

Dans la série des Tours de France Vinconnexion

Les vins rosés & Les bulles roses

Domaine **Brusset**

Vidal-Fleury

Les Vignerons de **Cascastel**

Domaine **Franck Chavy**

Champagne **Chassenay d'Arce**

Champagne **Charpentier (Charly-sur-Marne)**

Château de la **Jaubertie**

Ackerman, Orchidées, Maisons de Vin

Thomas **Frissant**

Les Gris des Coteaux du **Vendômois**

CIVS (*Comité Interprofessionnel des Vins de Savoie*)

Vallée du Rhône

Vallée du Rhône

Languedoc

Beaujolais

Champagne

Champagne

Bergerac

Val de Loire

Amboise

Vendômois

Savoie

Des membres de Vignobles & Signatures :

Domaine Couly-Dutheil

Coume Del Mas

Drappier

Figuière

Alain Jaume

Famille Orliac, Domaine de l'Hortus

Les vins Dominique Piron

Domaine Philippe et Sylvain Ravier

Chinon

Roussillon

Champagne

Provence

Vallée du Rhône

Pic Saint Loup

Beaujolais

Savoie

Pour tous les visuels [cliquez ici](#)

Domaine Brusset - Vallée du Rhône Sud

70 Chemin de La Barque - 84290 Cairanne - +33 (0)4 90 30 82 16
contact@domaine Brusset.com - www.domaine Brusset.fr

Jeanne B. 2020, Côtes-du-Rhône rosé

Cépages : Grenache, Syrah, Cinsault

Dégustation : robe pétale de rose, très pâle et limpide. Nez fruité fraise des bois, cerise et gelée de coing, pomelo puis épices douces poivre blanc, et réglisse. Bouche ample et fraîche, très fruitée fraise des bois-citron, poivrée, longue, saline en finale.

Harmonies mets-vins : saint-jacques aux agrumes, langoustines grillées aux épices, rouget, saumon grillé, saint-marcellin, comté, panna cotta à la pistache.

Circuit de distribution : vente directe, CHR, cavistes

Prix TTC départ cave : 8,00 euros

Vidal Fleury - Rhône nord et sud

48 route de Lyon – 69420 Tupin et Semons - 04 74 56 10 18 - contact@vidal-fleury.com - www.vidal-fleury.com

Côtes-du-Rhône rosé 2020

Cépages : 50 % Cinsault, 30 % Syrah, 20 % Grenache.

Dégustation : robe rose pâle à reflet saumon, brillante et lumineuse. Nez floral pivoine-rose, fruité fraise-framboise-groseille, épices douces muscade et poivre gris. Bouche fraîche et harmonieuse, fruitée framboise et agrume, finement poivrée jusque dans la jolie longueur, minérale en finale.

Harmonies mets-vins : jambon de pays, soufflé au fromage, sushis, crevettes sautées au poivre, saumon gravelax, quiche lorraine, moussaka, côtes d'agneau grillées aux herbes, gratin de fruits de mer, brie de Meaux, beaufort.

Circuit de distribution : vente directe, cavistes, CHR

Prix TTC départ cave : 7,30 euros

Les Vignerons de Cascastel - Languedoc

11360 Cascastel – 04 68 45 91 74 – info@cascastel.com – www.cascastel.com

Château Sainte Colombe La Chapelle Rosé 2020 – AOP Languedoc

Cépages : 50 % Grenache, 30 % Carignan, 20 % Cinsault.

Dégustation : robe pâle lumineuse. Nez intense de fruits exotiques. Bouche vive, ronde et fraîche, très harmonieuse entre expressivité et grande finesse.

Harmonies mets-vins : crevettes, sushis, poissons grillés, sole au citron, filet de poulet grillé au citron, chèvre.

Circuit de distribution : vente directe, CHR

Prix TTC départ cave : 9,00 euros

Coeur de Gris 2020 rosé IGP Vallée du Paradis

Cépages : Grenache gris 85 %, Cinsault 15 %

Dégustation : robe rose saumonée pâle. Nez intense et complexe, fruité fraise-pêche, finement épicé vanille-sauge. Bouche fraîche, ample, souple et fruitée.

