

Bourgueil

Cuvée de l'Etape 2015 – Bourgueil A.O.C

Domaine des Raguenières – Benais – Tel : 02 47 97 30 16

Vin souple et fruité

14cl 2,80€ 25cl 3,90€ 50cl 7,80€ 100cl 15,40€

Nau Frères – Ingrandes de Touraine – Tel : 02 47 96 98 57

2014 « Les Blotières » 37,50cl 13,50€ 75cl 21,90€

Un fruité délicat et une fraîcheur en bouche caractérisent ce Bourgueil

Pierre Jacques Druet – Benais – Tél : 02 47 97 37 34

2009 « cuvée Grand Mont » 75cl 32,90€

Fruits rouges gourmands, délicatesse et puissance

2000 « Cuvée Grand Mont » 75cl 36,60€

Notes de fruits rouges bien mûrs, des fruits secs

Pierre et Rodolphe Gauthier – Benais – Tél : 02 47 97 95 58

Vin BIO

2015 « Jour de soif » 75cl 26,70€

Fruité, peu tannique, nez de framboises

2011 « Les Marsaules » 75cl 49,80€

Vin issu de vieilles vignes, exprime la complexité des vins de Bourgueil

Pour tous nos vins sous réserve de stock un millésime épuisé est remplacé par le suivant

Saint Nicolas de Bourgueil

J. Taluau et T. Foltzenlogel

Saint Nicolas de Bourgueil – Tél : 02 47 97 78 79

2015 « Le Vau Jaunier » 37,50cl 13,80€ 75cl 23,20€

Liger d'argent concours des vins le Loire 2016

Bel assemblage de fruits et d'épices

Pascal Lorieux – St Nicolas de Bourgueil – Tel : 02 47 97 92 93

2014 « cuvée Agnès Sorel » 75cl 31,90 €

Chinon

Sylvie Raffault et Eric de la Vigerie

Domaine Olga Raffault – Tél : 02 47 58 42 16

2012-2013 « Les Peuilles » 37,50cl 15,30€ 75cl 27,30€

Arômes de fruits mûrs sur une finale fraîche et vive avec des tanins fondus

2011-2012 « Les Picasses » 37,5cl 16,70€ 75cl 30,90€

Fin bouquet persistant de cassis, mûre, griotte, réglisse et cacao sur des notes épicées

Pour tous nos vins sous réserve de stock un millésime épuisé est remplacé par le suivant

Chinon

Serge et Bruno Sourdais

Cravant les Coteaux – Tél : 02 47 93 04 27

2016 « La Bouchardière » 37,5cl 10,50€ 75cl 15,60€

Vignes de 30 ans

Vin ample, rond et très aromatique

2015 « Les Clos » 37,50cl 12,20€ 75cl 19,30€

Bouche fruits cuits. Belle matière

2011 « Les Clos » 75cl 21,00€

Médaille d'argent à Macon

Arômes de fruits mûrs sur une finale fraîche et vive avec des tanins

fondus

2010 « Les Cornuelles » 75cl 32,40€

Vigne de 60 ans à 1 siècle

Nez soutenu de fruits noirs, présentant aussi des arômes de sous bois et

de réglisse, vin très équilibré

1996 « Les Clos » 75cl 39,00€

Médaille d'or à Macon

Vin charnu, tanins fermes et soyeux, arômes de fruits rouges, cassis et

mûres

Pour tous nos vins sous réserve de stock un millésime épuisé est remplacé par le suivant

Touraine rouge

Claude Aupetitgendre et Jacques Gozard

Lussault sur Loire – Tél : 06 75 38 79 69

2014-2015 « Les Lys » 75cl 27,10€

Fruits mûres et confits, tanins affirmés

2014-2015 « Les Folles Bruyères » 75cl 23,80€

Belle structure, richesse et maturité avec des saveurs de cerises

Anjou Rouge

Château de Putille – 49620 La Pommeraie – Tél : 02 41 39 02 91

Anjou Villages

2015 « Cuvée Prestige » 75cl 19,30€

Cabernet franc aux arômes de fruits rouges avec des tanins souples

Pour tous nos vins sous réserve de stock un millésime épuisé est remplacé par le suivant

