

ROTARY RSG WINE SALES 2026



Soutenez de beaux projets et faites pétiller vos papilles

Chers Amis,

La Rotary Wine Sales 2026 est lancée !

Comme chaque année, notre **Rotary Wine Sales** vous invite à conjuguer plaisir de la découverte et solidarité.

Grâce à notre site de vente, commander votre sélection n'a jamais été aussi simple. Et surtout, **chaque bouteille achetée contribue directement à notre grande action annuelle de collecte de fonds.**

Grâce à votre fidélité et au soutien de nos partenaires, les bénéfices de la Wine Sales nous permettent de **financer de nombreux projets solidaires** portés ou soutenus par le Rotary Club de Rhode-Saint-Genèse. Cette année encore, notre commission a sélectionné avec soin **30 vins et bulles**, avec une même exigence : vous proposer des **vins de qualité, parfois hors des sentiers battus, offrant un excellent rapport prix/plaisir.**

Les habitués retrouveront quelques-unes de leurs références préférées, tandis que les plus curieux pourront faire de nouvelles découvertes. **Bulles, blancs, rouges et, cette année, deux rosés** : il y en a pour tous les goûts et tous les budgets, à déguster dès aujourd'hui ou à laisser patiemment évoluer en cave.

Le **Rotary Club de Rhode-Saint-Genèse** vous remercie chaleureusement pour votre fidélité et votre soutien.

Commandez sur www.rotarywinesales.be avant le 31 octobre 2026.

Nous vous souhaitons de belles découvertes et, déjà, **un immense merci pour votre soutien à nos actions !**

La Commission Vins



Pour vous aider dans vos choix, référez-vous à ces icônes,



Excellent rapport Prix-Plaisir



Coup de cœur des membres de la commission vins



Meilleures ventes 2024 dans leur catégorie



Visitez et commandez sur www.rotarywinesales.be

LES BULLES



1. Prosecco D.O.C.G. Asolo Sacketto Bio

Elaboré au cœur de la l'appellation Prosecco dans le village d'Asolo cette cuvée portée par des bulles délicates se distingue par sa fraîcheur et sont fruité révélant des arômes subtils de fruits et de fleurs.

Idéal à l'apéritif ou accompagnant des plats raffinés et les pâtisseries fines.

- Appellation : Prosecco D.O.C.G.
- Cépage : Gléra
- Potentiel de garde : 3 ans
- Conditionnement : 75cl / 6Bt
- Alcool : 12°

12,00 €/bouteille /caisse de 6



2. Chant D'Eole (BelBuL) Blanc de Blanc C'est du BELGE

Élaborée en Belgique, la cuvée Blanc de Blanc exprime toute l'élégance du chardonnay. Qualifié la meilleure bulle du monde en 2019, cette cuvée séduit par sa fraîcheur et son fruité. Au nez, on découvre une belle palette aromatique, mêlant des notes de fruits blancs mûrs, de fleurs fraîches et une subtile touche de brioche. En bouche, l'équilibre entre vivacité et rondeur accompagne une finale longue et délicate.

Parfait à l'apéritif, il saura également sublimer un carpaccio de poissons ou des fruits de mer.

- Cuvée : Blanc de Blanc
- Appellation : Label BelBuL
- Cépage : Chardonnay
- Potentiel de garde : 3-4 ans
- Conditionnement : 75cl / 6Bt
- Alcool : 12,5°

29,00€/bouteille /caisse de 6



3. Champagne Autréau Brut Réserve Grand Cru HVE Carbone neutre

Depuis 1670, la famille Autréau perpétue sur les hauteurs de Champillon (versant sud de la montagne de Reims) une subtile alliance de tradition et de modernité. Dans la cuvée brut Grand Cru, le Chardonnay (50%) et le Pinot noir (50%) s'expriment pleinement et confèrent à l'assemblage une belle mosaïque d'arômes et de saveurs dégagant un discret bouquet de fruits frais avec une petite note de noisette. Le vignoble a obtenu depuis quelques années la certification HVE.

Présent à l'apéritif, il fait également honneur aux repas de fête. A obtenu 2 étoiles au Guide Hachette 2026.