Harmonies mets-vins : légumes cuits à la plancha, huîtres gratinées.

Circuit de distribution : vente directe, CHR, cavistes

Prix TTC départ cave : 4,50 euros

Fraxinum 2020 rosé - Corbières

Cépages : Carignan 30 %, Grenache noir 50 %, Cinsault 20 %

Dégustation : robe rose limpide. Nez frais et minéral, fruité agrumes mandarine et fruits rouges groseille, une note mentholée. Bouche ronde, longue, citronnée, finale saline

Harmonies mets-vins : apéritif, huîtres gratinées, verrines de saumon.

Circuit de distribution : vente directe, CHR, cavistes

Prix TTC départ cave : 9,00 euros

Domaine Franck Chavy - Beaujolais

69430 Régnié-Durette 200 route de Lachat - 06 07 16 18 85 - franck.vinchavy@orange.fr - www.domainefranckchavy.fr

Beaujolais Rosé 2020 Sans Sulfite Ajouté, AOP Beaujolais-Villages Rosé

Cépage : Gamay

Dégustation : robe rose lumineuse à nuance orangée. Nez complexe et frais, floral sureau, fruité raisin et fruits rouges (fraise, cerise, framboise), finement épicé vanille-poivre blanc. Bouche gourmande et veloutée, ample et fondue, jolie longueur sur le fruit et les fines herbes.

Harmonies mets-vins : noix de saint-jacques, salade de la mer et salade de crudités, saumon grillé, carré d'agneau aux herbes, poulet grillé à l'estragon.

Circuit de distribution : vente directe caveau, en ligne, CHR

Prix TTC départ cave : 19,50 euros

Chassenay d'Arce - Champagne

11 rue du Pressoir – 10110 VILLE-sur-ARCE- 03 25 38 30 78 - e.dinquel@chassenay.com- www.chassenay.com

Dans la gamme LES ESSENTIELLES

Cuvée Rosé Brut

Cépages : 60 % Pinot noir, 33 % Chardonnay, 5 % Pinot meunier et 2 % Pinot blanc.

Dégustation : bulle légère, robe saumonée, brillante. Nez complexe, floral violette, fruits rouges et fruits confits, finement épicé. Bouche souple, harmonieuse entre fruits rouges et noirs (cassis, fraise).

Harmonies mets-vins : à l'apéritif avec des pruneaux au bacon, en accompagnement de saint-jacques aux agrumes, de curry doux de volaille, en dessert avec une panacotta aux fruits rouges, des fraises.

Circuit de distribution : vente directe, cavistes, CHR, Repaire de Bacchus

Prix TTC départ cave 27,40 euros.

Champagne Charpentier (Charly-sur-Marne)

11, route de Paris, 02310 Charly sur Marne, France - 03 23 82 10 72
nfo@champagne-charpentier.com - www.champagne-charpentier.com

Terre d'Émotion rosé brut, Champagne

Cépages : 88 % Chardonnay, 12 % Pinot Meunier (vin rouge).

Dégustation : robe rose saumoné, tendre à reflets brillants. Bulle fine et crémeuse. Nez délicat et subtil de fruits rouges s'ouvrant sur des notes beurrées. Bouche pure, minérale, fruitée fraise des bois et pomelo, équilibrée jusque dans la finale fraîche.

Harmonies mets-vins : apéritif avec des canapés de la mer, coquilles Saint Jacques aux lentilles, cailles aux raisins, tomme de brebis, bavarois aux framboises.

Circuit de distribution : cavistes

Prix TTC cavistes : 39,00 euros

Tradition Rosé Brut, Champagne

Cépages : 60 % Pinot Meunier, 25 % Pinot Noir, 15 % Chardonnay (18 % vin rouge).

Dégustation : robe rose à reflets or. Bulle fine. Nez expressif, fruits rouges. Bouche minérale, souple, fruits rouges et fruits exotiques, longue.

Harmonies mets-vins : apéritif avec toasts fromage de chèvre et magrets séchés, aumônière de saumon sur carpaccio de Saint-Jacques, saumon mariné aux baies roses, filet mignon de porc aux oignons rouges, , sabayon à la framboise.

