

★ DISTRIBUTEUR ★

ADAM-BOISSONS

• Indépendant depuis 1923 •

CATALOGUE VINS PRINTEMPS - ÉTÉ

Vins Rosés • Nouveautés • Vins Bio • Bulles
Vins “des beaux jours” • Vins du Monde
Vins Sans Alcool



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



EDITO

Avec le retour des beaux jours, Adam-Boissons vous présente sa sélection de vins de Printemps et d'Été.

Soleil rimant avec joie, chaleur, sorties... nos experts "vins" ont sélectionné pour vous des cuvées idéales pour accompagner tous vos moments conviviaux :

- Une belle **sélection de Rosés**, allant du plus léger et délicat au plus généreux et structuré
- Des **Blancs frais**, floraux et surprenants, pour sortir des sentiers battus
- Des **Blancs doux**, parfaits pour les moments gourmands ou les desserts en terrasse
- Des **Rouges gourmands**, fruités et croquants, sans lourdeur, parfaits pour les repas estivaux
- Des **Rouges puissants**, généreux et charpentés, pour les amateurs de belles matières
- Des **Nouveautés** et **Coups de cœur**, à découvrir et partager sans modération



Et cette année, une sélection de **vins sans alcool ou à faible teneur en alcool**, pour des plaisirs légers et responsables, sans compromis sur le goût

Retrouvez l'ensemble de notre gamme de vins fins sur www.adam-boissons.fr, sur notre application mobile, ou directement dans vos Cav'Adam.

Nous avons hâte de vous faire découvrir tous ces beaux flacons et vous souhaitons, dès à présent, de **belles dégustations** !

La classification des vins

AOP (*Appellation d'Origine Protégée*) :

C'est la catégorie la plus stricte. Elle garantit un vin produit entièrement dans une région précise, selon des règles rigoureuses liées au terroir, aux cépages, aux rendements et aux savoir-faire locaux. L'ancienne appellation « AOC » correspond aujourd'hui à l'AOP.

IGP (*Indication Géographique Protégée*) :

Les vins IGP proviennent d'une zone géographique plus large que l'AOP, avec des règles plus souples. Ils conservent néanmoins une identité régionale et un mode de production traditionnel.

VSIG (*Vin Sans Indication Géographique*) :

Remplaçant les anciens «Vins de Table», cette catégorie offre aux producteurs une grande liberté (assemblages, origines variées des raisins). Elle permet une créativité accrue, sous l'appellation «Vin de France», pour des vins accessibles et innovants.

SOMMAIRE

Les Nouveautés	p. 4-5
Les Rosés de Prestige	p. 6-7
Les Rosés	p. 8-15
Les Rosés Italiens	p. 16
Les NO-LOW	p. 17
Les Bulles	p. 18-20
Les Cocktails	p. 21
Les Vins Blancs Secs	p. 22-23
Les Vins Blancs Doux	p. 24-25
Les Vins Rouges Légers	p. 26-27
Les Vins Rouges Puissants	p. 28-29

 : Coups de coeur du caviste

 : Vins Biologiques

 : Vins Biodynamiques

 : Nouveauté

 : Vins sans alcool

 : L'info en plus



NOUVEAUTÉS



Cave de Plaimont

“Rosé d’Enfer”



Saint Mont AOP

Code : 102114

Prix : 7.37 €

Cabernet Sauvignon, Pinenc

La robe est tentatrice rose pâle brillante aux reflets gris bleutés.

Le nez est fruité et gourmand. L'assemblage malicieux, souple et aérien. Il tend vers une finale gourmande et acidulés aux arômes irrésistibles de fruits rouges : groseilles et cassis, et framboises.

Ce rosé offre une belle vivacité et une belle fraîcheur.

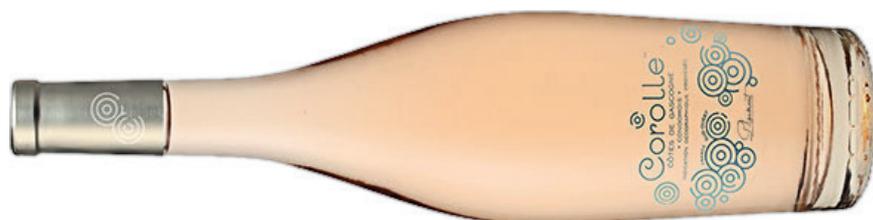
Cave de Plaimont

“Corolle”

Côtes de Gascogne IGP

Code : 18959

Prix : 5.37 €



Cabernet Sauvignon, Merlot

Nez très intense, mêlant des notes de framboise et de mûre avec des arômes de pamplemousse ; également le bourgeon de cassis, venu du Cabernet Sauvignon.

En bouche, l'attaque est tendue, fraîche et gourmande.

Quelques notes de bonbon à la fraise viennent agrémenter la finale.



NOUVEAUTÉS



Vignerons Ardèchois

“Orélie”

Ardèche IGP

Code :1254

Prix : 4.95€

Grenache, Cabernet Sauvignon

Une belle robe brillante rose pâle.

Un nez expressif aux arômes de fruits rouges.

En bouche, la gourmandise est réhaussée par

une belle fraîcheur. Un vin ample et fruité.



Vignerons Ardèchois

“Gris d’Ardèche”

Ardèche IGP

Code : 1228

Prix : 5.95€

Grenache

Une robe délicate, couleur melon.

Un nez élégant aux arômes d’agrumes d’anis

et de pêche. En bouche le fruit s’exprime,

sublimé par un très bel équilibre entre vivacité

et douceur.



