

★ DISTRIBUTEUR ★
ADAM-BOISSONS

• Indépendant depuis 1923 •



CATALOGUE VINS PRINTEMPS - ÉTÉ

Vins Rosés • Nouveautés • Vins Bio • Bulles
Vins “des beaux jours” • Vins du Monde
Magnums • Jéroboams • Bag in Box



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.



EDITO

Avec le retour des beaux jours, Adam-Boissons vous présente sa sélection de **vins de Printemps et d'Été**. Soleil rimant avec joie, chaleur, sortie, nos experts "vins" ont donc décidé de vous concocter une sélection de vins qui accompagneront vos instants conviviaux tout au long de l'été :

- une belle sélection de **Rosés** allant du léger en finesse au plus profond tout en rondeur
- des **Blancs frais et floraux** et aussi des découvertes pour sortir des sentiers battus
- des **Rouges friands, gourmands** et croquants sans lourdeur



- des **Nouveautés** et des **Coups de cœur** qui raviront vos papilles

- Des **Magnums, Jéroboams** et **Bag in Box** pour les grandes soifs ou les grands événements

Retrouvez la totalité de notre gamme de vins fins sur www.adam-boissons.fr, sur notre application mobile ou dans vos Cav'Adam.

Nous avons hâte de vous faire découvrir tous ces beaux flacons et vous souhaitons, dès à présent, de belles dégustations !

La classification des vins

AOP : AOP signifie "Appellation d'Origine Protégée". Cette classification apporte la garantie de vins entièrement produits dans la région concernée. C'est la catégorie la plus stricte, devant répondre au plus grand nombre d'exigences. Précision et rigueur sont de mise : la combinaison du terroir naturel, du sol et du climat ; les traditions locales comme les cépages, les rendements autorisés, et les moyens de production, les compétences des personnes impliquées dans la production... L'acronyme AOC - « Appellation d'Origine Contrôlée » - est l'ancien terme utilisé pour désigner les actuels « AOP ».

IGP : IGP signifie "Indication Géographique Protégée". Comme ce nom le suggère, les vins de cette catégorie affichent toujours une origine géographique, généralement plus vaste que dans le cas des vins AOP. Les réglementations sont également plus flexibles. Mais le processus de production reste traditionnel et ces vins sont de toute manière produits dans une région bien spécifique.

VSIG : L'expression "Vins de Table" n'existe plus et tous les vins qui étaient classés dans cette catégorie sont maintenant présentés sous l'appellation "Vin Sans Indication Géographique" (VSIG). Les réglementations en vigueur pour cette catégorie sont les moins strictes des trois. Les producteurs de ces vins ont, par exemple, le droit d'utiliser des raisins provenant de différentes régions. La catégorie "Vin de France" sans indication géographique a été lancée pour donner aux producteurs plus de flexibilité pendant les processus de production, d'assemblage, et leur permettre ainsi de faire face à la concurrence des autres producteurs à l'échelle mondiale. Le VDF constitue ainsi un véritable « terrain de jeu créatif » pour des artistes qui élaborent des vins harmonieux, faciles à apprécier.

Nouveautés - p. 4-5

Les Bulles - p. 14-15

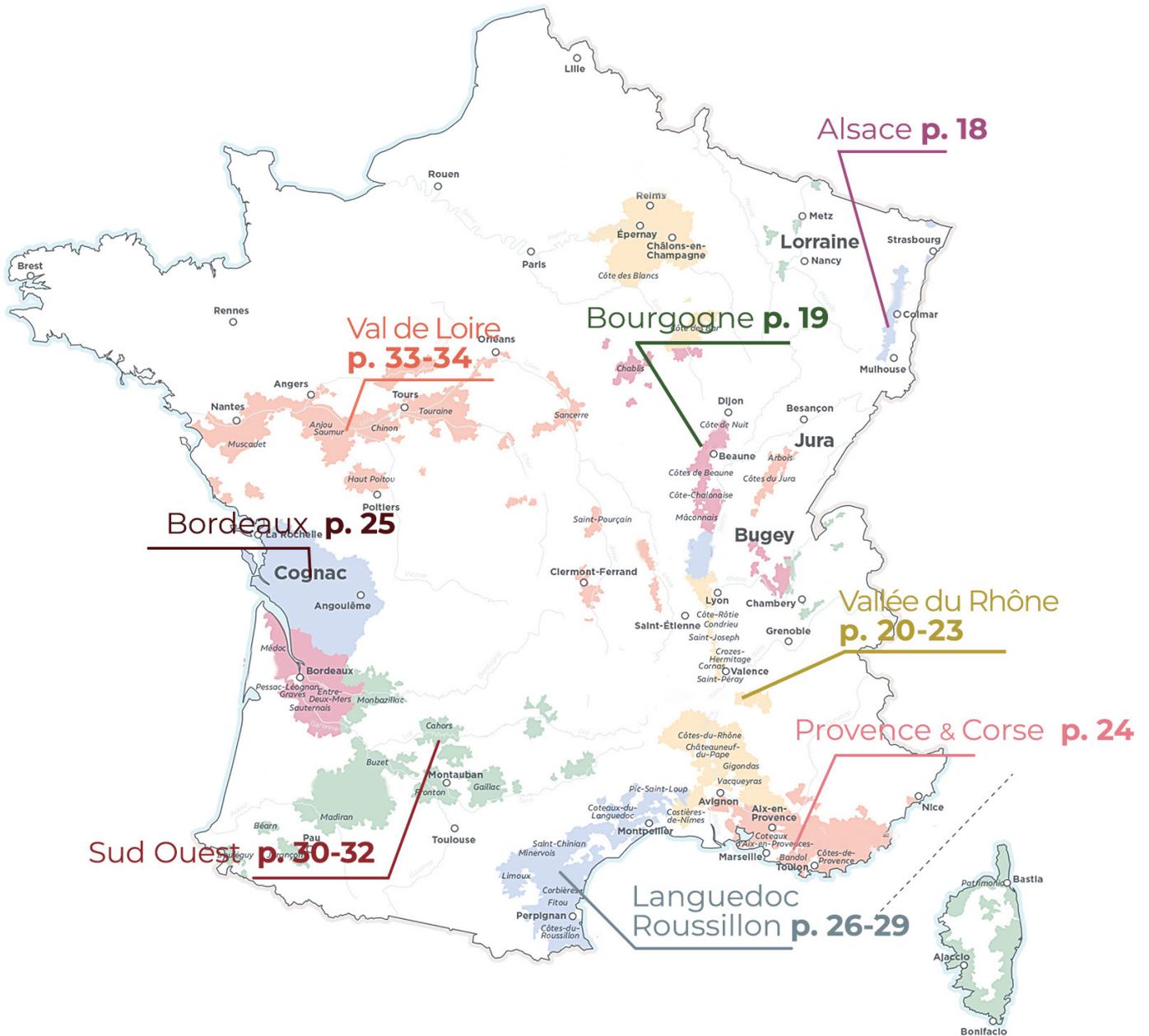
Rosés de prestige - p. 6-7

Vins sans Soufre - p. 16

Rosés - p. 8-12

Vins sans Alcool - p. 17

Rosés italiens - p. 13



Vins du monde - p. 35-36

Bib - p. 37

Grands formats - p. 38-39



SEC | DEMI-SEC | MOELLEUX | DOUX : Échelle de sucrosité. Sans mention particulière, un vin est considéré comme « sec ».

💡 : L'info en plus



NOUVEAUTÉS



Ma Bohème est un hommage à la Camargue, libre, insouciante, belle et sauvage. Une invitation à lâcher prise et à profiter pleinement du moment présent. Le domaine de 47ha est situé en pleine Camargue, une région unique en France, où les symboles comme le flamant rose, les chevaux blancs et les taureaux, cohabitent dans un écosystème unique et préservé. A deux pas de la vieille ville d'Aigues Mortes, les vignes du Domaine Le Pive ancrent leurs racines dans les sables fins du littoral de Camargue.

Domaine Le Pive

“Ma Bohème”

Sable de Camargue AOP

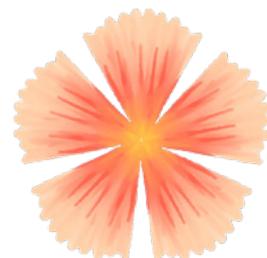
Code : 18116

Prix : 10.96€

Grenache Gris

Très frais et flatteur sur des arômes d'ananas, de mangue et de fruits à chair blanche. Élégant et rafraîchissant.

Existe en Magnum



Domaine des Rocs

“Sancto Lupo” Rosé

Pic-Saint-Loup AOP

Code : 18117

Prix : 9.98€

Syrah, Grenache, Cinsault

Nez de petits fruits rouges, groseille et framboise, avec des touches poivrées et anisées. Vin ample, friand et vineux, révélant une belle complexité.



Le domaine des Rocs est la dernière acquisition des Vignobles Jeanjean. Brigitte Jeanjean, amoureuse du Languedoc, de ses paysages, de son histoire, de ses terroirs, a toujours été fascinée par cette appellation du Pic St Loup (appellation la plus septentrionale du Languedoc), par cette montagne légendaire et par ses vins frais et équilibrés. Le Sancto Lupo rosé est un rosé de terroir et de gastronomie.



NOUVEAUTÉS



Château Gassier

“Esprit Gassier”

Côtes de Provence AOP

Code : 18121

Prix : 10.51€

Syrah, Grenache, Cinsault, Rolle
Nez expressif sur de délicates notes de fleurs blanches, de pêche et de pomelo. Vin équilibré et rond. Finale fraîche sur une pointe acidulée.

