



- Alain Cailbourdin (Pouilly Fumé) ▪ Yannick Amirault (Saint Nicolas de Bourgueil & Bourgueil) ▪ Pascal Maillard (Côte de Beaune)
- M & S Ogier (Rhône Nord) ▪ Pélaquié (Côtes du Rhône, Lirac) ▪ Marcel Richaud (Côtes du Rhône, Cairanne)
- La Perrière (Languedoc, Grès de Montpellier) ▪ La Rochelierre (Fitou) ▪ La Liquière (Faugères) ▪ Les Verdots (Bergerac)

Avant-propos

Tout d'abord, nous espérons sincèrement que vous vous portez bien et qu'il en va de même pour tous vos proches.

N'en déplaise à cette crise sanitaire qui s'éternise, nous avons décidé de vous proposer, en ce début d'année 2021, une édition « revisitée » de notre habituel catalogue 'Hiver-Printemps' en vous proposant une large sélection de Domaines dont les vins s'apprécieront tout particulièrement lors du futur déconfinement qui ne saurait tarder et qui sera synonyme, à n'en point douter, de jolies retrouvailles familiales et amicales.

Les règles sanitaires en vigueur restant incompatibles avec la bonne organisation d'un évènement comme une dégustation de vins, vous comprendrez aisément que nous avons donc décidé de ne pas organiser de dégustation et ce, afin de rester cohérents et privilégier la santé de toutes et tous !

Nous vous souhaitons beaucoup de plaisir à la découverte de ce nouveau catalogue de Printemps et n'oubliez pas... Le Vin est un plaisir qui se partage... faites passer le mot auprès de vos amis, vos connaissances, vos proches et partagez ce catalogue à celles et ceux qui sont susceptibles d'y trouver un intérêt.

L'équipe Privinliège

Vous souhaitez participer à la commande « Printemps 2021 »?

Il vous suffit de :

- Compléter et retourner le bon de commande ci-joint (au plus tard pour le **Dimanche 4 Avril**) :
 - par mail : info@privinliege.be
 - par fax : 04 / 234 44 25
 - par courrier : Privinliège SPRL – Au Passou, 28 à 4053 Embourg



- Solder le montant de votre commande sur le compte BE02 7785 9031 1440 (au plus tard le **5 Mai**)



- Prendre livraison de votre commande le **8 Mai** de 9h00 à 16h00 (Entrepôts Rademaker – Rue de l'Aéropostale, 13 à 4460 Grâce-Hollogne)

N'oubliez pas de consulter nos Fonds de Cave (pages 17 à 19)
Merci de partager ce catalogue avec tous vos amis, vos proches sans oublier vos collègues

Pouilly Fumé

Alain Cailbourdin



Domaine A. Cailbourdin

Le Domaine, créé par Alain Cailbourdin en 1980, rassemble aujourd'hui 20 hectares de vignes répartis parmi les meilleurs coteaux de Pouilly-Fumé. Ce vignoble est constitué pour moitié de vieilles vignes (40 à 70 ans). Le fil conducteur d'Alain Cailbourdin et de son fils Loïc reste toujours la mise en évidence de la qualité et de la diversité de leurs terroirs. Chaque coteau est vinifié séparément, permettant ainsi de présenter quatre cuvées représentant chacune un terroir et une expression aromatique distincte. La recherche de qualité s'insinue dans les moindres détails de leurs actions aussi bien à la vigne qu'à la cave. Même si le Domaine ne revendique aucun label bio, la préservation de l'environnement a toujours été un « Must » pour la famille Cailbourdin. Ici, on privilégie des vecteurs biologiques (coccinelles,...) pour combattre les acariens nocifs et on mise plutôt sur la biodiversité pour protéger les vignes. Assurément plus bio que beau nombre de Domaines certifiés !

Cuvée de Boisfleury – Pouilly Fumé AOC



Réf. P2101	Blanc	2019	75 cl	15,20 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Sauvignon. Le terroir particulier de ce plateau (mélange de sables siliceux et de calcaire) confère à cette cuvée, vivacité et fraîcheur. Le nez, très aromatique, exhale des arômes d'agrumes (pamplemousse, fruit de la passion, mandarine) avec quelques notes rappelant les fleurs blanches (fleur d'acacia). La bouche repose sur une charpente légère et se mariera idéalement avec des plats de poissons mais également avec un beau plateau de charcuteries fines. À l'apéritif, il vous permettra de débiter un repas dans la légèreté et la bonne humeur. C'est un Pouilly-Fumé gouleyant, fruité et élégant qui s'exprime tout en féminité.

Nanogyra – Pouilly Fumé AOC



Réf. P2102	Blanc	2019	75 cl	15,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Sauvignon. Anciennement dénommée « Les Cornets », cette cuvée se prénomme désormais « Nanogyra », nom des petites huitres qui sont incrustées sur les marnes que l'on retrouve dans les sous-sols argileux typiques du vignoble de Pouilly-Fumé. Sous de jolies fragrances florales, le nez exhale des notes fruitées de pêche, d'abricot et d'agrumes avec une pointe de minéralité saline qui n'est pas sans rappeler les huitres. En bouche, la matière est riche et corsée, enveloppée par des arômes de fumé qui se prolongent dans une finale marquée par une belle acidité. Un joli Pouilly Fumé qui se bonifiera après quelques années de cave et qui s'accordera alors parfaitement avec des quenelles de brochet ou avec une belle volaille à la crème.

Les Cris – Pouilly Fumé AOC



Réf. P2103	Blanc	2018	75 cl	16,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Sauvignon. Issue des meilleurs coteaux calcaires de l'appellation, cette cuvée est la plus racée et la plus typée de la gamme. Le nez, très élégant, exhale d'abord des arômes fruités d'ananas, d'agrumes et de pêche pour dévoiler ensuite des belles notes minérales empruntées à son terroir. L'expression en bouche est puissante, charpentée, avec beaucoup de gras. La parfaite maturité du raisin lui confère un très bel équilibre entre la fraîcheur du nez et la concentration en bouche. Ce très beau Pouilly Fumé s'exprimera à merveille en compagnie de tous vos plus beaux plats de poissons de rivière cuisinés en sauce (rouget, sandre, brochet, etc.) mais escortera également parfaitement vos plus beaux plateaux de charcuteries fines et fromages de chèvre. **Attention, que celles et ceux qui aiment cette cuvée sur un millésime un peu plus vieux se hâtent, il n'y en aura pas pour tout le monde !!!**

Récompense : ■ Guide Hachette 2020 1* (vin très réussi)



Les Cris – Pouilly Fumé AOC

Réf. P2104	Blanc	2019	75 cl	16,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Sauvignon. Récoltée sur un des meilleurs coteaux calcaires de l'appellation, cette cuvée est « La » bouteille la plus typée « Pouilly Fumé » du Domaine. Élégante avec une gamme aromatique impressionnante tirant sur les fruits (ananas, agrumes, pêche). Sa bouche puissante, grasse et bien charpentée accueillera avec classe une volaille cuite à l'étouffée ou une longe de veau à la crème sans oublier bien entendu tous les poissons et rivières cuisinés en sauce (rouget, sandre, brochet,...)



Triptyque – Pouilly Fumé AOC

Réf. P2105	Blanc	2018	75 cl	29,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

100% Sauvignon. Issue de très vieilles vignes (> 70 ans) plantées sur un terroir composé essentiellement de silex et élevée en fûts de chêne originaire de la région de Pouilly, cette cuvée Triptyque exhale des notes de fruits, de minéralité et de vanille. La bouche se révèle riche, ample et grasse avec une finale généreuse portée par la fraîcheur et le fruité du Sauvignon. Un vin noble qui se mariera idéalement avec un brochet au beurre blanc et qui s'harmonisera également très bien avec un saumon fumé ou même un foie gras.

Vallée de la Loire

Saint Nicolas de Bourgueil / Bourgueil

Yannick et Benoît Amirault

Domaine Yannick Amirault



Même si la succession de son père lui était toute destinée, Yannick Amirault décide de fonder son propre domaine en 1977 en reprenant les vignes de son grand-père (3,4 ha) plantées notamment sur le terroir mythique des Malgagnes. Dans les années 90, il reprend les vignes de deux vigneron partant en retraite, vignes notamment situées sur l'un des terroirs emblématiques de Bourgueil : Le Grand Clos. Grâce à son grand-père, Yannick comprit très vite quelle serait sa ligne de conduite : abandon de tout désherbant, premiers éclaircissements et premiers enherbements sur l'appellation, retour à des élevages traditionnels en tonneaux à la place de l'insipide inox. Jugé d'anti-conformiste il y a 30 ans et considéré aujourd'hui comme « sage », Yannick reste progressiste et cartésien : « *Nous n'avons qu'une expérience par an et nous apprenons toujours de notre métier, chaque millésime est différent. Nous avons la chance de faire le vin que nous aimons et d'en vivre sans nous occuper des phénomènes de mode* ». En 2003, l'arrivée de son fils Benoît n'a pas changé les règles, que du contraire : rigueur, authenticité et perfectionnisme sont les maîtres mots de la famille Amirault. Domaine phare des appellations Saint Nicolas de Bourgueil et Bourgueil, le Domaine Amirault produit des vins tout simplement magnifiques.



Les meilleurs vins de France 2021 – RVF : 2* (Producteur de vins de haute qualité)



Le Guide des Vins de France 2020 – Bettane & Desseauve : 3* (Production de haute qualité)

LE GUIDE HACHETTE DES VINS

Benoît Amirault élu meilleur vigneron de l'année 2021



Cote 50 – Bourgueil AOC

Réf. P2106	Rouge	2020	75 cl	12,40 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Cabernet franc. Auparavant dénommée « La Coudraye », cette cuvée est incontestablement le fer de lance du Domaine. Son élevage discret en foudre et en jarres de grès pendant 7 à 12 mois préserve l'éclat du fruit. Sous une robe lumineuse, le nez dévoile des notes de fruits frais aux accents légèrement épicés de grenade et d'airelle. La bouche se révèle juteuse et croquante avec ce fruité charmeur caractéristique du domaine. Déjà accessible, il sera parfait pour accompagner les bons moments de convivialité entre amis.



