruits noirs et d'épices
Bouche : charnue, veloutée avec une belle structure et des tanins fins.

Idées d'accompagnements : Ravioles de bœuf, Magret de canard et purée à l'huile d'olive, Fricassée de volaille aux giroldes...

Prix : **10.95 €** ~~12.77€~~



Languedoc Roussillon

«*« Moscou » est le nom cadastral des parcelles du Domaine. Et le chemin qui monte du village à travers les vignes jusqu'à la cave est le nommé chemin de Moscou !*»

« **Chemin de Moscou** »
 2019 IGP Pays d'Oc - Code : 18502
 Prix : **17.69 €** ~~19.65€~~



Syrah, Grenache, Cinsault
Élevage 21 mois en fûts
Nez expressif de fruits noirs, poivre, cannelle, épices et violette. Un palais séduisant de fruits de la forêt, très ouvert et accueillant, un mélange de fruits, épices et des nuances minérales, tout en longueur.

Domaine GAYDA

Pays d'Oc IGP

« **Collection Viognier** »
 2020 puis 2021
 Code : 18500

Prix : **6.08 €** ~~6.75€~~

Arômes de pêche, d'abricot et de fleur d'acacia. Fraîcheur et croquant équilibre ce vin



Pays d'Oc IGP
 « **Collection Grenache** »
 2020 puis 2021 - Code : 18501
 Prix : **6.08 €** ~~6.75€~~

Fruits rouges explosifs, peu de tanins, un Grenache en concentration et bien équilibré

Languedoc Roussillon



Créatrice de vins et d'émotions, **la famille Bonfils** transmet l'âme de la terre depuis 6 générations. Plus grand vigneron indépendant de France, avec 1 600 hectares de vignes, elle préserve et valorise l'intégrité de **chacun des Châteaux** acquis au fil des années et de leurs terroirs. « Il n'y a pas un domaine plus prestigieux qu'un autre, chaque château est phare dans son appellation, dans son terroir. » - Laurent Bonfils. Ce savoir-faire leur a permis de monter en gamme. Acquis en 2011, Château Capitoul s'impose comme un exemple concret de **valorisation du terroir**. La Clape devient en 2015 la première appellation de la famille de l'AOP Languedoc à se voir accorder la reconnaissance en appellation communale pour ses vins en rouge et en blanc.



Château VILLERAMBERT JULIEN

« **Opéra** » 2018 puis 2019

AOP Minervois - Code : 18943

Prix : **7.13 €** 7.92€



Grenache Noir, Syrah, Carignan, Mourvèdre
Le nez développe des notes fruitées (fraise, framboise, mûre) relevée par un soupçon d'épices lui donnant du caractère. La bouche est ronde et soyeuse avec une agréable matière fruitée et un bel équilibre.



Château CAPITOU

« **Rocailles** » Blanc 2020 puis 2021

AOP La Clape - Code : 17997

Prix : **8.69 €** 9.65€



BLANC : Bourboulenc, Marsanne, Grenache, Roussanne, Viognier
Délicieusement iodé aux notes délicates d'acacia et aux arômes de noix.
Conjugaison parfaite de fraîcheur et de longueur en bouche.

ROUGE : Syrah, Grenache Noir, Carignan
Un nez racé et puissant de fruits noirs et d'épices.
Structure élégante et complexe. Tanins soyeux et notes de torréfaction. Finale en fraîcheur.

« **Rocailles** » Rouge 2019

AOP La Clape - Code : 17994

Prix : **8.75 €** 9.72€



Château VAUGELAS

« **Le Prieuré** » 2020


AOP Corbières - Code : 18024

Prix : **6.14 €** 6.82€



Grenache Noir, Syrah, Carignan, Mourvèdre
Notes fruitées (fraise, framboise, mûre) relevée par un soupçon d'épices La bouche est ronde et soyeuse avec une agréable matière fruitée et un bel équilibre.

Languedoc Roussillon

 Château L'ESPARROU

« Les Alysses » 2019

AOP Côtes du Roussillon - Code : 18036

Nouveauté Prix : **9.29 €** ~~10.32€~~



Grenache Noir, Syrah, Carignan

Élevage de 12 mois en barriques.

Intense de petits fruits noirs confiturés relevés par des notes boisées et épicées.

Puissant, charnu et concentré avec une jolie matière fruitée et une belle structure tannique.

« Mas Grand » 2018

AOP Côtes du Roussillon - Code : 18017

Prix : **11.75 €** ~~13.06€~~



Syrah, Grenache, Carignan

Élevage de 12 mois en barriques.

Arômes de petits fruits noirs et des notes boisées marquées. Bouche ferme et élégante.