Existe en Magnum



Domaine Cazes

“Le Canon du Maréchal” Rosé

Côtes Catalanes IGP

Code : 18118

Prix : 8.22€

Syrah, Mourvèdre
Arômes de fruits rouges frais (fraise, framboise) et agrumes. Bouche fraîche et gourmande accompagnée d'une belle acidité.

J. Lebègue

“Les Voiles du Pyla”

Atlantique IGP

Code : 18122

Prix : 6.74€

Merlot, Cabernet Franc
Nez dominé par des arômes de bonbon anglais et de groseille ! Bouche fraîche, légère, aromatique désaltérante et ensoleillée de fruits rouges.



“Échappée Belle”

Méditerranée IGP

Code : 10580

Prix : 4.69€

70% Grenache, 20% Syrah, 10% Cinsault
Arômes délicats d'agrumes et de fleurs blanches. Bouche fraîche et croquante, développe des notes de petits fruits rouges.



Château d'Or et de Gueules

“A Boire” Rosé

Coteaux du Pont de Gard IGP

Code : 18958

Prix : 6.92€

90% Grenache, 10% Cinsault
Nez framboise et fleurs blanches. Un équilibre sur la fraîcheur vraiment plaisant.

Domaine de la Présidente

“Le Nonce” Rosé

Côtes du Rhône AOP

Code : 1426

Prix : 5.45€

Grenache, Cinsault
Nez de cerise, de pamplemousse, avec des notes mentholées. La bouche est souple, avec une finale fraîche et délicate.



ROSÉS DE PRESTIGE



Découvrez l'élégance en rosé avec notre sélection de vins prestigieux. Chaque gorgée offre une symphonie de saveurs raffinées, incarnant l'essence même du savoir-faire viticole. Issus des terroirs les plus prisés, ces vins rosés captivent par leur robe délicate et leur bouquet floral, évoquant des moments d'exception à chaque dégustation. Offrant une harmonie parfaite entre fraîcheur et complexité, nos vins rosés de prestige sont l'expression ultime du raffinement et de l'art de vivre.

Miraval

Côtes de Provence



Côtes de Provence AOP

Code : 17570

Prix : 16.39€



Cinsault, Grenache, Rolle, Syrah

Nez dévoile immédiatement toute l'élégance de Miraval Rosé avec son superbe bouquet aromatique mêlant délicatement fruits frais, notes d'agrumes et fleurs blanches. Le raffinement se poursuit en bouche avec une texture ample, riche et gourmande, parfaitement équilibrée par l'acidité naturelle et la minéralité aux notes salines et calcaires propres à Miraval qui se prolongent dans une longue finale.



Miraval

“Studio by Miraval”



Méditerranée IGP

Code : 17571

Prix : 10.32€



Cinsault, Grenache, Rolle, Tibouren

Bouquet aromatique dominé par les agrumes comme le pamplemousse et l'orange sanguine et souligné par de délicates notes florales de rose et de pivoine. En bouche, notes de zeste de pamplemousse apportent une pointe d'amertume offrant un irrésistible caractère iodé et citronné. Finale prolonge ces savoureux arômes, tout en longueur et en élégance.

Château Minuty

“M de Minuty” Rosé

Côtes de Provence AOP

Code : 10497

Prix : 13.19€



Grenache, Cinsault, Syrah

Très intense d'arômes gourmands d'écorces d'orange et de groseilles. La bouche est souple avec une belle fraîcheur acidulée.

ROSÉS DE PRESTIGE



Château Sainte Marguerite

“Fantastique”

Cru Classé de Provence AOP

Code : 1804

Prix : 29.90€

Grenache, Cinsault, Rolle

Né de l'envie de stimuler vos sens, d'offrir le plus noble des jus, pour une fabuleuse valse des saveurs en bouche. Dévoile un équilibre entre la richesse des arômes de pêche de vigne, de goyave, de papaye et l'intensité de fruits juteux. Bouche gourmande, onctueuse et suave.

Château Sainte Marguerite

“Symphonie”



Côtes de Provence AOP

Code : 1803

Prix : 15.48€

Grenache, Cinsault, Rolle

Déliçats arômes floraux, de pêche blanche et écorce de pamplemousse. Très belle fraîcheur.



Château D'Esclans, Sacha Lichine

“Whispering Angel”

Côtes de Provence AOP

Code : 1854

Prix : 16.54€



Grenache, Cinsault, Syrah, Carignan, Vermentino

Rosé de prestige provenant des plus belles terres de Provence. Nez d'une grande pureté sur de subtiles notes fruités d'agrumes et de fruits rouges frais. La bouche est ronde et grasse, tout en relief. Belle longueur.

ROSÉS



Maison JB Adam

“A Vos Marques, Prêts... Rosé”

Alsace AOP

Code : 1167

Prix : 12.26€

Pinot Noir
Intense et arômes de fruits rouges. Gourmand, gouleyant avec une finale saline.



Domaine Scharsch

“Perle de Rosé”

Alsace AOP

Code : 32204

Prix : 9.84€

Pinot Noir
Notes de fruits rouges (groseilles, framboises) et de cerises. Délicieusement léger et fruité.



Domaine Robert Roth

“Terre de Grès” Rosé

Alsace AOP

Code : 1358

Prix : 9.00€

Pinot Noir

Vif et tendre à la fois. Particulièrement séduisant avec ses notes de fruits des bois, c'est le vin des belles journées d'été.



Domaine Arnoux

“Les Clochettes”

Côtes du Rhône AOP

Code : 1429

Prix : 6.19€

70% Grenache, 25% Carignan
5% Syrah
Aromatique de framboise. Bouche fraîche, fruitée, ample, généreuse et légèrement corsée.



Domaine Arnoux

“P'tit Clocher” Rosé

Vaucluse IGP

Code : 1589

Prix : 4.02€

Grenache, Cinsault, Syrah
Très aromatique de baies sauvages et quelques notes de framboises. La bouche rappelle le nez avec de subtiles touches de fraises des bois.



ROSÉS

 Le Vin Rosé ne résulte jamais du mélange de vin rouge et de vin blanc ! Ce sont les pigments colorés présents dans la peau des raisins noirs qui vont donner la couleur au vin rosé lors de la vinification.

La France est le premier producteur et consommateur de vins rosés au monde avec en moyenne 15L de vin rosé consommés par individu.



Vignerons Ardéchois

“Ardèche Par Nature”

Ardèche IGP

Code : 1232

Prix : 5.66€

Grenache, Merlot, Syrah
Nez expressif aux arômes très fruités. En bouche, fraîcheur et minéralité s'expriment pour notre grand plaisir.

Château Fontvert

“Les Restanques” Rosé

Luberon AOP

Code : 1462

Prix : 7.63€

Grenache, Mourvèdre, Cinsault
Déliçats arômes de pêches blanches et de petits fruits rouges. Bouche ronde, souple et finement équilibrée.

Existe en Magnum



Château D'Or et de Gueules

“Les Cimels” Rosé



Costières de Nîmes AOP

Code : 1441

Prix : 7.12€

Mourvèdre, Cinsault, Syrah, Grenache
Nez d'une grande finesse aux notes d'agrumes et de fleurs blanches. Bouche ronde et gourmande.



“A L'Ombre du Pin”

Méditerranée IGP

Code : 10496

Prix : 6.04€

Cette cuvée s'exprime sur des notes de garrigue. La bouche est aromatique et croquante sur une finale légèrement épicée.



ROSÉS

Château de l'Aumérade

“Marie Christine”

Cru Classé - Côtes de Provence AOP

Code : 10770

Prix : 11.58€

Grenache, Cinsault, Syrah
Bouteille spéciale Marie-Christine créée à partir d'une pâte de verre d'Emile Gallé. Nez fin et délicat aux arômes de pêche de vigne et de pamplemousse rose. Belle richesse aromatique et superbe longueur.

Existe en Magnum



Château de l'Aumérade

“Style” Rosé

Côtes du Provence AOP

Code : 1320

Prix : 8.78€

Cinsault, Grenache, Syrah
Une belle fraîcheur, sur des notes de fruits exotiques. La bouche est marquée par des arômes de goyave et de pamplemousse. Belle intensité.

Existe en Magnum



Château Mouresse

Côtes de Provence AOP

Code : 1077

Prix : 11.40€

Grenache, Cabernet Sauvignon, Syrah, Mourvèdre
Arômes d'agrumes, de pêche et de litchi. Il possède une finesse aromatique souple. Chaleureux et raffiné.

Moulin de la Roque

“Les Baumes” Rosé

Bandol AOP

Code : 32170

Prix : 11.31€

Mourvèdre, Cinsault, Grenache
Nez fin avec des notes de framboises et de groseilles. Bouche harmonieuse et équilibrée. Belle longueur.

Existe en Magnum et Jéroboam



“San Pieru” - Rosé

Ile de Beauté - Corse IGP

Code : 18022

Prix : 5.50€

Sciacarellu, Grenache
De fins arômes de petits fruits rouges et de fleurs de garrigue. Le palais sur une grande fraîcheur offre une finale salivante.

Existe en Magnum



“Giorgiu”

Ile de Beauté - Corse IGP

Code : 18040

Prix : 5.63€

Sciacarellu, Grenache
Libère de fins arômes de petits fruits rouges et de fleurs du maquis. Le palais est parfaitement équilibré sur une belle fraîcheur et une finale légèrement épicée.



ROSÉS

“Désir du Rosé”

Côtes de Thau-Cap D'Agde IGP

Code : 13789

Prix : 7.48€

Intense et frais. De jolies notes de fruits frais en bouche avec une touche de poivre.