Existe en Magnum



ROSÉS DE PRESTIGE



Découvrez l'élégance en rosé avec notre sélection de vins prestigieux. Chaque gorgée offre une symphonie de saveurs raffinées, incarnant l'essence même du savoir-faire viticole. Issus des terroirs les plus prisés, ces vins rosés captivent par leur robe délicate et leur bouquet floral, évoquant des moments d'exception à chaque dégustation. Offrant une harmonie parfaite entre fraîcheur et complexité, nos vins rosés de prestige sont l'expression ultime du raffinement et de l'art de vivre.

Miraval

Côtes de Provence

Côtes de Provence AOP

Code : 17570

Prix : 16.39€

Cinsault, Grenache, Rolle, Syrah

Nez dévoile immédiatement toute l'élégance de Miraval Rosé avec son superbe bouquet aromatique mêlant délicatement fruits frais, notes d'agrumes et fleurs blanches. Le raffinement se poursuit en bouche avec une texture ample, riche et gourmande, parfaitement équilibrée par l'acidité naturelle et la minéralité aux notes salines et calcaires propres à Miraval qui se prolongent dans une longue finale.



Miraval

“Studio by Miraval”

Méditerranée IGP

Code : 17571

Prix : 10.32€

Cinsault, Grenache, Rolle, Tibouren

Bouquet aromatique dominé par les agrumes comme le pamplemousse et l'orange sanguine et souligné par de délicates notes florales de rose et de pivoine. En bouche, notes de zeste de pamplemousse apportent une pointe d'amertume offrant un irrésistible caractère iodé et citronné. Finale prolonge ces savoureux arômes, tout en longueur et en élégance.



Château Minuty

“M de Minuty” Rosé

Côtes de Provence AOP

Code : 10497

Prix : 13.29€



Grenache, Cinsault, Syrah

Très intense d'arômes gourmands d'écorces d'orange et de groseilles. La bouche est souple avec une belle fraîcheur acidulée.

ROSÉS DE PRESTIGE



Château Sainte Marguerite

“Fantastique”

Cru Classé de Provence AOP

Code : 1804

Prix : 29.90€

Grenache, Cinsault, Rolle

Né de l'envie de stimuler vos sens, d'offrir le plus noble des jus, pour une fabuleuse valse des saveurs en bouche. Dévoile un équilibre entre la richesse des arômes de pêche de vigne, de goyave, de papaye et l'intensité de fruits juteux. Bouche gourmande, onctueuse et suave.

Château Sainte Marguerite

“Symphonie”

Côtes de Provence AOP

Code : 1803

Prix : 15.48€

Grenache, Cinsault, Rolle

Délicats arômes floraux, de pêche blanche et écorce de pamplemousse. Très belle fraîcheur.



Château D'Esclans, Sacha Lichine

“Whispering Angel”

Côtes de Provence AOP

Code : 1854

Prix : 16.54€



Grenache, Cinsault, Syrah, Carignan, Vermentino

Rosé de prestige provenant des plus belles terres de Provence. Nez d'une grande pureté sur de subtiles notes fruités d'agrumes et de fruits rouges frais. La bouche est ronde et grasse, tout en relief. Belle longueur.

ROSÉS



Maison JB Adam

“A Vos Marques, Prêts... Rosé”

Alsace AOP

Code : 1167

Prix : 12.60€

Pinot Noir
Intense et arômes de fruits rouges. Gourmand, gouleyant avec une finale saline.



Domaine Scharsch

“Perle de Rosé”

Alsace AOP

Code : 32204

Prix : 9.84€

Pinot Noir
Notes de fruits rouges (groseilles, framboises) et de cerises. Délicieusement léger et fruité.



Domaine Robert Roth

“Terre de Grès” Rosé

Alsace AOP

Code : 1358

Prix : 9.00€

Pinot Noir

Vif et tendre à la fois. Particulièrement séduisant avec ses notes de fruits des bois, c'est le vin des belles journées d'été.



Domaine Arnoux

“Les Clochettes”

Côtes du Rhône AOP

Code : 1429

Prix : 6.28€

70% Grenache, 25% Carignan
5% Syrah
Aromatique de framboise. Bouche fraîche, fruitée, ample, généreuse et légèrement corsée.



Domaine Arnoux

“P'tit Clocher” Rosé

Vaucluse IGP

Code : 1589

Prix : 4.11€

Grenache, Cinsault, Syrah
Très aromatique de baies sauvages et quelques notes de framboises. La bouche rappelle le nez avec de subtiles touches de fraises des bois.



ROSÉS

 Le Vin Rosé ne résulte jamais du mélange de vin rouge et de vin blanc ! Ce sont les pigments colorés présents dans la peau des raisins noirs qui vont donner la couleur au vin rosé lors de la vinification.

La France est le premier producteur et consommateur de vins rosés au monde avec en moyenne 15L de vin rosé consommés par individu.



Vignerons Ardéchois "Ardèche Par Nature"

Ardèche IGP
Code : 1232

Prix : 5.66€

Grenache, Merlot, Syrah
Nez expressif aux arômes très fruités. En bouche, fraîcheur et minéralité s'expriment pour notre grand plaisir.

Château Fontvert "Les Restanques" Rosé

Luberon AOP
Code : 1462

Prix : 7.63€

Grenache, Mourvèdre, Cinsault
Déliçats arômes de pêches blanches et de petits fruits rouges. Bouche ronde, souple et finement équilibrée.