Longueur extraordinaire sur des notes empyreumatiques.

« La Villa » 2021

Blanc

IGP Côtes Catalanes

Nouveauté

Code : 18039

60% Chardonnay,
40% Muscat

Notes de fruits exotiques et d'agrumes. Joli gras en bouche, avec une pointe citronnée.

Accords mets-vins :
apéritif, salade, poissons grillés, viandes blanches, fromages de chèvre



Prix : **6.03 €** ~~6.70€~~

« La Villa » 2021

Rosé

IGP Côtes Catalanes

Nouveauté

Code : 18038

70% Grenache,
30% Syrah

Nez intense, délicieuses notes de petits fruits rouges tels que la fraise et la framboises. Bouche fruitée et ronde et fraîche à la fois.

Accords mets-vins :
apéritif, entrée à base de poisson ou viande, viande grillée, légumes grillés.



Prix : **6.03 €** ~~6.70€~~

« La Villa » 2020

Rouge

IGP Côtes Catalanes

Nouveauté

Code : 18037

100% Merlot

Nez très expressif, sur de puissantes notes de petits fruits rouges et noirs relevés par une touche réglissée. Un vin de plaisir, croquant et sur le fruit.

Accords mets-vins :
charcuterie, tapas, grillade de viande et fromages.



Prix : **6.03 €** ~~6.70€~~

Sud Ouest Cahors

Clos Triguedina Blanc 2016 puis 2019

Code : 18918

IGP Comté Tolosan

Prix : **12.15 €** ~~13.50 €~~

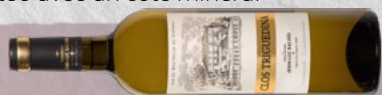
50% Chardonnay, 50 Viognier

Flours blanches et agrumes

Bouche vive, fruitée avec un côté minéral



Clos TRIGUEDINA



Clos Triguedina est le berceau de la famille Baldès. C'est un patrimoine chargé en histoires d'hommes. Ainsi les pèlerins de St Jacques de Compostelle avaient pour coutume de s'y restaurer (*me trigo de dina* signifie en occitan il me tarde de diner).

Depuis 7 générations le domaine produit de très grands vins reconnus dans le monde entier. L'exceptionnelle richesse des terroirs argilo-calcaire et argilo-siliceux, similaires à la composition du sol de Pomerol, est tout indiquée pour créer de

très grands millésimes.

La « patte » du vigneron, Jean-Luc Baldès est de produire des vins profonds tout en fraîcheur, à l'opposé de l'image que renvoie le « rouge lourd qui tache ». Eh non, grâce à un travail maîtrisé (maturité des raisins, vinifications...) vous aurez toujours de belles finales tout en finesse en fin de bouche.

Si vous aviez des « à priori » sur Cahors, les vins du Clos Triguedina vous réconcilieront.



Clos Triguedina Rouge 2017

AOP Cahors - Code : 18924

Prix : **15.15 €** ~~16.83 €~~

85% Malbec, 10% Merlot, 5% Tannat

Élevage en fûts pendant 12mois

Nez intense de fruits noirs, agrémenté de notes poivrées et de réglisse.

La structure est longue et complexe.

Bel équilibre entre l'expression des tanins, la richesse aromatique et

la souplesse.



« French Malbec » 2018

AOP Cahors - Code : 18926

Prix : **7.74 €** ~~8.60 €~~

«Arômes intenses & pimpants de fruits noirs légèrement épicés et mentholés »

« Au Coin du Bois » 2014

AOP Cahors - Code : 18930

Prix : **20.43 €** ~~22.70 €~~

Sélection parcellaire (2ème Terrasse)

100% Malbec

Élevage en fûts pendant 12mois

Terroir d'argiles rouges reposant sur une couche calcaire. Procure à ce vin finesse, équilibre et élégance.



Idées d'accompagnements :
Foies gras, les viandes rouges en sauce et les gibiers, viandes rôties, fromages...



Sud Ouest Cahors

Clos TRIGUEDINA

Cahors « Probus »



© Hervé Leducq Asphériques

AOP Cahors
Code : 18961 - 2016
Code : 18966 - 2017

Prix : **31.46 €** ~~34.95€~~

100% Malbec Quantité limitée

En l'an 96 de notre ère, l'Empereur Domitien fit arracher la vigne au profit de la culture du blé. C'est au III^{ème} siècle que l'Empereur Probus fit replanter la vigne dans le Quercy. C'est pour lui rendre hommage que le père de Jean-Luc Baldès a créé, en 1976, cette cuvée haut de gamme de l'appellation Cahors. La bouche est concentrée. Les tanins sont droits et de velours. Finale longue et persistante. Évoluera patiemment vers des arômes de sous-bois tout en conservant beaucoup de fraîcheur. Définitivement un vin de grande garde.