Château Capitoul

“Ode”

Languedoc AOP

Prix : 10.97€

Code : 18041

70% Syrah, 20% Grenache, 10% Cinsault
Belle complexité aromatique entre les notes florales et de petits fruits rouges. Bouche riche et épicée associée à une fine minéralité.

Existe en Magnum



Château Etang des Colombes

Corbières “Gris Colombes”

Corbières AOP

Prix : 6.97€

Code : 10100

Syrah, Grenache Noir, Cinsault
Nez de cassis et mûres très fin, notes de poivre et de girofle. Très fruité en bouche, frais, vif. Persistance des arômes.



Domaine L'Esparrou

“La Villa” Rosé

Côtes Catalanes IGP

Code : 18038

Prix : 7.10€

70% Grenache, 30% Syrah

Nez intense, délicieuses notes de petits fruits rouges tels que la fraise et la framboise. Bouche généreusement fruitée, ronde et fraîche à la fois.



ROSÉS



“Côte de Bœuf” Rosé

Pays d’Oc IGP
Code : 13788

Prix : 6.74€

Syrah, Marselan
Des notes florales, de fruits rouges et d’épices. Vin gourmand et frais, alliant une belle fraîcheur et un fruit agréable.

Château Puech-Haut

“Argali” Rosé

Pays d’Oc IGP
Code : 10275

Prix : 11.52€

60% Grenache, 40% Cinsault
Nez frais aux arômes fruités de pomelo et de fruits exotiques. Bouche vive croquante et désaltérante.



Mas D’Aurel

Gaillac Rosé

Gaillac AOP
Code : 1858

Prix : 6.98€

Braucol, Duras
Parfums de fleurs blanches précédant une bouche fraîche et gourmande.



Clos Triguedina

“Vin de Lune” Rosé

Comté Tolosan IGP
Code : 18952

Prix : 6.83€

Malbec
Nez gourmand de fruits rouges croquants. Tout en rondeur et en vivacité, le fruit persiste en bouche.



Château La Rose Bellevue

Bordeaux Rosé

Bordeaux AOP
Code : 10241

Prix : 6.41€

Merlot, Cabernet Franc
Le nez révèle des notes fruitées (fraise et bonbon anglais). A l’agitation, des arômes de fruits rouges (cerise) apparaissent. En bouche, l’attaque est ronde et onctueuse.



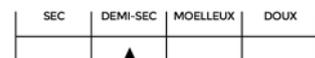
Château de la Mulonnière

“Rock M Roll” Rosé

Rosé D’Anjou AOP
Code : 18719

Prix : 6.55€

Cabernet Franc
Notes de fruits rouges (groseille et framboise) très gourmandes. Sa douceur subtile en fait le compagnon parfait en toutes circonstances.





ROSÉS ITALIENS



Pourquoi « trinque » t-on ? Selon la légende, la coutume remonterait au Moyen Âge.

À l'époque, on frappait les verres les uns contre les autres pour dispatcher le breuvage et éviter ainsi un éventuel poison ! On buvait ensuite en se regardant dans les yeux pour déceler dans le regard les bonnes ou les mauvaises intentions des convives.

Donna Lorenza

Bardolino Chiaretto



Bardolino DOC

Code : 16906

Prix : 6.85€

Corvina Veronese, Rondinella, Molinara
*Bouquet aux notes de rose et de violette odorante.
Déliçates saveurs de mûre et de myrtille.*

Lacryma Christi

Campanie DOC

Code : 16914

Prix : 8.09€



Piedirosso, Aglianico

Nez délicat, intense et constant. Senteurs florales avec des notes de rose d'abricot.

Bouche délicate, harmonieuse et persistante.

Tenuta Iuzzolini

Ciro Rosato



Ciro DOC

Code : 13791

Prix : 9.22€

Gaglioppo

Bouquet délicat, floral avec des notes de fleurs et d'épices. Bouche douce.

Corvo Rosato

Terre Sicilienne IGT

Code : 13781

Prix : 9.06€



Nerello Mascalese

Nez riche et élégamment parfumé de petits fruits des bois. Bouche harmonieuse, vivacité agréable avec légère persistance.



LES BULLES



Maison Klipfel

Klipfel Spritz

Boisson à base de vin

Code : 1260

Prix : 11.49€

Arômes d'agrumes et d'orange avec une touche de romarin.

(Re)découvrez le Spritz dans cette version 100% naturelle issue d'une Méthode Traditionnelle revisitée par la Maison Klipfel. À déguster avec glaçons.

 Les origines du Spritz remontent au XIXe siècle, alors que Venise est envahie par des soldats autrichiens. Afin d'adoucir les vins italiens qu'ils trouvent trop forts, ils les coupent avec de l'eau gazeuse. Pour cela, ils demandent aux tenanciers «d'asperger» (spritzen en allemand) les vins d'eau. Le premier Spritz est né.



Cave de Beblenheim

Crémant Rosé Brut

Crémant d'Alsace AOP

Code : 19140

Prix : 9.56€

Pinot Noir

La richesse du pinot noir vinifié en rosé apporte des arômes de fruits rouges sur la framboise et de la vinosité au palais.

Cave de Beblenheim

“Sub Rosa”

Crémant d'Alsace AOP

Code : 19146

Prix : 16.27€

Pinot Noir, Chardonnay - 24 mois d'élevage sur lattes.

Vin à la robe dorée avec une mousse très fine. Des arômes concentrés sur les fruits secs et petits fruits rouges. Des saveurs de noisettes, amples, tout en finesse. Vin très bien équilibré avec une légère pointe d'acidité au final.

Existe en Magnum et Jéroboam



Cave de Beblenheim

“Ice Rosé”

Crémant d'Alsace AOP

Code : 19144

Prix : 10.06€



Une belle couleur rouge rosé, une belle tenue de mousse. Des arômes bien typés de Pinot Noir, un bel équilibre et une belle structure en bouche. A déguster avec des glaçons !



LES BULLES



Maison JB Adam

Crémant Rosé Brut

Crémant d'Alsace AOP

Code : 1947

Prix : 11.31€

Pinot Noir

De fines bulles qui laissent apparaître un côté charnu de petits fruits rouges. Gourmand et frais.

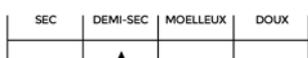


Maison JB Adam

“Muscat Bulles”

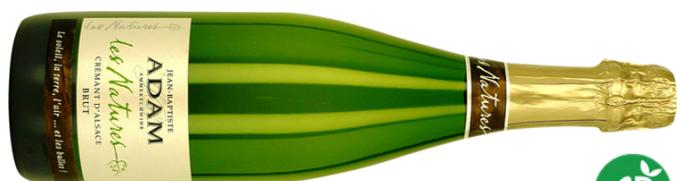
VSIG

Code : 1189



Prix : 11.03€

Élaboré selon la méthode traditionnelle lors de grands millésimes à Muscat, ce vin est expressif, frais et floral. Au nez, il présente des notes de pêche, de jasmin et de fruits exotiques ! La bouche est ample, aromatique, persistante et relevée par de très fines bulles !



Existe en Magnum



Maison JB Adam

Crémant Brut “Les Natures”

Crémant d'Alsace AOP

Code : 1950

Prix : 11.74€

*1/3 Chardonnay, 1/3 Pinot Noir, 1/3 Pinot Blanc
Un bel équilibre et avec des bulles fines, ce Crémant saura vous satisfaire par son côté fruité, par sa grande fraîcheur et par sa belle longueur.*

Maison JB Adam

“Emotion”

Crémant d'Alsace AOP

Code : 1951

Prix : 14.08€

*95% Chardonnay, 5% Pinot Noir - élevage de 24 mois sur lattes.
De la pêche blanche associée aux notes beurrées et miellées.
Beaucoup d'intensité.*



Maison JB Adam

“Génération 16” - Blanc de Noirs

Crémant d'Alsace AOP

Code : 1956

Prix : 21.18€



*Zéro Dosage & - Élevage sur lattes de 2 ans 1/2 mini.
Charnu, complexe et profond, ce crémant zéro dosage dont chaque bouteille est soigneusement numérotée, est une invitation à remonter le temps, un clin d'œil aux générations futures et une fabuleuse aventure à suivre au fil des ans !*

VINS SANS SOUFRE



Lorsque l'on parle de vin nature ou vin naturel c'est dans la logique du « sans ».

En effet, on prône pour ces vins le sans produits, sans intrants, sans sulfites. Cette logique va dans le sens de laisser faire la nature sans modifier ou altérer le jus. Les sulfites restent un sujet controversé puisque le vin présente naturellement des sulfites lors de sa fermentation. Il faut donc parler de « sans sulfites ajoutés ».

Contrairement au vin Bio, il n'existe pas de cahier des charges pour le vin nature.

Cependant, il existe en France deux associations, l'association des vins S.A.I.N.S (Sans Aucun Intrant Ni Sulfite Ajouté) et l'AVN (Associations des Vins Naturels) qui ont chacune leur propre définition de ce que doit être un vin nature.

Une fois que les raisins sont vendangés, la vinification doit être réalisée de la manière la plus naturelle qui soit. Les vigneron n'ajoutent donc aucune levure pour la fermentation et pas de sucre non plus. Ils comptent sur les levures et le sucre présent naturellement dans le raisin.

Pour finir, ces vins sont très peu voir non filtrés ce qui leurs donnent souvent une couleur légèrement trouble.



Domaine Scharsch

“Sylvan'Air”

Alsace AOP

Code : 32211

Prix : 10.10€

Sylvaner

Cette cuvée est issue d'une parcelle replantée en Sylvaner sur le terroir argileux de Bergbieten.