Existe en Magnum



Château D'Or et de Gueules

"Les Cimels" Rosé

Costières de Nîmes AOP
Code : 1441
Prix : 7.12€

Mourvèdre, Cinsault, Syrah, Grenache
Nez d'une grande finesse aux notes d'agrumes et de fleurs blanches. Bouche ronde et gourmande.



Domaine de la Présidente

"Le Nonce" Rosé

Côtes du Rhône AOP
Code : 1426

Prix : 5.45€

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



ROSÉS



Château Mouresse

Côtes de Provence AOP

Code : 1077

Prix : 11.40€

Grenache, Cabernet Sauvignon, Syrah, Mourvèdre
Arômes d'agrumes, de pêche et de litchi. Il possède une finesse aromatique souple. Chaleureux et raffiné.

Existe en Magnum



Château de l'Aumérade

“Style” Rosé

Côtes du Provence AOP

Code : 1320

Prix : 8.78€

Cinsault, Grenache, Syrah
Une belle fraîcheur, sur des notes de fruits exotiques. La bouche est marquée par des arômes de goyave et de pamplemousse. Belle intensité.

Existe en Magnum



“A L'Ombre du Pin”

Méditerranée IGP

Code : 10496

Prix : 6.04€

Cette cuvée s'exprime sur des notes de garrigue. La bouche est aromatique et croquante sur une finale légèrement épicée.



Château de l'Aumérade

“Marie Christine”

Cru Classé - Côtes de Provence AOP

Code : 10770

Prix : 11.58€

Grenache, Cinsault, Syrah
Bouteille spéciale Marie-Christine créée à partir d'une pâte de verre d'Emile Gallé. Nez fin et délicat aux arômes de pêche de vigne et de pamplemousse rose. Belle richesse aromatique et superbe longueur.

Existe en Magnum



ROSÉS

Moulin de la Roque

“Les Baumes” Rosé

Bandol AOP

Code : 32170

Prix : 13.32€

Mourvèdre, Cinsault, Grenache
Nez fin avec des notes de framboises et de groseilles. Bouche harmonieuse et équilibrée. Belle longueur.

Existe en Magnum et Jéroboam



Château Gassier

“Esprit Gassier”

Côtes de Provence AOP

Code : 18121

Prix : 10.48€

Syrah, Grenache, Cinsault, Rolle
Nez expressif sur de délicates notes de fleurs blanches, de pêche et de pomelo. Vin équilibré et rond. Finale fraîche sur une pointe acidulée.

Existe en Magnum



“San Pieru”

Ile de Beauté - Corse IGP

Code : 18022

Prix : 5.50€

Sciacarellu, Grenache
Libère de fins arômes de petits fruits rouges et de garrigue. Le palais sur une grande fraîcheur offre une finale salivante.

Existe en Magnum



“Giorgiu”

Ile de Beauté - Corse IGP

Code : 18040

Prix : 5.63€

Sciacarellu, Grenache
Libère de fins arômes de petits fruits rouges et de fleurs du maquis. Le palais est parfaitement équilibré sur une belle fraîcheur et une finale légèrement épicée.



Maison Ogier

“Singular Pluriels”

Tavel AOP

Prix : 10.39€

Code : 14551

Grenache noir, Grenache blanc, Grenache gris, Syrah, Mourvèdre
Gras et puissance soutiennent une palette complexe d'arômes. Rosé de gastronomie ! Les vins de Tavel sont dotés d'une structure aromatique qui les destinent à la table.

ROSÉS



“Côte de Bœuf” Rosé

Pays d'Oc IGP
Code : 13788

Prix : 6.74€

Syrah, Marselan
Des notes florales, de fruits rouges et d'épices. Vin gourmand et frais, alliant une belle fraîcheur et un fruit agréable.

Château Puech-Haut

“Argali” Rosé

Pays d'Oc IGP
Code : 10275

Prix : 11.52€

60% Grenache, 40% Cinsault
Nez frais aux arômes fruités de pomelo et de fruits exotiques. Bouche vive croquante et désaltérante.



Existe en Magnum



Domaine des Rocs

“Sancto Lupo” Rosé

Pic-Saint-Loup AOP
Code : 18117

Prix : 10.17€

Syrah, Grenache, Cinsault
Nez de petits fruits rouges, groseille et framboise, avec des touches poivrées et anisées. Vin ample, friand et vineux, révélant une belle complexité.

Domaine Le Pive

“Ma Bohème”

Sable de Camargue AOP
Code : 18116

Prix : 11.17€

Grenache Gris

Très frais et flatteur sur des arômes d'ananas, de mangue et de fruits à chair blanche. Éléphant et rafraîchissant.

Existe en Magnum



ROSÉS



“Désir de Rosé”

Côtes de Thau-Cap D'Agde IGP
Code : 13789
Prix : 7.48€

Intense et frais. De jolies notes de fruits frais en bouche avec une touche de poivre.



Château Capitoul

“Ode”

Languedoc AOP
Code : 18041
Prix : 10.97€

70% Syrah, 20% Grenache, 10% Cinsault
Belle complexité aromatique entre les notes florales et de petits fruits rouges. Bouche riche et épicée associée à une fine minéralité.

Existe en Magnum



Anne de Joyeuse

“Camas”

Pays d'Oc IGP
Code : 10390
Prix : 4.67€

Syrah
Une robe framboise, un nez intense de petits fruits rouges. En bouche, les notes de fruits sont aussi présentes et laissent une agréable sensation de douceur.