La Source – Saint Nicolas de Bourgueil AOC

Réf. P2107	Rouge	2020	75 cl	12,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Cabernet Franc. Sous une robe vive et lumineuse, le nez, frais et élégant exhale des arômes intenses de fruits noirs. En bouche, son terroir sablonneux lui confère fraîcheur et souplesse dans une gamme aromatique légèrement pimentée avec des notes de pivoine. La finale tonique et friande plaira assurément au plus grand nombre. Il sera le compagnon idéal de beaux plateaux de charcuteries ou d'un poisson grillé ou encore d'une belle viande blanche rôtie.



Les Quartiers – Bourgueil AOC

Réf. P2108	Rouge	2018	75 cl	15,50 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Cabernet Franc. Issue d'un sous-sol de craie qui lui confère, par nature, un long potentiel de garde, cette cuvée « Les Quartiers » exhale au nez des arômes complexes de fruits noirs avec des petites pointes particulières de ronce, de cassis et de tabac. La bouche, magnifiquement racée, est dotée d'une grande finesse et d'une acidité ciselée qui lui procure un équilibre parfait. Un Bourgueil qui se ravira d'une belle côte à l'os ou d'un chapon braisé.



Le Grand Clos – Bourgueil AOC

Réf. P2109	Rouge	2019	75 cl	17,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Cabernet Franc. Issu d'un terroir d'exception majoritairement composé d'argiles et de silex, ce Grand Clos (*classé 1^{er} Cru historique par l'Abbaye de Bourgueil*) révèle au nez d'intenses arômes de fruits rouges et noirs avec une petite touche fumée et mentholée. La texture soyeuse et veloutée de sa matière ainsi que le parfait équilibre entre la trame tannique et l'acidité salivante confèrent à sa bouche, élégance et raffinement. À n'en point douter, ce Bourgueil fera le bonheur des amateurs et ravira les plus patients d'entre vous qui sauront attendre quelques années avant de le présenter à un filet de biche ou à un carré d'agneau rôti aux épices douces....



Les Malgagnes – Saint Nicolas de Bourgueil AOC

Réf. P2110	Rouge	2019	75 cl	23,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Cabernet Franc. Provenant du plus beau coteau de l'appellation, ce magnifique Saint Nicolas de Bourgueil est issu de vignes de 50 ans et d'un élevage en fûts de 13 mois. Fruité et puissant, ces Malgagnes dévoilent au nez un caractère mûr et racé avec quelques accents balsamiques. En bouche, le nectar conjugue puissance, fruité et finesse. Un rouge de Loire d'un redoutable équilibre, savoureux et promis à un bel avenir... à déguster, dès maintenant et pour les 5 ans à venir, en accompagnement d'un coq au vin par exemple.

Côte de Beaune

Pascal Maillard

Domaine Maillard Père & Fils



Bourgogne

La famille Maillard est active dans la viticulture en Bourgogne depuis 1766 mais c'est en 1952, que Daniel Maillard, le père de Pascal, décide de se consacrer à 100% à ce métier en créant le Domaine Maillard, ne disposant à l'époque de que 2 ha de vignes. À partir de ce moment, il concentre ses forces à faire grandir le domaine et à élaborer des cuvées dans le respect du terroir et des sols. Un choix judicieux quand on voit le résultat aujourd'hui ! Le Domaine compte désormais 19 ha de vignes réparties sur 7 villages : Chorey-les-Beaune, Savigny-les-Beaune, Beaune, Ladoix-Serrigny, Aloxe-Corton, Pommard, Meursault et Volnay. Arrivé au Domaine en 1988, après des études à l'école de viticulture de Beaune, c'est Pascal qui gère le Domaine aujourd'hui. Il conduit la vigne dans un esprit bio et produit une belle gamme de vins considérés comme de vrais vins 'paysans' au sens noble du terme comme seuls savent encore le faire les vrais vignerons bourguignons...

Un choix judicieux quand on voit le résultat aujourd'hui ! Le Domaine compte désormais 19 ha de vignes réparties sur 7 villages : Chorey-les-Beaune, Savigny-les-Beaune, Beaune, Ladoix-Serrigny, Aloxe-Corton, Pommard, Meursault et Volnay. Arrivé au Domaine en 1988, après des études à l'école de viticulture de Beaune, c'est Pascal qui gère le Domaine aujourd'hui. Il conduit la vigne dans un esprit bio et produit une belle gamme de vins considérés comme de vrais vins 'paysans' au sens noble du terme comme seuls savent encore le faire les vrais vignerons bourguignons...

Bourgogne Aligoté – Bourgogne Aligoté AOC



Réf. P2111	Blanc	2018	75 cl	12,80 €
------------	-------	------	-------	----------------

100% Aligoté. Historiquement destiné à faire du kir, ce cépage est considéré par de plus en plus de vignerons bourguignons comme un beau cépage qui mérite une vinification aussi sérieuse que le Chardonnay. Au Domaine Maillard, l'Aligoté est élevé de 12 à 18 mois dans des fûts de 228 L. S'ensuivent bâtonnage et remise en suspension des lies fines pour donner de la rondeur au vin. Ce n'est donc pas étonnant, et tout particulièrement sur ce très beau millésime, de découvrir au nez de très jolis arômes de fruits et de fleurs blanches. La bouche n'est pas en reste avec une matière empreinte d'agrumes et de minéralité. Un vin blanc de Bourgogne idéal pour accompagner les fameux escargots de bourgogne ou une entrée de jambon persillé.



Bourgogne Chardonnay – Bourgogne AOC

Réf. P2112	Blanc	2019	75 cl	16,50 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Chardonnay. Ce « simple » Bourgogne générique, particulièrement réussi sur ce millésime exceptionnel, est une véritable incitation à découvrir l'ensemble de la gamme. Sa robe cristalline, ses arômes de fruits mûrs et de fleurs blanches, sa bouche finement boisée, tout en fraîcheur et minéralité constituent des arguments auxquels il sera difficile de résister. Une poêlée d'escargots au beurre d'ail lui conviendra parfaitement tout comme une terrine de poisson.



Chorey-les-Beaune – Chorey-les-Beaune AOC

Réf. P2113	Blanc	2019	75 cl	21,50 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Chardonnay. Une fois encore, et de surcroît sur ce millésime exceptionnel, ce Chorey vous séduira par ses arômes fruités (pêche blanche et citron) et par sa grande fraîcheur teintée d'une pointe de minéralité. La structure en bouche, enrobées de délicieuses notes crémeuses et toastées, se révèle souple et ronde. Un très joli Chorey-les-Beaune qui vous ravira en accompagnement d'une belle escalope de veau aux morilles ou d'une truite en papillote.



Meursault – Meursault AOC

Réf. P2114	Blanc	2018	75 cl	38,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Chardonnay. Sous sa robe brillante de couleur or paille, le nez exhale des fragrances d'abricot, de citron, de fruits exotiques avec des notes de noisettes, de brioche et d'aubépine. Sous sa structure soyeuse, grasse et opulente, la bouche révèle une magnifique complexité aromatique typique de l'appellation. Un très beau Meursault qui confirme son statut de vin « noble » de la Côte de Beaune. À marier d'ici quelques années à une poularde à la crème ou à un homard grillé.



Corton Grand Cru – Corton Blanc Grand Cru AOC

Réf. P2115	Blanc	2018	75 cl	64,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Chardonnay. Issu d'une appellation tout à fait confidentielle en blanc, ce Grand Cru est situé dans le lieu-dit « Les Renardes », bien connu en Bourgogne, et qui ne laisse jamais indifférent les amateurs de « Grands » Bourgognes. Il séduit d'emblée par son nez puissant et complexe où s'entremêlent fragrances de mandarine et de pamplemousse rose qui peu à peu laissent place à des notes plus subtiles d'amandes grillées et de fleurs d'acacia. La bouche, ample et intensément aromatique (citron, verveine,...), soutenue par une délicate fraîcheur est un modèle d'équilibre et d'harmonie. Un vin de fête, vibrant, à réserver, endéans les 10 prochaines années, pour un moment d'émotion avec des Saint Jacques à la crème truffée mais aussi en accompagnement d'un chapon farci aux morilles.



Bourgogne Pinot Noir – Bourgogne AOC

Réf. P2116	Rouge	2019	75 cl	16,50 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Pinot Noir. Né d'un excellent millésime en Bourgogne, ce Pinot Noir, sous une robe carmin aux reflets violacés, exhale au nez des arômes précis de petits fruits rouges matures et croquants. La bouche est souple, tendre et salivante à souhait. Un très joli Bourgogne d'entrée de gamme qui vous garantira beaucoup de plaisir endéans les 5 prochaines années... avec un beau plateau de charcuteries fines ou avec une belle volaille rôtie au four.



Chorey-les-Beaune – Chorey-les-Beaune AOC

Réf. P2117	Rouge	2018	75 cl	21,50 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Pinot Noir. Belle robe d'un rubis éclatant. Le nez, superbe, est généreusement parfumé d'arômes de cerise et de mûre avec quelques notes de cannelle, de poivre et d'épices. Le jus en bouche est gourmand et se révèle parfaitement équilibré entre fruité salivant et fine trame tannique. Un vin de Bourgogne qui étonne par sa finesse et sa fraîcheur et qui sera le compagnon idéal d'une belle côte de veau de lait ou d'un lapin en gibelotte.



Savigny-les-Beaune – Savigny-les-Beaune AOC

Réf. P2118	Rouge	2016	75 cl	24,50 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Pinot Noir. Tout en délicatesse, le nez exhale des arômes de cerises, de groseilles et de framboises avec quelques notes de pivoine. L'attaque est franche, friande et fraîche puis la bouche déploie une jolie trame de tanins soyeux qui lui confèrent une rondeur bien agréable avec, cerise sur la gâteau, une longue finale sur la griotte ! Ce Savigny-Villages de 2016 est prêt à être dégusté en accompagnement d'un magret de canard rôti au miel.



Pommard « La Chanière » – Pommard AOC

Réf. P2119	Rouge	2018	75 cl	37,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Pinot Noir. Né d'un terroir de calcaires marneux très proche des 1ers Crus, Ce Pommard affiche fièrement une magnifique robe d'un pourpre intense. Au nez, on perçoit des fragrances de fruits rouges (framboise, groseille), de réglisse, de poivre noir et de café. D'une grande fraîcheur, la bouche dévoile une splendide structure tannique veloutée. La finale persistante traduit un grand potentiel de garde. À attendre 4-5 ans avant de lui offrir un filet de biche aux aïelles pour un moment de bonheur assuré.