Terroir :
argilo-siliceux et
argilo-calcaire

« Petites Cailles » 2014
AOP Cahors - Code : 18928
Prix : **20.61 €** ~~22.90€~~

Sélection parcellaire (4^{ème} Terrasse)
100% Malbec
Élevage en fûts pendant 12 mois.
Terroir plateaux calcaires appelés également les "Causses". Arômes de pruneaux, de truffes et d'épices. Final d'une belle fraîcheur, aux tanins souples et soyeux.



AOP Cahors - Code : 18942
Prix : **62.24 €** ~~69.75€~~

Coffret « La Trilogie » 2014

« Plutôt que d'assembler entre elles différentes cuvées pour créer de toutes pièces un vin stéréotypé, j'ai décidé, depuis le millésime 2007, de travailler séparément les crus issus de différentes parcelles sélectionnées. Je souhaite présenter des vins reflétant fidèlement l'histoire de la vigne, en fonction du sol, du climat, de son exposition et de son écosystème. »
- Jean-Luc Baldès

Domaine CAUHAPÉ

« L'Eclipse » 2020
Vin de France - Code : 18911

Prix : **5.61 €** ~~6.23€~~
Gros Manseng et Lauzet
Très belle intensité,
beaucoup de croquant et
de fraîcheur.
En bouche, une magnifique
palette de fruits exotiques
(fruit de la passion)



Neuveauté

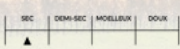

Sud Ouest Jurançon

« Ballet d'Octobre » 2018
AOP Jurançon - Code : 18934

Prix : **12.56 €** ~~13.95€~~



100% Petit Manseng
Séduisant et gourmand, notes exotiques et d'agrumes mêlées à des fruits pulpeux.



Bordeaux



Château La ROSE BELLEVUE

Blanc 2021 AOP Blaye Côtes de Bordeaux

- Code : 10243 **Prix : 5.49 € 6.70€**

Frais, fruité, agrumes et notes de fruits exotiques



Rosé 2021 AOP Blaye Côtes de Bordeaux

- Code : 10241 **Prix : 5.40 € 6.00€**

Rosé de presse. Léger, frais, fruité, gourmand

Rouge 2020 AOP Blaye Côtes de Bordeaux

- Code : 10245 **Prix : 5.49 € 6.70€**

75% Merlot & 25% Cabernet Sauvignon
Tanins légers, rond et fruité



« Grappe Diem » rouge 2019

AOP Blaye Côtes de Bordeaux - Code : 102481

Prix : 7.34 € 8.75€

75% Merlot & 25% Cabernet Sauvignon en sélection parcellaire
Élevé 12 mois en fûts de chêne.

La dominante de Merlot se fait ressentir par son fruité intense. Les tanins sont peu présents et laissent la place à un bouquet de fruits mûrs et de pain grillé.



Nouveauté

« Élément Terre » rouge 2020

AOP Blaye Côtes de Bordeaux - Code : 10246

Prix : 7.34 € 8.75€

100% Merlot issu de vignes en conversion BIO
Frais et croquant, tanins légers, fruits rouges et noirs mûrs. Vin souple et fruité.

Maison CHEVAL QUANCARD

« Clémence » 2020

AOP Entre Deux Mers - Code : 1723

Prix : 5.67 € 6.30€

70% Sauvignon, 20% Sémillon, 10% Muscadelle

L'élevage de 6 mois en fûts de chêne procure de jolies senteurs boisées et fleuries associées au pain grillé. Nez fin de citron, d'agrumes et de fruits exotiques. La bouche est magnifiquement équilibrée entre une franche vivacité et une texture suave presque tendre.



Château Les ARROUCATS

2019 - AOP Sainte Croix du Mont - Code : 1740

Prix : 7.49 € 8.32€

Vin capiteux et miellé aux notes d'abricots, de poire et de beurre

Bordeaux



Ch. VIEUX CARDINAL LAFAURIE

2018 - AOP Lalande de Pomerol

Code : 1708 **Prix : 14.51 €** ~~16.12€~~

65% Merlot, 25% Cabernet Franc, 10% de Cabernet Sauvignon
Notes grillées et chocolatées. Belle profondeur



Maison CHEVAL QUANCARD

« Fortin Plaisance » 2016 - AOP Saint-Emilion

Code : 1717 **Prix : 11.43 €** ~~12.70€~~

80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon

6 mois en fûts de chêne

Notes de vieux cuir, de cerise noir et de pain grillé. Bel équilibre entre le fruit et le bois.



