

Grands Vins de BOURGOGNE

Prestige Bourgogne
Les Climats du vignoble de Bourgogne ont été inscrits au patrimoine de l'UNESCO le 4 juillet 2015.
L'inscription constitue une reconnaissance du caractère unique de la Côte Viticole entre Dijon et Beaune et jusqu'à Santenay.
Qu'ils soient en appellation villages, 1^{ers} Crus ou Grands Crus, ces nobles et grands terroirs font la fierté de la Bourgogne !
Nos cavistes ont dégusté sélectionné pour vous une sélection exclusive de meilleurs crus et parcelles de Côte d'Or.

la bouteille 75cl

4€HT
4,99

le carton de 6 : 29,94€HT



MEURSAULT 1ER CRU 2022 PROSPER MAUFOUX AU CHÂTEAU DE SAINT-AUBIN

La Pièce Sous le Bois.

Robe or jaune doré clair et brillant. Nez gourmand et brioché où évoluent de beaux fruits jaunes, quelques noisettes et amandes grillées. Bouche ample et grasse, profonde et éclatante ! Ici pas de doutes, un grand Meursault 1^{er} cru, racé et ciselé. Rétro citronnée, épicée (curry frais), finale bergamote, yuzu et citronnelle. Servir vers 12° sur crustacés et viandes blanches.

Dégusté en avril 2024

la bouteille 75cl

4€HT
4,99

le carton de 6 : 29,94€HT



POMMARD 1ER CRU 2016 DOMAINE JEAN-LUC JOILLOT

Les Petits Epenots.

Belle robe grenat sombre. Nez rôti de belle maturité aux nuances aïelles, griottes, cassis et musc. Bouche suave d'un Pommard d'une élégance rare ! Effectivement sur cette parcelle, la finesse est privilégiée par rapport aux tanins... du velouté, du sensuel, du charme, de la race !! Tanins poivrés sublimés par un spectre aromatique mûr et gorgé de pulpe ! Irrésistible vers 15/16° sur une volaille, un faisan, une côte de veau.

Dégusté en mars 2023

la bouteille 75cl

4€HT
4,99

le carton de 6 : 29,94€HT



CLOS DE LA ROCHE GRAND CRU 2021 NUITS-BEAUNOIS

Grand Cru confidentiel situé entre Gevrey-Chambertin et Morey Saint-Denis !! Robe grenat soutenu. Superbe nez expressif et profond d'un Pinot aux bons goûts de griottes, de poivre et de prune. La bouche se dessine élégante et racée, profonde et grasse avec une allonge savoureuse et gracieuse. Déjà approchable sur la jeunesse de son fruit, il pourra vieillir avec grâce... Offrez un Grand Cru à votre carte des vins !! Servir vers 16/17° sur un pigeon rosé, une canette.

Dégusté en décembre 2023

la bouteille 75cl

4€HT
4,99

le carton de 6 : 29,94€HT



CHASSAGNE-MONTRACHET 1ER CRU 2022

DOMAINE GÉRARD THOMAS & FILLES

Les Chenevottes.

Robe jaune doré clair. Au nez, de l'exotisme, du citron confit, de la bergamote et une touche de safran. Bouche généreuse et cristalline possédant une tension saline ahurissante ! Bouche grasse et complexe évoluant sur l'iodé, le tranchant et le minéral. Grand Chassagne racé, vibrant, opulent et sculptural ! Servir vers 11° sur poissons en sauce, crustacés et langoustines grillées.

Dégusté en janvier 2024

la bouteille 75cl

4€HT
4,99

le carton de 6 : 29,94€HT



CORTON GRAND CRU 2018 DOMAINE LOUIS LATOUR

Clos de la Vigne au Saint.

Robe rubis sombre. Nez mûr d'un Pinot de classe aux notes de fruits rouges et noirs à noyau, épices et noble boisé d'élevage. Bouche ample et généreuse alliant la puissance et la noblesse de cette parcelle emblématique de la maison Latour ! L'ossature est opulente, riche et grasse, et évolue sur de fines touches d'épices douces. Vers 15/16° sur petits gibiers à plumes, abats, volailles farcies.

Dégusté en janvier 2024

la bouteille 75cl

4€HT
4,99

le carton de 6 : 29,94€HT



CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU 2020 DOMAINE LOUIS LATOUR

Le plus rouge des Grands Crus blancs. Robe or jaune brillant et doré. Intense nez de pêches de vigne, de citrons de Menton, d'une touche d'un vanillé raffiné d'élevage. Bouche opulente, grasse et complexe... Presque tannique... Grand relief d'expression, grande profondeur tant sur la palette aromatique que sur la trame vineuse. Servir vers 12/13° sur volailles, veau, nobles crustacés.

