

La Bulle Apéro

Montlouis-Sur-Loire – Xavier Weisskopf, Pétillant Originel 75cl - Prix
28€

100% Chenin, argilo calcaire, Pétillant Naturel Vins fermentés et vinifiés en cuves inox. 2 mois de fermentation avant la mise en bouteille. Les bouteilles reposent alors minimum 28 mois sur lattes, puis elles sont dégorgées et muselées sans adjonction de liqueur. Fermentation et élevage de 10 mois en fûts de 500 litres (30% fûts neufs)

Accords mets-vin : Apéritif

Vouvray – Domaine Le Clos Naudin, V. Foreau – Extra Brut 75cl - Prix
38€

100% Chenin, argilo siliceux, Méthode champenoise. Trois années de repos sur lattes lui apportent sa complexité de liqueur.

Accords mets-vin : Apéritif

Vallée de la Loire Les Blancs

Vouvray – Domaine Le Clos Naudin, V. Foreau – Sec 75cl - Prix
38,50€

100% Chenin, argilo-siliceux viticulture raisonnée, élevage en barriques 6 à 8 mois

Au nez : Frais, un côté citronné et minéral très plaisant, touches florales

En bouche : Délicate, très belle tension et pureté, douce amertume en finale

Accords mets-vin : Apéritif, poisson, dessert

Vouvray – Domaine Le Clos Naudin, V. Foreau – Demi-sec 75cl - Prix
41€

100% Chenin, argilo-calcaire, viticulture traditionnelle et soignée, vendanges manuelles

Au nez : Arômes de poire, de litchi, de nectarine et de mirabelle.

En bouche : Fraîche et dynamique, une belle tension tout en équilibre.

Accords mets-vin : Apéritif, poisson, cuisine d'épices, dessert

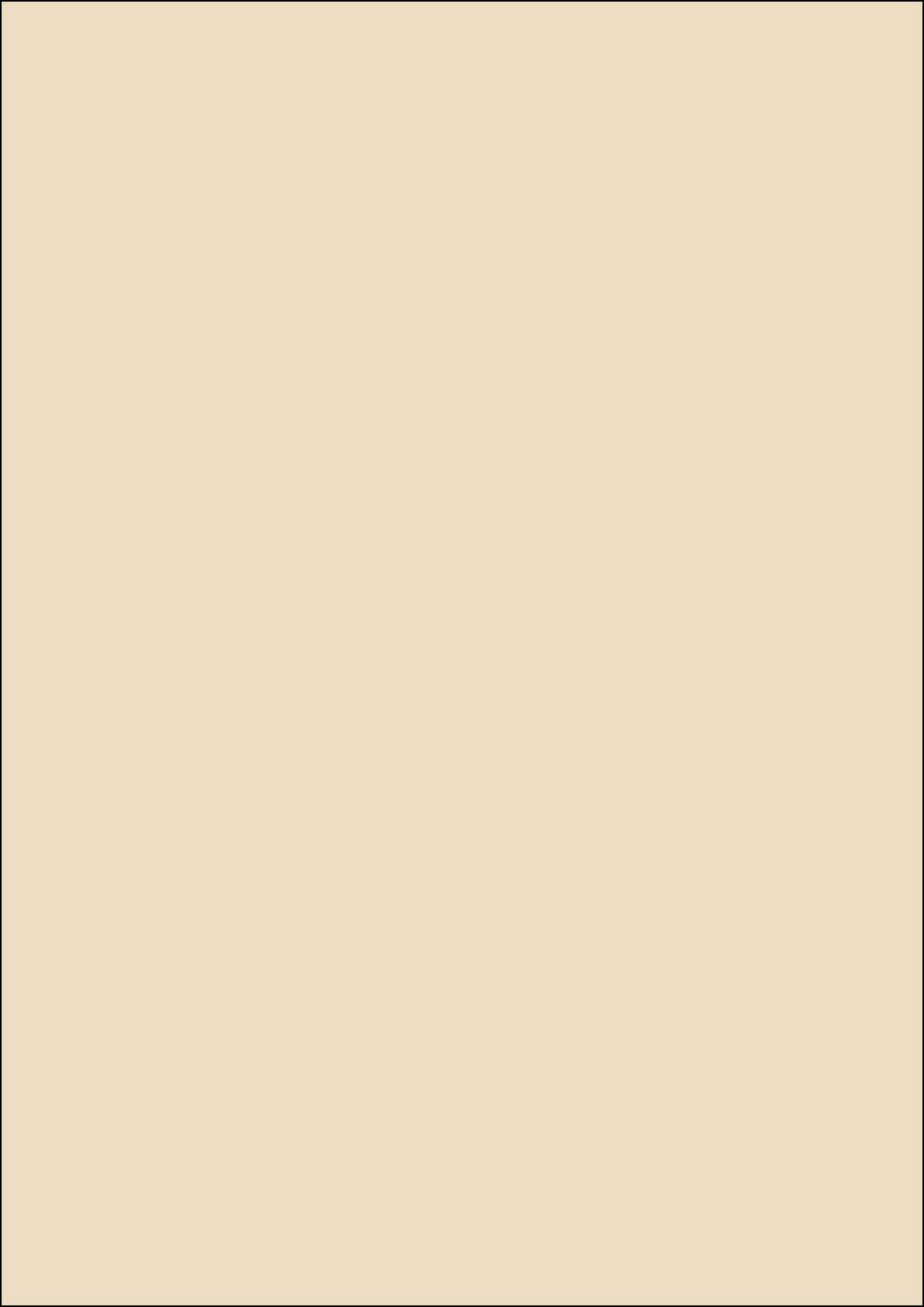
Vouvray – Domaine Le Clos Naudin, V. Foreau – Moelleux 75cl - Prix
44€