ROSÉS

Château Etang des Colombes

Corbières "Gris Colombes"



Code : 10100

Corbières AOP
Prix : 7.15€

Syrah, Grenache Noir, Cinsault
*Nez de cassis et mûres très fin, notes de poivre et de girofle.
Très fruité en bouche, frais, vif. Persistance des arômes.*

Domaine L'Esparrou

"La Villa" Rosé

Côtes Catalanes IGP

Code : 18038

Prix : 7.28€



70% Grenache, 30% Syrah

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

Domaine Cazes

"Le Canon du Maréchal" Rosé



Code : 18118

Côtes Catalanes IGP
Prix : 8.30€

Syrah, Mourvèdre
*Arômes de fruits rouges frais (fraise, framboise) et agrumes. Bouche fraîche et gourmande
accompagnée d'une belle acidité.*



Mas D'Aurel

Gaillac Rosé

Gaillac AOP

Code : 1858

Prix : 6.98€

Braucol, Duras

*Parfums de fleurs blanches
précédant une bouche fraîche
et gourmande.*



Clos Triguedina

"Vin de Lune" Rosé

Comté Tolosan IGP

Code : 18952

Prix : 7.25€

Malbec

*Nez gourmand de fruits rouges
croquants. Tout en rondeur et
en vivacité, le fruit persiste en
bouche.*



ROSÉS

Château La Rose Bellevue

Bordeaux Rosé

Bordeaux AOP

Code : 10241

Prix : 6.41€

Merlot, Cabernet Franc

Le nez révèle des notes fruitées (fraise et bonbon anglais). A l'agitation, des arômes de fruits rouges (cerise) apparaissent. En bouche, l'attaque est ronde et onctueuse.



Château de la Mulonnière

“Rock M Roll” Rosé

Rosé D'Anjou AOP

Code : 18719

Prix : 6.55€

Cabernet Franc

Notes de fruits rouges (groseille et framboise) très gourmandes. Sa douceur subtile en fait le compagnon parfait en toutes circonstances.

Mouton Cadet

“Mathilde”

Bordeaux AOP

Code : 17472

Prix : 8.83€

Merlot

Nez sur les fruits rouges à l'aération on retrouve de la framboise et une note de pamplemousse rose. Attaque fruitée et fraîche sur des arômes d'agrumes, la finale s'exprime sur des notes plus florales de muguet et de violette.



J. Lebègue

“Les Voiles du Pyla”

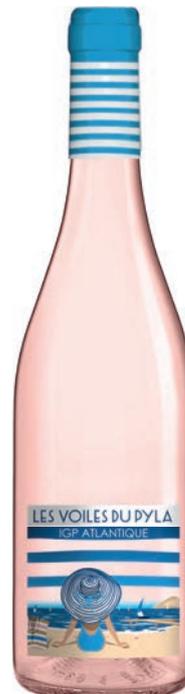
Atlantique IGP

Code : 18122

Prix : 6.92€

Merlot, Cabernet Franc

Nez dominé par des arômes de bonbon anglais et de groseille ! Bouche fraîche, légère, aromatique désaltérante et ensoleillée de fruits rouges.





ROSÉS ITALIENS



Pourquoi « trinque » t-on ? Selon la légende, la coutume remonterait au Moyen Âge.

À l'époque, on frappait les verres les uns contre les autres pour dispatcher le breuvage et éviter ainsi un éventuel poison ! On buvait ensuite en se regardant dans les yeux pour déceler dans le regard les bonnes ou les mauvaises intentions des convives.

Donna Lorenza

Bardolino Chiaretto



Bardolino DOC

Code : 16906

Prix : 6.96€

Corvina Veronese, Rondinella, Molinara
Bouquet aux notes de rose et de violette odorante.
Déliçates saveurs de mûre et de myrtille.

Lacryma Christi

Campanie DOC

Code : 16914

Prix : 8.09€



Piedirosso, Aglianico

Nez délicat, intense et constant. Senteurs florales avec des notes de rose d'abricot.

Bouche délicate, harmonieuse et persistante.

Tenuta Iuzzolini

Ciro Rosato



Ciro DOC

Code : 13791

Prix : 10.80€

Gaglioppo

Bouquet délicat, floral avec des notes de fleurs et d'épices. Bouche douce.

Corvo Rosato

Terre Sicilienne IGT

Code : 13781

Prix : 9.06€



Nerello Mascalese

Nez riche et élégamment parfumé de petits fruits des bois. Bouche harmonieuse, vivacité agréable avec légère persistance.

VINS NO LOW

“Appalina” Chardonnay

Boisson à base de vin désalcoolisé

Code : 13785

Prix : 7.09€



Chardonnay

Un bouquet frais avec un soupçon d'acacia, amande fraîche, beurre frais et de vanille. Lisse et rond en bouche, finissant sur une sucrosité agréable.



“Appalina” Merlot

Boisson à base de vin désalcoolisé

Code : 13790

Prix : 6.55€

Merlot

Des expressions de fruits rouges, de cassis et de cerise. Avec une jolie finale, ce vin révèle des tanins soyeux et lisses.

“Appalina” Pinot Noir

Boisson à base de vin désalcoolisé

Code : 13806

Prix : 6.96€



Pinot Noir

Senteurs de fruits rouges, avec des notes épicées et florales. Très rond, vin riche et agréable, souple et sans aucune amertume.

L'élimination de l'alcool se fait par évaporation de manière très soignée. La distillation sous vide se divise en deux étapes : la première, consiste à faire passer le vin sur une colonne de distillation et d'extraire les composés très volatils (les arômes) à une température de 30°C. La seconde étape est d'effectuer un deuxième passage du vin sur la colonne pour en retirer l'alcool. Puis de réinjecter la fraction aromatique extraite lors de la première étape dans le vin désalcoolisé.