Dégusté en juin 2024

#GrandsVins de BOURGOGNE

Prestige Bourgogne

Les Climats du vignoble de Bourgogne ont été inscrits au patrimoine de l'UNESCO le 4 juillet 2015.

L'inscription constitue une reconnaissance du caractère unique de la Côte Viticole entre Dijon et Beaune et jusqu'à Santenay.

Qu'ils soient en appellation villages, 1^{ers} Crus ou Grands Crus, ces nobles et grands terroirs font la fierté de la Bourgogne !

Nos cavistes ont dégusté sélectionné pour vous une sélection exclusive de meilleurs crus et parcelles de Côte d'Or.

la bouteille 75cl

4€^{HT}
4⁹⁹

le carton de 6 : 29,94€HT

MEURSAULT 1ER CRU 2022 PROSPER MAUFOUX AU CHÂTEAU DE SAINT-AUBIN

La Pièce Sous le Bois.

Robe or jaune doré clair et brillant. Nez gourmand et brioché où évoluent de beaux fruits jaunes, quelques noisettes et amandes grillées. Bouche ample et grasse, profonde et éclatante ! Ici pas de doutes, un grand Meursault 1^{er} cru, racé et ciselé. Rétro citronnée, épicée (curry frais), finale bergamote, yuzu et citronnelle. Servir vers 12° sur crustacés et viandes blanches.

Dégusté en avril 2024



la bouteille 75cl

4€^{HT}
4⁹⁹

le carton de 6 : 29,94€HT

POMMARD 1ER CRU 2016 DOMAINE JEAN-LUC JOILLOT

Les Petits Epenots.

Belle robe grenat sombre. Nez rôti de belle maturité aux nuances airelles, griottes, cassis et musc. Bouche suave d'un Pommard d'une élégance rare ! Effectivement sur cette parcelle, la finesse est privilégiée par rapport aux tanins... du velouté, du sensuel, du charme, de la race !! Tanins poivrés sublimés par un spectre aromatique mûr et gorgé de pulpe ! Irrésistible vers 15/16° sur une volaille, un faisan, une côte de veau.

Dégusté en mars 2023

la bouteille 75cl

4€^{HT}
4⁹⁹

le carton de 6 : 29,94€HT

CLOS DE LA ROCHE GRAND CRU 2021 NUITON-BEAUNOY

Grand Cru confidentiel situé entre Gevrey-Chambertin et Morey Saint-Denis !! Robe grenat soutenu. Superbe nez expressif et profond d'un Pinot aux bons goûts de griottes, de poivre et de prune. La bouche se dessine élégante et racée, profonde et grasse avec une allonge savoureuse et gracieuse. Déjà approchable sur la jeunesse de son fruit, il pourra vieillir avec grâce... Offrez un Grand Cru à votre carte des vins !! Servir vers 16/17° sur un pigeon rosé, une canette.

Dégusté en décembre 2023



la bouteille 75cl

4€^{HT}
4⁹⁹

le carton de 6 : 29,94€HT

CHASSAGNE-MONTRACHET 1ER CRU 2022

DOMAINE GÉRARD THOMAS & FILLES

Les Chenevottes.

Robe jaune doré clair. Au nez, de l'exotisme, du citron confit, de la bergamote et une touche de safran. Bouche généreuse et cristalline possédant une tension saline ahurissante ! Bouche grasse et complexe évoluant sur l'iodé, le tranchant et le minéral. Grand Chassagne racé, vibrant, opulent et sculptural ! Servir vers 11° sur poissons en sauce, crustacés et langoustines grillées.

Dégusté en janvier 2024

la bouteille 75cl

4€^{HT}
4⁹⁹

le carton de 6 : 29,94€HT

CORTON GRAND CRU 2018 DOMAINE LOUIS LATOUR

Clos de la Vigne au Saint.

Robe rubis sombre. Nez mûr d'un Pinot de classe aux notes de fruits rouges et noirs à noyau, épices et noble boisé d'élevage. Bouche ample et généreuse alliant la puissance et la noblesse de cette parcelle emblématique de la maison Latour ! L'ossature est opulente, riche et grasse, et évolue sur de fines touches d'épices douces. Vers 15/16° sur petits gibiers à plumes, abats, volailles farcies.

Dégusté en janvier 2024



la bouteille 75cl

4€^{HT}
4⁹⁹

le carton de 6 : 29,94€HT

CORTON-CHARLEMAGNE GRAND CRU 2020

DOMAINE LOUIS LATOUR

Le plus rouge des Grands Crus blancs. Robe or jaune brillant et doré. Intense nez de pêches de vigne, de citrons de Menton, d'une touche d'un vanillé raffiné d'élevage. Bouche opulente, grasse et complexe... Presque tannique... Grand relief d'expression, grande profondeur tant sur la palette aromatique que sur la trame vineuse. Servir vers 12/13° sur volailles, veau, nobles crustacés.

Dégusté en juin 2024