Aloxe Corton 1er Cru « Les Grandes Lollières » – Aloxe Corton 1er Cru AOC

Réf. P2120	Rouge	2018	75 cl	45,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Pinot Noir. Sous sa robe rouge grenat se cache un nez dominé par la griotte, la framboise et le sous-bois. Des arômes intensément fruités explosent au palais et se répandent dans une bouche riche et soyeuse et de grande maturité avant de s'étirer langoureusement dans une finale d'une rare persistance. Issu de très vieilles vignes, cet Aloxe 1^{er} Cru est taillé pour la garde. Il se mariera parfaitement, dans les 5-7 ans, à un filet de bœuf aux morilles. Un magnifique Bourgogne rouge de surcroît dans un très beau millésime !



Corton Renardes Grand Cru – Corton Rouge Grand Cru AOC

Réf. P2121	Rouge	2016	75 cl	62,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Pinot Noir. Sous une robe couleur pourpre aux reflets violacés, ce Grand Cru prestigieux de la Côte de Beaune, racé et sauvage, dévoile un nez puissant et très expressif de réglisse, de cuir, de venaison, de fruits rouges et d'épices. Très concentrée, la bouche est intensément aromatique et suave avant de finir en apothéose dans une finale savoureuse et interminable. Un très grand vin de Bourgogne taillé pour une longue garde et que vous n'hésitez pas à carafier quelques avant de le servir en accompagnement d'un tournedos Rossini ou d'une bécasse rôtie au lard.

Côtes du Rhône, Côte Rôtie, ...

Stéphane Ogier

Domaine M & S Ogier

C'est en 1997 que Stéphane Ogier rejoint le Domaine familial, enraciné depuis sept générations sur les coteaux d'Ampuis. En succédant à son père Michel, Stéphane choisit de faire un travail précis pour révéler le caractère unique de chacun de ses terroirs. De son expérience en Bourgogne, Stéphane conserve le goût de l'élégance et de la finesse, devenues toutes deux la marque de fabrique de ses vins. Ses terroirs d'excellence et sa passion pour la vigne donnent vie aux plus beaux vins de la Vallée du Rhône Septentrional, ce qui lui a d'ailleurs permis de se hisser, avec assurance et légitimité, parmi l'élite des Domaines de la vallée du Rhône. La presse spécialisée n'a cessé de vanter les louanges de ses cuvées toutes plus convoitées les unes que les autres...



Les meilleurs vins de France 2021 – RVF : 2* (Producteur incontournable de l'appellation)



Le Grand Guide des Vins de France 2020 – Bettane & Desseauve : 4 * (Production de très haute qualité)



Le Temps est Venu – Côtes du Rhône AOC

Réf. P2122	Blanc	2019	75 cl	11,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Grenache Blanc (60 %), de Roussanne (20 %), de Bourboulenc, de Marsanne, de Viognier et de Clairette, tous pour 5 % chacun. C'est seulement le 3^{ème} millésime pour cette cuvée très typée Rhône Sud. Le nez exhale de très jolis arômes de fleurs blanches et de fruits blancs. En bouche, l'équilibre est parfait entre richesse et fraîcheur. Un Côtes du Rhône très élégant qui s'appréciera aussi bien à l'apéritif qu'en accompagnement d'un cabillaud en papillote ou d'un poulet aux herbes.



Viognier de Rosine – Collines Rhodaniennes IGP

Réf. P2123	Blanc	2019	75 cl	19,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Viognier. Sous une belle robe jaune or aux reflets brillants, le nez dévoile des fragrances intenses de fruits où s'entremêlent des notes de pêche blanche et d'abricot avec une petite touche d'ananas et de chèvrefeuille. D'une intensité aromatique remarquable, la bouche vous séduira par sa finesse, son élégance et par sa fraîcheur. Un joli Viognier dans sa plus pure expression qui accompagnera aussi bien un apéritif qu'un poisson de rivière ou encore des quenelles de brochet.

La Combe de Malleval – Condrieu AOC

Réf. P2124	Blanc	2019	75 cl	39,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Viognier. Issu de 2 parcelles de Viognier très réputées (La Combe et Veauvignière à Malleval), ce magnifique cru de la Vallée du Rhône Nord vous séduira sans aucun doute tant ses arômes, typiques du Viognier (violette, bouton de rose, poire williams,...) sont enivrants. La bouche affiche un beau volume soutenu par une acidité rafraîchissante. Très pure dans ses saveurs, elle est gorgée d'un fruit juteux qui la rend irrésistible. Quel équilibre ! Quelle finale et quelle longueur ! Ce Condrieu est tellement plaisant qu'il peut se déguster dès l'apéritif et passera à table en accompagnement de noix de Saint-Jacques rôties ou d'un grenadin de veau avec ses champignons à la crème. Assurément un Grand vin !

Syrah d'Ogier – Collines Rhodaniennes IGP

Réf. P2125	Rouge	2018	75 cl	11,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Syrah. Belle robe rubis aux reflets violacés. Le nez, joliment fruité, dévoile des arômes de fruits frais (cerise, framboise) avec quelques notes florales (violette, pivoine) ainsi qu'une petite pointe d'épices. La bouche se révèle gourmande avec beaucoup de finesse et de rondeur. Les tanins sont enrobés dans une matière souple et croquante qui rend ce « petit » vin du Rhône Nord totalement irrésistible. **Malheureusement, nous n'avons pu obtenir qu'une trop petite allocation qui ne suffira pas à combler vos demandes... Que les amateurs de cette jolie cuvée n'attendent pas le dernier jour...**

Le Temps est Venu – Côtes du Rhône AOC

Réf. P2126	Rouge	2019	75 cl	11,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Grenache (80 %) et de Syrah (20 %). Les raisins sont issus de parcelles qui proviennent de l'enclave des Papes à Visan et de Plan de Dieu dans le Vaucluse. Les vieilles vignes de Grenache qui composent majoritairement cette cuvée donnent naissance à un vin plus concentré et plus généreux en 2019 que sur les millésimes précédents. En bouche, les fruits noirs sont enrobés dans une matière veloutée et croquante et parfaitement équilibrée. À l'aveugle, on pourrait le confondre avec un Cru de la Vallée du Rhône Sud. Un véritable travail d'orfèvre signé Stéphane Ogier... Un rapport qualité-prix-plaisir est presque indécent... à déguster idéalement jeune et un peu frais !

La Rosine – Collines Rhodaniennes IGP

Réf. P2127	Rouge	2018	75 cl	18,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Syrah. Sous une belle robe d'un rubis sombre, le nez, intense et complexe, exhale des arômes de violette et de cerises relevés par quelques notes de goudron. La bouche, gorgée de fruits bien mûrs, allie générosité et densité à une belle fraîcheur caractéristique. La matière corsée est subtilement enrobée par des tanins d'une finesse exemplaire. Un vin très typé « Rhône Nord » que l'on accompagnera volontiers d'un magret de canard grillé au barbecue et ses légumes d'été à la plancha.

L'Âme Sœur – Collines Rhodaniennes IGP

Réf. P2128	Rouge	2018	75 cl	40,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Syrah (96 %) et de Viognier (4 %). Provenant de Seyssuel, au nord de Vienne, cette cuvée « L'Âme Sœur » est un des fleurons du Domaine Ogier. Stéphane n'hésite d'ailleurs pas à la comparer avec ses grandes cuvées de la rive droite. Cuvée pleine de charme élaborée autour de la suavité et de la délicatesse de ses arômes de framboises et de fines herbes, cette Syrah étonne par sa finesse, son élégance et son équilibre parfait entre la richesse de la matière et l'acidité. Une bouteille tout bonnement magnifique que vous réserverez à vos plus belles grillades de bœuf ou d'agneau. **Attention, quantités très limitées...**



'Mon Village' – Côte Rôtie AOC

Réf. P2129	Rouge	2018	50 cl	40,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

100 % Syrah. Issue de vignes (2 ha) qui chevauchent la Côte Blonde (granitique) et la Côte Brune (schiste) sur les terroirs les plus qualitatifs de l'appellation, la cuvée « Mon village » est sans aucun doute le vin qui symbolise le mieux le Domaine car il a largement contribué au succès de l'ensemble de la gamme. Son bouquet intense et très profond dégage des notes complexes de framboise et de cassis avec une petite touche florale. La bouche repose sur une texture serrée aux tannins d'un grain unique. La longueur est simplement époustouflante pour ce cru au potentiel de garde de 20 ans minimum ! Vous l'associerez idéalement à une Côte de veau de lait et sa purée de pommes de terre façon Joël Robuchon mais également avec un chapon aux morilles.

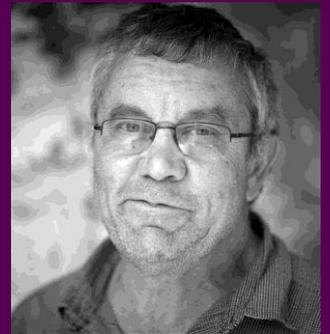
Vallée du Rhône Sud

Côtes du Rhône, Tavel, Lirac

Luc Pélaquié

Domaine Pélaquié

Le Domaine Pélaquié, situé à Saint Victor la Coste, s'étend sur 70 hectares. Depuis le 16ème siècle, la famille Pélaquié cultive des vignes sur le lieu de l'exploitation actuelle. De père en fils les Pélaquié se sont transmis les secrets de préparation, les accords entre la terre et la vigne, les connaissances et les assemblages. Chaque génération a protégé avec amour ce patrimoine culturel, l'a enrichi de ses propres découvertes pour créer des vins de belle lignée. Luc Pélaquié a modernisé l'exploitation et conduit le vignoble dans les règles de l'art en respectant l'environnement. C'est d'ailleurs cette attention toute particulière qui a permis au Domaine d'obtenir, en fin 2019, la certification « HVE 3 » (niveau d'excellence dans la certification 'haute valeur environnementale'). Cet atout supplémentaire lui permet de renforcer encore son statut de référence dans cette magnifique région du Gard tout en offrant des vins d'un magnifique rapport-qualité-prix, pour votre plus grand plaisir depuis de très nombreuses années !