100% Chenin, argilo-siliceux, viticulture traditionnelle et soignée, vendanges manuelles

Au nez : Pommes cuites

En bouche : Équilibre acidité-sucre remarquable, pommes cuites, coings.

Accords mets-vin : Apéritif, sucré salé, dessert, fromage, dessert



Vallée de la Loire

Les Blancs

Chinon – Domaine Wilfrid Rouse, Les Pieds Rôtis – Sec 75cl - Prix
26€

100% Chenin, viticulture bio, vendanges manuelles

Au nez : Floral, fruits exotiques, foin, feuille de chêne

En bouche : Vif, fruité, belle longueur

Accords mets-vin : volaille, fromage, poisson, dessert

Chinon – Domaine Wilfrid Rouse, Le Jardin des Dames – Sec 75cl - Prix
26,50€

100% Chenin, viticulture bio, vendanges manuelles

Au nez : Floral, fruits exotiques, foin, feuille de chêne

En bouche : Vif, fruité, belle longueur

Accords mets-vin : volaille, fromage, poisson, dessert

Chinon – Domaine Wilfrid Rouse, Les Cinq Pères – Sec 75cl - Prix
29€

100% Chenin, argilo-calcaire, vendanges manuelles, élevage en fût, blanc de garde

Au nez : Boisé, sous bois

En bouche : Boisé, tendu, miel

Accords mets-vin : Volaille, poisson, épices, pigeonneau, cochon, dessert

Chinon Blanc – Domaine Bernard Baudry, Le Chinon Blanc – Sec 75cl - Prix
28€

100% Chenin, argilo-calcaire, parcelnaires, vendanges manuelles, élevage 6 mois demi muid

Au nez : Fruits blancs, agrumes, chêne

En bouche : Fruité, complexe, belle rondeur

Accords mets-vin : Apéritif, poisson, base Toursain, pigeonneau, cochon, dessert

Chinon Blanc – Domaine Bernard Baudry, Le Chinon Blanc – Sec MAGNUM 150cl - Prix
64€

100% Chenin, argilo-calcaire, parcelnaires, vendanges manuelles, élevage 6 mois demi muid

Au nez : Fruits blancs, agrumes, chêne

En bouche : Fruité, complexe, belle rondeur

Accords mets-vin : Apéritif, poisson, base Toursain, pigeonneau, cochon, dessert

Vallée de la Loire
Les Blancs

Montlouis sur Loire – Le Rocher des Violettes, Chenin – Sec **75cl - Prix**
26€

100% Chenin, sables éoliens et limon, taille guyot, sols travaillés, vendanges manuelles
Fermentation 70% en cuve inox, 30% en fûts de 500L, 6 mois d'élevage
Accords mets-vin : Apéritif, base Toursain, base CheeseFarm, dessert

Montlouis sur Loire – Le Rocher des Violettes, GEL 2016 – Sec **75cl - Prix**
38€

100% Chenin, , taille guyot, sols travaillés, vendanges manuelles
Accords mets-vin : Apéritif, poisson, poulet, dessert

Montlouis sur Loire – Le Rocher des Violettes, Le Grand Clos – Sec **75cl - Prix**
42€