- Cépages : Pinot noir, Chardonnay
- Garde 2 à 3 ans
- Deux étoiles au Guide Hachette 2026

32,00€/bouteille /caisse de 6



LES ROSÉS



4. Cellier des Chartreux « La nuit tous les chats ont gris » 2025 Gard IGT

Ce vin moderne joue sur les mots avec l'expression populaire et le concept de "vin gris", un type de rosé particulièrement clair. Élaboré principalement ou exclusivement à partir de Grenache Noir. La robe est très pâle aux reflets cristallins. Le nez révèle des arômes intenses de pêche blanche, d'agrumes (citron, pamplemousse) et de fruits rouges légers. En bouche, il offre une attaque fraîche, onctueuse et une belle vivacité citronnée. Ce rosé frais et aérien est idéal pour les moments de partage décontractés.

Est idéal pour un apéro ou un barbecue entre amis, pour les salades composées et plats méditerranéens.

- Cépages : Grenache noir
- Millésime : 2025
- Potentiel de garde : 2 ans

8,00 €/bouteille /caisse de 6



5. ULTIMATE PROVENCE (UP) 2025 Côte de Provence AOP

Les vins du domaine situé dans l'arrière-pays varois près de Saint-Tropez, se caractérisent par un style moderne, frais et audacieux. Certifié en agriculture biologique, le vignoble de 46 hectares repose sur un terroir singulier de grès et de schistes qui apporte une belle minéralité. Les flacons sont facilement reconnaissables à leur design unique : des bouteilles transparentes, élancées et gravées dans le verre, sans étiquette papier. Issu d'un assemblage équilibré de Syrah, Grenache Noir, Cinsault et une touche de Rolle, le flacon présente une robe rose pâle. Le nez est intense, marqué par les fruits rouges frais (fraise, framboise), le pomelo et des notes de fruits exotiques.

En bouche l'attaque souple et ronde, suivie d'une fraîcheur citronnée tranchante et d'une finale originale subtilement épicée (poivre blanc). Parfait pour l'apéritif, les crustacés, la cuisine fusion asiatique ou des grillades estivales. Le flacon donne beaucoup d'élégance à la table

- Cépages : Syrah, Grenache Noir, Cinsault et une touche de Rolle
- Millésime : 2025
- Potentiel de garde : 2 à 4 ans

16,50€/bouteille /caisse de 6



LES BLANCS



6. SACCHETTO Cuvée Elfo 2025 Veneto DOC HVE

Le vignoble, est mené depuis près de vingt ans en agriculture raisonnée dans le respect de l'environnement. Nez discret avec des arômes de pêches, de poires mûres. En bouche, beaucoup de fraîcheur et une belle caudalie.

Déjà apprécié à l'apéritif, il est aussi une belle alternative aux plus classiques chardonnay et sauvignon pour accompagner les poissons grillés et crustacés.

- Cuvée : Cuvée ElFo
- Appellation : Venetie (DOC)
- Cépage : Pinot Gris
- Millésime : 2025
- Potentiel de garde : 2-3 ans
- Conditionnement : 75cl / 6Bt
- Alcool : 12°

7,75 €/bouteille /caisse de 6



7. Domaine UBY N°3 2024 (Côtes de Gascogne) Agriculture raisonnée

Le Domaine, Uby, qui est certifié Viticulture Raisonnée Contrôlée depuis dix ans pour l'intégralité du vignoble, est majoritairement planté de cépages blancs locaux, produisant des vins aromatiques, frais et fruités, typiques de ce terroir du Sud-Ouest. La Cuvée N° 3 est maintes fois récompensée pour sa typicité. En bouche, la vivacité s'équilibre avec une rondeur subtile, offrant une finale élégante et désaltérante,

Idéal pour l'apéritif, il accompagne également les viandes blanches.

- Cuvée : N° 3
- Appellation : Côtes de Gascogne (AOC)
- Cépage : Colombard-Sauvignon
- Millésime : 2024
- Potentiel de garde : 2-3 ans
- Conditionnement : 75cl / 6Bt
- Alcool : 11°

7,90 €/bouteille /caisse de 6



8. Pouca Roupá Jopao Ramos 2024 (Alentejo, Portugal) DOC

Produit par le Domaine João Ramos, le vin est principalement produit à partir du sauvignon blanc accompagné de quelques cépages locaux. Il se présente sous une robe couleur citrine et développe un nez assez intense développant des arômes d'agrumes et de fruit exotiques. Sa minéralité laisse une belle longueur en bouche.

Agréable à l'apéritif, il accompagne parfaitement les coquillages et crustacés.