Côte du Rhône – Côte du Rhône AOC

Réf. P2130	Blanc	2019	75 cl	7,90 €
------------	-------	------	-------	---------------

Assemblage de Grenache blanc, de Clairette et de Roussanne. Ce vin est issu de parcelles exposées au Nord, ce qui explique en partie sa belle fraîcheur. Sous une robe limpide et brillante, on découvre un nez offrant de jolis arômes de fleurs et de fruits jaunes. La bouche dense, aromatique et persistante s'étire dans une finale joliment fruitée. Idéal à l'apéritif comme avec un poisson grillé.



Lirac 'Luc Pélaquié' – Lirac AOC

Réf. P2131	Blanc	2019	75 cl	12,00 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Clairette et de Grenache. Belle robe limpide d'un jaune pâle doré. Le nez exhale des arômes fins et intenses de fleurs blanches, de zestes d'agrumes et de vanille. La bouche révèle des saveurs de citron confit dans une matière fraîche et parfaitement équilibrée. La finale est persistante et tonique. Une réelle aubaine à ce niveau de prix. Un très beau Lirac blanc qui escortera parfaitement une dorade au fenouil ou des gambas au curry.



L'Instant Rosé – Côte du Rhône AOC

Réf. P2132	Rosé	2020	75 cl	7,20 €
------------	------	------	-------	---------------

Assemblage de Cinsault, de Grenache et de Syrah. Ce rosé est issu d'un pressurage direct pour préserver le fruit. Sous une robe brillante d'un rose très clair, le nez évoque un bouquet de fruits frais. Dense et fraîche, la bouche affiche un beau volume ample et aromatique. La finale, quant à elle, se révèle persistante. Magnifique rapport qualité-prix-plaisir pour ce rosé qui conviendra parfaitement à vos apéritifs printaniers comme à vos salades estivales.



Tavel – Tavel AOC

Réf. P2133	Rosé	2020	75 cl	10,60 €
------------	------	------	-------	----------------

Assemblage de Grenache et de Cinsault. Sous sa robe dense aux reflets brillants, le nez exhale des fragrances florales et fruitées avec une touche de garrigue. Comme souvent dans cette appellation, la bouche est profonde avec des arômes intenses de petits fruits rouges bien mûrs. Rosé de table par excellence, ce Tavel conviendra parfaitement aux plats de la cuisine asiatique mais également aux viandes blanches accompagnées de gratins de légumes.



Côtes du Rhône – Côtes du Rhône AOC

Réf. P2134	Rouge	2019	75 cl	7,50 €
------------	-------	------	-------	---------------

Assemblage de Syrah et de Grenache. Sur ce très grand millésime dans la Vallée du Rhône Sud, ce Côtes du Rhône « générique » affiche un nez de fruits rouges et d'épices douces, une bouche pleine au magnifique équilibre entre fruité intense, rondeur et maturité. Comme chaque année, un rapport qualité-prix-plaisir imbattable pour ce vin qui plaira en toutes circonstances.



Côtes du Rhône Laudun – Côtes du Rhône Villages AOC

Réf. P2135	Rouge	2018	75 cl	8,30 €
------------	-------	------	-------	---------------

Assemblage de Syrah, de Grenache et de Mourvèdre. Les fruits noirs bien mûrs et les épices dominent au nez. En bouche, ampleur, rondeur et suavité s'unissent avant que des tanins bien enrobés s'invitent dans une finale tout en complexité aromatique. À nouveau, une très belle réussite pour ce Laudun rouge qui fera l'unanimité avec des côtes d'agneau grillées au romarin ou en accompagnement d'un délicieux couscous.

Récompense : ■ Guide Hachette 2020 2*



Lirac – Lirac AOC

Réf. P2136	Rouge	2018	75 cl	9,90 €
------------	-------	------	-------	---------------

Assemblage de Grenache et de Mourvèdre. Issu d'une parcelle de cailloux roulés, ce Lirac dévoile un nez complexe de fruits noirs bien mûrs et des notes d'épices. L'attaque en bouche se révèle ample et ronde. Des tanins soyeux apparaissent dans une finale aromatique au charme indéniable. Des côtes d'agneau grillées lui conviendront assurément mais vous pourrez aussi lui proposer des brochettes de bœuf au barbecue.



Lirac 'Luc Pélaquié' – Lirac AOC

Réf. P2137	Rouge	2019	75 cl	12,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Grenache, de Mourvèdre et de Syrah. Issue également d'une parcelle de cailloux roulés, comme à Châteauneuf-du-Pape, ce Lirac révèle un nez complexe de fruits noirs bien mûrs avec quelques notes épicées et boisées. La bouche affiche une rondeur suave apportée par des tanins bien enrobés en finale. Un Lirac de haut vol qui escortera idéalement un civet de biche.



Côtes du Rhône, Cairanne

Marcel Richaud

Domaine Marcel Richaud



Enclavée entre Rasteau, Gigondas et Vacqueyras, l'appellation Cairanne marque la scission entre le style épuré des vins du Rhône septentrional à base de Syrah et des vins plus charpentés et gourmands du Rhône méridional à base de Grenache. Si un viticulteur doit être cité sur cette appellation Cairanne, c'est bien Marcel Richaud. Dès 1974, il s'est démené pour mettre en valeur tout le potentiel de l'appellation. Aujourd'hui, le Domaine s'étend sur 59 ha. Dans les vignes, Marcel Richaud travaille dans le respect total du terroir avec pour objectif une conduite du vignoble saine et très soignée pour amener les baies à des maturités optimales sans tomber dans le « sur-muri ». Au chai, il joue plutôt la carte du « peu interventionniste » : fermentations aux levures indigènes sans collage ni filtration, élevages qui se partagent entre le béton et le bois expérimenté et dosages en soufres limités au strict minimum. Depuis quelques années, ses enfants Claire et Thomas ont rejoint le Domaine. Sans aucun doute, ils conserveront le style inimitable de Marcel Richaud : des vins sincères, riches en expression aromatique avec des textures fruitées sans effets solaires et qui conjuguent parfaitement finesse, puissance et équilibre souvent difficile à acquérir dans cette région qui bénéficie d'un climat si ensoleillé ! **Cette année, nous vous proposons une sélection de quelques-unes de leurs cuvées sur le grandissime millésime 2019 ! Pour la cuvée Ebrescade dont l'élevage est plus long, il faudra attendre l'année prochaine, le Domaine n'ayant pas produit cette cuvée sur le millésime 2018.**



Les meilleurs vins de France 2021 – RVF : 2* (Producteur incontournable de l'appellation)



Le Grand Guide des Vins de France 2020 – Bettane & Desseauve : 4* (Production de très haute qualité)



Cairanne Blanc – Cairanne AOC

Réf. P2138	Blanc	2019	75 cl	20,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Clairette (35 %), de Bourboulenc (31 %), de Rousanne (12 %), de Vermentino (10 %), de Viognier (6 %), de Grenache blanc (3 %) et de Marsanne (3 %). Sous une robe d'un jaune or pâle, le nez de ce Cairanne blanc exhale des arômes délicats de fleurs blanches, de nectarine, d'écorce d'orange et de miel. La bouche, opulente et très expressive est dotée d'un beau gras procurant à celui qui y trempe ses lèvres un immense plaisir ! **À ne pas rater d'autant que les quantités sont très limitées...**



Terre d'Aigles – Côtes du Rhône AOC

Réf. P2139	Rouge	2019	75 cl	12,50 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Grenache (40 %), de Syrah (25 %), de Carignan (20 %), de Mourvèdre (10 %) et de Cunoise (5 %). Le nez gourmand s'ouvre sur des arômes de fruits bien mûrs avec une touche de garrigues et de fleurs séchées. La bouche, encore sur la jeunesse, est croquante et tonique. On reconnaît la signature de Marcel mais on ressent la touche féminine de sa fille Claire. Un très joli Côtes du Rhône vivement recommandé pour accompagner, un peu frais, vos futures grillades d'été !



Terre de Galets – Côtes du Rhône AOC

Réf. P2140	Rouge	2019	75 cl	14,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Grenache (40 %), de Syrah (30 %), de Carignan (15 %), de Mourvèdre (10 %) et de Cunoise (5 %), tous issus du terroir de Plan de Dieu, au cœur de la Drôme Provençale. Le nez séduisant révèle un véritable bouquet provençal d'épices, de fruits noirs bien mûrs et d'olives noires. La bouche, de belle envergure, est gourmande et épicée. La matière, légère et fraîche, est enrobée par de jolis tanins croquants. Un vin au style 'sudiste' pleinement assumé, doté d'un bel équilibre et sans lourdeur, signature de Marcel Richaud. Un très beau Côtes du Rhône qui accompagnera volontiers une couronne d'agneau grillée au barbecue.

Cairanne – Cairanne AOP



Réf. P2141	Rouge	2019	75 cl	19,50 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Grenache (40 %), de Mourvèdre (30 %), de Syrah (10 %), de Carignan (10 %) et de Counoise (10 %). Robe brillante d'un rouge intense aux reflets rubis. Le nez, puissant et complexe, exhale des arômes de pruneau, de cerise noire, de cacao et d'épices douces. La bouche, ample et volumineuse, dévoile une matière fruitée, fraîche et très bien équilibrée avec une trame tannique fine et soyeuse qui s'étire dans une finale gourmande et légèrement épicée. Ce Cairanne est un vrai plaisir à l'état brut ! Incontestablement un des plus beaux vins de l'appellation, il offre un magnifique équilibre entre gourmandise et élégance. Il escortera à merveille une épaule d'agneau de 7 heures.

