

Fiche Technique - Coffret 1 - Vin n°1

**Domaine de Reully**

Les Fossiles - Reully

2019

Blanc sec

**Propriétaire :** Denis Jamain

**Région :** Loire

**Sol :** Argilo-calcaire Kimméridgien

**Viticulture :** Biologique et biodynamique certifiée

**Vinification :** élevage de 6-7 mois en cuve béton

**Cépage :** 100% Sauvignon blanc

**Degré d'alcool :** 13 % vol.

**Service :**

Température de dégustation : 11°-12°

Très agréable à consommer en guise d'apéritif.

**Note de dégustation :**

Robe : Or pâle

Nez : Notes de fleurs blanches, agrumes, mentholé

Bouche : Belle fraîcheur en attaque à dominante d'agrumes

Évolution vers les fruits exotiques

Minéralité et salinité assurant une belle longueur en bouche

**Accord Mets Vins :** Plats de poisson, fruits de mer et fromage de chèvre

**Potentiel de garde :** Prêt à boire



Fiche Technique - Coffret 1 - Vin n°2

**Domaine Le Rocher des violettes**

Touche-Mitaine - Montlouis-sur-Loire

2018

Blanc sec

**Propriétaire :** Xavier Weisskopf

**Région :** Loire

**Sol :** Argilo-siliceux

**Âge moyen des vignes :** 80 ans, 120 ans pour certaines

**Viticulture :** Biologique certifiée

**Vinification :** 1 an d'élevage en fûts de chêne

SO2 modéré

**Cépages :** 100% Chenin

**Degré d'alcool :** 13,5 % vol.

**Service :**

Température de dégustation : 10°-12°

**Note de dégustation :**

Robe : Jaune paille clair

Nez : Fleurs blanches et agrumes

Bouche : Ample, avec une belle minéralité et une finale assez vive sur les agrumes

**Accord Mets Vins :** Apéritifs, coquilles St-Jacques, viandes blanches, fromages de chèvre, macarons.

**Potentiel de garde :** Prêt à boire, jusqu'à 2025



Fiche Technique - Coffret 1 - Vin n°3

**Domaine Loew**

Riesling - Alsace

2019

Blanc sec

**Propriétaire :** Etienne Loew

**Région :** Alsace

**Sol :** Argilo-calcaire

**Âge moyen des vignes :** 35 ans

**Viticulture :** Biologique et biodynamique

**Vinification :** Élevage sur lies pendant un hiver, levures autochtones

**Cépages :** 100% Riesling

**Degré d'alcool :** 12,5 %

**Sucres résiduels :** 3.2 g/l

**Service :**

Température de dégustation : 11°-13°

Passage en carafe recommandé.

**Note de dégustation :**

Robe : Or pâle

Nez : Zeste de citron, pierre à fusil, silex

Bouche : Fraîche et nette

**Accord Mets Vins :** Sa vivacité et son caractère vous régaleront avec des huitres, une tête de veau ou des plats traditionnels riches.

**Potentiel de garde :** Prêt à boire, jusqu'à 2022



Fiche Technique - Coffret 1 - Vin n°4

**Domaine Paul Ginglinger**

Pinot gris - Les Prélats

2019

Blanc

**Propriétaire :** Michel Ginglinger

**Région :** Alsace

**Sol :** marno-argilo-calcaire

**Viticulture :** Biologique

**Vinification :** 8 mois d'élevage en foudre

**Cépages :** 100% Pinot Gris

**Degré d'alcool :** 13,5 % vol.

**Sucres résiduels :** 5.5 g/l

**Service :**

Température de dégustation : 10° à 12°

**Note de dégustation :**

Robe : Or clair

Nez : nez charmeur, mêlant la poire, la mirabelle, la noisette, la vanille et une fine note fumée.

Bouche : acidité rafraîchissante, finale sur une note calcaire.

**Accord Mets Vins :** Viandes blanches crémeuses, bouchées à la reine, risotto

**Potentiel de garde :** Prêt à boire, jusqu'à 2025



**Domaine Aladame**  
Les Vignes Derrière  
Montagny 1er Cru - Côte Chalonnaise  
2018

**Propriétaire** : Domaine Aladame

**Région** : Bourgogne

**Sol** : Argilo-calcaire

**Age moyen des vignes** : 15 ans

**Viticulture** : Dans le respect du terroir

**Vinification** : Fermentations pour 50% en cuve - dont œuf en béton - et 50% en fûts de chêne - pas de fût neuf. Fermentation malo-lactique réalisée à 100%.