Circuit de distribution : cavistes

Prix TTC cavistes : 27,50 euros

Château de la Jaubertie - Périgord

Château de la Jaubertie - 24560 Colombier - 05 56 44 45 40 - hryman@r-wines.com - www.chateau-jaubertie.com

Tradition rosé 2020, Bergerac

Cépages : 60 % Merlot, 40 % Cabernet Sauvignon

Dégustation : robe rose saumon de belle brillance. Nez fruité raisin-cerise, finement épicé cardamome-poivre blanc et une touche de réglisse, estragon. Bouche harmonieuse entre fraîcheur et matière.

Harmonies mets-vins : cuisine thaï, papillotes de poisson au lait de coco, crevettes sautées au poivre, sauté de porc au curry, chèvre frais.

Circuit de distribution : vente directe, CHR, cavistes

Prix TTC cavistes : 7,50 euros

Mirabelle rosé 2020, Bergerac

Cépages : 30 % Merlot, 70 % Cabernet Sauvignon

Dégustation : robe rose à nuance orangée. Nez fruits rouges (framboise) et noirs (myrtille), épices douces vanille-cardamome-clou de girofle, cacao amer. Bouche ample et harmonieuse.

Harmonies mets-vins : tajine d'agneau, choucroute de la mer, saumon grillé, poulet à l'estragon

Circuit de distribution : vente directe, CHR, cavistes

Prix TTC cavistes : 12,00 euros

Brut rosé

Cépages : 50 % Malbec, 50 % Cabernet franc

Dégustation : robe rose clair, lumineuse, à nuance mauve. Bulle fine. Nez fin, frais, floral rose, fruité fraise des bois-framboise-griotte. Bouche fraîche et fruitée, fondue, jolie longueur.

Harmonies mets-vins : salade de la mer, crevettes, saumon fumé, terrine de légumes, foie gras poêlé au raisin, tarte aux fruits rouges ou au chocolat

Circuit de distribution : vente directe, CHR, cavistes

Prix TTC départ cave : 10,50 euros

Orchidées, Maisons de Vin - Val de Loire

19 rue Léopold Palustre - Saint Hilaire / Saint Florent - 49400 Saumur - +33 (0)2 41 53 03 10

eguerin@orchidees-maisonsdevin.fr - www.orchidees-maisonsdevin.fr -

Crémant de Loire Rosé Brut Prestige 2018 - Ackerman

Cépage : 70 % Cabernet franc, 20 % Grolleau, 10 % Pinot noir

Dégustation : bulle très fine. Robe corail, de belle transparence. Nez frais et fin, fraise des bois, ananas et citron. Bouche fraîche, fruitée et équilibrée, jolie longueur.

Harmonies mets-vins : crevettes, sushis, cuisine exotique, chèvre cendré, fraises au sucre, tarte au chocolat et aux framboises, macarons.

Circuit de distribution : Leclerc, magasins U

Prix TTC indicatif consommateur : 9,90 euros



Thomas Frissant – Amboise, Val de Loire

1 Rue du Chemin Neuf - 37530 Mosnes - 06 70 90 74 33 - contact@thomasfrissant.com - https://thomasfrissant.com/

La Touche Rose 2019, AOP Touraine Amboise

Cépage : 100% Côt

Dégustation : robe rose intense nuance cerise, brillante et limpide. Nez mûr, intense et complexe, fruité cerise-griotte-groseille, floral pivoine, épices douces poivre gris-muscade. Bouche structurée, ample, gourmande et veloutée, fruitée et finement poivrée jusque dans la longue persistance

Harmonies mets-vins : terrine de lapin, couscous, moussaka, grillades, carré d'agneau aux herbes, saumon grillé, coulommiers, reblochon.

