

Bourgueil Rouge

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

2014 « Les Blottières » 37,50cl 13,60€ 75cl 22,00€

Un fruité délicat et une fraîcheur en bouche caractérisent ce Bourgueil

2015 « Vieilles Vignes » 75 cl 29,40 €

Un vin délicat aux arômes de fruits

Nathalie et David Drussé

St Nicolas de Bourgueil – Tél : 02 47 97 98 24

2015 « Leroy de Restigné » 75cl 20,00€

Médaille d'or à Mâcon

Notes de fruits rouges bien mûrs, tanins soyeux

Bertrand et Vincent Marchesseau

Bourgueil – Tél : 02 47 97 47 72

2015 « Roc'collection » 75cl 28,70€ vin bio

2000 « Roc'collection vintage » 75cl 39,00€

Roc pour le terroir calcaire et l'élevage en cave troglodyte

Collection pour la sélection de nos trois plus belles parcelles

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

2016 « Le Vau Jaunier » 37,50cl 14,30€ 75cl 24,20€

Bel assemblage de fruits et d'épices

Nathalie et David Drussé

Saint Nicolas de Bourgueil – Tél : 02 47 97 98 24

2015 « Vieilles vignes » 37,5 cl 12,60 € 75cl 21,00 €

Médaille de bronze à Paris

Fruits rouges mûrs, tanins délicats

Touraine rouge

Claude Aupetitgendre et Jacques Gozard

Lussault sur Loire – Tél : 06 75 38 79 69

2015-2016 « Les Lys » 75cl 27,60€

Fruits mûres et confits, tanins affirmés

2016-2017 « Les Folles Bruyères » 75cl 25,40€

Belle structure, richesse et maturité avec des saveurs de cerises

Jean-François Mériaux

Saint Julien de Chédon – Tél : 02 54 32 14 23

2011 « L'alliance des générations » 75cl 38,30€

Chinon Rouge

Cuvée de l'Etape 2017

Serge et Bruno Sourdais

Cravant les Coteaux – Tél : 02 47 93 04 27

14cl 2,90€ 25cl 4,00€ 50cl 8,00€ 100cl 15,70€

2017 « La Bouchardière » 37,5cl 11,00€ 75cl 16,00€

Vignes de 30 ans

Vin ample, rond et très aromatique

2015 « Les Clos » 37,50cl 12,60€ 75cl 20,30€

Bouche fruits cuits. Belle matière

2011 « Les Clos » 75cl 25,20€

Médaille d'argent à Mâcon

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

2009 « Les Cornuelles » 75cl 46,20€

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

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

Chinon Rouge

Sylvie Raffault et Eric de la Vigerie

Domaine Olga Raffault – Tél : 02 47 58 42 16

2015 « Les Peuilles » 37,50cl 16,50€ 75cl 30,40€

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

2014 « Les Picasses » 37,5cl 17,70€ 75cl 32,90€

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

Arnaud et Jacques Couly Dutheil

Chinon- Tél : 02 47 97 20 20

2016 « Les Gravières »

37,50cl 14,00€ 50cl 20,60€ 75cl 24,30€

Médaille d'or

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

Saumur Champigny

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

2016 « Les Nerleux » 37,50cl 14,60€ 75cl 24,70€

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

2015 « Les Chatains » 37,50cl 16,80€ 75cl 29,10€

Médaille d'argent - Tanins fins et veloutés

2015 « Les Loups Noirs » 75cl 43,10€

Médaille d'or

Touche de fruits noirs et une fine note boisée

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

2015-2016 « Cuvée Tradition »

37,50cl 13,40€ 50cl 17,70€ 75cl 22,20€

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 1/2 Sec

Catherine Dhoye-Deruet

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

2003 75cl 37,60€

Bouche ronde, riche et fruitée, jolie robe dorée

1999 « Coteaux les brûlés » 75cl 36,80€

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 2,90€ 25cl 4,00€ 50cl 8,00€ 100cl 15,70€

Vin aux arômes fruités

Arnaud Hérivault

2010 75cl 26,70€

Vin riche et complexe, fleurs et fruits

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

2016 37,5cl 15,20€ 75cl 23,20€

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

2017 Coteau de la Loire 14cl 4,50€ 75cl 18,70€

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

Vin Rosé

Cuvée de l'Etape 2017

Serge et Bruno Sourdais

Cravant les Coteaux – Tél : 02 47 93 04 27

14cl 2,90€ 25cl 4,00€ 50cl 8,00€ 100cl 15,70€

Chinon souple et soyeux, frais en bouche

Serge et Bruno Sourdais

2017 « La Bouchardière » 75cl 15,70€

Ligers d'or 2018

Arômes d'agrumes et de fruits exotiques

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

2017 Rosé de Loire 75cl 14,50€

Vin d'été fruité et velouté

Arnaud et Jacques Couly Dutheil

Chinon- Tél : 02 47 97 20 20

2016-2017 « René Couly »

37,50cl 13,00€ 50cl 18,80€ 75cl 22,50€

Médaille d'argent concours 2017 (millésime 2016)

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

2016-2017 « Coeur de Franc » 75cl 23,20€

Médaille d'argent concours 2017 (millésime 2016)

Jean-François Mériaux

Saint Julien de Chédon – Tél : 02 54 32 14 23

2016-2017 « La rosée » 75cl 25,20€

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 6,30€ 75cl 17,50€

Charme et équilibre

Catherine Dhoye-Deruet

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

½ sec 75cl 25,40€

Fines bulles, bel équilibre, vin fruité

Jean-Christophe Gratiaux

Mareuil le Port – Tél : 03 26 52 74 45

Champagne brut 37,50cl 29,90€ 75cl 48,50€

Bulles fines, intenses et crémeuses

Champagne ½ sec 75cl 48,50€

Bulles fines, intenses vin dosé en liqueur

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

Grande réserve 75cl 64,30€

Champagne très agréable, fines bulles et fruité

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