



Collioure, Domaine 2016, Domaine Augustin, France

Nouveau domaine de Collioure créé en 2014 à partir des sept hectares de vignes de la famille de Marc et Jocelyne Parcé. C'est Augustin, leur fils, qui est aux commandes de la viticulture ainsi que de la vinification. La cuvée Domaine en rouge est produite avec les vignes plantées en 1980 sur des terroirs hauts en altitude. Le millésime 2016 est une franche réussite. C'est un grenache charnu, au fruité solaire, généreux et gourmand. Déjà excellent à boire en ce moment, servez-le avec une belle pièce de boeuf braisé ou de l'agneau.

Caisse: 6 bouteilles

Prix caisse: 197,70\$

Prix unitaire: 32,95\$



Collioure, Adéodat blanc 2017, Domaine Augustin, France

L'Adéodat blanc, du Domaine Augustin, est produit avec de vieilles vignes plantées dans un superbe terroir de schiste. Il en résulte un grand vin blanc sudiste, intense et long, mais avec une grande finesse. C'est un blanc de caractère qui n'aura pas peur de vieillir quelques années dans votre cellier. À savourer avec des viandes blanches ou des poissons nobles.

Caisse: 6 bouteilles

Prix caisse: 299,04\$

Prix unitaire: 49,84\$



Arbois, DD 2017, Domaine André et Mireille Tissot, France

La philosophie du travail au chai de Stéphane Tissot est très peu interventionniste, avec souvent aucun intrant en vinification sauf parfois un peu de sulfites à la mise en bouteille. Stéphane produit des vins natures d'une expression précise et gourmande. Cette cuvée DD 2017 est issue des cépages pinot noir, trousseau et pousard et il s'agit d'un vin "nature" d'une grande précision aromatique et d'une saine buvabilité. Souple et peu corsé, il contient une petite présence de gaz carbonique pour le protéger contre l'oxydation.

Caisse: 6 bouteilles

Prix caisse: 281,40\$

Prix unitaire: 46,90\$



Patrimonio, A Mandria 2017, Clos Signadore, France

Le vignoble de Christophe Ferrandis atteint 9 hectares et est certifié bio depuis 2013. En appellation Patrimonio la cuvée A Mandria blanc, issu à 100% de vermentino est franchement un coup de coeur à découvrir. Beaucoup de tension et de richesse en bouche avec une belle impression minérale et des arômes de fruits blancs. Très fin et élégant. Savourez-le avec du homard et de beaux poissons tel le bar, le saumon ou la dorade.

Caisse: 6 bouteilles

Prix caisse: 290,22\$

Prix unitaire: 48,37\$