Circuit de distribution : vente directe, cavistes

Prix TTC départ cave : 10,00 euros

Coteaux du Vendômois - Val de Loire

Les Gris des Coteaux du Vendômois : élégants et frais, 100 % Pineau d'Aunis

➔ **Domaine Brazillier**

5 rue de l'Orangerie – 41100 Thoré La Rochette - 02 54 72 78 56 - vinbrazillier@wanadoo.fr

Tradition 2020 - AOC Coteaux du Vendômois - – C'est la 3^{ème} année de conversion du Domaine en BIO

Cépage : 100 % Pineau d'Aunis.

Dégustation : robe rose intense, brillante. Nez floral lilas, fruité agrumes citron confit, fraise des bois et pêche, une touche d'amande fraîche. Bouche fraîche et fruitée, finement épicée jusque dans la longueur, une note saline en finale.

Harmonies mets-vins : crevettes, sushi, sashimi, saumon fumé, sardines, gratin de la mer, frouget grillés, brie, cantal.

Circuit de distribution : vente directe, cavistes, CHR.

Prix TTC départ cave : 6,00 euros.

Méthode Traditionnelle Rosé

Cépage : 100 % Pineau d'Aunis.

Circuit de distribution : vente directe, cavistes, CHR

Prix TTC départ cave : 6,00 euros

➔ **Domaine Colin** - *Nouveau cette année Biodynamie certifié Demeter*

5 rue Gaudetterie - 41100 Thoré La Rochette - +33 (0)2 54 72 80 73 – colinpatrice41@orange.fr - www.patrice-colin.fr

Gris Jeunes Vignes 2020 – BIO - AOC Coteaux du Vendômois

Cépage : 100 % Pineau d'Aunis. Vignes de 25 ans.

Dégustation : robe rose saumoné, brillante. Nez minéral et frais, fruité framboise et fraise des bois, épicé vanille, une touche d'anis. Bouche ample, fondue, fraîche, gourmande et longue sur le citron et l'amande fraîche, finale saline.

Harmonies mets-vins : crevettes, langoustines, sole au citron, poisson grillé, terrine d'aubergines, beaufort.

Circuit de distribution : vente directe, cavistes, CHR

Prix TTC départ cave : 8,00 euros

Gris Bodin 2020 – BIO – AOC Coteaux du Vendômois

Cépage : 100 % Pineau d'Aunis. Vignes plantées en 1920.

Dégustation : robe rose saumon, claire et lumineuse. Nez complexe, floral rose, fruité fraise-agrumes, finement épicé cannelle et poivre blanc, une note d'estragon. Bouche harmonieuse et fraîche jusque dans la jolie longueur.

Harmonies mets-vins : sushis, moussaka, blanquette de la mer, chèvre mi-sec.

Circuit de distribution : vente directe, cavistes, CHR

Prix TTC départ cave : 9,50 euros

Les Perles Grises – *Pétillant naturel*

Cépage : Pineau d'Aunis 100 %

Dégustation : bulle fine. Robe saumon orangé, lumineuse. Nez complexe, pierre à fusil, fruits, herbes aromatiques et une touche épicée. Bouche harmonieuse, fruitée et une touche d'estragon.

Harmonies mets-vins : crevettes sauce cocktail, quenelles de brochet, chèvre frais à la ciboulette.

Distribution : vente directe, cavistes, CHR

Prix indicatif TTC départ cave : 9,50 euros

➔ **Pascal Creuzet**

Domaine de La Cave aux Caux, 4 rue du Bois Velaudin, 41100 Thoré La Rochette - 09 64 01 27 55, 06 82 33 87 23
gaec-creuzet@orange.fr

Cuvée Trotte Putain rosé 2020

Cépage : 100 % Pineau d'Aunis.

Dégustation : robe rose pâle à reflet argenté. Nez frais, fruité abricot-fraise-citron, estragon, poivre gris. Bouche vive et fraîche, mûre et longue, saline en finale.

Harmonies mets-vins : saint jacques aux agrumes, poulet à la crème et aux champignons, saumon.

Circuit de distribution : vente directe, cavistes

Prix TTC départ cave : 9,50 euros

➡ Charles Jumert

Domaine de La Berthelotière - 4 rue Berthelotière - 41100 Villiers sur Loir - +33 (0)2 54 72 94 09 - +33 (0)6 70 44 13 92
francoisejumert@live.fr

Gris Vieilles Vignes d'Aunis 2020

Cépage : 100 % Pineau d'Aunis.