Ch. BEL AIR ORTET

2018 - AOP Saint Estèphe

Code : 1398 **Prix : 17.64 €** ~~19.60€~~

52% Merlot, 48% de Cabernet Sauvignon
12 mois en fûts de chêne

Notes vanillées et fumées. Bouche torréfiée et tanins denses



Château BRONDELLE

« Classic » 2019 - AOP Graves

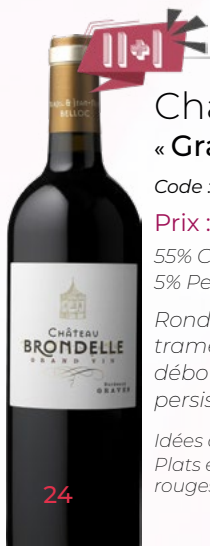
Code : 1868

Prix : 10.31 € ~~11.45€~~

50% Cabernet Sauvignon, 50% Merlot

12 mois en fûts de chêne

Fruits rouges et tanins souples. Vin fin et élégant



Château BRONDELLE

« Grand Vin » 2018 - AOP Graves

Code : 1876

Prix : 13.23 € ~~14.70€~~

55% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot,
5% Petit Verdot // 18 mois d'élevage en fûts

Rond et suave, le palais dévoile une
trame tanique souple et charnue qui
débouche sur une finale élégante et
persistante.

Idées d'accompagnements :

Plats en sauce, belles pièces de viandes
rouges, agneau...



Ch. de L'Hermitge

2015 puis 2019



AOP Bordeaux - Code : 1883

Prix : 8.22 € ~~9.13€~~

50% merlot, 50% Cabernet Sauvignon

Fruits mûrs aux parfums de
groseille, de cassis avec de fines
notes épicées.

Bon équilibre entre le fruit et
la structure. Tanins fondus en
bouche. Vin franc et aromatique.

Nouveauté



Bordeaux



Nouveauté

Ch. PETITES RANGA

2020 - AOP Lalande de Pomerol

Code : 1766 **Prix : 11.65 € 12.94 €**

70% Merlot, 20% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon
Élevage en cuve et barrique pendant un an.
Arômes de fruits noirs. Bouche ronde, une chair bien formée et fruitée.

Ch. LES VIEILLES PIERRES

2019 - AOP Lussac Saint-Emilion

Code : 1592 **Prix : 7.58 € 8.42 €**

80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon
Une présence fruitée nette et allongée. Boisé fondu.
Bouche en fraîcheur et en souplesse.



Ch. GACHON

2018 - AOP Montagne Saint-Emilion

Code : 1762 **Prix : 9.00 € 10.00 €**

70% Merlot, 20% Cabernet Franc, 10% Cabernet Sauvignon
Nez de fruits rouges confiturés, notes grillées.
Bouche concentrée, ample. Finale légèrement boisée.

Ch. ROCHER FIGEAC

2018 - AOP Saint-Emilion

Code : 1881 **Prix : 10.89 € 12.10 €**

85% Merlot, 15% Cabernet Franc
6 mois en fûts de chêne
Beaucoup de fruits et quelques notes boisées discrètes. Belle finale en rondeur.



Nouveauté

Ch. MORIN

2014 - AOP Saint-Estèphe

Code : 1768 **Prix : 13.50 € 15.00 €**

50% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon, 7% Cabernet Franc 3% Petit-Verdot
Élevage en cuves et barriques. Nez fin de fruits rouges et noirs mûrs,
note cacao, touche torréfiée. Bouche suave, ample aux tanins soyeux.

Ch. AIMÉ

2020 - AOP Médoc

Code : 1767 **Prix : 7.07 € 7.85 €**

35% Merlot, 30% Petit Verdot, 15% de Cabernet Sauvignon,
10% Malbec, 10% Carménère // 12 mois en cuve béton
Notes fruitées et épicées très expressives. Bouche ronde et équilibrée, avec une
bonne longueur et beaucoup de générosité.

Nouveauté



Val de Loire



S'il est un fleuve et des paysages qui portent l'identité et l'art de vivre français, c'est bien la Loire et les terroirs qui la bordent. **La maison Saget La Perrière** est avant tout l'histoire d'une famille, celle de Jean-Louis et Marie-Claire Saget et de leur deux fils Arnaud et Laurent. Issu d'une famille de vignerons installée depuis **9 générations** à Pouilly-sur-Loire, Jean-Louis Saget, animé par sa vision contemporaine du monde du vin, a su faire grandir la petite structure initiale.

Saget La Perrière est aujourd'hui un des **grand ambassadeur du Val de Loire**.