Cairanne « sans soufre ajouté » – Cairanne AOP



Réf. P2142	Rouge	2019	75 cl	19,50 €
------------	-------	------	-------	----------------

Cette cuvée bénéficie du même assemblage et du même élevage que le Cairanne « Traditionnel » (réf. P2141). La seule différence, c'est l'absence totale de sulfites ajoutés. Il s'agit donc d'un **vin naturel qui nécessite plus d'attention qu'un vin « classique »**. **Il conviendra de le conserver dans une cave dont la température n'excédera pas les 14°C et il sera préférable de le déguster endéans les 12 mois.**

Grès de Montpellier / Pic Saint Loup

Thierry et Antoine Sauvaire

Domaine de la Perrière



Culture
HVE



Le Domaine de la Perrière est situé au cœur d'une région plantée de vignes et d'oliviers depuis la nuit des temps. Il est exploité par la famille Sauvaire depuis le XVIème siècle. Thierry Sauvaire, aujourd'hui épaulé par son fils Antoine, cultive ses vignes enfermées dans une crique bordée de chênes verts et de pins maritimes en adaptant la connaissance ancestrale de son terroir aux techniques de vinification d'aujourd'hui ! Soucieux du moindre détail, Thierry et Antoine ont équipé le Domaine d'un tout nouvel outil de travail en construisant un nouveau chai qui leur permet, entre autres, d'effectuer et de maîtriser l'élevage des vins de façon encore plus pointue. Respectueux de l'environnement depuis de très nombreuses années, le Domaine a obtenu en 2020 le Label HVE (haute valeur environnementale). Cet atout supplémentaire lui permet de renforcer tout l'intérêt que vous portez aux vins du Domaine depuis plus de 30 ans !

Languedoc

Les Garennes – IGP Saint Guilhem Le Désert



Réf. P2143	Blanc	2020	75 cl	7,20 €
------------	-------	------	-------	---------------

Assemblage de Chardonnay (70 %) et de Viognier (30 %). Dans cette cuvée, historiquement appelée « Chardonnay », Thierry et Antoine Sauvaire ont décidé d'ajouter désormais une touche de Viognier afin de lui conférer une plus grande complexité aromatique. Le pari est réussi et le mariage entre le Chardonnay et le Viognier fonctionne à merveille : alliance parfaite entre délicatesse, complexité et puissance. Une très belle réussite dont vous profiterez en toutes circonstances....

Terre Blanche – Languedoc AOP



Réf. P2144	Blanc	2019	75 cl	8,60 €
------------	-------	------	-------	---------------

Assemblage de Roussanne (40 %), de Marsanne (30 %), de Grenache blanc (20 %) et de Viognier (10 %). Un petit élevage en barriques traduit l'ambition de cette cuvée. Le nez révèle des notes de fleurs séchées, de fruits secs et de coing. La bouche ronde, dense et aromatique se prolonge dans une finale élégante et d'une agréable fraîcheur. Elle accompagnera avec bonheur une assiette de calamars grillés ou, plus localement, nos incontournables croquettes de crevettes grises.



Cuvée Naïs – Languedoc AOP

Réf. P2145	Rosé	2020	75 cl	7,10 €
------------	------	------	-------	---------------

Assemblage de Grenache (80 %) et de Syrah (20 %). Succès garanti pour ce rosé de saignée séduisant avec sa belle robe saumonée, ses arômes francs de petits fruits acidulés et sa bouche pleine et aromatique à la belle fraîcheur finale. Un rosé d'équilibre et de gourmandise à déguster jeune, sans modération (ou presque), pour accompagner vos apéritifs en terrasse ou vos menus d'été.



Cuvée Églantine – Pic Saint Loup AOC

Réf. P2146	Rosé	2020	75 cl	9,70 €
------------	------	------	-------	---------------

Assemblage de Syrah (70 %) et de Grenache (30 %). Sous une très jolie robe pâle, le nez, délicat, exhale des arômes floraux avec une petite touche d'agrumes. La bouche, très bien équilibrée et onctueuse dévoile de jolies notes amyliques et minérales qui se prolongent dans une finale longue et bien fraîche. Un très joli Pic Saint Loup rosé à savourer à l'apéritif comme en accompagnement d'un beau plateau de charcuteries ou d'une belle salade estivale....le tout entre amis, dès que cela sera à nouveau permis.



Le Chant des Lauzes – IGP Saint Guilhem Le Désert

Réf. P2147	Rouge	2020	75 cl	7,10 €
------------	-------	------	-------	---------------

Assemblage de Syrah (50 %), de Grenache (40 %) et de Carignan (10 %). Voici un vin sans autre prétention que de vous procurer un plaisir immédiat. Mission parfaitement accomplie, une fois encore sur ce millésime 2020, avec ses saveurs de fruits rouges (fraises des bois) qui s'invitent dans une bouche d'une finesse étonnante. Il sera le compagnon idéal de votre cuisine quotidienne.



Les Silices – Languedoc AOP

Réf. P2148	Rouge	2019	75 cl	8,70 €
------------	-------	------	-------	---------------

Assemblage de Syrah (80 %) et de Grenache (20 %). Ce terroir planté de galets de silices donne naissance à un très joli vin. Au nez, les arômes sont dominés par la griotte et la fraise des bois. La bouche est gourmande, ronde, fruitée et grasse, avec des tanins bien fondus. Un très joli Languedoc à déguster sur un canard aux olives ou sur une épaule d'agneau braisée.



Clos de la Chapelle – Languedoc Grès de Montpellier AOC

Réf. P2149	Rouge	2018	75 cl	12,00 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Syrah (90 %) et de Grenache (10 %). Sous une jolie robe d'un pourpre profond, le nez, à la fois riche et intense, est dominé par des arômes de fruits rouges et noirs où s'entremêlent des notes vanillées et épicées. Après une attaque franche, la bouche dévoile une matière ronde, dense et ample. Des tanins fondus et soyeux s'invitent dans une finale puissante et de grande maturité. Un bien beau « Grès de Montpellier », à boire ou à conserver quelques années avant de l'accompagner d'une viande rouge ou d'un navarin d'agneau.



As de Pic – Pic Saint Loup AOC

Réf. P2150	Rouge	2018	75 cl	15,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Syrah (95 %) et de Grenache (5 %). Très jolie robe d'un rouge grenat soutenu. Le nez, intense et complexe dévoile des arômes de fruits rouges bien mûrs, d'eucalyptus, de violette avec quelques notes de vanille, de thym et de menthol. La bouche est soyeuse et offre un bel équilibre entre rondeur et structure tannique. La finale, d'une très belle longueur, est de toute beauté... tout en complexité et en élégance ! Un Pic Saint Loup, d'un très bon rapport qualité-prix-plaisir à associer, endéans les 4-5 ans, à un sauté d'agneau aux épices ou à une belle viande rouge grillée.



Casia – Pic Saint Loup AOC

Réf. P2151	Rouge	2018	75 cl	22,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Syrah (85 %) et de Grenache (15 %). Robe de couleur pourpre foncé. Le nez délicat exhale des arômes de violette avec quelques notes de mûre confite et d'eucalyptus qui s'entremêlent pour notre plus grand plaisir. La matière en bouche, dense et veloutée, comble par sa fraîcheur et son racé qui se prolongent dans une finale suave interminable. Un magnifique vin du Pic Saint Loup à attendre encore quelques années avant d'en profiter pleinement en accompagnement d'aiguillettes de canard aux truffes ou d'une côte de porc ibérique aux olives.

Fitou

Jean-Marie et Émilie Fabre



Culture
HVE



Languedoc

Domaine de la Rochelierre

C'est au cœur de Fitou, petit village de l'Aude, que la famille Fabre travaille depuis 4 générations sur un terroir schisteux et argilo-calcaire. Depuis plus de 35 ans, le Domaine de la Rochelierre applique, sur son vignoble de 15 hectares, la méthode Cousinié : ses vignes n'ont pas vu de produits chimiques depuis 1979 ! Aujourd'hui, c'est Jean-Marie aidé de son épouse Émilie qui dirige le Domaine, fleuron de la plus ancienne appellation du Languedoc ! Ses vins ont un tel succès que chaque millésime est épuisé bien avant la mise en bouteille de la nouvelle récolte...

bettane +
desseauve

Le Grand Guide des Vins de France 2019 – Bettane & Desseauve : 2* (Production sérieuse)



Cuvée Camille – Vin de Pays d'Oc

Réf. P2152	Blanc	2020	75 cl	11,70 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Vermentino (50 %), de Roussanne (30 %) et de Grenache blanc (20 %), chaque cépage apportant les uns la finesse, les autres la puissance et la complexité aromatique. Élevée 3 mois en barriques avec un bâtonnage sur lies fines, cette cuvée de caractère ne laisse aucun amateur indifférent. On retrouve en bouche la pureté du fruit enrobée dans une matière ample et grasse mais non dénuée de fraîcheur. Elle escortera parfaitement un waterzooi de poissons ou un beau plateau de sushis ou encore des asperges à la flamande.



Les Asphodèles – Vin de Pays d'Oc

Réf. P2153	Rosé	2020	75 cl	8,90 €
------------	------	------	-------	---------------

Assemblage de Syrah, de Grenache et de Colombard. Élevage en cuve pour favoriser la fraîcheur. Ce rosé 'Les Asphodèles' est un vin « pur plaisir » qui accompagnera à merveille tapas, paella voire petits coquillages ou grillades de viandes blanches. Un vin d'été et « de soif » par excellence.



Cuvée « Tradition » – Fitou AOC

Réf. P2154	Rouge	2019	75 cl	10,80 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Carignan (30 %), de Grenache Noir (30 %), de Syrah (30 %) et de Mourvèdre (10 %). Élevage de 12 mois en cuves pour préserver au maximum la pureté et la jeunesse de son fruit. Le nez et la bouche évoquent la garrigue et les épices (poivre). Un très joli vin du Sud qui accompagnera à merveille un couscous ou une côte de bœuf grillée. À boire dès maintenant même s'il pourra se conserver facilement quelques années en cave.



Cuvée « Privilège » – Fitou AOC

Réf. P2155	Rouge	2019	75 cl	13,60 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Carignan (30 %), de Grenache Noir (30 %), de Syrah (30 %) et de Mourvèdre (10 %). Issue du même assemblage que la cuvée Tradition, la cuvée Privilège bénéficie d'un élevage de 12 mois en fûts de chêne (dont 1/3 en fûts neufs). En complément de son fruité croquant, la bouche et le nez dévoilent des arômes de fruits très mûrs, de réglisse, d'épices douces et de garrigue. À table, il accompagnera parfaitement des plats mijotés de viandes en sauce. Assurément une des cuvées que vous êtes toujours nombreux à plébisciter !!!