Dégustation : robe or pâle, nuance argentée. Nez fruits à chair blanche pomme-poire-coing, citron, poivre blanc. Bouche très fraîche, minérale, fruitée, épicée et longue.

Harmonie mets-vins : fruits de mer, carpaccio de bœuf, crevettes sautées aux épices, filet de cabillaud rôti aux herbes.

Circuit de distribution : vente directe, cavistes

Prix TTC départ cave : 5,50 euros

"La Berthelotière" Méthode Traditionnelle – Demi-sec gris

Cépage : Pineau d'Aunis 100 %

Dégustation : robe saumon. Nez riche, fruité fondu et une touche de menthe. Bouche harmonieuse entre suavité et franche acidité, la finale est poivrée.

Harmonies mets-vins : poulet à la crème, blanquette de veau, dessert aux fruits jaunes.

Circuit de distribution : vente directe, cavistes, CHR

Prix TTC départ cave : 6,60 euros

➡ Dominique Norguet

Domaine du Four à Chaux - Berger - 41100 Thoré La Rochette - +33 (0)2 54 77 12 52 – dominique.norguet@orange.fr -
www.domaine-four-a-chaux.com

Domaine du Four à Chaux Gris 2020 - AOC Coteaux du Vendômois

Cépage : 100 % Pineau d'Aunis.

Dégustation : robe rose pâle, lumineuse. Nez fin, frais, acidulé, fruité agrume-fraise-cerise, finement épicé cardamome, et estragon. Bouche mûre et fraîche, harmonieuse entre matière, fruits rouges et poivre blanc jusque dans la longueur.

Harmonie mets-vins : salade de la mer, salade chèvre-champignons, homard, saumon grillé, feuilleté de fruits de mer, filets de rouget grillés, chèvre frais.

Harmonies mets-vins : vente directe, cavistes, CHR.

Prix TTC départ cave : 5,20 euros

➡ Denis Noury

Les Caves Baudet - 41800 Houssay - +33 (0)2 54 85 36 04 - nourydenis@hotmail.fr

Saveurs d'Été Gris 2020 - AOC Coteaux du Vendômois

Cépage : 100 % Pineau d'Aunis.

Dégustation : robe pâle lumineuse, à nuance argentée. Nez intense, floral pivoine, fruité poire-mirabelle. Bouche ample et fondue, croquante, finement poivrée-pimentée en finale.

Harmonies mets-vins : charcuterie, grillades, poulet aux épices, lotte au poivre vert, camembert, pont l'Évêque.

Circuit de distribution : vente directe, cavistes, CHR

Prix TTC départ cave : 4,70 euros

➡ Les Vignerons du Vendômois

60 avenue du Petit Thouars - 41100 Villiers sur Loir - 02 54 72 90 69 - caveduvendomois@wanadoo.fr

Montagne Blanche 2020 – AOC Coteaux du Vendômois

Cépage : 100 % Pineau d'Aunis.

Dégustation : robe rose argenté, lumineuse. Nez frais et gourmand, floral, fruits à chair blanche, agrumes mandarine, fraise, finement épicé muscade et poivre blanc. Bouche harmonieuse entre gourmandise et matière, jolie longueur.

Harmonies mets-vins : crevettes, sushi, tarte tomate-chèvre, brochette de poulet, saint-jacques aux agrumes, filet de truite, poisson grillé, gambas aux épices, tajine de poulet au citron confit.

Circuit de distribution : vente directe, cavistes, CHR

Prix TTC départ cave : 5,50 euros

Le Cognac 2020 – AOC Coteaux du Vendômois

Cépage : 100 % Pineau d'Aunis.

Dégustation : robe rose saumon, brillante. Nez complexe, floral rose fanée, fruité petits fruits rouges mûrs fraise-groseille, agrumes (cédrat) et melon, finement épicé, une pointe de cannelle. Bouche assez ample et fraîche, à la fois ronde et tendue, vive, gourmande, épicée, longue sur la groseille.