Partez à la découverte de l'une des plus belles régions viticoles de France au travers du **domaine de la Perrière** signature premium des cépages Sauvignon blanc et Pinot Noir ; du **domaine de Terres Blanches** contemporain et exigeant, du **domaine des Grandes Espérances** anticonformiste et insouciant et du **château de la Mulonnière** la finesse et élégance.



Domaine de la PERRIÈRE

« Sacrilège »

2016 - AOP Sancerre

Code : 18925

Prix : **21.96 €** ~~24.40€~~



100% Pinot Noir
Élevage en barrique de 400L pendant 12 mois.
Notes profondes et complexes de cerises noires, cassis et mûres.
Bouche ample et généreuse. Tannins soyeux et très jolie longueur sur les épices.



« Petite Perrière » Rouge

2021 - Vin de France

Code : 16163

Prix : **6.15 €** ~~6.83€~~



100% Pinot Noir
Nez de fruits rouges, cerise et enrobé de violette.
Bouche légèrement camphrée avec des tanins biens fondus.
Très gourmand.

« Mégalithe »

2018 - Sancerre

Code : 13817

Prix : **22.19 €** ~~24.65€~~



100% Sauvignon Blanc
40% du vin élevé 9 mois en fûts.
La richesse aromatique se retrouve en bouche Aussi rond et fruité que fin et délicat, Mégalithe est extrêmement complexe.



« Petite Perrière » Blanc

2021 - Vin de France

Code : 16161

Prix : **6.27 €** ~~6.97€~~

100% Sauvignon Blanc
Notes de fruits jaunes et fruits exotiques. Bouche nette et précise qui évolue sur une trame minérale très rafraîchissante.



Ch. De La MULONNIÈRE

Rock M Roll

« Auguste » 2020

IGP Val de Loire

- Code : 18717

Prix : **6.25 €** ~~6.94 €~~

100% Chenin blanc **SEC**
Auguste est vif, croquant
et frais

Rock M Roll

« Anna » 2020

IGP Val de Loire

- Code : 18720

Prix : **6.25 €** ~~6.94 €~~

100% Chenin blanc **DOUX**
Anna est tendre, riche et
gourmande



Rock M Roll

« Alfred » 2019 puis 2020

IGP Val de Loire

- Code : 18718

Prix : **6.25 €** ~~6.94 €~~

100% Cabernet Franc
Profond, souple et flatteur

Dom. Des GRANDES ESPÉRANCES

« Les Ailes Pourpres »

2015 - AOP Touraine

Code : 13866

Prix : **13.14 €** ~~14.60 €~~

100% Cabernet Franc
Élevage en fûts pendant 18 mois.
Nez racé de fruits noirs et d'épices.
Bouche structurée, élégante. Un
léger boisé et des notes de réglisse
et finit tout en fraîcheur.

Quantité limitée

« La Java »

2019 - AOP Touraine

Code : 18722

Prix : **6.79 €** ~~7.54 €~~

85% Gamay, 15% Cabernet Franc
Explosion de fruits rouges (fraise,
framboise, groseille). Un vrai petit
bonbon à déguster entre copains.

Nouveauté

MARIE de BEAUREGARD

« Chinon » 2019 - AOP

Code : 13862

Prix : **10.73 €** ~~11.92 €~~

100% Cabernet Franc
Arômes de myrtille, de mûre
et de vanille. Bouche bien
équilibrée entre des tanins
souples et les épices douces.

Domaine de TERRES BLANCHES

« Le Vallon »

2019 - AOP Sancerre

Code : 18721

Prix : **17.99 €** ~~19.99 €~~

Sauvignon Blanc - Sélection parcelle
Arômes d'agrumes et de pêches
blanches. Notes minérales typiques
des vins de Sancerre. Longue finale.

Nouveauté



Terroir :
Caillottes
(terre très pierreuse
et calcaire)

CHILI - Apalta

Vins du Nouveau Monde :

Nouveauté

CARMÉNÈRE

« Vina Las Ninas »

2021 - DO Apalta 

Code : 13774

Prix : **7.02 €** ~~7.80€~~

100% Carménère, cépage emblématique du Chili. Le nez est intense, les arômes de réglisse, de mûre et de fruits secs sont incroyables. La bouche est ronde, soyeuse, chaleureuse et persistante. Dans la vallée d'Apalta, le carménère a trouvé un terroir où il peut s'exprimer pleinement et donner des vins d'une grande finesse et avec beaucoup de personnalité.

Idées d'accords :
Cuisine thaïlandaise, Volaille rôtie, jambon cru, fromage



Nouveauté

SAUVIGNON BLANC

« Vina Las Ninas »

2021 - DO Leyda 

Code : 13775

Prix : **7.02 €** ~~7.80€~~

Nez, très expressif et complexe, libère des arômes de pamplemousse, de mangue et de feuille de cassis. La bouche est fraîche, persistante, son grand volume gras (élevage sur lies) et la belle acidité lui confèrent un incroyable équilibre.