100% Chenin, argilo calcaire, taille guyot, sols travaillés, vendanges manuelles
Fermentation et élevage de 10 mois en fûts de 500 litres (30% fûts neufs)
Accords mets-vin : Apéritif, poisson, poulet, Pigeonneau, dessert

Montlouis sur Loire – Le Rocher des Violettes, La Rochère – Sec **75cl - Prix**
42€

100% Chenin, Argilo-calcaire avec une grosse proportion de calcaire, très argileux en surface avec une pente de 20%, 30 à 40 cm de sol avant la roche mère (Le Tuffeau)
Taille guyot, sols travaillés, vendanges manuelles
Cette cuvée est élevée exclusivement en cuve afin de révéler la pureté et singularité de ce grand terroir
Accords mets-vin : Apéritif, poisson, poulet, dessert

Montlouis sur Loire – Le Rocher des Violettes, Les Vignes de Michel – Sec **75cl - Prix**
56€

100% Chenin, , taille guyot, sols travaillés, vendanges manuelles
Accords mets-vin : Apéritif, poisson, poulet, dessert

Vallée de la Loire
Les Blancs

Montlouis sur Loire – Le Rocher des Violettes, Les Borderies – Demi-sec 75cl - Prix **31€**

100% Chenin, sables éoliens, taille guyot, sols travaillés, vendanges manuelles

Fermentation et Elevage en cuve inox pendant 13 mois, sucre résiduel 14gr/L

Accords mets-vin : Apéritif, poisson, poulet, Pigeonneau, dessert

Montlouis sur Loire – Le Rocher des Violettes, Le Grand Poirier – Moelleux 75cl - Prix **50€**

100% Chenin, argilo-calcaire, sol de Bournais Taille guyot, sols travaillés, vendanges manuelles

Fermentation et élevage de sept mois en cuves inox. Sucre résiduel 85gr/L

Accords mets-vin : Apéritif, dessert

Montlouis sur Loire – Le Rocher des Violettes, Touche Mitaine – Sec 75cl - Prix **29€**

100% Chenin, argile à silex, taille Guyot et Cordon de Royat, sols travaillés, vendanges manuelles

Fermentation 100% en fûts de 228L, 12 mois d'élevage

Accords mets-vin : Apéritif, poisson, poulet, Miami Beach, Pigeonneau, dessert

Montlouis sur Loire – Le Rocher des Violettes, Chardonnay – Sec 75cl - Prix **26€**

100% Chardonnay, argilo calcaire, taille guyot, sols travaillés, vendanges manuelles

Elevage de 6 mois dans une cuve tronconique en chêne

Accords mets-vin : Apéritif, poisson, Pigeonneau, dessert

Vin de France – Le Rocher des Violettes, Chenin Orange – Sec 75cl - Prix **45€**

100% Chenin, Argilo-calcaire, Taille guyot, sols travaillés, vendanges manuelles

Vendange égrappée 30%, vendange entière 70%. Macération de 4 semaines en cuve inox avec pigeages en cours de fermentation. Sans soufre ajouté

Accords mets-vin : Apéritif, poisson, poulet, boeuf, cochon

Vallée de la Loire
Les Rouges

Chinon – Domaine Wilfrid Rouse, Les Galuches **75cl - Prix**
24€

100% cabernet franc, sable et graviers, bio, vendanges manuelles, élevage en cuve

Au nez : Floral, violette, cassis

En bouche : Franche, tanin soyeux, vivacité qui fait ressortir le fruit mûr

Accords mets-vin : Volaille, viande rouge, fromage

Chinon – Domaine Wilfrid Rouse, Les Puys **75cl - Prix**
27,50€

100% cabernet franc, argilo-siliceux, bio, vendanges manuelles, élevage 12 mois en fûts de chêne

Au nez : Pain d'épices

En bouche : Cerise noire, bigarot bien mûr

Accords mets-vin : Volaille, cochon, Ribs, fromage

Chinon – Domaine Wilfrid Rouse, Les Bois Beaumont **75cl - Prix**
28€

100% cabernet franc, argilo-calcaire, élevage 24 mois en barriques bordelaises

Au nez : Arômes toastés, chêne

En bouche : Tanins vifs, belle structure, terroir, chinon typique

Accords mets-vin : Tournedos, viande rouge, chèvre, pigeonneau

Chinon – Domaine Wilfrid Rouse, Le clos de la Roche **75cl - Prix**
33€

100% cabernet franc, argilo-calcaire, élevage 24 mois en demi muid (fût de chêne 500l)