Harmonies mets-vins : salade pamplemousse-avocat, crevettes, sole grillée au citron, poulet à l'estragon.

Circuit de distribution : vente directe, cavistes, CHR

Prix TTC cavistes : 6,00 euros

50 Nuances 2019 – AOC Coteaux du Vendômois

Cépage : 100 % Pineau d'Aunis.

Dégustation : robe rose. Nez intense et mûr, ananas rôti, fines épices cardamome et une pointe de cannelle. Bouche équilibrée entre matière et fraîcheur, vanillée, fruitée agrumes et fruits rouges, jolie longueur, finale sur les herbes aromatiques et le poivre rouge.

Harmonies mets-vins : jambon grillé aux herbes, filet de poulet à la crème, côtes d'agneau grillées, chèvre mi-sec.

Circuit de distribution : vente directe, cavistes, CHR

Prix TTC départ cave : 9,00 euros

Charme aux Dames, Méthode Traditionnelle Brut gris

Cépage : Pineau d'Aunis 100 %

Dégustation : bulle fine, robe rose saumon. Nez mûr, bonbon acidulé, fraise, estragon, une note minérale. Bouche fondue et fraîche, jolie longueur sur les fruits rouges.

Harmonies mets-vins : apéritif, crevettes sauce cocktail, tarte chorizo-cumin, quenelle de brochet sauce aurore, camembert.

Circuit de distribution : vente directe, CHR, cavistes

Prix TTC départ cave : 5,00 euros

CIVS, Comité Interprofessionnel des Vins de Savoie

Domaine des Anges

Blandine Caillet - 526 Chemin de Mûrs - Les Marches, 73 800 Porte de Savoie - 06 89 05 07 41 - domainedesanges.vinsdesavoie@orange.fr - www.domaine-des-anges.com

Le Rosé du Plaisir 2020 - Savoie

Cépage : Gamay

Dégustation : robe rose chatoyante à nuance cuivrée. Nez frais, fumé et complexe, floral rose, fruité coing-petits fruits rouges, fines herbes estragon. Bouche minérale et fraîche jusque dans la longue persistance.

Harmonies mets-vins : jambon de pays, terrine de campagne, grillades, sauté de porc, paëlla, saumon grillé.

Distribution : vente directe, CHR, cavistes et [en ligne](#)

Prix indicatif TTC départ cave : 5,20 euros

Cave des Vins Fins de Cruet

57 place de la Gare – 73800 Cruet - 04 79 84 28 52 – cavedecruet@wanadoo.fr - www.cavedecruet.com

Rosé 2020 – Cuvée Opale - Savoie

Cépage : 100 % Gamay.

Dégustation : robe rose brillante. Nez frais, fruité cerise-framboise, une touche mentholée et épices douces (muscade).

Bouche souple et ronde, fruitée, soutenue par une belle acidité, longue.

Harmonies mets-vins : taboulé, salade de la mer, poisson grillé, steak de thon.

Distribution : vente directe, CHR, cavistes, coopératives fromagères

Prix indicatif TTC départ cave : 5.70 euros

La Cave du Prieuré

Barlet Raymond et Fils – Le Haut – 73170 Jongieux - +33 (0)4 79 44 02 22 – contact@caveduprieure.fr - www.caveduprieure.fr

Rosé de Gamay 2020 - Savoie

Cépage : 100 % Gamay.

Dégustation : robe rose saumon clair, lumineuse à reflet argenté. Nez complexe, floral aubépine, fruité fraise des bois-cerise et pomelo, épicé poivre blanc, estragon. Bouche fondue, fraîche et gourmande, fruitée citron et finement épicée jusque dans la longue persistance.

Harmonies mets-vins : crabe, homard, risotto aux fruits de mer, crevettes sautées au poivre, chèvre frais.

Circuit de distribution : vente directe, cavistes, CHR

Prix TTC départ cave : 6,00 euros

Brut Rosé 2016 - Méthode traditionnelle, Savoie

Cépage : 100 % Gamay.