**Cépages** : 100% Chardonnay

**Degré d'alcool** : 13%

**Service** :

Température de dégustation : 11°-12°

**Note de dégustation** :

Robe : Jaune clair

Nez : Fruits à noyau, tels que la pêche

Bouche : Le fruit est soutenu par une matière ample et structurée. La minéralité et la fraîcheur lui donnent élégance et équilibre.

**Accord Mets Vins** : Poissons, fruits de mer, viandes blanches. Se mariera très bien avec un turbot sauvage cuit lentement au beurre truffé, mais également avec des quenelles de brochet sauce Nantua.

**Potentiel de garde** : Prêt à boire, jusqu'à 2025



**Château Revelette**  
Le Grand Blanc - Méditerranée  
2019  
Blanc

**Propriétaire** : Peter Fischer

**Région** : Aix-en-Provence Septentrionale

**Sol** : argilo-calcaire caillouteux

**Viticulture** : Biologique

**Vinification** : en barriques neuves et jusqu'à 5 ans, pendant 10 mois sur lies

**Cépages** : 70% Chardonnay, 10% Roussanne, 10% Sauvignon Blanc, 5% Ugni Blanc, 5% Rolle.

**Degré d'alcool** : 13,50%

**Service** :

Température de dégustation : 8° - 10°

Passage en carafe recommandé

**Note de dégustation** :

Robe : Jaune pâle

Nez : Notes d'agrumes, de fruits exotiques subtilement boisé

Bouche : Une structure équilibrée

**Accord Mets Vins** : Avec une bouillabaisse, viande blanche en sauce, fromage munster, époisses.

**Potentiel de garde** : Prêt à boire, jusqu'à 2030



## Château de Pibarnon

Bandol  
2019  
Rosé

**Propriétaire :** Comte de Saint-Victor  
**Région :** Provence  
**Sol :** Calcaire - marne bleue  
**Viticulture :** écologique  
**Vinification :** élevé en cuve pendant 6 mois

**Cépages :** 65% Mourvèdre, 35% Cinsault  
**Degré d'alcool :** 13,5%

**Service :**  
Température de dégustation : 10°-12°

**Note de dégustation :**  
Robe : Saumon, limpide et brillante  
Nez : Fruits rouges, grenade, agrumes, épices légères  
Bouche : Un rosé fin délicat, fruité, gras et exubérant

**Accord Mets Vins :** Cuisine provençale, volaille, grillade, fromage

**Potentiel de garde :** Prêt à boire, jusqu'à 2022



## Domaine de Reully

Les Chênes - Reully

2018  
Rouge sec

**Propriétaire :** Denis Jamain  
**Région :** Loire  
**Sol :** Argilo-calcaire jurassique  
**Viticulture :** Biologique et biodynamique certifiée  
**Vinification :** Élevage en barriques type bourguignonnes de 1 à 4 ans d'âge

**Cépage :** 100% Pinot Noir  
**Degré d'alcool :** 13 % vol.

**Service :**  
Température de dégustation : 15°-17°

**Note de dégustation :**  
Robe : Rouge grenat  
Nez : Fruits rouges tels que framboises, cassis avec des notes de caramel et vanille.  
Bouche : Notes de cassis, mûres, caramel et tabac.  
C'est un vin riche et bien structuré, avec une grande puissance d'expression.

**Accord Mets Vins :** Grillades, viandes rouges en sauce, gibiers ou encore fromages de caractère

**Potentiel de garde :** Prêt à boire, jusqu'à 2028



Fiche Technique - Coffret 1 - Vin n°9

**Domaine Julien Arnoux**

Bergerac

2019

Rouge sec

**Propriétaire :** Julien Arnoux

**Région :** Sud-Ouest

**Viticulture :** Biologique

**Vinification :** Elevage en cuve béton durant 6 à 7 mois.

**Cépage :** 50% Merlot 50% Cabernet Sauvignon

**Degré d'alcool :** 14,5 % vol.

**Service :**

Température de dégustation : 15°-17°

**Note de dégustation :**

Robe : Rouge profond.

Nez : Arômes de fruits rouges et noirs mûrs.

Bouche : Rond, charnu et d'une grande gourmandise avec des tanins enrobés.