Dévoile des notes printanières de fleurs et d'herbe fraîche. Léger, aérien et svelte, il est très digeste.

Château Vaugelas

“Physis”

Corbières AOP

Code : 18043

Prix : 7.63€

Syrah, Grenache Noir, Mourvèdre

Notes intenses de fruits rouges frais comme la framboise et la groseille. En bouche, le croquant du fruit laisse la place à la fraîcheur. L'équilibre global est sur le volume et la gourmandise.



Domaine Cazes

“John Wine”

Côtes du Roussillon AOP

Code : 18113

Prix : 11.23€

Grenache, Syrah, Mourvèdre
Un vin de partage, sur le fruit, vif et avec de l'éclat. Des notes de petits fruits rouges. Une bouche franche avec beaucoup de souplesse sur la gamme aromatique des fruits des bois.



Domaine Cazes

“Samsó”

Côtes Catalanes IGP

Code : 18111

Prix : 10.37€

Cinsault
Nez sur la fraise des bois, un peu cuir et légèrement poivré. Bouche souple et fraîche, sur des notes de cassis et griotte et d'épices chaudes. Finale désaltérante et nette.



VINS SANS ALCOOL



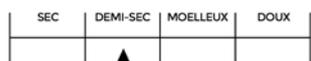
L'élimination de l'alcool se fait par évaporation de manière très soignée. La distillation sous vide se divise en deux étapes : la première, consiste à faire passer le vin sur une colonne de distillation et d'extraire les composés très volatils (les arômes) à une température de 30°C. La seconde étape est d'effectuer un deuxième passage du vin sur la colonne pour en retirer l'alcool. Puis de réinjecter la fraction aromatique extraite lors de la première étape dans le vin désalcoolisé.



“Appalina” Chardonnay

Boisson à base de vin désalcoolisé

Code : 13785



Prix : 7.93€

Chardonnay

Un bouquet frais avec un soupçon d'acacia, amande fraîche, beurre frais et de vanille. Lisse et rond en bouche, finissant sur une sucrosité agréable.



“Appalina” Merlot

Boisson à base de vin désalcoolisé

Code : 13790

Prix : 7.47€

Merlot

Des expressions de fruits rouges, de cassis et de cerise. Avec une jolie finale, ce vin révèle des tanins soyeux et lisses.



“Appalina” Pinot Noir

Boisson à base de vin désalcoolisé

Code : 13806

Prix : 7.93€

Pinot Noir

Senteurs de fruits rouges, avec des notes épicées et florales. Très rond, vin riche et agréable, souple et sans aucune amertume.



“Nozeco Spritz”

Mousseux à base de vin désalcoolisé

Code : 13787

Prix : 8.69€

Raisin blanc et arôme naturel Pleins d'arômes frais et subtils d'orange et de pamplemousse. Un bel équilibre entre acidité et douceur.



“Bon Voyage” Chardonnay

Mousseux à base de vin désalcoolisé

Code : 13786

Prix : 8.63€

Chardonnay

Arômes intenses de fleurs blanches et d'agrumes. Assez crémeux et lisse, avec des arômes persistants. Vin harmonieux.



ALSACE



Maison JB Adam

Pinot Blanc "Les Natures"

Alsace AOP

Code : 1185 **Prix : 9.30€**

Beaucoup de structure. Très bel équilibre entre la rondeur et l'acidité.



Maison JB Adam

Muscat "Les Natures"

Alsace AOP

Code : 1190 **Prix : 11.24€**

Arômes de fruits frais croquants et notes florales. Délicat et finale saline.



Maison JB Adam

"L'Auxerrois de JB" Vieilles Vignes



Alsace AOP

Code : 1175 **Prix : 11.59€**

Un nez de fleurs, de fruits frais. Suave et charnue. Excellent vin de caractère.

Cuisine du Monde

Poulet Impérial / Canard Laqué / Crevettes sautées /
Porc Aigre-doux / Nouilles sautées /
Rouleaux de Printemps...



"PINOT GRIS - EMPREINTE" - ALSACE AOP

Pinot Gris en macération pelliculaire de 10 jours, vinification en foudre pendant un an, élevage sur lies. Notes de fruits confits, de coing. Belle équilibre entre la fraîcheur et la gourmandise (Pinot Gris sec). « Empreinte » est l'illustration de tout le savoir-faire de la maison JB Adam entre tradition et innovation.

"SKARABÉE 2.0 - EMPREINTE" - GRAND CRU KAEFFERKOPF AOP

Macération pelliculaire de 10 jours, vinification en foudre centenaire pendant un an, élevage sur lies. Le nez captivé, avec des notes de fleurs séchées et de fruits à chair jaune, un bel équilibre entre épices douces et zestes d'agrumes le tout électrisé par un arc tannique subtil.

Maison JB Adam Maison JB Adam

"Pinot Gris - Empreinte"

Alsace AOP

Code : 1191
Prix : 15.90€

"Skarabée 2.0 - Empreinte"

Grand Cru Kaefferkopf AOP

Code : 1192
Prix : 20.00€



Maison JB Adam

Pinot Noir "Les Natures"

Alsace AOP

Code : 1183 **Prix : 14.11€**

Kirsché, boisé léger, bouche harmonieuse.

Existe en Magnum

Cave de Beblenheim

Pinot Noir Fût de Chêne

Alsace AOP

Code : 1160
Prix : 11.45€

Complexe avec de beaux arômes de fruits rouges mûrs. Léger boisé vanillé et tanins équilibrés.



Le Pinot Noir est le seul cépage rouge autorisé dans l'AOP Alsace et ne représente que 9% du vignoble.

BOURGOGNE



Cave La Chablisienne

Saint Bris

Saint Bris AOP

Code : 15952

Prix : 9.77€

Sauvignon Blanc

Nez tout en fraîcheur, fleurs blanches, agrumes. Légèreté avec une belle persistance citronnée.



L'appellation Saint Bris, à côté d'Auxerre, est la seule appellation bourguignonne à autoriser le cépage Sauvignon Blanc. Grâce au terroir à dominante calcaire, il développe une belle gamme aromatique : vin vif, frais, minéral avec de jolies notes d'agrumes et de fruits exotiques.

Cave Nuiton-Beaunoy

Bourgogne Chardonnay

Bourgogne AOP

Code : 1587

Prix : 8.93€

Chardonnay

Nez marqué par les fleurs blanches. Bouche onctueuse et persistante



P. Ferraud & Fils

“Marie-Josèphe Ferraud”

Mâcon-Fuissé AOP

Code : 12251

Prix : 16.95€

Chardonnay

Arômes fruités et floraux. Bouche longue, puissante et charnue. Belle tension.



Cave des Terres Secrètes

Mâcon “Alphonse”

Mâcon AOP

Code : 1573

Prix : 7.96€

Gamay

Cuvée gourmande, fraîche et structurée du cépage ancien, le Gamay Noir à jus blanc.



P. Ferraud & Fils

Côteaux Bourguignons

Côteaux Bourguignons AOP

Code : 16604

Prix : 11.93€

Gamay

Le nez laisse deviner des arômes intenses de griottes, framboises et groseilles ainsi que des notes épicées. La bouche est gourmande et suave avec des tanins tout en rondeur.



Domaine Chapelle

Bourgogne Pinot Noir

Bourgogne AOP

Code : 16031

Prix : 14.60€

Pinot Noir

Nez torréfié, de fruits secs, et toasté avec des fruits rouges. Bouche dense et structurée, avec une belle matière et beaucoup de longueur.

Cave La Chablisienne

Irancy “Ruris Amor”

Irancy AOP

Code : 15953

Prix : 18.00€

Pinot Noir

Notes de cerises, de fruits à noyaux sur une trame florale. Bouche bien équilibrée avec un aspect frais et juteux. Des arômes de torréfaction et de cacao laissent place à une finale digeste.



VALLÉE DU RHÔNE

Maison Ogier

“Les Caprices d’Antoine” Blanc



Côtes du Rhône AOP

Code : 18115

Prix : 7.83€

Grenache Blanc, Viognier, Roussanne
Nez intense avec des arômes de fleurs blanches, violette et miel d’acacia. Bouche ample, fraîche. Note finale longue et onctueuse.



Maison Ogier

“Les Caprices d’Antoine” Rouge

Côtes du Rhône AOP

Code : 18103

Prix : 7.97€

Grenache, Syrah, Cinsault
Belle complexité aromatique autour de fruits rouges (framboise, cerise) et d’épices douces, vanille, cannelle et coco. Un cœur de bouche ayant une belle sucrosité et une finale longue et fraîche.



Cru voisin de Châteauneuf-du-Pape, l’appellation Lirac s’étend à l’écart des sentiers battus. Son style puissant, structuré et en même temps toujours frais et élégant en fait une pépite à découvrir absolument.



Maison Ogier

“Le Petit Paradoxe”

Lirac Blanc AOP

Code : 18101

Prix : 11.06€

Grenache Blanc, Clairette, Bourboulenc
Notes de garrigue se conjuguent avec de puissants arômes floraux. Jolie fraîcheur.

Maison Ogier

“Le Petit Prince”

Lirac Rouge AOP

Code : 18102

Prix : 11.06€

Grenache, Syrah, Mourvèdre
Panier de fruits noirs et réglisse. Vin riche et d’une grande délicatesse.



Vignerons Ardéchois

“Grand Aven” Blanc

Côtes du Vivarais AOP

Code : 1237

Prix : 7.75€

Grenache blanc, Marsanne
Nez très aromatique exprime des arômes de fruits secs et de noisette. Très belle palette aromatique.