Cuvée « Noblesse du Temps » – Fitou AOC

Réf. P2156	Rouge	2018	75 cl	22,50 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Mourvèdre (50 %), de Carignan (30 %) et de Grenache (20 %). C'est le Mourvèdre, majoritaire, qui apporte ces notes olfactives de torréfaction, de cacao et de cannelle. Sous une robe rubis intense, le nez très expressif exhale des arômes de fruits rouges et noirs où s'entremêlent senteurs épicées. La bouche se montre charnue, chaleureuse et fruitée (prune, cerise) et s'étire dans une finale épicée de très belle longueur. Probablement une des plus belles cuvées de cette appellation qu'il conviendra d'attendre 4-5 ans avant de lui présenter un beau gibier en filet ou en civet. N'hésitez pas à le carafer plusieurs heures avant le service surtout si vous le dégustez jeune.



Faugères

Sophie et François Vidal

Château de La Liquière

Le Château de la Liquière est la propriété de la famille Vidal-Dumoulin depuis 1912. Ce Domaine de 64 ha a vu se succéder des générations de vignerons, toutes plus passionnées les unes que les autres. Le Domaine est très morcelé : 70 parcelles de vignes (sur les villages d'Autignac, de Caussiniojols, de Cabrerolles et de Faugères) plantées au milieu de la garrigue, pour la majorité sur de sols de schistes. Certifié en agriculture biologique depuis 2012, le Domaine élabore des cuvées qui reflètent parfaitement la pureté et l'expression de leur terroir. Aujourd'hui, C'est Sophie et son frère François, la nouvelle génération, qui s'emploient à perpétuer cet héritage ancestral. Chacun d'eux, avec sa propre sensibilité, son souci du moindre détail et de perfection, essaye d'aller plus loin, en ayant la volonté de créer des vins qui procurent du pur plaisir... et c'est plutôt mission accomplie !



Les Amandiers – Faugères AOC

Réf. P2157	Blanc	2019	75 cl	9,90 €
------------	-------	------	-------	---------------

Assemblage de Roussanne, de Grenache blanc, de Viognier, de Bourboulenc et de Marsanne. Sous une robe jaune paille dorée et brillante, le nez, flatteur et expressif, exhale des arômes de fleurs blanches, d'agrumes et de fruits blancs. Ensuite, la matière en bouche se révèle délicate, aromatique et fraîche. Une petite gourmandise à apprécier à l'apéritif ou en accompagnement d'un poisson grillé, de crustacés ou même de certains fromages.



Cistus – Faugères AOC

Réf. P2158	Blanc	2019	75 cl	13,60 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Roussane (60 %), de Vermentino (25 %) et de Grenache blanc (15 %). Élevée partiellement en barriques de 500 L (uniquement la Roussane), cette cuvée exhale au nez des arômes de fruits blancs bien mûrs et de fleurs blanches. La bouche, dense, grasse et soyeuse, exprime des saveurs bien fraîches de poires et d'ananas. Il escortera à merveille des coquilles Saint-Jacques au safran ou un ris de veau aux champignons.



Les Amandiers – Faugères AOC

Réf. P2159	Rosé	2019	75 cl	9,90 €
------------	------	------	-------	---------------

Assemblage de Cinsault (60 %), de Mourvèdre (30 %) et de Grenache (10 %). Belle robe d'un rose pâle limpide. Le nez dévoile des notes de petits fruits rouges (framboise, groseille) acidulés et de caramel au lait. La bouche a tout pour plaire avec un fruité intense qui enrobe joliment une matière ample et particulièrement rafraîchissante. Ce rosé, issu de terroirs de schistes, se mariera parfaitement à vos grillades d'été, à vos plats de cuisine exotique ou plus simplement à vos apéritifs estivaux.



Les Amandiers – Faugères AOC

Réf. P2160	Rouge	2019	75 cl	9,90 €
------------	-------	------	-------	---------------

Assemblage de Syrah (50 %), de Grenache (20 %), de Carignan (20 %) et de Mourvèdre (10 %). Cette cuvée est issue des plus jeunes vignes du domaine. Elles lui confèrent, au nez comme en bouche, des notes très aromatiques de fruits rouges frais, de garrigue et d'épices. Un vin de plaisir immédiat à réserver à des poivrons farcis ou à vos jolies grillades d'été au barbecue.



Château La Liquière – Faugères AOC

Réf. P2161	Rouge	2019	75 cl	11,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Grenache, de Carignan et de Syrah. Les vignes de Carignan et de Grenache sont très âgées (+/- 100 ans) et profondément enracinées dans le schiste, ce qui confère à cette cuvée, sous sa robe grenat profond, des arômes intenses de fruits rouges et noirs ainsi que de belles notes minérales. En bouche, le vin est rond et soyeux avec de jolis tanins élégants révélant finesse et persistance. Un très beau Faugères que vous associerez idéalement à un gigot d'agneau rôti à l'ail et au thym.



Cistus – Faugères AOC

Réf. P2162	Rouge	2018	75 cl	17,80 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Syrah, de Mourvèdre et de Grenache. Issu d'une sélection minutieuse de quelques-unes des plus belles parcelles du Domaine, ce vin allie à merveille intensité et complexité. Le nez exhale des arômes intenses de chocolat fondant, de fruits noirs cuits avec quelques notes de thym. La matière en bouche est puissante et veloutée, dominée par les fruits et portée par une magnifique fraîcheur qui s'éternise dans une finale longue et réglissée. Un superbe Faugères qui mérite d'être aéré 2 bonnes heures avant d'accompagner parfaitement une souris d'agneau confite au thym ou un canard au sang.



Tarroussel – Faugères AOC

Réf. P2163	Rouge	2019	75 cl	20,90 €
------------	-------	------	-------	----------------

Issue d'une seule parcelle de très vieux Grenaches sur schiste (80 %) complantés de Carignans (20 %), cette cuvée « Tarroussel » (*'ruisseau qui coule'* en occitan) est élevée uniquement en cuves pour préserver les arômes de fruits frais. Le nez exhale des notes fringantes de fruits rouges et de violette auxquelles viennent se mêler quelques nuances méditerranéennes. Les vieilles vignes font leur effet en bouche : concentration et puissance avec, en finale, une incroyable sensation de fraîcheur mentholée. Une cuvée magnifique d'équilibre et de finesse. Un véritable régal que l'on attribuerait volontiers au miracle des schistes de Faugères ! À réserver à un carré d'agneau rôti aux herbes.

Sud-Ouest

Bergerac / Monbazillac

David Fourtout

Vignoble des Verdots

Originaire de Saint-Emilion, la famille Fourtout se consacre à la vigne depuis quatre générations. David Fourtout, vigneron attentif, veille à adapter les travaux de culture en fonction du milieu naturel et des variations climatiques. Dans la même logique, le vignoble est conduit en lutte raisonnée. David, c'est la passion d'un homme pour la nature. La matière première est essentielle pour cet homme de 50 ans devenu un des viticulteurs incontournables de Bergerac. Auréolés de récompenses et de médailles, ses vins s'arrachent chez les meilleurs cavistes du monde entier. Deux fois élu **'Meilleur Vigneron de l'année'** au Concours des vins de Bergerac, David Fourtout est considéré, à juste titre, comme l'un des vignerons incontournables du vignoble bergeracois...



Culture Raisonnée



bettane + desseauve

Le Grand Guide des Vins de France 2020 – Bettane & Desseauve : 3* (Production de haute qualité)



Clos des Verdots – Bergerac Blanc Sec AOC

Réf. P2164	Blanc Sec	2020	75 cl	8,30 €
------------	-----------	------	-------	---------------

Assemblage de Sauvignon blanc (55 %), de Sémillon (35 %) et de Muscadelle (10 %). Toujours la même réussite pour ce Bergerac sec qui nous enchante, année après année, avec ses notes olfactives d'agrumes et de fruits exotiques, son attaque franche et sa bouche très aromatique au juste équilibre entre ampleur et fraîcheur. Il vous comblera aussi bien à l'apéritif qu'avec un carpaccio de crustacés marinés.



Clos des Verdots – Bergerac Rosé AOC

Réf. P2165	Rosé	2020	75 cl	8,30 €
------------	------	------	-------	---------------

Assemblage de Cabernet Sauvignon (65 %), de Merlot (20 %) et de Malbec (15 %). Ses arômes délicats de petits fruits rouges (groseilles) envahissent le nez pour notre plus grand plaisir. La bouche, harmonieuse, allie intensité aromatique et fraîcheur. Un très joli rosé qui fera fureur à l'apéritif ou avec une salade niçoise.



Clos des Verdots – Bergerac Rouge AOC

Réf. P2166	Rouge	2018	75 cl	8,70 €
------------	-------	------	-------	---------------

Assemblage de Merlot (75 %), de Cabernet Sauvignon (15 %) et de Malbec (10 %). Sous une robe presque noire, le nez développe des arômes de cerise à l'eau de vie avec quelques notes d'épices. La bouche, ronde à l'attaque, dévoile une matière charpentée et savoureuse enrobée par des tanins très agréables. Un très joli Bergerac qui devrait encore gagner en aménité dans les 4 à 5 ans à venir et qui escortera parfaitement un poulet basquaise ou un fromage à pâte molle (Camembert, Brie,...)

Récompense : ■ Médaille d'Or au Concours des Vignerons indépendants 2020



Clos des Verdots – Côtes de Bergerac Moelleux AOC

Réf. P2167	Blanc Moelleux	2018	75 cl	9,00 €
------------	----------------	------	-------	---------------

Assemblage de Sémillon (90 %) et de Muscadelle (10 %). Sous une jolie robe d'un jaune or pâle, le nez s'ouvre sur des fragrances complexes et subtiles de fleurs (acacia, tilleul) et de fruits (pêche). La bouche, remarquablement équilibrée entre sucrosité et fraîcheur, se prolonge infiniment dans une finale vive. Un très joli vin moelleux à boire pour lui-même pour un moment de bonheur ou avec un dessert aux fruits.

Récompenses : ■ 2* Guide Hachette 2021 ■ Médaille d'Or au Concours des Vignerons indépendants 2020



Château Les Tours des Verdots – Bergerac Blanc Sec AOC

Réf. P2168	Blanc Sec	2019	75 cl	13,00 €
------------	-----------	------	-------	----------------

Assemblage de Sauvignon blanc (68 %), de Sauvignon gris (12 %), de Sémillon (11 %) et de Muscadelle (9 %). Chaque cépage apporte sa contribution à l'équilibre de ce très beau vin de table : l'expression aromatique et la structure apportées par le Sauvignon et la Muscadelle, le gras et la rondeur par le Sémillon. Le tout forme un ensemble racé et enthousiasmant qui le destine à des plats de gastronomie méditerranéenne, à un sauté de porc au curry ou à un filet de Saint-Pierre au lait de coco.