- Cépages : Antao, Arinto, Rogerio
- Millésime : 2024
- Potentiel de garde : 2 à 3 ans

8,75€/bouteille /caisse de 6





9. BETOLA "The Cat Wine" 2025 Jumilla (Espagne)

Le Domaine Pio de Ramo est situé sur les flans de la Sierra del Carche à une altitude de 500 à 700 mètres sur des sols caillouteux à majorité calcaire. Le vin blanc produit est un mélange de raisins chardonnay et muscat provenant de vignobles biologiques. Le climat permet et les sols permettent d'obtenir des vins frais et aromatiques.

Des couleurs jaunes brillant avec des reflets verdâtres et un arôme intense rappelant les fruits blancs et les agrumes le rendent idéal pour être savouré en apéritif ou pour accompagner des plats méditerranéens.

- Cépages : Chardonnay, Moscatel
- Millésime : 2025
- Potentiel de garde : 2 à 3 ans

9,50€/bouteille /caisse de 6



10. DOPFF & IRION "Riesling Cuvée René Dopff" Alsace AOC 2024

Ce vin naît en Alsace, sur les célèbres coteaux de Schœnenbourg. Le terroir vallonné présente une mosaïque géologique unique, caractérisée par une combinaison équilibrée de calcaire, d'argile et de grès. La Cuvée René Dopff est un vin qui exprime la vibrante essence du Riesling. Il se distingue par une empreinte minérale marquée et une dégustation tendue, fraîche et sèche. Au nez, il offre un bouquet complexe avec des arômes de citron vert, de pomme et de pêche, enrichi de fleurs blanches. Sa robe or aux reflets verdâtres et argentés annonce une gorgée d'une grande pureté aromatique, sans aucune fausse note et avec une finale persistante.

Idéale en accompagnement de poissons grillés et de fromages de chèvre.

- Cépages : Riesling
- Millésime : 2024
- Potentiel de garde : 3 à 5 ans

10,00 €/bouteille/caisse de 6



11. OHNE KATER "Sauvignon" Palatinat Allemagne (sans alcool) Bio Sans alcool

La maison Ohne Kater, propose une gamme de vins raffinés sans alcool qui préservent l'essence des vins traditionnels. Axés sur le goût et la qualité, ces vins sont parfaits pour tous ceux qui apprécient le vin mais recherchent une option plus saine et plus prudente.

Ces vins sans alcool conviennent pour accompagner des plats légers, des salades ou simplement pour savourer un verre rafraîchissant sans se soucier de l'alcool.

- Cépages : Sauvignon
- Potentiel de garde : 2 à 3 ans

10,60 €/bouteille /caisse de 6





12. CUSUMANO « Lucido Cataratto » 2025 Sicilia DOC

Le Domaine est situé dans le village Piana degli Albaneri à 30 kilomètres de la côte. Le vignoble est planté en terrasse à une altitude de 700 m. Les ceps bénéficient d'un sol caillouteux permettant à leurs racines une pénétration profonde assurant leur accès à la nappe aquatique. Le cépage « Lucido » est un clone du traditionnel cépage sicilien « Cataratto ». Il présente une robe jaune paille, dégage des arômes d'herbes aromatiques, de fruits jaunes, de fleurs et d'agrumes confits. La gorgée est dynamique, fraîche, douce et minérale.

Il s'associe magnifiquement avec les poissons grillés, les fruits de mer, les risottos aux légumes, les viandes blanches légères, ou tout simplement en tant que vin d'apéritif.

- Cépages : Caratto lucido
- Millésime : 2025
- Potentiel de garde : 3 à 4 ans

11,00 €/bouteille /caisse de 6



13. Domaine du Salvard Cheverny AOC 2025

Le vignoble situé au sud de Blois, s'étale sur plus de 40 hectares sur des sols argilo-calcaires, sablonneux et siliceux. Le Cheverny blanc assemble principalement du Sauvignon blanc (85%) et du Chardonnay (15%). Cet assemblage assure au vin fraîcheur et rondeur. Il présente une robe jaune pâle et offre un nez expressif avec des notes d'agrumes et de fleurs blanches.

Le vin s'accorde parfaitement avec des huîtres, des poissons grillés et du fromage de chèvres.