Domaines Bonfils

“Folie” 9,5%

Vin de France

Code : 18050

Prix : 6.32€

Grenache, Syrah

Le vin se pare d'un rose pâle et délicat. Le nez révèle des nuances d'agrumes, de fleurs et de fruits exotiques. La bouche est harmonieuse, raffinée et rafraichissante.



Domaine Bonfils

“Folie” 9,5%

Vin de France

Code : 18051

Prix : 6.32€

*Sauvignon Blanc, Colombard
Arôme intense, délivrant des arômes délicats d'agrumes et de fruits exotiques. La bouche est longue, d'une belle vivacité et d'une légèreté rafraichissante.*



LES BULLES

Maison JB Adam

Crémant Rosé Brut

Crémant d'Alsace AOP

Code : 1947

Prix : 11.31€

Pinot Noir

De fines bulles qui laissent apparaître un côté charnu de petits fruits rouges. Gourmand et frais.



Maison JB Adam

Crémant Brut "Pur Granite"

Crémant d'Alsace AOP

Code : 1950

Prix : 12.01€

1/3 Chardonnay, 1/3 Pinot Noir, 1/3 Pinot Blanc
Un bel équilibre et avec des bulles fines, ce Crémant saura vous satisfaire par son côté fruité, par sa grande fraîcheur et par sa belle longueur.



Maison JB Adam

"Muscat Bulles"

Vin de France

Prix : 11.11€

Code : 1189

Élaboré selon la méthode traditionnelle lors de grands millésimes à Muscat, ce vin 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 !



Domaine Robert Roth

Crémant Extra-Brut "Brut de Grès"

Crémant d'Alsace AOP

Code : 1360

Prix : 13.58€

Pinot Blanc, Pinot Auxerrois

Elevé entre 18 et 36 mois sur lattes, son élevage, son faible dosage en Extra-Brut ainsi que sa vinosité en font un Crémant ample et vif.



LES BULLES

Cave de Beblenheim

“Ice Rosé”

Crémant d'Alsace AOP

Code : 19144

Prix : 10.62€

Une belle couleur rouge rosé, une belle tenue de mousse. Des arômes bien typés de Pinot Noir, un bel équilibre et une belle structure en bouche. A déguster avec des glaçons !



Cave de Beblenheim

“Ice Blanc”

Crémant d'Alsace AOP

Code : 19143

Prix : 10.26€

Sa bulle très fine renforce sa saveur délicate. Crémant au bouquet très fin parfaitement équilibré en bouche et remarqué pour sa douceur. Se déguste bien frais avec des glaçons !



Cave de Beblenheim

Crémant Rosé Brut

Crémant d'Alsace AOP

Code : 19140

Prix : 9.56€

Pinot Noir

La richesse du pinot noir vinifié en rosé apporte des arômes de fruits rouges sur la framboise et de la vinosité au palais.



LES BULLES



Maison Klipfel

Klipfel Spritz

Boisson à base de vin

Code : 1260

Prix : 11.49€

Arômes d'agrumes et d'orange avec une touche de romarin.

(Re)découvrez le Spritz dans cette version 100% naturelle issue d'une Méthode Traditionnelle revisitée par la Maison Klipfel. À déguster avec glaçons.



“Nozeco Spritz”

Mousseux à base de vin désalcoolisé

Code : 13787

Prix : 7.80€

*Raisin blanc et arôme naturel
Pleins d'arômes frais et subtils d'orange et de pamplemousse.
Un bel équilibre entre acidité et douceur.*



“Appalina” Chardonnay

Anciennement “Bon Voyage”

Mousseux à base de vin désalcoolisé

Code : 13786

Prix : 7.69€

Chardonnay

*Arômes intenses de fleurs blanches et d'agrumes.
Assez crémeux et lisse, avec des arômes persistants.
Vin harmonieux.*



COCKTAILS



White Sangria

Le cocktail frais et fruité qui revisite les classiques !

Ingrédients (pour 10 verres de 12cl) :

- 75cl de Vin Blanc Sec
- 30cl de Limonade
- 50g de Sucre Cassonade
- Fruits Frais de Saison
- 1 bâton de Cannelle
- 1 gousse de Vanille
- Glaçons

Préparation :

1. Laver et couper l'ensemble des fruits.
2. Dans un saladier, mélanger le vin avec les fruits frais et les épices. Laisser macérer au réfrigérateur une nuit.
3. Au moment de servir, ajouter la limonade et les glaçons.

Sarti Spritz

Tout le plaisir d'un Spritz, la douceur en plus !

Ingrédients (pour un verre ballon) :

- 9cl de Prosecco
- 6cl de Sarti
- 3cl d'Eau Gazeuse
- 1 tranche de Citron Vert

Préparation :

1. Remplir un verre ballon de glaçons.
2. Verser le Prosecco, verser le Sarti puis l'Eau Gazeuse.
3. Décorer avec le Citron Vert.



code : 49956

19.56€

VINS BLANCS SEC



Vignerons Ardéchois

Viognier "Eglantier"

Ardèche IGP

Code : 1231

Prix : 10.01€

Viognier

Sélection parcellaire.

Les vins sont élevés à 50% sur lies en cuves et à 50% en fûts de chêne pendant un an.

Palette aromatique riche, bouche très bien équilibrée entre la fraîcheur et le gras.