Vignerons Ardéchois

“Grand Aven” Rouge

Côtes du Vivarais AOP

Code : 1236

Prix : 7.75€

Grenache, Syrah
Nez complexe aux arômes fruités de cassis, de mûres et de griottes, une note épicée de poivre. Vin ample et puissant.



VALLÉE DU RHÔNE



Vignerons Ardéchois

Viognier "Eglantier"

Ardèche IGP

Code : 1231

Prix : 9.83€

Viognier

Sélection parcellaire.

Les vins sont élevés à 50% sur lies en cuves et à 50% en fûts de chêne pendant un an.

Palette aromatique riche, bouche très bien équilibrée entre la fraîcheur et le gras.



Vignerons Ardéchois

Syrah "Frigoule"

Ardèche IGP

Code : 1234

Prix : 8.91€

Syrah

Sélection parcellaire.

Nez épicé avec des notes de réglisses, de tabac et de fruits noirs. Vin ample et puissant.



Château Fontvert

"Terraire" Blanc

Luberon AOP

Code : 1457



Prix : 11.83€

Grenache blanc, Vermentino
Nez très flatteur de fruits exotiques, de pêche, de fleurs blanches, de vanille. Équilibre entre le gras et la fraîcheur.



Château Fontvert

"Terraire" Rouge

Luberon AOP

Code : 1459



Prix : 12.60€

Syrah, Grenache, Mourvèdre
Nez dominé par un bouquet de fruits noirs, de poivre et de cuir. Bouche se déploie sur des notes de mûre, de cassis et de cacao.

Existe en Magnum



Château Fontvert

"Les Restanques" Blanc

Luberon AOP

Code : 1463



Prix : 8.74€

Vermentino, Grenache blanc
Joli nez d'agrumes et de fruits blancs, rehaussé de légères notes florales. Bouche délicate et finement équilibrée.

Château Fontvert

"Les Restanques" Rouge

Luberon AOP

Code : 1458



Prix : 9.44€

Grenache, Syrah
Nez complexe aux arômes fruités de cassis, de mûres et de griottes, une note épicée de poivre. Vin ample et puissant.



VALLÉE DU RHÔNE



Domaine Laurent Fayolle

“La Mistrale”

Collines Rhodaniennes IGP

Code : 16084

Prix : 14.14€

Viognier

Fleurs blanches, abricot, tilleul.

Bouche fraîche et gourmande.

Domaine de la Présidente

“Galifay” Blanc

Cairanne AOP

Code : 14163

Prix : 14.08€



55% Grenache, 35% Roussanne, 10% Viognier

Nez expressif d'abricot, de thé vert et de jasmin.

Bouche présente une belle rondeur, avec des notes de zestes d'agrumes et une belle longueur minérale.

Domaine de la Présidente

Côtes du Rhône

Côtes du Rhône AOP

Code : 15621

Prix : 8.59€

Carignan, Mourvèdre, Grenache, Syrah

Nez de cassis, de mûre, de violette et de poivre noir.

Bouche ample, avec des tanins soyeux, des saveurs de fruits confiturés.



Existe en Magnum

M. Chapoutier

“La Combe Pilate”

Collines Rhodaniennes IGP

Code : 15894

Prix : 13.20€



Syrah

Nez expressif d'abricot, de thé vert et de jasmin.

Bouche présente une belle rondeur, avec des notes de zestes d'agrumes et une belle longueur minérale.



La Vallée du Rhône s'étend du sud de Lyon à Avignon. On distingue deux grands secteurs très différenciés : la vallée du Rhône septentrionale au nord et la vallée du Rhône méridionale plus au sud. D'autres secteurs, un peu en retrait du Rhône, se rattachent à la région, du Vivarais au Luberon, en passant par le Diois. Dans la partie méridionale, règne le grenache, à l'origine de vins rouges «solaires», corsés et chaleureux, d'une rondeur généreuse, mais les excès climatiques obligent les viticulteurs à utiliser plusieurs cépages pour obtenir des vins équilibrés, notamment la syrah, le mourvèdre, le cinsault ou encore le carignan. Dans la partie septentrionale, la syrah s'impose dans les vins rouges, à l'origine de vins de garde charpentés mais fins, profonds et épicés.

VALLÉE DU RHÔNE

Château Lestours
Clocher - Arnoux

“Mornas”

Côtes du Rhône AOP
Code : 1565

Prix : 16.37€

Syrah
*Sélection parcellaire
avec 18 mois d'élevage
en barriques de
Vacqueyras «1717»*

*Une symphonie
aromatique de fruits
noirs dans un décor
toasté. Magnifique
mariage de la puissance
et de la finesse.*



Château D'Or et de Gueules

“Mon Fût c'est du Poulet ?”

Costières de Nîmes AOP
Code : 18702

Prix : 11.09€

Syrah, Grenache
*Beaucoup de velours, de générosité, un vin
gourmand à partager sans trop de modération...*



Château D'Or et de Gueules

“Les Cimels” Rouge



Costières de Nîmes AOP
Code : 14441

Prix : 7.12€

Syrah, Carignan, Grenache
*Vin solide, présentant une belle texture
crèmeuse. On décèle des arômes de
compote de cerises noires.*



Château D'Or et de Gueules

“A Boire” Rouge

Coteaux du Pont du Gard
IGP
Code : 18947



Prix : 6.43€

50% Cinsault, 50% Grenache
*Frais et gourmand, c'est un vin
pour toutes les occasions, un
vrai petit bonbon.*



“Entre Nous”

Coteaux du Pont du Gard IGP
Code : 13801

Prix : 8.03€

50% Merlot, 50% Syrah
*Produit au nord de la Camargue. Bouquet sublime de
fruits noirs, accompagné de notes gourmandes vanillées.
Bouche onctueuse et tanins soyeux.*



PROVENCE - CORSE



Moulin de la Roque

“Les Baumes” Rouge

Bandol AOP

Code : 32330

Prix : 12.89€

Mourvèdre, Carignan, Cinsault
Élevage 18 mois en foudre.
Nez très fin, complexe et intense
offrant un bouquet riche en
fruits noirs avec des notes
épicées. Bouche élégante et bien
équilibrée, charnue aux arômes
persistants offrant une belle
harmonie en finale.

Existe en Magnum



Le Moulin de la Roque, ce sont des familles de vignerons réunies dans un projet commun, des Femmes et des Hommes animés par la passion de leur métier et de leur terroir de Bandol depuis 1950. Aujourd'hui, le Moulin de la Roque compte 25 hectares de vignes.

L'aire de l'appellation Bandol adossée à un vaste amphithéâtre de collines, s'étend sur huit communes aux portes de Toulon. Dans ce contexte géographique, l'association d'un climat chaud à influence maritime et d'un sol squelettique à influence calcaire a offert au mourvèdre, cépage exigeant, sa niche écologique. Les vins issus de ce terroir aiment à se faire attendre avant de dévoiler leur secret. Grands seigneurs de Bandol, les vins rouges, puissants et charpentés, sont de longue garde. Les Bandol rosés, gourmands avec de belles structures, occupent une place croissante auprès des consommateurs.



Château de l'Aumérade

“Style” Rouge

Côtes de Provence AOP

Code : 1321

Prix : 8.78€

80% Syrah, 20% Grenache
Rouge souple et puissant
avec des tanins élégants
et une belle prestance. Il
représente la région et le
terroir caractéristique des
Provence : des rouges fruités
et épicés.



“San Pieru” Rouge

Ile de Beauté - Corse IGP

Code : 18033

Prix : 5.50€

60% Nielluccio, 40% Syrah
Nez floral rappelant
le maquis. Bouche croquante
et soyeuse développe des
notes de petits fruits rouges.
Le finale s'exprime sur des
notes de réglisse et d'épices.



BORDEAUX



Cheval Quancard

“Clémence”

Entre Deux Mers AOP

Code : 1723 **Prix : 7.91€**

Sauvignon, Sémillon, Muscadelle
Élevage de 6 mois en fûts de chêne.
De jolies senteurs boisées et fleuries associées au pain grillé. Nez fin de citron, d'agrumes et de fruits exotiques. Magnifiquement équilibrée.



Château La Rose Bellevue

Bordeaux Blanc

Blaye Côtes de Bordeaux AOP

Code : 10243

Prix : 6.52€

Sauvignon blanc, Muscadelle
Frais, fruité, notes d'agrumes et notes de fruits exotiques. Jolie longueur sur le fruit.

Château La Rose Bellevue

“Grappe Diem”

Blaye Côtes de Bordeaux AOP

Code : 102481 **Prix : 8.60€**

75% Merlot & 25% Cabernet Sauvignon
Sélection parcellaire
Élevage 12 mois en fûts de chêne. Fruité intense. Tanins peu présents laissant la place à un bouquet de fruits mûrs et grillés.



Château La Rose Bellevue

“Element Terre”

Blaye Côtes de Bordeaux AOP

Code : 10246 **Prix : 8.51€**

Merlot issu de vignes en conversion BIO
Frais et croquant, tanins légers, fruits rouges et noirs mûrs. Vin souple et fruité.



Cheval Quancard

“Réserve”

Bordeaux AOP

Code : 17500 **Prix : 8.16€**

80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon
Séduit par ses arômes de fruits rouges bien mûrs et ses notes vanillées. Présente un parfait équilibre avec une belle longueur rehaussée de tanins soyeux.



Château La Rose Bellevue

“Réserve du Boucher”

Blaye Côtes de Bordeaux AOP

Code : 102460 **Prix : 6.30€**

75% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon, 5% Cabernet Franc
Nez ouvert très fin révèle des notes épicées, de fruits noirs mûrs (myrtilles, mûres). A l'agitation, des nuances épicées (clou de girofle) et des notes grillées et fruitée.