Idées d'accords :
Apéritif, fruits de mer, huîtres, poissons, légumes frais



ÉTATS-UNIS - Californie

ZINFANDEL

« Gold Country »

2020 - Californie

Code : 13800 Prix : **5.85 €** ~~6.50€~~

Le Zinfandel est un cépage typiquement californien ; il serait originaire d'Italie et plus précisément des Pouilles, région d'Italie du Sud. Il aurait émigré avec des Italiens du Sud. Le café, la mûre, les petits fruits rouges et les notes grillées sont les arômes dominants au nez. Attaque moelleuse, des tanins fins, une finale chaleureuse et longue.

Idées d'accords :
Pâtes, Pizzas, Poulet grillé...





NOUVELLE ZÉLANDE

Marlborough

SAUVIGNON BLANC « Kia Ora »

2019 - Nouvelle-Zélande

Code : 13767 Prix : **8.39 €** ~~9.32€~~

Partez à la découverte de la région de Marlborough au pays des Kiwis avec un Sauvignon Blanc sec, minéral et tendu. « Kia Ora » veut dire « portez-vous bien », en langue maori, et bon nombre de Néo-Zélandais l'ont adopté comme salutation. Pourquoi ne pas aller saluer vos amis avec ce vin hors du commun ?



ITALIE

Sardaigne

Vins du Vieux Continent :

VERMENTINO « Cala Reale »

2019 - DOC Vermentino Di Sardegna

Code : 13761 Prix : **10.72 €** ~~11.91€~~

Le nez est intense, le bouquet est dominé par des arômes floraux et d'agrumes. En bouche, des saveurs salées apparaissent avant que le minéral prenne le dessus. Des tons de miel et d'herbes aromatiques persistent.



CARIGNAN « Terre Rare »

2019 - DOC Carignano Del Sulcis

Code : 13746 Prix : **11.57 €** ~~12.85€~~

Notes intenses de mûres et d'herbes aromatiques. Vin chaleureux et généreux. Belle finale rappelant les fruits noirs compotés et les épices.



ESPAGNE

Castille-La Manche

TEMPRANILLO... « Aresan »

2020 - DO La Mancha

Code : 13766 Prix : **5.40 €** ~~6.00€~~

Vin aux notes de fruits noirs. Rond et gourmand. Finale riche et concentrée.



Nos Vins « Nature »

Nos Vins Sans Soufre

Domaine JOSEPH SCHARSCH à Wolxheim

« Sylvan'Air » 2019 

AOP Alsace - Code : 32211

Prix : **8.62 €** ~~9.58 €~~

Cette cuvée est issue d'une parcelle replantée en Sylvaner sur le terroir argileux de Bergbieten.

Le vin a fermenté 9 mois avec les levures indigènes du raisin. Il est élaboré sans sulfites ajoutés et seulement légèrement filtré.

Dévoile des notes printanières de fleurs et d'herbe fraîche. Léger, aérien et svelte il est très digeste.

Idées d'accompagnements :

Fruits de mer, poissons, salades, entrées, viandes blanches, casse-croûte...



Domaine ALBERT de CONTI

 « Cuvée des Conti » 2021

AOP Bergerac - Code : 1722

Prix : **8.26 €** ~~9.18 €~~

45% Sémillon, 45% Sauvignon Blanc et 10% Muscadelle

Terroir : Calcosols sur molasses calcaires sableuses

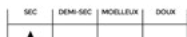
Élevage sur lies entre 6 et 10 mois

L'expression même du Sémillon ramassé à maturité idéale, rehaussé par la vivacité du Sauvignon et par la typicité de la Muscadelle.

Des arômes de fleurs d'acacia et d'oranger, de pêche blanche accompagnent une bouche de rondeur, de vivacité et d'équilibre.

Idées d'accompagnements :

A déguster sur des fruits de mer, un brochet au beurre blanc, des poissons grillés, une viande blanche, du fromage frais...



PINOT NOIR « Pépin » 2019

Vin de France - Code : 16020

Prix : **7.79 €** ~~8.65 €~~

« Pépin » est un assemblage provenant de raisins du domaine Achillée à Scherwiller et de divers domaines amis. « Pépin » est le fruit de petit(es) vigneron(nes), changeant selon ses auteur-es, vendangé main, vinifié sans intrants en utilisant uniquement des levures indigènes, sans soufre et avec amour.