Château Les Tours des Verdots – Côtes de Bergerac Rouge AOC

Réf. P2169	Rouge	2018	75 cl	13,00 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Merlot (89 %), de Cabernet Sauvignon (6 %) et de Cabernet Franc (5 %). L'élevage en fûts de 24 mois marque le nez de ses notes boisées. Après une attaque tout en douceur, la bouche, dense et suave, s'ouvre sur des saveurs de fruits rouges et noirs légèrement épicées qui se prolongent dans une longue finale aux tanins serrés et soyeux. Parfait accord en perspective avec une tajine de bœuf ou une entrecôte périgourdine.

Récompense : ■ Médaille d'Or au Challenge international du vin 2020



Grand Vin des Verdots – Bergerac Blanc Sec AOC

Réf. P2170	Blanc Sec	2019	75 cl	26,00 €
------------	-----------	------	-------	----------------

Assemblage de Sauvignon gris (56 %), de Sauvignon blanc (31 %) et de Muscadelle (13 %). Voici une cuvée qui, sans fausse modestie, porte bien son nom. La fermentation et l'élevage en fûts neufs confèrent au nez de ce « Grand Vin » des arômes complexes de fruits, de fleurs, d'épices et de beurre. La bouche affiche fièrement une matière volumineuse combinant le gras, la longueur, le fruit, l'élégance et la persistance. Superbe vin de gastronomie qui vous éblouira avec une cassolette de ris de veau à la crème.



Grand Vin des Verdots – Côtes de Bergerac Rouge AOC

Réf. P2171	Rouge	2018	75 cl	26,00 €
------------	-------	------	-------	----------------

Assemblage de Merlot (60 %), de Cabernet Sauvignon (25 %) et de Cabernet Franc (15 %). Issu des plus beaux terroirs du vignoble, ce « Grand Vin » côtoie les sommets en alliant concentration et intensité des arômes avec des tanins soyeux et beaucoup de volume. Une finale de grande persistance révèle tout le potentiel charmeur de cette grande cuvée. De grande garde (10 à 15 ans), il escortera à merveille un filet de biche sauce Grand Veneur ainsi que vos plus belles pièces de viandes rouges.

Fond de cave

Vous souhaitez acquérir certaines bouteilles de notre fond de cave ? Rien de plus simple...

Il vous suffit de :

- Réserver les bouteilles par téléphone (0495/551 117) ou par mail (info@privinliege.be)
- Effectuer le paiement après avoir reçu confirmation de la disponibilité des bouteilles souhaitées
- Convenir d'un rendez-vous (0495/551 117) pour enlever vos bouteilles

Appellation	Qté	Prix/bte
JURA Domaine Rijckaert		
Côtes du Jura 'Les Sarres', 2018 (Savagnin)	4	23,50 €
BORDEAUX Château Terrefort-Quancard (Bordeaux Supérieur)		
Château Terrefort-Quancard rouge 2016	1	8,20 €
Château Terrefort-Quancard, rouge, 2018	36	8,20 €
Château Terrefort-Quancard, rouge, 2015 (Magnum)	2	17,90 €
BORDEAUX Château Penin (Bordeaux Supérieur)		
Bordeaux Rosé, 2019	2	7,80 €
Bordeaux Clairet, 2019	5	8,20 €
Excess de Penin Merlot, rouge, 2018	4	6,40 €
Bordeaux 'Natur', rouge, 2018	6	9,50 €
Bordeaux Supérieur 'Tradition', rouge, 2016	3	8,50 €
Bordeaux Supérieur 'Grande Sélection', rouge, 2017	1	10,70 €
BORDEAUX Maison Cheval Quancard (Grandes Appellations)		
Lamotte Robin, Graves, blanc, 2018	3	8,80 €
Zédé de Labégorce (Margaux), 2015	6	21,90 €
Les Fiefs de Lagrange (Saint-Julien), 2015	4	27,50 €
Les Fiefs de Lagrange (Saint-Julien), 2016	12	27,90 €
Clos Marsalette, rouge, 2016	6	29,90 €
Château Etoile de Clotte, St Emilion Gd Cru, 2016	1	20,90 €
BORDEAUX Sélection Anthony Ollivier (Grandes Appellations)		
Château Tour Le Pin, rouge, 2018	12	8,50 €
Côtes de Castillon 'Amphora', rouge, 2016	1	9,70 €
Castillon Côtes de Bordeaux Enclos Fongaban, 2015	3	9,60 €
Domaine de l'Aurage, rouge, 2009 (Mitjaville)	3	39,50 €
Domaine de l'Aurage, rouge, 2012 (Mitjaville)	3	36,50 €
Domaine de l'Aurage, rouge, 2016 (Mitjaville)	1	39,90 €
Domaine de l'Aurage, rouge, 2017 (Mitjaville)	2	39,90 €
Domaine de Cambes, 2014 (Mitjaville)	1	45,00 €
Domaine de Cambes, 2015 (Mitjaville)	6	59,90 €
Domaine de Cambes, 2016 (Mitjaville)	6	59,90 €
Domaine de Cambes, 2017 (Mitjaville)	7	49,00 €
Roc de Cambes, 2014 (Mitjaville)	2	64,00 €
Roc de Cambes, 2015 (Mitjaville)	2	79,00 €
Roc de Cambes, 2016 (Mitjaville)	8	79,00 €
Roc de Cambes, 2017 (Mitjaville)	8	72,50 €
La Dame de 11 Heures, St Emilion Gd Cru, 2016	3	29,90 €
BOURGOGNE Domaine David Duband (Côte de Nuits)		
Côte de Nuits Villages, rouge, 2017	6	28,90 €
Nuits Saint Georges, rouge, 2015	2	46,50 €
Gevrey Chambertin, rouge, 2015	6	54,00 €
Vosne Romanée, rouge, 2015	6	58,00 €
Morey Saint Denis 1 ^{er} Cru 'Clos Sorbé', rge, 2015	6	65,00 €
Nuits Saint Georges 1 ^{er} Cru 'Aux Thorey', rge, 2015	4	65,00 €
Chambolle Musigny 1 ^{er} Cru 'Les Sentiers', rge, 2015	3	105,00 €
Clos Vougeot Grand Cru, rouge, 2015	1	175,00 €
Charmes Chambertin Grand Cru, rouge, 2015	2	215,00 €
Latricière Chambertin Grand Cru, rouge, 2015	2	255,00 €

Appellation	Qté	Prix/bte
BOURGOGNE Domaine Daniel Rion (Côte de Nuits)		
Echezeaux Grand Cru, 2017	2	105,00 €
BOURGOGNE Domaine Claude Maréchal (Côte de Beaune)		
Volnay, rouge, 2016	3	43,90 €
BOURGOGNE Domaine Maillard Père & Fils (Côte de Beaune)		
Bourgogne Chardonnay, blanc, 2018	2	16,50 €
Beaune, cuvée Jules, blanc, 2018	5	25,90 €
Corton Grand Cru, blanc, 2016	2	64,90 €
Volnay 'les Combes', 2016	3	37,50 €
Pommard 'La Chanière', rouge, 2016	4	37,50 €
BOURGOGNE Domaine Joblot (Givry)		
Givry 1 ^{er} Cru 'Mademoiselle', blanc, 2018	6	34,90 €
Givry 1 ^{er} Cru 'Servoisine', rouge, 2018	4	32,90 €
Givry 1 ^{er} Cru 'Clos du Cellier aux Moines', rge, 2018	5	32,90 €
Givry 1 ^{er} Cru 'Empreinte', rouge, 2018	5	34,90 €
BEAUJOLAIS Laurent PERRACHON		
Beaujolais-Villages, rouge, 2019	11	7,30 €
Chénas, rouge, 2018	6	8,90 €
Fleurie 'La Cadole', rouge, 2019	1	9,90 €
Saint-Amour, rouge, 2019	2	10,40 €
Moulin-à-Vent 'Les Burdelines', rouge, 2017	4	11,30 €
BEAUJOLAIS Domaine David CHAPEL		
Beaujolais-Villages, 2017	5	12,60 €
Juliéas, cuvée 'David Chapel', 2017	3	16,90 €
BEAUJOLAIS Domaine Pierre COTTON		
Beaujolais 'Le Pré', rouge, 2017	4	18,50 €
Régnié '100% Cotton', rouge, 2017	2	21,90 €
CHAMPAGNE Domaine Daniel ETIENNE (Vallée de la Marne)		
Champagne Brut Tradition	18	22,50 €
CHAMPAGNE Veuve FOURNY (Côte de Blancs)		
Brut Nature 1 ^{er} Cru	3	29,90 €
Brut Nature 1 ^{er} Cru (Magnum)	2	66,90 €
Rosé Brut 1 ^{er} Cru	4	32,90 €
CHAMPAGNE Champagne Liibert-Fils (Côte des Blancs)		
Brut Grand Cru, cuvée Perle	2	38,90 €
CHAMPAGNE Domaine Stéphane VIGNON (Montagne de Reims)		
Extra-Brut Gd Cru 'Les Vignes Goisses', rosé, 2015	1	32,50 €
Extra Brut Grand Cru 'Réserve'	1	35,50 €
Extra-Brut Grand Cru 'Millésimé 2014'	1	46,50 €
CHAMPAGNE JACQUESSON (Vallée de la Marne)		
Extra-Brut 742	3	49,90 €
Extra-Brut 743	3	53,90 €
RHÔNE NORD Domaine M&S Ogier		
Viognier de Rosine, blanc, 2018	2	19,90 €
Côtes du Rhône 'Le Temps est venu', rge, 2018	9	11,50 €
La Rosine, rouge, 2017	5	18,50 €
Côte Rôtie 'Réserve', rouge, 2011	6	85,00 €

Fond de cave

Vous souhaitez acquérir certaines bouteilles de notre fond de cave ? Rien de plus simple...