Saumur Champigny

A. et R. Neau – 49 Saint Cyr en Bourg – Tél : 02 41 51 61 04

2015-2016 « Les Nerleux » 37,50cl 14,00€ 75cl 23,70€

Médaille d'argent – Arômes de fruits rouges et de fleurs

2014-2015 « Les Chatains » 37,50cl 16,30€ 75cl 28,20€

Médaille d'argent – Tanins fins et veloutés

2014-2015 « Les Loups Noirs » 75cl 42,00€

Médaille de bronze

Touche de fruits noirs et une fine note boisée

Gaec Ratron – Champigny – Tél : 02 41 52 95 48

2014-2015 « Cuvée Tradition »

37,50cl 13,20€ 50cl 17,50€ 75cl 22,10€

Nez aux arômes de fruits rouges et de fleurs. Tanins fins et veloutés

Pour tous nos vins sous réserve de stock un millésime épuisé est remplacé par le suivant

Vin Blanc ½ Sec

Catherine Dhoye-Deruet

Domaine de la Fontainerie – Vouvray – Tél : 02 47 52 67 92

2003 75cl 36,80€

Bouche ronde, riche et fruitée, jolie robe dorée

1999 « Coteaux les brûlés » 75cl 36,00€

Vin équilibré, harmonieux et minérale

Vin Blanc Sec

Cuvée de l'Etape 2013 Cépage chenin

Arnaud Hérivault

Domaine d'Orfeuilles – Vouvray- Tél : 02 47 52 91 85

14cl 2,80€ 25cl 3,90€ 50cl 7,80€ 100cl 15,40€

Vin aux arômes fruités

Arnaud Hérivault

2006 Médaille d'argent à Paris 75cl 26,50€

Vin riche et complexe, fleurs et fruits

Langlois – Château – Saumur – Tél : 02 41 40 21 40

2015 37,5cl 13,40€ 75cl 20,40€

Arômes de fruits blancs et de fruits exotiques, attaque acidulée

Vin Blanc Moelleux

Château de Putille – 49620 La Pommeraie – Tél : 02 41 39 02 91

2016 Coteau de la Loire 14cl 4,50€ 75cl 18,50€

Vin charpenté d'une élégance remarquable. Notes de figues confites, d'amandes grillées et de miel

Vin Rosé

Cuvée de l'Etape 2016

Serge et Bruno Sourdais

Cravant les Coteaux – Tél : 02 47 93 04 27

14cl 2,80€ 25cl 3,90€ 50cl 7,80€ 100cl 15,40€

Chinon souple et soyeux, frais en bouche

Serge et Bruno Sourdais

2016 « La Bouchardière » 75cl 14,70€

Le nez est frais, avec des arômes de framboises

Pour tous nos vins sous réserve de stock un millésime épuisé est remplacé par le suivant

Vin Rosé

Château de Putille – 49620 La Pommeraie – Tél : 02 41 39 02 91

2016 Rosé de Loire 75cl 14,00€

Vin d'été fruité et velouté

Arnaud et Jacques Couly Dutheil

Chinon- Tél : 02 47 97 20 20

2015-2016 « René Couly »

37,50cl 12,90€ 50cl 18,60€ 75cl 22,30€

Médaille d'Or concours 2016 (mill. 2015)

Belle robe soutenu, nez gourmand et fruité, notes de groseilles et d'agrumes, légèrement épicé

2015 « Coeur de Franc » 75cl 20,50€

Pour tous nos vins sous réserve de stock un millésime épuisé est remplacé par le suivant

Méthode Traditionnelle

serge et Bruno Sourdais

Cravant les Coteaux – Tél : 02 47 93 04 27

Fines bulles Rosé Brut le verre 6,20€ 75cl 16,40€

Charme et équilibre

Catherine Dhoye-Deruet

Domaine de la Fontainerie – Vouvray – Tél : 02 47 52 67 9

½ sec 75cl 24,90€

Fines bulles, bel équilibre, vin fruité

Champagne

Jean-Christophe Gratiaux

Mareuil le Port – Tél 03 26 52 74 45

Champagne brut 37,50cl 29,30€ 75cl 47,50€

Bulles fines, intenses et crémeuses

Champagne ½ sec 75cl 47,50€

Bulles fines, intenses vin dosé en liqueur

Pothelet-Margouillat – Chavot Courcourt – Tél : 03 26 54 32 81

Grande réserve 75cl 63,00€

Champagne très agréable, fines bulles et fruité

Pour tous nos vins sous réserve de stock un millésime épuisé est remplacé par le suivant

Chers clients,

*L'étape Gourmande
vous offre un sac
pour pouvoir emporter
votre bouteille non terminée*

Alexandra , Béatrice et toute l'équipe