Néz : Fruité, frais. Bouche : Légère, notes de petits fruits rouges. Vin croquant.



Nos Vins « Nature »

Nos Vins Sans Soufre



Nouveauté

Cave RHONÉA

« Nat & Sens » 2021

IGP Vaucluse - Code : 14043

Prix : **4.59 €** ~~5.70 €~~

100% Syrah

Une robe rouge légère et vive donne à cet IGP Vaucluse une allure élégante et séduisante.

Le nez évoque des notes de fraises et de violettes. En bouche, l'attaque tannique est légère, douce et d'intensité moyenne. L'ensemble évolue sur une finale d'une belle longueur fruitée.

Idées d'accompagnements :

Idéal à l'apéritif avec de la charcuterie, des tartes salées ou un barbecue

Château La ROSE BELLEVUE

« Mr et Mme Soufre ont un fils ? » 2019

AOP Blaye-Côtes de Bordeaux - Code : 102478

Prix : **7.56 €** ~~8.40 €~~

100% Merlot

Le nez ouvert révèle des notes de fruits rouges mûrs et confiturés. A l'agitation, des nuances épicées.

En bouche, l'attaque est ronde, charnue, fruitée (fruits rouges, fraises, cerises griottes) avec une belle évolution suave.

Idées d'accompagnements :

Charcuterie, grillades, cuisine italienne, viandes rouges ou blanches, fromages



Château TOUR des GENDRES



« Cantalouettes » 2020

AOP Bergerac - Code : 1725

Prix : **8.10 €** ~~9.00 €~~

50% Merlot, 25% Cabernet Franc, 25% Malbec

Nez de petits fruits rouges acidulés types cassis, groseilles et mûres.

Bouche fraîche, avec une attaque vive et fruitée et une finale sur les fruits mûrs. Tanins soyeux et tendres, qui lui confèrent une belle énergie. La finale est suave.

Idées d'accompagnements :

Caille, agneau, cassoulet, confit de canard, rôti de porc...



Nos MAGNUMS

150cl



- Code 19181 - CRÉMANT D'ALSACE AOP BRUT
Maison JB Adam
Prix : **25,92 €** ~~28,80 €~~
- Code 1918 - CRÉMANT D'ALSACE AOP «Émotion»
Maison JB Adam
Prix : **34,20 €** ~~38,00 €~~
- Code 1174 - L'AUXERROIS « Vieilles Vignes » 2021 AOP Alsace
Maison JB Adam
Prix : **20,78 €** ~~24,94 €~~
- Code 11820 - PINOT GRIS « Les Natures » 2018 AOP Alsace
Maison JB Adam
Prix : **26,50 €** ~~29,44 €~~
- Code 11825 - GEWURZTRAMINER « Les Natures » 2019 AOP Alsace
Maison JB Adam
Prix : **26,99 €** ~~29,99 €~~
- Code 1172 - PINOT NOIR « Les Natures » 2018 AOP Alsace
Maison JB Adam
Prix : **27,69 €** ~~30,77 €~~
- Code 1171 - RIESLING KAEFFERKOPF 2018 AOP Alsace Grand Cru
Maison JB Adam
Prix : **32,40 €** ~~36,00 €~~
- Code 1581 - SAINT VERAN AOP « Croix de Montceau » 2020
Cave Terres Secrètes
Prix : **22,41 €** ~~24,90 €~~
- Code 1583 - HAUTES CÔTES DE NUITS AOP 2021
Cave Nuiton Beauvoy
Prix : **21,96 €** ~~24,40 €~~
- Code 16605 - MOULIN A VENT AOP « Dynastie des Ferraud » 2015
Maison Ferraud
Prix : **31,15 €** ~~34,61 €~~
- Code 16088 - CROZES HERMITAGE AOP « Les Pontaix » 2012
Domaine Fayolle
Prix : **60,86 €** ~~67,62 €~~
- Code 16081 - CROZES HERMITAGE AOP « Les Pontaix » 2015
Domaine Fayolle
Prix : **47,61 €** ~~52,90 €~~