Au nez : Pierre de Tuffe, fleur des champs

En bouche : Tanins soyeux élégants, arôme de pinot, belle longueur

Accords mets-vin : Pigeonneau, tournedos, echine marinée, Ribs

Chinon – Domaine Bernard Baudry, Les Granges **75cl - Prix**
24€

100% cabernet franc, sable et graviers, vendanges manuelles, élevage 7-12 mois en cuves

Au nez : Fin et agréable avec un joli bouquet de fruits rouges, de framboise et de violette

En bouche : Souple, gourmand, finesse des tanins, belle intensité aromatique, fraise écrasée, framboise

Accords mets-vin : Volaille, viande rouge, salade

Vallée de la Loire
Les Rouges

75cl - Prix

Chinon – Domaine Bernard Baudry, Le Domaine

27€

100% cabernet franc, 80% calcaire 20% sable et graviers, vendanges manuelles, élevage 18 mois cuves

Au nez : Groseille, framboise, terre fraîches, et arômes de fruits mûrs à l'aération

En bouche : Attaque soyeuse, rondeur en bouche, finale avec des tanins fermes et élégants

Accords mets-vin : Volailles, cochon, pièces de boeuf, pigeonneau

75cl - Prix

Chinon – Domaine Bernard Baudry, Les Grézeaux

31€

100% cabernet franc, graviers argilo-silicieux, vendanges manuelles, élevage 12 mois en barriques

Au nez : Juste maturité du fruit et belle fraîcheur

En bouche : Beaux tanins nobles dans un style juteux et gourmand

Accords mets-vin : Volailles, cochon, pièces de boeuf, pigeonneau

MAGNUM 150cl - Prix

Chinon – Domaine Bernard Baudry, Les Grézeaux

68€

100% cabernet franc, graviers argilo-silicieux, vendanges manuelles, élevage 12 mois en barriques

Au nez : Juste maturité du fruit et belle fraîcheur

En bouche : Beaux tanins nobles dans un style juteux et gourmand

Accords mets-vin : Volailles, cochon, pièces de boeuf, pigeonneau

75cl - Prix

Chinon – Domaine Bernard Baudry, Le Clos Guillot

36€

100% cabernet franc, argilo-calcaires, vendanges manuelles, élevage 12 mois barriques 12 mois cuves

Au nez : Fruits rouges frais

En bouche : Charnu, suave, soyeux et profond, expression aboutie du cabernet franc

Accords mets-vin : Volailles, cochon, pièces de boeuf, pigeonneau

75cl - Prix

Chinon – Domaine Bernard Baudry, La Croix Boissée

42,50€

100% cabernet franc, argilo-calcaires, vendanges manuelles, élevage 24 mois barriques 12 mois cuves

Au nez : Notes de réglisse, de fruits rouges, de pivoine, d'épices et de terre

En bouche : Belle structure, avec du gras, de la densité et une «minéralité» très présente

Accords mets-vin : Volailles, cochon, pièces de boeuf, pigeonneau

Vallée de la Loire
Les Rouges

75cl - Prix

Chinon – Domaine Les Ares de Loire, MMXX

64€

100% Cabernet Franc, argilo-valcaires, travail au cheval, élevage 14 mois en barriques

Au nez : Epice douce, cloux de girofle

En bouche : Epicé, structuré, rond, cassis, fruit mure

Accords mets-vin : Volailles, cochon, pièces de boeuf, pigeonneau

75cl - Prix

Touraine AOC – Le Rocher des Violettes, Côt

29€

Côt Malbec, argilo-calcaire, taille Guyot et Cordon de Royat, sols travaillés, vendanges manuelles

2/3 grappes entières, 1/3 égrappées, macération pendant 3 semaines

Elevage d'un an en foudre et barrique de 500 litres

Accords mets-vin : Volailles, cochon, Boeuf, Tournedos, Manhattan Club, Pigeonneau, Miami Beach

75cl - Prix

Touraine AOC – Le Rocher des Violettes, Cabernet Franc

27,50€

100% cabernet franc, argilo-calcaire, taille Guyot et Cordon de Royat, sols travaillés, vendanges manuelles

Egrappé, vinifié en cuve tronconique bois, 5 pigeages, cuvaison de 3 semaines. Elevage d'un an en fûts

Accords mets-vin : Tournedos, Manhattan Club, Pigeonneau, Miami Beach