**Accord Mets Vins :** Viande blanche en sauce, belle pièce de viande rouge au barbecue.

**Potentiel de garde :** Prêt à boire, jusqu'à 2025



Fiche Technique - Coffret 2 - Vin n°10

**Domaine Bernard Baudry**

Les Granges - Chinon

2019

Rouge

**Propriétaire :** Domaine Bernard Baudry

**Région :** Chinon

**Sol :** Gravier et sables mélangés

**Vinification :** peu interventionniste - style nature. Fermentation avec levures indigènes. Fermentation de 15 jours en cuves ciment puis élevage de 7 à 10 mois en cuves ciment

**Cépages :** 100% Cabernet Franc

**Degré d'alcool :** 13%

**Service :**

Température de dégustation : 16°

**Note de dégustation :**

Robe : Rubis profond

Nez : Notes de fruits rouges légèrement compostés et une touche de violette.

Bouche : Fruitée et légère

**Accord Mets Vins :** Joue de boeuf braisée, lapin chasseur, tartare de bœuf, velouté de champignons.

**Potentiel de garde :** Prêt à boire, jusqu'à 2023



Fiche Technique - Coffret 2 - Vin n°11

**Domaine La Tour Vieille**

La Pinède - Collioure

2018

Rouge

**Propriétaire** : Domaine La Tour Vieille

**Région** : Languedoc Roussillon

**Sol** : Schiste

**Viticulture** : rendement de 35 hl/ha

**Vinification** : Ce vin est élevé quelques mois en cuve, ce qui permet garder la rondeur et la fraîcheur du vin.

**Cépages** : 65% Grenache noir, 30% Mourvèdre, 5% Carignan.

**Degré d'alcool** : 14,5%

**Service** :

Température de dégustation : 16°

**Note de dégustation** :

Robe : Rubis

Nez : Fruits rouges, tels que la groseille, la cerise

Bouche : Ronde et tannins soyeux

**Accord Mets Vins** : idéal pour accompagner des poissons ou des viandes

**Potentiel de garde** : Prêt à boire, jusqu'à 2030



Fiche Technique - Coffret 2 - Vin n°12

**Domaine Combier**

Crozes-Hermitage

2019

Rouge

**Propriétaire** : Domaine Combier

**Région** : Vallée du Rhône

**Sol** : Plateau argilo-calcaire avec galets roulés

**Age moyen des vignes** : 15 ans

**Viticulture** : Biologique

**Vinification** : Élevage de 8 à 10 mois dont 70% en cuve béton ovoïde et 30% en barrique et demi-muit de plus de 8 ans.

**Cépages** : 100% Syrah

**Degré d'alcool** : 14,2%

**Service** :

Température de dégustation : 16-18°

**Note de dégustation** :

Robe : Grenat

Nez : Arômes de violette et d'épices tels que le clou de girofle ou encore la muscade. Légèrement toasté.

Bouche : Intense et fruitée, notes gourmandes de fruits mûrs et d'épices

**Accord Mets Vins** : accompagnera très bien des vols-au-vent, un filet de bœuf ou encore une viande blanche en sauce.

**Potentiel de garde** : Prêt à boire, jusqu'à 2023



Fiche Technique - Coffret 2 - Vin n°13

**Domaine Aléofane**

Crozes-Hermitage

2018

Rouge

**Propriétaire** : Natacha Chave

**Région** : Vallée du Rhône

**Sol** : Argiles recouvertes d'alluvions de galets roulés

**Âge moyen des vignes** : 50 ans

**Viticulture** : Biologique

**Vinification** : 14 mois d'élevage en demi-muids

Cuvaison de 4 semaines avec remontages

**Cépages** : 100% Syrah

**Degré d'alcool** : 13,5 % vol.

**Service :**

Température de dégustation : 16°-18°

Passage en carafe de 30 min recommandé

**Note de dégustation :**

Robe : Couleur soutenue au reflet mauve

Nez : Notes de cerise, prune, violette, baie et Sitchuan et moka.

Bouche : Aromatique gourmande et épurée. Structure enrobée.