- Code 16087 - CROZES HERMITAGE AOP « Les Pontaix » 2017
Domaine Fayolle **Prix : 47,61 € 52,90 €**
 - Code 14122 - CHÂTEAUNEUF DU PAPE AOP « Grds Classiques » 2020
Domaine de la Présidente **Prix : 41,68 € 46,31 €**
 - Code 15623 - CÔTES DU RHÔNE AOP 2020
Domaine de la Présidente **Prix : 12,21 € 13,57 €**
 - Code 1564 - VACQUEYRAS AOP « 1717 » 2019
Domaine Arnoux **Prix : 70.20 € 78.00 €**
 - Code 1569 - GIGONDAS AOP « Vieux Clocher » 2019
Domaine Arnoux **Prix : 31,05 € 34,50 €**
 - Code 1568 - VACQUEYRAS AOP « Vieux Clocher » 2020
Domaine Arnoux **Prix : 24,98 € 27,75 €**
 - Code 1567 - CÔTES DU RHÔNE AOP « Vieux Clocher » 2019
Domaine Arnoux **Prix : 15,30 € 17,00 €**
 - Code 13765 - CÔTE DE BŒUF PAYS D'OC IGP 2020 puis 2021
Prix : 14,19 € 15,77 €
 - Code 17736 - POMEROL AOP « La Petite Eglise » 2009 - Quantité Limitée
2nd vin du Ch. L'Eglise Clinet **Prix : 97.70 € 87.93 €**
 - Code 16451 - POMEROL AOP « La Petite Eglise » 2013
2nd vin du Ch. L'Eglise Clinet **Prix : 62,42 € 69,35 €**
-
- Code 18020 - CHAMPAGNE AOP « Paul Romain » **Prix : 32,81 € 36,45 €**
 - Code 18972 - CHAMPAGNE AOP « Duval Leroy 1er Cru » **Prix : 61,86 € 68,73 €**
 - Code 18969 - CHAMPAGNE AOP « Duval Leroy Rosé Prestige » **Prix : 71,35 € 79,28 €**
 - Code 1877 - CHAMPAGNE AOP « Mercier » **Prix : 44,28 € 49,20 €**
 - Code 1879 - CHAMPAGNE AOP « Mumm » **Prix : 65,07 € 72,30 €**
 - Code 1851 - CHAMPAGNE AOP « Moët & Chandon » **Prix : 78,51 € 87,23 €**
 - Code 1902 - CHAMPAGNE AOP « Veuve Clicquot » **Prix : 87,35 € 97,05 €**

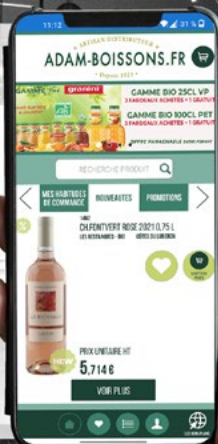
TOUTES NOS NOUVEAUTÉS, LES PROMOTIONS, VOS HABITUDES DE COMMANDE... SUR NOTRE APPLI MOBILE

Retrouvez également tout le catalogue et
de nombreuses sélections de boissons :

“Made In Alsace” - “Made In Italie”

“Boissons Bio” - “Vins Rosés” etc...

Demandez l'application à notre équipe



PROCHAINEMENT

UN LARGE CHOIX :

- de Boissons d'Hiver

- de Calendriers de l'Avent

- d'Idees Cadeaux

- des conseils pour vos repas de fêtes...





www.adam-boissons.fr



Notre site web fait peau neuve ! Découvrez dès à présent la nouvelle interface adaptée aux ordinateurs comme aux tablettes et aux smartphones.

Une navigation plus intuitive et une expérience visuelle conviviale.

Retrouvez toutes les informations pratiques, des conseils, nos actualités et aussi la possibilité d'acheter en ligne vos boissons préférées.

En quelques clics, c'est plus de 2400 références de boissons en tout genre qui viennent à vous (vins, bières, spiritueux, eaux, jus, softs, sirops, boissons chaudes...).

Paiement sécurisé et livraison à domicile

Rejoignez-nous !

Toutes les actualités sur nos pages facebook



@adamboissonsGuewenheim

@adamboissonsValff




La Cav Adam




Renseignements & Contacts


Pour toutes questions, renseignements, l'équipe Adam Boissons et ses cavistes sont à votre écoute :


 03 89 82 40 37

 contact@adam-boissons.fr

 ZI de la Doller,
7 rue de la Grosse Pierre
6116 Guewenheim

 PA du Piémont,
2 rue du Bruch
67210 Valff

 Horaires magasin Guewenheim :
Lundi au Vendredi
de 8h à 12h et de 14h à 18h
Samedi
de 8h à 12h

 Horaires magasin Valff :
Mardi au Vendredi
de 9h à 12h30 et de 14h à 18h30
Samedi
de 8h à 12h

Dégustations Foire aux Vins : voir 1ère page

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Prix unitaires indiqués en euros TTC (à la bouteille), remise de 10% comprise, remises au(x) carton(s) restants à déduire en plus.

Toutes les bouteilles de ce catalogue sont de contenance 75cl sauf mention particulière.
Offres promotionnelles valables du 13 au 29 octobre 2022, sous réserve de disponibilité (stocks et millésimes).

Ne pas jeter sur la voie publique.