Château Rocher-Bonregard

Pomerol AOP

Code : 1769 **Prix : 23.41€**

85% Merlot, 15% Cabernet
Au nez, arômes de cassis, terre, fumé. En bouche, mûr, corsé, tanins fondus, finale longue.



LANGUEDOC-ROUSSILLON



Domaine de Fenouillet

“Hautes Combes”

Faugères AOP

Code : 18125

Prix : 12.77€



50% Roussanne, 50% Marsanne
Arômes intenses de fleurs blanches, de poire et d'épices. Très bel équilibre sur le gras et la douceur des fruits qui se prolonge sur une élégante fraîcheur.

Domaine de Fenouillet

“Le Père la Minute”

Faugères AOP

Code : 18126

Prix : 38.90€



80% Syrah, 20% Grenache
Élevage 12 mois en barriques. Arômes complexes et intenses d'épices douces, de notes de garrigue et de cassis. Attaque puissante se prolongeant sur un bel équilibre élégant. Finale sur des notes de torréfaction.



Mas Neuf

“L'Inédit”

Pays d'Oc IGP

Code : 18106

Prix : 8.74€

60% Muscat petits grains, 40% Sauvignon blanc
Arômes tropicaux de Sauvignon blanc et notes florales du Muscat. Équilibre parfait entre la sucrosité et la fraîcheur !



Mas de Lunès

“L'Emblématique 1936”

Grès de Montpellier AOP

Code : 18107

Prix : 12.60€

70% Syrah, 30% Grenache Noir
Complexe de fruits rouges, d'épices et de garrigue. Équilibre remarquable où l'on retrouve les arômes de fruits et d'épices. Structure soyeuse se prolongeant sur une finale mentholée.



Domaine des Rocs

“Sancto Lupo” Rouge

Pic Saint Loup AOP

Code : 18108

Prix : 13.03€

60% Syrah, 40% Grenache
Nez généreux, très aromatique sur des notes de garrigue, de réglisse et olives noires. Bouche soyeuse offrant une bonne minéralité, avec des tanins discrets, et qui se prolongent sur une finale longue et expressive.

LANGUEDOC-ROUSSILLON

Domaine Cazes

“Ego” Blanc

Côtes du Roussillon AOP

Code : 18109

Prix : 11.91€

Grenache Blanc, Marsanne
Un vin équilibré qui se distingue par sa fraîcheur, ses notes élégantes de fruits blancs, sa minéralité et ses délicats arômes de fleurs, finement boisés.



Domaine Cazes

“Ego” Rouge

Côtes du Roussillon Vill. AOP

Code : 18110

Prix : 11.91€

Grenache, Syrah, Mourvèdre
Au nez, des arômes de fruits rouges et noirs bien mûrs. En bouche, arômes de fruits rouges et noirs bien mûrs agrémentés de notes de réglisse, dans une matière riche et profonde.



Domaine Cazes

“Le Canon du Maréchal” Blanc

Côtes Catalanes IGP

Code : 18119

Prix : 8.22€

Viognier, Muscat d’Alexandrie, Muscat à Petits Grains
Nez très aromatique, un bouquet de fleurs blanches et des notes de pamplemousse. Vin sec présente un bel équilibre allié à une agréable fraîcheur.



Domaine Cazes

“Le Canon du Maréchal” Rouge

Côtes Catalanes IGP

Code : 18120

Prix : 8.22€

Syrah, Grenache
Arômes de cassis et de garrigue avec une fin sur l’eucalyptus et la framboise sauvage. Bouche souple et gouleyante.



Domaine Gayda

“Sphère” Blanc

Pays d’Oc IGP

Code : 18500

Prix : 7.14€

Viognier
Senteurs de fenouil puis abricot frais et bergamote. Bouche fraîche et intense. Arômes d’acacia et de citron vert. Écorce d’agrumes et d’amande amère en finale.



Domaine Gayda

“Sphère” Rouge

Pays d’Oc IGP

Code : 18501

Prix : 7.14€

Grenache
Notes prononcées de mûre, de cassis, et de prune noire. Attaque en bouche riche sur des arômes de fruits noirs et des arômes intenses de menthe poivrée.



LANGUEDOC-ROUSSILLON



Château Capitoul

Château Capitoul

“Les Rocailles” Blanc

La Clape AOP

Code : 17997

Prix : 10.20€

Bourboulenc, Marsanne, Grenache, Roussanne, Viognier
Délicieusement iodé aux notes délicates d'acacia et aux arômes de noix. Conjugaison parfaite de fraîcheur et de longueur en bouche.

“Les Rocailles” Rouge

La Clape AOP

Code : 17994

Prix : 9.72€

Syrah, Grenache Noir, Carignan
Un nez racé et puissant de fruits noirs et d'épices. Structure élégante et complexe. Tanins soyeux et notes de torréfaction. Finale en fraîcheur.



Château L'Esparrou

“Les Alysses”

Côtes du Roussillon AOP

Code : 18036

Prix : 10.54€

Grenache, Syrah, Carignan
Nez intense de petits fruits noirs confiturés relevés par des notes boisées et épicées. Puissant, charnu et concentré, avec une jolie matière fruitée.

Château Villerambert Julien

“Opéra”

Minervois AOP

Code : 18943

Prix : 7.92€

Grenache, Syrah, Carignan
Notes fruitées (fraise, framboise, mûre) relevées par un soupçon d'épices. Bouche ronde et soyeuse avec une agréable matière fruitée.



Domaine de L'Esparrou

“La Villa” Blanc

Côtes Catalanes IGP

Code : 18039

Prix : 7.10€

Chardonnay, Grenache
Notes de fruits exotiques et d'agrumes. Joli gras en bouche, avec une pointe citronnée.

Domaine de L'Esparrou

“La Villa” Rouge

Côtes Catalanes IGP

Code : 18037

Prix : 7.10€

Grenache, Syrah
Nez très expressif, sur des notes de petits fruits rouges et noirs relevés par une touche réglissée. Vin de plaisir, croquant et sur le fruit.

LANGUEDOC-ROUSSILLON

Château Etang Des
Colombes

Terrasses de Lézignan

Corbières AOP

Code : 10048

Prix : 24.00€

Syrah, Grenache, Carignan
*Sélection Parcelleire
avec un élevage en
barrique de 12 mois.
Nez épicié avec des notes
de petits fruits noirs.
Vin très complexe, qui
s'exprime tout en finesse
avec des tanins élégants.
Belle longueur.*



Château de
Tholomies

“Éclipse”



Minervois La
Livinière AOP

Code : 13818

Prix : 25.11€

Syrah, Grenache,
Mourvèdre, Carignan
*Dévoile une large
palette aromatique
de vanille poivrée, de
griotte et de pruneaux,
complétés par des
notes de tapenade
noire. Bouche ample,
suave avec des notes
de cacao et de truffe.*

“Les Indomptables”

Terrasses Du Larzac AOP

Code : 13769

Prix : 11.22€

Syrah, Grenache, Mourvèdre, Cinsault

Bouquet de fruits rouges charnus. Bouche bien équilibrée, finale douce et soyeuse.



Château Etang des Colombes

“Bicentenaire”

Corbières AOP

Prix : 9.46€

Code : 10041

Grenache noir, Cinsault, Carignan

*Épicié avec une pointe de vanille, arômes de fruits confits. Long et puissant en bouche,
velouté avec des tanins présents, arrondis, riche en fruits mûres. Un bel avenir.*

“Côte de Boeuf” Rouge

Pays d'Oc IGP

Code : 13751

Prix : 6.74€

Syrah, Marselan

Un vin rond et gouleyant. Riche en arômes avec des notes d'épices.



Existe en Magnum

Famille Molinier, Mas d'Aurel



SUD-OUEST

Le Mas d'Aurel est un domaine viticole familial créé en 1963 par Bernadette et Albert Ribot, dont la fille cadette Brigitte à repris les rênes avec son mari Jacques Molinier dans les années 90. La 3ème génération arrive avec l'installation de Clara leur fille ainée qui reprend la suite de l'exploitation familiale. Le sol argilo-calcaire sur lequel se situent les parcelles du domaine (environ 28ha) apporte aux vins une belle fraîcheur, beaucoup de fruit avec une palette aromatique riche.

Les parcelles du domaine sont majoritairement plantées en cépages locaux tels que le Loin de l'œil en blanc ou le Braucol et le Duras en rouge. Le vignoble de Gaillac a la particularité d'avoir une grande quantité de cépages autochtones qui le différencie par une identité forte et marquée.



Mas D'Aurel

“Loin de l'Oeil - Parcellaire”

Gaillac AOP

Code : 18556

Prix : 12.75€

Loin de l'Oeil - Sélection Parcellaire
Parfums de pomme, poire, fleurs blanches.
Bouche fine, élégante avec beaucoup de
rondeur, mais une finale tout en fraîcheur.



Mas D'Aurel

“Braucol - Parcellaire”

Gaillac AOP

Code : 18555

Prix : 15.63€

Braucol - Sélection Parcellaire
Parfums de fruits à noyau (cerise, prune),
avec des notes fraîches de violette, cassis
et groseille. Bouche fine, élégante, et
gourmande.



Mas D'Aurel

Gaillac Doux



Gaillac AOP

Code : 1860

Prix : 9.87€

Loin de l'œil, Muscadelle
Très expressif au nez avec des notes de
tilleul, fruits confits, miel et coing. L'équilibre
sucre acide en bouche lui donne une belle
légèreté tout en gardant la gourmandise.