- Cépages : Chardonnay, Sauvignon Blanc
- Millésime : 2025
- Potentiel de garde : 3 à 4 ans

11,00 €/bouteille /caisse de 6



14. Domaine LE NOVI « Cuvée Terre de Safres » 2024 Luberon AOP

Situé en plein cœur du Parc Naturel du Luberon, le vignoble bénéficie du caractère frais de ce piémont sud du Luberon, climat certes méditerranéen mais aux accents septentrionaux ! Et surtout d'une incroyable diversité de sols : marnes, calcaires, grès, safres. Ce vin de soleil allie Bourboulenc, Vermentino, Ugni Blanc et Grenache Blanc. Le Bourboulenc apporte la fraîcheur, le Vermentino et l'Ugni Blanc l'aromatique fruitée et le Grenache Blanc la rondeur.

Un vin plaisir, frais et fruité qui peut être ouvert en toutes circonstances

- Cépages : Bourboulenc, Vermentino, Ugni blanc, Grenache blanc
- Millésime : 2024
- Potentiel de garde : 3 à 4 ans

12,00 €/bouteille /caisse de 6





15. Domaine GUEGUEN « Côtes Salines » 2024 Bourgogne AOC HVE

Situé aux portes du Chablisien, le vignoble est conduit en agriculture raisonnées (HVE). Les sols argilo-calcaires permettant un enracinement profond fournissent des jus riches en minéraux. L'élevage du vin sur fines lies pendant cinq mois permet d'extraire la minéralité propre au terroir. Paré de sa robe jaune pâle, le flacon exprime des senteurs de fleurs blanche et d'amande.

Toujours agréable en apéritif, il met en valeur les plats de poisson cuisinés ainsi les fromages alpins.

- Cuvée : Côtes Salines
- Appellation : Bourgogne (AOC)
- Cépage : Chardonnay
- Millésime : 2024
- Potentiel de garde : 3 à 4 ans
- Conditionnement : 75cl / 6Bt
- Alcool : 12,5°

12,90 €/bouteille /caisse de 6



16. Domaine CHAMPEAU 2024 Pouilly-fumé AOC

Le Domaine Champeau dévoile avec son Pouilly-fumé 2024 une interprétation vibrante du sauvignon. La robe limpide laisse présager une fraîcheur éclatante où les arômes d'agrumes, de fruits exotiques et de silex se déploient avec élégance. L'attaque vive et la tension minérale s'harmonisent autour d'une bouche tout en finesse, soutenue par une persistance saline et une sensation de pureté remarquable.

Un vin qui sublime les fruits de mer, les huîtres et les poissons crus, tout en séduisant les amateurs en quête d'expression authentique de terroir.

- Appellation : Pouilly- Fumé (AOC)
- Cépage : Sauvignon
- Millésime : 2024
- Potentiel de garde : 3 à 5 ans
- Conditionnement : 75cl / 6Bt
- Alcool : 13°

15,90 €/bouteille /caisse de 6



17. VILLA YUSTINA « Cuvée Monogram Chardonnay » 2024 Vallée de La Thrace (Bulgarie)

La vallée de la Thrace est l'une des plus anciennes régions viticoles d'Europe, dont la tradition remonte directement aux rituels d'Asie Mineure et des Thraces. Le climat continental abrité des vents du nord, convient bien à la culture du chardonnay. Après une courte macération à basse température, la fermentation se fait en fûts de chêne français et est suivi d'un élevage pendant 6 mois dans les mêmes barriques. Après la mise en bouteille repos dans le chai du domaine pour quelques mois encore avant la mise sur le marché. Avec une robe couleur or intense aux reflets chauds, au nez il dégage des arômes complexes et raffinés marqués par le beurre, les noix, la brioche et une touche de vanille douce apportée par le bois. En bouche l'on retrouve un vin corpulent à la texture soyeuse et beurrée, équilibrée par une agréable note minérale.

En raison de son élevage en barrique et de sa texture beurrée, le Monogram Chardonnay 2023 demande des plats riches, onctueux ou légèrement fumé

- Cépage : Chardonnay
- Millésime : 2024
- Potentiel de garde : 5 à 7 ans

19,50 €/bouteille /caisse de 6



LES ROUGES

18. UMANI RONCHI Podere 2025 Montepulciano d'Abruzzes DOC



Le terroir du Podere est situé à Moro d'Oro au nord de Pescara adossé aux collines Abruzziennes bénéficiant des courants humides de l'Adriatique. Les sols comportant des terranes granitiques donnent aux vins du terroir beaucoup de corps dès leur jeunesse. Au nez des arômes de prunes, cerises noires et fruits rouges. Une bouche ronde et souple exprime les tanins affinés.