Il vous suffit de :

- Réserver les bouteilles par téléphone (0495/551 117) ou par mail (info@privinliege.be)
- Effectuer le paiement après avoir reçu confirmation de la disponibilité des bouteilles souhaitées
- Convenir d'un rendez-vous (0495/551 117) pour enlever vos bouteilles

Appellation	Qté	Prix/bte
RHÔNE NORD Domaine Pierre Gaillard		
Roussanne, blanc, 2018	5	11,80 €
Clos des Camiers, blanc, 2018 (viognier)	3	18,40 €
Condrieu, 2018	7	30,90 €
Condrieu 'L'Octroi', 2018	8	36,90 €
Syrah 'Terres de Mandrin', rouge, 2018	5	8,50 €
Le Petit Merle, rouge, 2018	7	8,50 €
Saint Joseph 'Les Pierres', rouge, 2017	1	28,90 €
Saint Joseph 'Les Pierres', rouge, 2018	3	29,50 €
Côte Rôtie 'Esprit de Blonde', rouge, 2016	1	57,50 €
Côte Rôtie 'Esprit de Blonde', rouge, 2018	3	57,50 €
Côte Rôtie 'Rose Pourpre', rouge, 2017	1	74,90 €
Côte Rôtie 'Rose Pourpre', rouge, 2018	1	74,90 €
RHÔNE SUD Domaine Romain ROCHE (Cairanne)		
Côtes du Rhône, rouge, 2019	12	8,90 €
Cairanne, rouge, 2018	10	12,50 €
Cairanne 'La Bousquette', rouge, 2018	4	17,50 €
RHÔNE SUD Domaine Marcel RICHAUD (Cairanne)		
Cairanne, blanc, 2018	6	20,50 €
Côtes du Rhône 'Terre de Galets', rouge, 2018	6	14,90 €
RHÔNE SUD Domaine de la Réméjeanne (Côtes du Rhône)		
Un air de Réméjeanne, rouge, 2019	2	9,40 €
Les Arbousiers, rouge, 2016	10	11,90 €
Les Genévriers, rouge, 2017	6	21,90 €
RHÔNE SUD Clos du Caillou (Côtes du Rhône / Châteauneuf-du-Pape)		
Côtes du Rhône 'Le Caillou', rouge, 2019	1	11,90 €
Côtes du Rhône 'Le Bouquet des Garrigues', rouge, 2017	2	14,90 €
Châteauneuf-du-Pape 'Tradition', rouge, 2017	2	29,90 €
Châteauneuf-du-Pape 'Les Safres', rouge, 2018	1	35,90 €
RHÔNE SUD Beaucastel (Côtes du Rhône / Châteauneuf-du-Pape)		
Côtes du Rhône 'Coudoulet de Beaucastel', rouge, 2015	12	23,50 €
RHÔNE SUD Château Mourgues du Grès (Costières de Nîmes)		
Costières de Nîmes 'Galets Dorés' blanc, 2019	7	9,80 €
Costières de Nîmes 'Galets Rouges' rouge, 2019	18	9,80 €
RHÔNE SUD Roc d'Anglade (IGP du Gard)		
IGP du Gard, blanc, 2018	6	37,00 €
IGP du Gard, rouge, 2018	12	37,00 €
LANGUEDOC Domaine de la Perrière (Grès de Montpellier)		
Languedoc 'Terres Blanches', blanc, 2019	3	8,60 €
LANGUEDOC Clos Marie (Pic Saint Loup)		
Clos Marie, rouge, 2016	2	25,00 €
Les Métairies du Clos, rouge, 2018	5	28,50 €
Simon, rouge, 2015	5	29,90 €
Les Glorieuses, rouge, 2017	3	54,90 €
LANGUEDOC Domaine de l'HORTUS (Pic Saint Loup)		
IGP de l'Hérault 'Loup dans la Bergerie', rouge, 2018	6	7,90 €
Pic Saint Loup 'Bergerie de l'Hortus', rouge, 2019	12	12,90 €
Pic Saint Loup 'Grande Cuvée', rouge, 2018	3	22,90 €

Appellation	Qté	Prix/bte
LANGUEDOC Christophe PEYRUS (Pic Saint Loup)		
Pic Saint Loup, rouge, 2016	5	20,90 €
Pic Saint Loup 'Spoutnik', rouge, 2016	5	36,50 €
LANGUEDOC Alquier – Bardi (Faugères)		
Faugères 'Les Premières', rouge, 2016	3	16,90 €
LANGUEDOC Château de la Liquière (Faugères)		
Faugères 'L'Ampoule', rouge, 2019	2	10,90 €
LANGUEDOC Mas Jullien (Terrasses du Larzac)		
Mas Jullien rosé, 2019	3	15,90 €
LANGUEDOC Les Vignes Oubliées (Terrasses du Larzac)		
Autour du Cinsault, rouge, 2019	5	13,80 €
LANGUEDOC Domaine Peyre Rose (Languedoc)		
Clos des Cistes, rouge, 2010	4	72,00 €
Syrah Léone, rouge, 2010	3	72,00 €
Marlène n°3, rouge, 2010	3	72,00 €
LANGUEDOC Domaine d'Eriane (Languedoc)		
Les Bermudes, rouge, 2018	3	9,90 €
LANGUEDOC Domaine de la Marfée (Languedoc)		
Les Gamines, rouge, 2015	12	13,90 €
LANGUEDOC Domaine Alain Chabanon (Montpeyroux)		
Campredon, rouge, 2017	8	14,90 €
Le Merle aux Alouettes, rouge, 2015	6	29,00 €
Saut de Côte, rouge, 2015	5	33,50 €
LANGUEDOC Clos BAGATELLE (Saint-Chinian)		
Le Clos de ma Mère, blanc, 2019	5	15,50 €
À l'origine, rouge, 2018	4	7,60 €
Colline d'Assignan, rouge, 2017	8	8,90 €
Donnadieu, rouge, 2018	3	10,60 €
Grain de Lumière, moelleux, 2018 (50 cl)	1	9,90 €
ROUSSILLON Clos des Fées (Vingrau)		
Côtes du Roussillon 'Les Sorcières', blanc, 2018	8	13,40 €
Vieilles Vignes Blanc, 2018	4	24,90 €
'Les Sorcières', rouge, 2019	12	13,40 €
'Les Sorcières', rouge, 2019 (Magnum)	5	27,50 €
De Battre mon Cœur s'est arrêté, rouge, 2018	6	21,00 €
ROUSSILLON Domaine Gauby (Calce)		
IGP Côtes Catalanes 'Calcinaires', rouge, 2018	5	18,90 €
IGP Côtes Catalanes 'Vieilles Vignes', rouge, 2017	7	32,50 €
IGP Côtes Catalanes 'Muntada', rouge, 2018	2	75,00 €
IGP Côtes Catalanes 'Foun', rouge, 2018	2	75,00 €
ROUSSILLON Domaine Madeloc (Collioure/Banyuls)		
Collioure 'Tremadoc', blanc, 2018	5	13,90 €
Collioure 'Serral', rouge, 2017	3	13,90 €
Collioure 'Magenca', rouge, 2017	3	17,90 €
Collioure 'Crestall', rouge, 2017	3	21,90 €
Banyuls 'Robert Pagès', rouge, 2017 (50 cl)	5	12,50 €

Fond de cave

Vous souhaitez acquérir certaines bouteilles de notre fond de cave ? Rien de plus simple...

Il vous suffit de :

- Réserver les bouteilles par téléphone (0495/551 117) ou par mail (info@privinliege.be)
- Effectuer le paiement après avoir reçu confirmation de la disponibilité des bouteilles souhaitées
- Convenir d'un rendez-vous (0495/551 117) pour enlever vos bouteilles

Appellation	Qté	Prix/bte
LOIRE Domaine Alain Cailbourdin (Pouilly-Fumé)		
Pouilly-Fumé 'Les Cornets', blanc, 2018	9	15,50 €
LOIRE Domaine Paul Prieur & Fils (Sancerre)		
Sancerre Blanc 2019	18	16,90 €
Sancerre Rosé 2019	2	15,90 €
Sancerre Rouge 2017	18	16,90 €
Sancerre 'Pieuchaud', blanc, 2018	3	24,50 €
Sancerre 'Les Monts Damnés', blanc, 2018	6	25,90 €
Sancerre 'Grappes Entières', rouge, 2017	1	24,00 €
Sancerre 'Les Pichons', rouge, 2016	3	25,90 €
Sancerre blanc, 2016 (Magnum)	2	29,90 €
Sancerre 'Les Monts Damnés', blc, 2015 (Magnum)	3	49,80 €
Sancerre 'Les Monts Damnés', blc, 2016 (Magnum)	3	54,50 €
LOIRE Domaine des Roches Neuves (Saumur-Champigny)		
Saumur-Champigny 'Les Roches', rouge, 2018	3	15,00 €
Saumur-Champigny 'La Marginale', rouge, 2016	4	32,90 €
LOIRE Domaine Charles Joguet (Chinon)		
Chinon Cuvée de la Cure, rouge, 2011	4	15,90 €

Appellation	Qté	Prix/bte
LOIRE Domaine Ogereau (Anjou/Coteaux du Layon)		
Anjou Villages 'Côte de la Houssaye', rge, 2013	3	18,90 €
Anjou-Villages 'Côte de la Houssaye', rge, 2015	1	16,70 €
Coteaux du Layon St Lambert 'Bonnes blanches', 2015 (50 cl)	2	21,90 €
Quarts de Chaume Grand Cru 'La Martinière' 2015 (50 cl)	2	35,90 €
SUD-OUEST Clos Triguedina (Cahors)		
Trilogie, rouge, 2013	1	83,00 €
SUD-OUEST Domaine Berthoumieu (Madiran/Pacherenc)		
Pacherenc doux 'Constance', blc moelleux, 2018	1	14,50 €
SUD-OUEST Lionel Osmin (Vins du Sud-Ouest)		
Vin de France 'Villa des Causses', rouge, 2018	3	7,20 €
Vin de France 'L'Homme Canon', rouge, 2018	2	12,50 €
Irouléguy 'Donibane', rouge, 2015	3	23,50 €
SUD-OUEST Fabien Jouvès (Mas Del Périé)		
Vin de France 'You Fuck My Wine', rouge, 2019	3	12,90 €



Nos Partenaires