Mas D'Aurel

“Cuvée Alexandra”

Gaillac AOP

Code : 1857

Prix : 10.64€

Braucol, Merlot
Parfums de fruits rouges macérés
précédant une bouche franche portée par
des arômes réglissés et poivrés. Tanins vifs
et finale et persistante.

SUD-OUEST



Clos Triguedina

“Vin de Lune” Blanc

Comté Tolosan IGP

Code : 18948 Prix : 6.83€

50% Chardonnay, 50% Viognier
Arômes de fleurs blanches et de fruits à chair blanche. Bouche vive, minérale et croquante.

Famille Baldès, Clos Triguedina



Clos Triguedina

“Vin de Lune” Rouge

Cahors AOP

Code : 18949 Prix : 6.83€

Malbec
Nez intense de fruits noirs. Bouche fraîche, suave avec une grande générosité aromatique. Belle longueur gourmande.



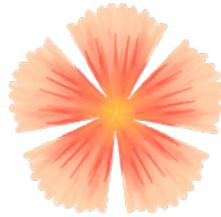
Clos Triguedina

“Clos Triguedina” Blanc

Comté Tolosan IGP

Code : 18918 Prix : 17.00€

50% Chardonnay, 50% Viognier
Nez expressif sur des arômes de fleurs blanches et d'agrumes. Bouche vive et minérale. Belle intensité et grande longueur.



Clos Triguedina

“Clos Triguedina” Rouge

Cahors AOP

Code : 18924 Prix : 17.33€

Malbec, Merlot, Tannat
Nez très expressif, sur des notes de petits fruits rouges et noirs relevés par une touche réglissée. Vin de plaisir, croquant et sur le fruit.



Clos Triguedina

“French Malbec”

Cahors AOP

Code : 18926 Prix : 8.60€

Malbec

Généreux, c'est une belle invitation à la découverte des vins de Cahors sans retrouver des tanins trop lourds. Un style fin et rond.



Clos Triguedina est le berceau de la famille Baldès. C'est un patrimoine chargé en histoires d'hommes. Ainsi les pèlerins de St Jacques de Compostelle avaient pour coutume de s'y restaurer (me trigo de dina signifie en occitan il me tarde de diner). Depuis 7 générations le domaine produit de très grands vins reconnus dans le monde entier. L'exceptionnelle richesse des terroirs argilo-calcaire et argilo-siliceux, similaires à la composition du sol de Pomerol, est tout indiquée pour créer de très grands millésimes. La « patte » du vigneron, Jean-Luc Baldès est de produire des vins profonds tout en fraîcheur, à l'opposé de l'image que renvoie le « rouge lourd qui tache ». Eh non, grâce à un travail maîtrisé (maturité des raisins, vinifications...) vous aurez toujours de belles finales tout en finesse en fin de bouche. Si vous aviez des «à priori» sur Cahors, les vins du Clos Triguedina vous réconcilieront.



SUD-OUEST

Domaine Cauhapé

“L’Eclipse”

Vin de France

Code : 18911

Prix : 6.57€

Gros Manseng, Lauzet
Très belle intensité, beaucoup de croquant et de fraîcheur. En bouche, une magnifique palette de fruits exotiques.



Domaine Cauhapé

“Chant des Vignes”

Jurançon AOP

Code : 18931

Prix : 10.78€

Gros Manseng, Camaralet
Notes d’agrumes, de fruits exotiques et de senteurs discrètes de poivre blanc, cannelle et fenouil. Bouche sur les fruits à chair blanche associée à une belle matière fraîche et généreuse.



Cave de Plaimont

“Pan”



Côtes de Gascogne IGP

Code : 19001

Prix : 8.55€



Colombard, Petit Manseng
Arômes intenses et toniques de fleurs, pêche, ananas, litchi. Très agréable en bouche par son équilibre gourmand et sa finale fraîche.



Cave de Plaimont

“Moonseng”

Côtes de Gascogne IGP

Code : 19002

Prix : 6.98€



Manseng noir, Merlot
Notes de fruits rouges agrémentées d’une note très épicée, de poivre vert caractéristique et de notes de thé noir. Belle complexité aromatique.



J. Lebègue

“Esprit du Périgord”
Blanc

Périgord IGP

Code : 18123

Prix : 6.79€

Sauvignon Blanc
Nez très intense, sur des notes de buis et de pamplemousse. L’attaque est vive en bouche, le vin est frais. Bel équilibre entre la trame acide et les arômes de fruits blancs.



J. Lebègue

“Esprit du Périgord”
Rouge

Périgord IGP

Code : 18124

Prix : 6.79€

Merlot
Nez intense de fruits noirs. Bouche généreuse, gourmande, avec des tanins soyeux. Le merlot s’exprime harmonieusement sur les petits fruits noirs tels que le cassis et la myrtille.



VAL DE LOIRE



Domaine de Terres Blanches

“Alchimie” Blanc

Coteaux du Giennois AOP

Code : 1388

Prix : 11.62€

Sauvignon Blanc

Nez fin d'agrumes et de buis. Bouche vive, fraîche et aromatique. Souplesse et finesse en final.

Domaine Saget

“Clair de Brumes”

Pouilly Fumé AOP

Code : 13863

Prix : 18.46€

Sauvignon Blanc

Un nez typique de pierre à fusil avec une note de pamplemousse. Sa bouche est d'une minéralité vive, où s'exprime des notes de bourgeons de cassis.



Domaine de Terres Blanches

“Alchimie” Rouge

Coteaux du Giennois AOP

Code : 18913

Prix : 10.50€

Pinot Noir, Gamay

Le nez de fruits rouges domine avant que quelques touches poivrées apparaissent et se confirment en bouche où rondeur et tanins fondus créent l'harmonie.



Domaine des Grandes Espérances

“La Java” Rouge

Touraine AOP

Code : 18722

Prix : 7.54€

Gamay, Cabernet Franc

Le nez est une explosion de fruits rouges bien mûrs : fraise, framboise, groseille qui se retrouvent en bouche. Cuvée très gourmande.



Verdier-Logel

“La Volcanique”

Côtes du Forez AOP

Code : 1869

Prix : 11.30€

Gamay

Au nez il révèle, par des notes minérales (pierre à fusil), grillées, et épicées, une personnalité étonnante exprimant son terroir. Jolie sensation de fumé.



VAL DE LOIRE



Château De La Mulionnière

“Rock M Roll” Sec

Val de Loire IGP

Code : 18717

Prix : 7.12€

Chenin blanc SEC

Auguste est vif, croquant et frais. Jolies notes de fleurs blanches.

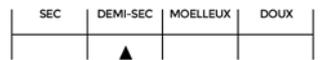


Château De La Mulionnière

“Rock M Roll” Doux

Val de Loire IGP

Code : 18720



Prix : 7.12€

Chenin blanc DOUX

Vin « tendre » qui se distingue par de jolies notes de fleurs d'acacia, d'amande douce et d'agrumes. Son fruité et sa longueur en bouche lui donnent un style unique et riche.



Château de la Mulonnière



Château De La Mulionnière

“Rock M Roll” Rouge

Val de Loire IGP

Code : 18718

Prix : 7.12€

Cabernet Franc

Nez gourmand de sous-bois, de fraise, de framboise et de cassis. La bouche est souple et onctueuse.



Guy Saget

Saint-Nicolas de Bourgueil

St. Nicolas de Bourgueil AOP

Code : 1383

Prix : 8.74€

Cabernet Franc

Arômes de fruits rouges, de sous-bois se mélangent à des notes de violette et de pivoine. Le fruit se confirme en bouche avec des arômes de mûre et de cassis. Bouche équilibrée, légère et fraîche.



“Marie de Beauregard”

Chinon AOP

Code : 13862

Prix : 11.92€

Cabernet Franc

Belle complexité évoquant le fruit rouge, la griotte et le poivron vert. Bouche harmonieuse. Notes grillées qui marquent la finale persistante.

VINS DU MONDE

La Collina Dei Ciliegi - ITALIE

“Ca’Del Moro”



Garganega Veronese IGT
Code : 13855 Prix : 10.00€

Garganega
Des notes fraîches de fleurs et de fruits à noyau. Doux, frais et extrêmement agréable.



La Collina Dei Ciliegi - ITALIE

“Formiga”



Valpolicella Superiore DOC
Code : 13856 Prix : 16.85€

Corvina, Corvinone, Rondinella
Les fraises des bois et les groseilles se combinent avec des épices douces. Un vin velouté, harmonieux, ample et rond, mais d'une fraîcheur appréciable.



B.IO - ITALIE

“Catarratto Chardonnay”

Terre Siciliane IGP
Code : 13804

Prix : 10.45€

Catarratto, Chardonnay
Frais et minéral avec des notes d'agrumes et de tilleul. Belle fraîcheur, finale agréable et équilibrée.

B.IO - ITALIE

“Primitivo”

Primitivo Puglia IGP
Code : 13802

Prix : 10.45€

Primitivo
Bouquet complexe rappelant les cerises, les raisins secs et les amandes grillées. Ample en bouche, à la fois doux et élégant.



Tenuta Iuzzolini - ITALIE

“Cirò Rosso”

Cirò DOC
Code : 13792

Prix : 8.30€

Gaglioppo
Arômes de fruits rouges, d'épices douces, de sous-bois. Souple avec un très bel équilibre.



Castillo De Aresan - ESPAGNE

“Tradicion De Aresan”

La Mancha DO
Code : 13766

Prix : 6.93€

Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot
Vin aux notes de fruits noirs. Rond et gourmand. Finale riche et concentrée.