Accompagne à merveille la cuisine italienne.

- Cuvée : Podere
- Appellation : Montepulciano d'Abruzzes (DOC)
- Cépage : Montepulciano
- Millésime : 2025
- Potentiel de garde : 5 à 6 ans
- Conditionnement : 75cl / 6Bt
- Alcool : 13°

8,30 €/bouteille /caisse de 6



19. Domaine LAFOND – Roc-Epine 2024 Côte du Rhône AOC Bio



La plupart des parcelles en Côtes du Rhône du Domaine LAFOND sont situées à Saint Marcel d'Ardèche (vallée de la Cèze). L'avantage de posséder des terroirs dans cette région plus au Nord permet d'avoir des vins dont la puissance est allégée par de la fraîcheur et du fruité. Les soins apportés à la vinification lui confèrent une agréable légèreté.

Ce vin s'accommode très bien avec des charcuteries, viandes blanches, grillades, pâtes, cuisine méditerranéenne.

- Cuvée : Roc -Epine
- Appellation : Côte du Rhône (AOC)
- Cépage : Grenache 70%, Syrah 30%
- Millésime : 2024
- Potentiel de garde : 4 à 5 ans
- Conditionnement : 75cl / 6Bt
- Alcool : 13,5°

8,90 €/bouteille /caisse de 6

20. GARCIA de OLANO 2025 Rioja Alavesa DOC



La Rioja Alavesa cultive la vigne sur des terres accidentées et argilocalcaires, orientées au sud et bénéficiant de l'ombre des Montagnes Cantabriques. Le climat est idéal pour le cépage Tempranillo. Pour assurer la jeunesse et la vivacité du vin 5 % de cépage Viura (blanc) a été ajouté à l'assemblage. Sa robe dévoile un rouge cerise intense avec des reflets violets et pourpres marqués. Au nez c'est une explosion d'arômes de fruits rouges et noirs mûrs mêlés à des notes florales, herbacées et de réglisse. La bouche est guidée par une belle fraîcheur fruitée, une texture soyeuse et une finale persistante.

Idéal pour les plateaux de charcuterie, les tapas espagnoles, les grillades de volaille ou des viandes blanches épicées.

- Cépages : Tempranillo, Viura
- Millésime : 2025
- Potentiel de garde : 3 à 5 ans

9,50€/bouteille /caisse de 6



21. Cantine San MARZANO « Cuvée Il Pumo » Primitivo 2024 IGP Salento



Le Salento, « talon de la botte italienne », est un terroir d'exception réputé pour ses vins rouges puissants, chaleureux et riches en fruits mûrs. Le cépage Primitivo y règne en maître ; Ce vin rouge en IGP Salento présente une belle robe rouge rubis profond, avec des reflets violets intenses. Le nez offre un bouquet concentré autour de la prune et de la cerise mûre, complété par des notes d'herbes méditerranéennes séchées et d'une touche épicée discrète. La bouche est ample et fruitée, avec une matière souple et ronde. Les tanins restent discrets. La finale se prolonge sur la cerise noire et une pointe légèrement réglisse.

Le flacon accompagne joliment des pâtes relevées, des viandes rouges grillées, du gibier mijoté ou encore un fromage à pâte dure type pecorino.

Le millésime 2024 a obtenu une cote à l'Annuaire dei Migliori Vini Italiani Luca Maroni 2026

- Cuvée : Primitivo Salento
- Appellation : Salento IGT
- Cépage : Primitivo
- Millésime : 2023
- Potentiel de garde : 5 à 7 ans
- Conditionnement : 75cl / 6Bt
- Alcool : 14°

9,75€/bouteille /caisse de 6



22. Château GRANCHAMP 2024 Montagne de Saint-Emilion AOC



IMAGE
BOUTEILLE
À AJOUTER

Château Granchamp est la propriété de la famille belge Mortelmans également propriétaire du Château Fougueyrat à Saint-Emilion, ce qui permet de considérer Granchamp comme le petit frère de Fougueyrat. Le sol est très calcaire sur un fond argileux, ce qui favorise le drainage de la parcelle tout en lui procurant une réserve d'eau. Les ceps ont plus de 35 ans et permettent de faire un vin rond et généreux avec des tanins souples et soyeux.