**Accord Mets Vins** : Gratin de cardons aux truffes.

**Potentiel de garde** : Prêt à boire, jusqu'à 2025



Fiche Technique - Coffret 2 - Vin n°14

**Domaine Les Vignes Oubliées**

Les Vignes Oubliées - Terrasses du Larzac

2018

Rouge

**Propriétaire** : Domaine Les Vignes oubliées

**Région** : Languedoc-Roussillon

**Sol** : Grès, Schiste

**Viticulture** : Culture traditionnelle sans désherbants ni molécules de synthèse

**Vinification** : Élevage en demi-muids et fûts pendant 12 mois au sein d'une grotte naturelle.

**Cépages** : Grenache (60%), Syrah (20%) et Carignan (20%)

**Degré d'alcool** : 14,5%

**Service :**

Température de dégustation : 15°

Carafage recommandé

**Note de dégustation :**

Robe : Grenat

Nez : Vin concentré aux senteurs de garrigues et de thym

Bouche : Voluptueuse et souple

**Accord Mets Vins** : idéal pour accompagner des viandes rouges

**Potentiel de garde** : Prêt à boire, jusqu'à 2025



Fiche Technique - Coffret 2 - Vin n°15

**Mas Lasta**

Terasses du Larzac

2018

Rouge

**Propriétaire :** Mas Lasta

**Région :** Languedoc-Roussillon

**Sols :** Schiste

**Age moyen des vignes :** 55 ans

**Vinification :** Elevage de 10 à 11 mois 60% en cuve inox, 30% en barriques de 2 à 5 vins et 10% en barriques neuves

**Cépages :** 45% Grenache, 40% Syraht, 15% Cinsault

**Degré d'alcool :** 14%

**Service :**

Température de dégustation : 16-17°

**Note de dégustation :**

Robe : Rouge profond

Nez : Fruits rouges et noirs, épices

Bouche : Souple, puissante, belle longueur et trame tannique

**Accord Mets Vins :** accompagnera parfaitement vos gibiers à poils et vos viandes mûries

**Potentiel de garde :** peut se garder jusqu'en 2030



Fiche Technique - Coffret 2 - Vin n°16

**Domaine Lionel Faury**

Hedonism - St-Joseph

2018

Rouge

**Propriétaire :** Domaine Lionel Faury

**Région :** Vallée du Rhône

**Sol :** Granitique

**Vinification :** Élevage de 12 mois en fûts de chêne.

**Cépages :** 100% Syrah

**Degré d'alcool :** 14%

**Service :**

Température de dégustation : 17-18°

**Note de dégustation :**

Robe : Grenat

Nez : arômes de fruits noirs, tels que le cassis ou encore la griotte.

Bouche : Les tannins fondus soulignent les fruits noirs.

**Accord Mets Vins :** Parfait avec une langue de boeuf

**Potentiel de garde :** peut se garder jusqu'en 2030



Fiche Technique - Coffret 2 - Vin n°17

**Mas Champart**

Clos de la Simonette - St-Chinian

2017

Rouge

**Propriétaire** Mas Champart

**Région** : Languedoc-Roussillon

**Sol** : Argilo-calcaire

**Age moyen des vignes** : 25 ans

**Vinification** : Elevage en demi-muids pendant 12 à 18 mois

**Cépages** : 65 % Mourvèdre, 20 % Grenache, 15 % Carignan

**Degré d'alcool** : 14,5%

**Service** :

Température de dégustation : 17-18°

**Note de dégustation** :

Robe : Rouge rubis

Nez : arômes de fruits noirs, tels que le cassis ou encore la cerise noire.

Bouche : puissant, ample et profond, sans lourdeur, avec des arômes de fruit et d'épices.

**Accord Mets Vins** : accompagnera un « agneau de 7 heures », un gigot à la broche, du gibier ou des accords salés/sucrés

**Potentiel de garde** : peut se garder jusqu'en 2030



Fiche Technique - Coffret 2 - Vin n°18

**Domaine François & Fils**

Rozier - Côte-Rôtie

2018

Rouge

**Propriétaire** : Domaine François et Fils

**Région** : Vallée du Rhône

**Sol** : Roche métamorphique, argile

**Age moyen des vignes** : 15 ans

**Vinification** : Élevage de 22 mois réalisé avec 15% de fûts neufs

**Cépages** : 100% Syrah

**Degré d'alcool** : 14,5%

**Service** :

Température de dégustation : 16-17°

Carafage recommandé

**Note de dégustation** :

Robe : Rubis profond

Nez : Vin concentré sur les fruits noirs, tels que la cerise noire ou le cassis.

Bouche : Puissant, profond, avec des tannins bien intégrés.

**Accord Mets Vins** : idéal pour accompagner un filet de bœuf, avec des pommes de terre sautées.

**Potentiel de garde** : peut se garder jusqu'en 2030