VINS DU MONDE

L'Avenir - AFRIQUE DU SUD

Provenance Pinotage



Stellenbosch WO

Code : 13857

Prix : 16.54€



Pinotage

De jolies notes de cerises et de mûres, complétées par le doux piquant typique du pinotage raffiné. Mi-corsé, avec des tanins fins et soyeux. La bouche est onctueuse et offre des notes séduisantes de grenade écrasée, de prunes juteuses et de cerises noires. Style marqué par un aspect fumé, torréfié en fin de bouche. Très belle découverte !

Gold Country - USA

Zinfandel



Californie

Code : 13800

Prix : 7.39€

Le Zinfandel est un cépage typiquement californien ; il serait originaire d'Italie et plus précisément des Pouilles, région d'Italie du Sud. Il aurait émigré avec les Italiens. Le café, la mûre, les petits fruits rouges et les notes grillées sont les arômes dominants au nez. Attaque moelleuse, des tanins fins, une finale chaleureuse et longue.



Vina Las Ninas - CHILI

Sauvignon Blanc

Leyda DO

Code : 13775

Prix : 9.17€

Sauvignon Blanc

Nez, très expressif et complexe, libère des arômes de pamplemousse, de mangue et de feuille de cassis.

La bouche est fraîche, persistante, son grand volume gras (élevage sur lies) et la belle acidité lui confèrent un incroyable équilibre.



Vina Las Ninas - CHILI

Carménère

Apalta DO

Code : 13774

Prix : 9.17€

Carménère

Le nez est intense, les arômes de réglisse, de mûre et de fruits secs sont incroyables.

La bouche est ronde, soyeuse, chaleureuse et persistante. Dans la vallée d'Apalta, le carménère a trouvé un terroir où il peut s'exprimer pleinement et donner des vins d'une grande finesse et avec beaucoup de personnalité.



BIB

Vignerons Ardéchois

“Fonvène” Rosé

Ardèche IGP

Code : 1242 5L

Prix : 15.76€

Code : 1394 10L

Prix : 27.52€

Grenache, Syrah, Merlot
Une robe brillante et attrayante. Sec et parfumé, au nez fruité, c'est un vin friand à boire frais.



Vigne Antique

Cinsault

Pays d'Oc IGP

Code : 10235 10L

Prix : 30.97€

Cinsault

Cette cuvée exprime tout le plaisir que l'on attend d'un rosé : délicatesse et fraîcheur.



Domaine Arnoux

Ventoux “Vieux Clocher” Rosé

Côtes du Ventoux AOP

Code : 10324 5L

Prix : 21.76€

Grenache, Cinsault, Carignan

Des arômes de fruits rouges, de bonbons anglais et d'agrumes. L'attaque est franche, vive, ample et longue. Finale sur des touches florales et mentholées.



• Code 10296 - **Ch. Rose Bellevue Rouge** Côtes de Bordeaux AOP 10L

Prix : 45.22€

• Code 10006 - **Côtes du Rhône Les Cyprès** Côtes du Rhône AOP 10L
Domaine Arnoux

Prix : 39.40€

• Code 10007 - **Côtes du Rhône Les Cyprès** Côtes du Rhône AOP 5L
Domaine Arnoux

Prix : 23.15€

• Code 1395 - **“Fonvène” Rouge** Ardèche IGP 10L
Vignerons Ardéchois

Prix : 27.52€

• Code 1243 - **“Fonvène” Rouge** Ardèche IGP 5L
Vignerons Ardéchois

Prix : 16.00€

• Code 10008 - **“P'tit Clocher”** Vaucluse IGP 5L
Domaine Arnoux

Prix : 17.65€

• Code 10936 - **Chardonnay** Pays d'Oc IGP 10L
Vigne Antique

Prix : 32.17€

• Code 10236 - **Merlot** Pays d'Oc IGP 10L
Vigne Antique

Prix : 30.72€



GRANDS FORMATS

Domaine Le Pive

"Ma Bohème"



Sable de Camargue AOP

Code : 18044 **150cl**

Prix : 24.35€

Grenache Gris

Très frais et flatteur sur des arômes d'ananas, de mangue et de fruits à chair blanche. Éléphant et rafraîchissant.

Château Gassier

"Esprit Gassier"



Côtes de Provence AOP

Code : 18045 **150cl**

Prix : 22.72€

Syrah, Grenache, Cinsault, Rolle Nez expressif sur de délicates notes de fleurs blanches, de pêche et de pomelo. Vin équilibré et rond. Finale fraîche sur une pointe acidulée.



ESPRITGASSIER

CÔTES DE PROVENCE

Ch. D'Esclans, Sacha Lichine

"Whispering Angel"

Côtes de Provence AOP

Code : 1855 **150cl**

Prix : 41.15€

Rosé de prestige provenant des plus belles terres de Provence. Nez d'une grande pureté. La bouche est ronde et grasse, tout en relief. Belle longueur.



Whispering Angel

Château D'Esclans

Château de Provence

1982



Moulin de la Roque

Bandol Rosé

Bandol AOP

Code : 32331 **150cl Magnum**

Prix : 25.22€

Code : 32334 **300cl Jéroboam**

Prix : 91.79€

Nez fin avec des notes de framboises et de groseilles. Bouche harmonieuse et équilibrée. Belle longueur.

Château Fontvert Rosé



Luberon AOP

Code : 14572 **150cl**

Prix : 24.08€

Nez très expressif, dominé par des arômes de pêches blanches et fruits exotiques. Bouche fraîche, longue et onctueuse.



SOULÉ & TERRARE

CHATEAU FONTVERT

LUBERON



CAPITOUL

BONFILS

1982

"San Pieru" Corse

Ile de Beauté IGP

Code : 10495 **150cl**

Prix : 15.01€

De fins arômes de petits fruits rouges et de fleurs de garrigue. Palais équilibré sur une belle fraîcheur. Gourmand, finale légèrement épicée.



SAN PIERU

Château Capitoul

"Ode" Languedoc AOP 150cl Code : 18042

Prix : 21.67€

Belle complexité aromatique entre les notes florales et de petits fruits rouges. Bouche riche et épicée associée à une fine minéralité.

GRANDS FORMATS

- Code 1918 - **Crémant Brut** Crémant d'Alsace AOP 150cl
Maison JB Adam Prix : 31.25€
- Code 19141 - **Sub Rosa** Crémant d'Alsace AOP 150cl
Cave de Beblenheim Prix : 34.82€
- Code 1322 - **“Style”** Côtes de Provence AOP 150cl
Château de l'Aumérade Prix : 19.58€
- Code 1323 - **“Marie Christine”** Côtes de Provence AOP 150cl
Château de l'Aumérade Prix : 34.54€
- Code 14570 - **Château Fontvert Rouge** Luberon AOP 150cl
Château Fontvert  Prix : 29.60€
- Code 10250 - **Ch. La Rose Bellevue Rouge** Côtes de Bordeaux AOP 150cl
Château La Rose Bellevue Prix : 14.91€
- Code 18503 - **Chemin de Moscou** Pays d'Oc IGP 150cl
Domaine Gayda Prix : 37.76€
- Code 13765 - **Côte de Boeuf Rouge** Pays d'Oc IGP 150cl
Prix : 17.79€
- Code 1567 - **Vieux Clocher Rouge** Côtes du Rhône AOP 150cl
Domaine Arnoux Prix : 17.00€
- Code 15623 - **Côtes du Rhône Rouge** AOP 150cl
Domaine de la Présidente Prix : 13.57€
- Code 32335 - **Les Baumes Rouge** Bandol AOP 150cl
Moulin de la Roque Prix : 28.05€
- Code 1174 - **L'Auxerrois de JB - Vieilles Vignes** Alsace AOP 150cl
Maison JB Adam Prix : 27.02€
- Code 11823 - **Pinot Blanc Les Natures** Alsace AOP 150cl
Maison JB Adam  Prix : 21.60€
- Code 1172 - **Pinot Noir Les Natures** Alsace AOP 150cl
Maison JB Adam  Prix : 39.73€
- Code 1568 - **Vacqueyras Vieux Clocher** Vacqueyras AOP 150cl
Domaine Arnoux Prix : 27.99€
- Code 19138 - **Sub Rosa** Crémant d'Alsace AOP 300cl
Cave de Beblenheim Prix : 102.87€
- Code 32334 - **Les Baumes Rosé** Bandol AOP 300cl
Moulin de la Roque Prix : 91.79€
- Code 1559 - **Vieux Clocher Rouge** Côtes du Rhône AOP 300cl
Domaine Arnoux Prix : 76.17€





Renseignements & Contacts

Pour toutes questions, renseignements, l'équipe Adam-Boissons et ses cavistes sont à votre écoute :

 03 89 82 40 37

 contact@adam-boissons.fr



ZI de la Doller,
7 rue de la Grosse Pierre
68116 **Guewenheim**



PA du Piémont,
2 rue du Bruch
67210 **Valff**



Horaires magasin Guewenheim (68) :
Lundi au Vendredi
de 8h à 12h et de 14h à 18h
Samedi
de 8h à 12h



Horaires magasin Valff (67) :
Mardi au Vendredi
de 9h à 12h30 et de 14h à 18h30
Samedi
de 8h à 12h

DISTRIBUTEUR
ADAM-BOISSONS
Indépendant depuis 1923



L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.
Prix unitaires indiqués en euros TTC (à la bouteille).
Toutes les bouteilles de ce catalogue sont de contenance 75cl sauf mention particulière.
Sous réserve de disponibilité (stocks et millésimes)
Ne pas jeter sur la voie publique.

18 ans LA LOI INTERDIT LA VENTE D'ALCOOL AUX MINEURS
DES CONTRÔLES SONT RÉALISÉS EN CAISSE