Domaine Cazes

"Le Canon du Maréchal" Blanc

Côtes Catalanes IGP

Code : 18119

Prix : 8.30€

Viognier, Muscat d'Alexandrie, Muscat à Petits Grains
Nez très aromatique, un bouquet de fleurs blanches et des notes de pamplemousse. Vin sec présente un bel équilibre allié à une agréable fraîcheur.



Domaine de Cassaigne

"Grand Vin"

Côtes de Gascogne IGP

Code : 106467

Prix : 8.15€

Gros Manseng, Colombard

Nez puissant et complexe, qui révèle des notes de fruits blancs, de fleurs et de brioche. Bouche ample, fine et élégante.



Domaine Gayda

"Sphère" Blanc

Pays d'Oc IGP

Code : 18500

Prix : 8.40€

Viognier

Senteurs de fenouil puis abricot frais et bergamote.

Bouche fraîche et intense.

Arômes d'acacia et de citron vert. Écorce d'agrumes et d'amande amère en finale.



Clos Triguedina

"Vin de Lune" Blanc

Comté Tolosan IGP

Code : 18948 Prix : 7.25€

50% Chardonnay, 50% Viognier

Arômes de fleurs blanches et de fruits à chair blanche. Bouche vive, minérale et croquante.



VINS BLANCS SEC

Cave de Plaimont

“Le Faîte”

Saint Mont AOP

Code : 143320

Prix : 14.92€

Gros Manseng, Petit Courbu, Petit Manseng
Nez sur des notes d'agrumes et de fleurs d'acacia et un soupçon d'épices. La bouche s'exprime sur du gras, de la longueur et une belle complexité réveillée par une agréable fraîcheur en finale.



Cave de Plaimont

“Maestria”

Pacherenc du Vic-Bilh AOP

Code : 19003

Prix : 8.32€

Petit Manseng, Gros Manseng, Petit Courbu
Nez complexe et élégant aux notes de citrus, de fruits exotiques et de fruits à chair blanche. En bouche, on retrouve des notes complémentaires plus minérales et fleuries.



Château De La Mulionnière

“Rock M Roll” Sec

Val de Loire IGP

Code : 18717

Prix : 7.11€

Chenin blanc SEC
Auguste est vif, croquant et frais. Jolies notes de fleurs blanches.

Maison Ogier

“Le Petit Paradoxe”

Lirac Blanc AOP

Code : 18101

Prix : 11.25€

Grenache Blanc, Clairette, Bourboulenc
Notes de garrigue se conjuguent avec de puissants arômes floraux. Jolie fraîcheur.



B.I.O - ITALIE

“Catarratto Chardonnay”

Terre Siciliane IGP

Code : 13804

Prix : 10.44€

Catarratto, Chardonnay
Frais et minéral avec des notes d'agrumes et de tilleul. Belle fraîcheur, finale agréable et équilibrée.



VINS BLANCS DOUX



Cave de Plaimont

“Pan”

Côtes de Gascogne IGP

Code : 19001

Prix : **8.55€**

Colombard, Petit Manseng
Arômes intenses et toniques de fleurs, pêche, ananas, litchi. Très agréable en bouche par son équilibre gourmand et sa finale fraîche.

Mas Neuf

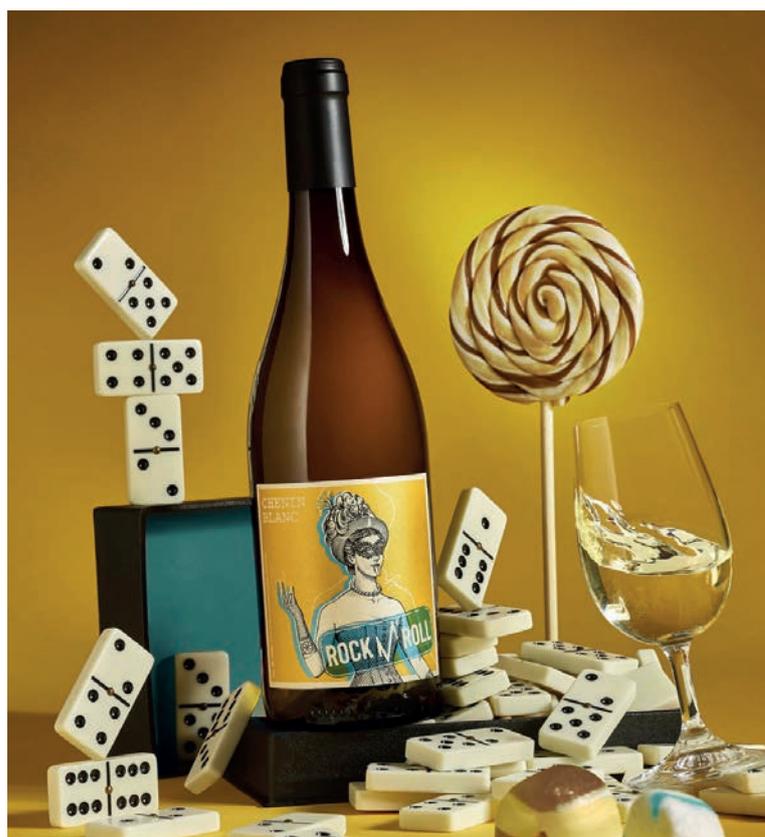
“L'Inédit”

Pays d'Oc IGP

Code : 18106

Prix : **8.91€**

60% Muscat petits grains,
40% Sauvignon blanc
Arômes tropicaux de Sauvignon blanc et notes florales du Muscat. Équilibre parfait entre la sucrosité et la fraîcheur !