Un vieillissement en fut de chêne de plusieurs mois ajoute des notes vanillées qui concourent à son élégance. Pour son prix c'est une très belle bouteille.

- Appellation : Montagne-Saint-Emilion (AOC)
- Cépage : Merlot 75%, Cabernet Franc 20%, Cabernet Sauvignon 5%
- Millésime : 2024
- Potentiel de garde : 6 à 8 ans
- Conditionnement : 75cl / 12Bt
- Alcool : 13°

10,50 €/bouteille /caisse de 12





23. Domaine VADE « Les Trézelières » 2024 Saumur-Champigny AOC

Sur un domaine de 30 hectares nichés sur les plateaux entre la Loire et le Thouet, le terroir est majoritairement composé d'argile et craie. Le cépage cabernet franc apprécie particulièrement ce type de sol et donne un vin léger et fruité dans sa jeunesse mais qui peut vieillir en cave plusieurs années. Le nez évoque le cassis et la framboise. En bouche, l'attaque est souple et gourmande.

Bien apprécié avec la volaille, les viandes blanches et le fromage de chèvre.

- Cépages : Cabernet franc
- Millésime : 2024
- Potentiel de garde : 5 à 7 ans

10,90 €/bouteille /caisse de 6



24. Domaine LAFOND « Roc Epine » Lirac 2023 AOC Bio

Le domaine s'étend sur des sols très diversifiés. On y trouve des terrasses alluviales parsemées de galets siliceux, des calcaires argileux ainsi que des soubassements de grès roux. Cette diversité permet l'encépagement, parcelle par parcelle, le mieux adapté au type de raisin. Les assemblages permettent d'obtenir un bel équilibre entre acidité, alcool et tanin. Le nez dégage des senteurs de fruits noirs et une note poivrée. La bouche est ample et laisse une belle alonge sur le fruit.

Convient aux plats mijotés, aux grillades et avec beaucoup de fromages.

- Cuvée : Roc Epine
- Appellation : Lirac (AOC)
- Cépage : Grenache 70%, Sirah 30%
- Millésime : 2023
- Potentiel de garde : 5 à 7 ans
- Conditionnement : 75cl / 6Bt
- Alcool : 14°

13,50 €/bouteille /caisse de 6



25. Château de PIZAY « Grand Cras » 2023 Morgon AOC

La commune de Villé-Morgon est adossée aux monts du Beaujolais et exposée sud-est. À une dizaine de kilomètres de la Saône, le vignoble bénéficie du rôle modérateur de la rivière tout en étant éloigné de ses effets pervers : brouillards hivernaux et gelées tardives au printemps. Bénéficiant d'une vinification soignée et d'un élevage en fûts de chêne pendant 12 mois le vin séduit par sa profondeur aromatique et son potentiel de garde.

Compagnon de tous les repas il a le fruit du beaujolais et le charme du bourgogne.

- Cuvée : Grand Cras
- Appellation : Morgon (AOC)
- Cépage : Gamay
- Millésime : 2023
- Potentiel de garde : 5 à 7 ans
- Conditionnement : 75cl / 6Bt
- Alcool : 13,5°

14,90 €/bouteille /caisse de 6

IMAGE
BOUTEILLE
À AJOUTER





26. Château FOUQUEYRAT 2023 Saint-Emilion Grand Cru AOC

Le vignoble, propriété de la famille Mortelmans, est idéalement situé sur le plateau de Saint Emilion, proche de crus classés prestigieux. Celui-ci fait partie des valeurs montantes de l'appellation. L'élevage en fûts de chêne neufs, pour 1/4 de la vendange, et en fûts usages d'un et deux ans pour le solde procure des tanins souple et soyeux. Le nez complexe dégage des arômes de figues de pruneau de pivoine et d'amande grillées. La bouche est à la fois puissante et élégante.

Un vin de caractère qui dévoile la spécificité de son terroir.