Château De La Mulionnière

“Rock M Roll” Doux

Val de Loire IGP

Code : 18720

Prix : **7.11€**

Chenin blanc DOUX

Vin « tendre » qui se distingue par de jolies notes de fleurs d'acacia, d'amande douce et d'agrumes. Son fruité et sa longueur en bouche lui donnent un style unique et riche.

VINS BLANCS DOUX



Mas D'Aurel

Gaillac Doux

Gaillac AOP

Code : 1860

Prix : 9.87€



Loin de l'œil, Muscadelle

Très expressif au nez avec des notes de tilleul, fruits confits, miel et coing. L'équilibre sucre acide en bouche lui donne une belle légèreté tout en gardant la gourmandise.



Domaine Cauhapé

"Ballet d'Octobre"

Jurançon AOP

Prix : 15.41€

Code : 18934

Petit Manseng

Nez expressif sur des notes de fruits exotiques et d'agrumes. En bouche, la douceur et la fraîcheur s'affichent sur un fruit extrêmement croquant.

Domaine du Tariquet

"Premières Grives"

Côtes de Gascogne IGP

Code : 18946

Prix : 9.59€



Gros Manseng

Au nez puis en bouche, se dévoilent tour à tour les agrumes, les fruits exotiques dont l'ananas et la mangue, les fruits confits, puis une saveur de raisins frais. C'est un vin très équilibré, gourmand, dont la douceur laisse place à une finale d'une grande fraîcheur.

VINS ROUGES LÉGERS



Vignerons Ardechois

“Orélie”

Ardèche IGP

Code : 1253

Prix : 4.95€

Gamay, Merlot

Une robe rouge rubis, brillante. Un nez de fruits rouges avec une touche de vanille et de coco. Une bouche ronde et souple, avec des tanins fondus.



Cave de Plaimont

“Moonseng”

Côtes de Gascogne IGP

Code : 19002

Prix : 6.98€

Manseng noir, Merlot
Notes de fruits rouges agrémentées d'une note très épicée, de poivre vert caractéristique et de notes de thé noir. Belle complexité aromatique.



Cave des Terres Secrètes

Mâcon “Alphonse”

Mâcon AOP

Code : 1573 Prix : 7.96€

Gamay

Cuvée gourmande, fraîche et structurée du cépage ancien, le Gamay Noir à jus blanc.



Maison JB Adam

Pinot Noir “Pur Granite”

Alsace AOP

Code : 1183

Prix : 14.11€

Kirsché, boisé léger, bouche harmonieuse.



Domaine de Terres Blanches

“Alchimie” Rouge

Coteaux du Giennois AOP

Code : 18913

Prix : 10.50€

Pinot Noir, Gamay

Le nez de fruits rouges domine avant que quelques touches poivrées apparaissent et se confirment en bouche où rondeur et tanins fondus créent l'harmonie.



Domaine Robert Roth

“Tere de Grès”

Alsace AOP

Code : 1354

Prix : 10.51€

Pinot Noir

Rouge de fruit aux tanins souple mais bien présents. Bien qu'étant craquant et sur le fruit, c'est un vrai rouge d'Alsace qui se sert chambré.

VINS ROUGES LÉGERS



AB demeter



Château D'Or et de Gueules

“Mon Fût c'est du Poulet ?”

Costières de Nîmes AOP

Code : 18702

Prix : **11.09€**

Syrah, Grenache

Beaucoup de velours, de générosité, un vin gourmand à partager sans trop de modération.



Clos Triguedina

“Vin de Lune”

Cahors AOP

Code : 18949

Prix : **7.25€**

Un nez intense de fruits noirs. La bouche est fraîche, suave avec une grande générosité aromatique.



Mas D'Aurel

“Braucol - Parcellaire”

Gaillac AOP

Prix : **15.63€**

Code : 18555

Braucol - Sélection Parcellaire

Parfums de fruits à noyau (cerise, prune), avec des notes fraîches de violette, cassis et groseille. Bouche fine, élégante, et gourmande.



Château De La Mulionnière

“Rock M Roll” Rouge

Val de Loire IGP

Code : 18718

Prix : **7.11€**

Cabernet Franc

Nez gourmand de sous-bois, de fraise, de framboise et de cassis. La bouche est souple et onctueuse.



VINS ROUGES PUISSANTS

Château Lestours Clocher

“Mornas”

Côtes du Rhône AOP

Code : 1565

Prix : 16.54€

Syrah

Notes de fruits noirs, toastés
et de fraîcheur !
Belle persistance.



Moulin de la Roque

“Les Baumes”

Bandol AOP

Code : 32330

Prix : 12.89€

Manseng noir, Merlot
Nez très fin, complexe et
intense. Bouche élégante et
bien équilibrée, charnue.

Existe en Magnum



Vignerons Ardèchois

“Frigoule”

Ardèche IGP

Prix : 9.11€

Code : 1234

Syrah

Une robe rouge profonde avec des reflets violines, brillante. Un nez épicé avec des notes de réglisse et de tabac. Une bouche ample et puissante.

Mas de Lunès

“L’Emblématique 1936”

Grès de Montpellier AOP

Code : 18107

Prix : 12.83€

Syrah, Grenache Noir

Robe rouge intense et nez Complexe de fruits rouges, d’épices et de garrigue. Équilibre remarquable en bouche où l’on retrouve les arômes de fruits et d’épices.



Château Étang des Colombes

“Bicentenaire”

Corbières AOP

Code : 10041

Prix : 9.64€

Grenache, Carignan, Mourvèdre
Long et puissant en bouche,
velouté avec des tanins présents,
arrondis, riches en fruits mûres.



Mas d'Aurel

“Alexandra”

Gaillac AOP

Code : 1857

Prix : 10.64€

Braucol, Merlot
Bouche franche portée
par des arômes réglissés et
poivrés. Tanins présents.



VINS ROUGES PUISSANTS



Château Capitoul

“Rocaille”

La Clape AOP

Code : 17994 **Prix : 10.00€**

Syrah, Grenache, Carignan, Cinsault
Nez puissant, fruité et épicé. Bouche vive et fraîche. Un vin élégant, complexe et puissant.



Château Tholomiès

“Éclipse”

La Livinière AOP

Code : 13818 **Prix : 23.13€**

Syrah, Grenache, Mourvèdre, Carignan
Nez sur une palette aromatique de vanille poivrée, de griotte et de pruneaux, complétés par des notes de tapenade noire. Bouche ample, suave et concentrée.

Cave de Plaimont

“Maestria”

Madiran AOP

Code : 19004

Prix : 8.38€

Tannat, Cabernet Sauvignon
Nez élégant et ouvert, sur des arômes de cassis et de mûre. Bouche charnue, fruitée et poivrée.



Domaine de Cassaigne

“Grand Vin”

Côtes de Gascogne IGP

Code : 106468

Prix : 8.15€

Merlot, Manseng noir, Syrah
Nez sur les fruits noirs, cannelle et poivre blanc. Bouche gourmande, épicée et tannique.



Château la Rose Bellevue

“Grappe Diem”

Blaye Côtes de Bordeaux AOP

Code : 102481

Prix : 8.60€

Merlot, Cabernet Sauvignon
Nez puissant, complexe, vanillé. Bouche harmonieuse, tannins soyeux et persistants.

“Les Indomptables”

Terrasses du Larzac AOP

Code : 13769

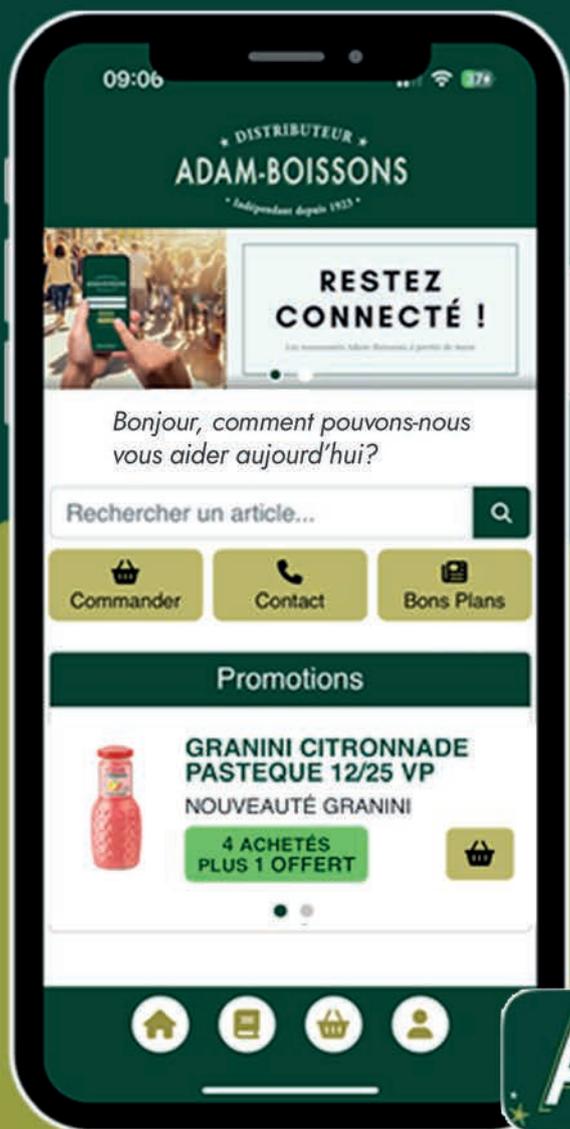
Prix : 11.22€

Braucol, Merlot
Bouche franche portée par des arômes réglissés et poivrés. Tanins présents.



Notre nouvelle application **Adam-Boissons** est d'ores et déjà disponible !

Profitez dès maintenant de votre nouvelle application !



Factures



Commandes



Bons Plans



Contact

★
★
Accédez à notre catalogue produit et
à l'ensemble de nos services !

Disponible gratuitement sur téléphones et tablettes,
l'application "Ma boutique Adam-Boissons" vous permet
de commander vos produits préférés, de bénéficier des
nouvelautés, des promotions, et d'accéder à tous les
services de proximité de votre distributeur.

Protocole



★ DISTRIBUTEUR ★
ADAM-BOISSONS

• Indépendant depuis 1923 •





RENSEIGNEMENTS & CONTACTS

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



ZI de la Doller,
7 rue de la Grosse Pierre
68116 **Guewenheim**

PA du Piémont
2 rue du Bruch
67210 **Valff**

Magasin Litzler
14 rue des Brebis
68130 **Carspach**



03 89 82 40 37

03 88 58 59 70

03 88 40 93 07



contact@adam-boissons.fr



www.adam-boissons.fr

DISTRIBUTEUR
ADAM-BOISSONS
• Indépendant depuis 1923 •

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Prix unitaires indiqués en euros TTC (à la bouteille).
Toutes les bouteilles de ce catalogue sont de contenance 75cl sauf mention particulière.
Sous réserve de disponibilité (stocks et millésimes)
Ne pas jeter sur la voie publique.