- Appellation : Saint-Emilion Grand Cru (AOC)
- Cépage : Merlot 85%, Cabernet Franc 15%
- Millésime : 2023
- Potentiel de garde : 7 à 10 ans
- Conditionnement : 75cl / 6Bt
- Alcool : 14°

16,25 €/bouteille /caisse de 6

(Disponible aussi en Magnum Millésime 2022 → 35,9€/bouteille /caisse de 3)



27. AZELIA « Cuvée Langhe » 2024 Nebbiolo DOC

Niché dans les collines ondulantes de Castiglione Falletto, la maison Azella s'est spécialisée dans la production d'un pur Nebbiolo consommable jeune. La vinification consiste en une macération courte et un élevage exclusif en cuves d'acier inoxydable pendant un an (aucun passage en barrique) afin de préserver le fruit. La robe dévoile une couleur rouge grenat clair, brillante et limpide. Le nez est expressif et floral, marqué par des notes de violette, de rose, de framboise et une touche d'épices douce. La bouche est fraîche et juteuse. L'acidité vive s'équilibre avec des tanins fins, mûrs et bien intégrés.

La bouteille accompagne les pâtes en sauce, la planches de charcuterie fine et fromages à pâte mi-dure, le carpaccio de bœuf ou les viandes blanches grillées.

- Cépage : Nebbiolo
- Millésime : 2024
- Potentiel de garde : 5 à 7 ans

19,50 €/bouteille /caisse de 6



28. Domaine COMBIER « Cuvée L » 2025 Crozes-Hermitage AOC Bio

Le domaine de 25 hectares de vignes est implanté au cœur de l'AOC Crozes-Hermitage. Les pieds de syrah sont plantés sur une roche-mère affleurant et sur des sols granitiques filtrants. La cuvée présentée est principalement composée de jeune vignes. La volonté de Laurent Combiere est de réaliser une cuvée plaisir où prédominent le fruit. Au nez, il se révèle intense et offre des arômes de fruits rouges. En bouche, l'attaque est intense, avec un fruité croquant et une remarquable complexité aromatique. La finale est longue, délicatement épicée.

A table accompagne les planches de charcuterie, fromages, agneau, faisan, rôti de porc.

- Cuvée : Cuvée L
- Appellation : Crozes-Hermitage (AOC)
- Cépage : Syrah
- Millésime : 2025
- Potentiel de garde : 5 à 7 ans (à conserver 2 ans)
- Conditionnement : 75cl / 12Bt
- Alcool : 13°

18,90 €/bouteille /caisse de 6





29. Château PETIT BOCQ Cru Bourgeois Supérieur Saint Estèphe 2022 AOC HVE

Un Petit Bocq qui a tout d'un grand. D'un seyant pourpre profond, le 2020 du domaine présente un bouquet complexe et fin de fruits noirs (prune, cassis), de groseille, d'épices douces, de merrain grillé. Une attaque fraîche ouvre sur une bouche tout aussi aromatique, ample, charnue, très longue, adossée à des tanins d'une réelle finesse de grain. Un Saint-Estèphe, complet, élégant, bâti pour durer.

Convient parfaitement pour les viandes rouges et le gibier.

- Appellation : Saint-Estèphe Cru Bourgeois Supérieur (AOC)
- Cépage : Merlot 50%, Cabernet Sauvignon 48%, Petit Verdot 2%
- Millésime : 2022
- Potentiel de garde : 8 à 12 ans
- Conditionnement : 75cl / 6Bt
- Alcool : 13,5°

23,90 €/bouteille /caisse de 6



30. Domaine BART 2023 Marsannay AOC

L'appellation Marsannay est la plus septentrionale de la Côte de Nuits, souvent surnommée la « Porte d'Or » de la Bourgogne. Elle se caractérise par un sol de marnes riches en petit fossiles recouvertes de limon et d'éboulis calcaire, particulièrement favorable au développement du Pinot noir. Le Domaine est reconnu comme une des meilleures adresses de la Côte de Nuit. Le millésime 2023 au Domaine Bart est une très belle réussite, s'inscrivant dans un profil bourguignon gourmand, charmeur et axé sur le plaisir immédiat. La robe offre un visuel rubis brillant, limpide et particulièrement éclatant. Le nez est très expressif et floral, dominé par de petits fruits rouges et une délicate pointe de poivre blanc. En bouche l'attaque est souple, veloutée et dotée d'une structure de tanins fins et soyeux.

Partenaire idéal pour les viandes rouges, le gibier à plumes et aux fromages à croûte fleurie.

- Cépages : Pinot Noir
- Millésime : 2023
- Potentiel de garde : 8 à 10 ans

28,50€/bouteille /caisse de 6