Dégustation : bulle fine et régulière. Robe pétale de rose, pâle et lumineuse. Nez floral fleurs blanches, petits fruits rouges, épices douces, bergamote et poivre blanc. Bouche gourmande et minérale, fruitée, fraîche et épicée jusque dans la jolie longueur.

Harmonies mets-vins : crevettes, gratin de fruits de mer, saumon grillé.

Circuit de distribution : vente directe

Prix TTC départ cave : 8,70 euros

Domaine Jean Perrier et Fils

180 rue de la Jacquère – 73800 Les Marches - +33 (0)4 79 28 11 45 – info@vins-perrier.com - www.vins-perrier.com

Pure 2020 - Savoie

Cépage : 100 % Gamay.

Dégustation : robe rose, brillante. Nez fruité ananas, agrumes et fruits rouges groseille-cerise, une touche d'herbes de Provence. Bouche tonique, harmonieuse entre rondeur et vivacité, finale assez longue sur le poivre gris.

Harmonies mets-vins : fruits de mer, tarte chèvre et tomates, filets de rouget grillés.

Circuit de distribution : vente directe, cavistes, CHR

Prix TTC départ cave : 9,00 euros

➡ **André & Michel Quenard**

1327 route du Coteau de Torméry - Torméry – Cidex 210 – 73800 Chignin - +33 (0)4 79 28 12 75 –
am.quenard@wanadoo.fr www.am-quenard.fr

Rosé 2020 - Savoie

Cépages : Gamay, 1/3 Mondeuse.

Dégustation : robe rose pâle, brillante. Nez acidulé, fruité gelée de coing, fruits rouges cerise-fraise des bois, fruits de la passion et zeste d'orange, fines herbes estragon. Bouche harmonieuse, gourmande, fruitée et mûre.

Harmonies mets-vins : terrine de saumon, nems, jambon de pays, poisson aux épices et au lait de coco, brochettes de volaille aux herbes, chèvre mi-sec.

Circuit de distribution : vente directe, cavistes, CHR

Prix TTC départ cave : 6,50 euros

➡ **Domaine Jean-François Quénard – Nouvelle cuvée**

Le Villard – 73800 Chignin - 04 79 28 08 29 - j.francois.quenard@wanadoo.fr - www.jfquenard.com

Rosé 2020 La vie en Rose de Cath - Savoie

Cépages : Gamay, Mondeuse.

Dégustation : robe rose clair à nuance argentée. Nez parfumé, floral muguet-lilas, fruité fraise des bois et fruits à chair blanche poire, note graphite. Bouche délicate et vive, longue sur l'abricot sec et les agrumes.

Harmonies mets-vins : salade de chèvre, tapas, filets de rouget, côte d'agneau aux herbes.

Circuit de distribution : vente directe, cavistes, CHR

Prix TTC départ cave : 7,50 euros

➡ **Maison Adrien Vacher**

ZA Plan Cumin - 177 rue de la Mondeuse – 73800 Les Marches - +33 (0)4 79 28 11 48
contact@adrien-vacher.fr- vacher.fr- www.adrien-vacher.fr

Rosé en Altitude 2020 - Savoie

Cépages : Gamay, Pinot.

Dégustation : robe rose brillante à nuance mauve. Nez intense, floral lilas, fruité cerise-raisin-framboise, finement épicé poivre gris. Bouche harmonieuse, ample, longue, une touche saline en finale.

Harmonies mets-vins : crevettes, salade de chèvre, légumes grillés à l'italienne, poissons marinés.

Circuit de distribution : vente directe, hôtels-restaurants, supérettes de montagne

Prix TTC départ cave : 5,00 euros

Mistigri 2020 - Savoie

Cépages : Gamay, Pinot.

Dégustation : robe rose limpide. Frais, fruité pamplemousse-fraise.

Harmonies mets-vins : crevettes, sushis.

Circuit de distribution : vente directe, hôtels-restaurants, supérettes de montagne

Prix TTC départ cave : 4,70 euros

Sensation 2020 - Savoie

Cépages : Gamay, Pinot.

Dégustation : robe rose clair, limpide. Nez fruité pomme-coing et petits fruits rouges fraise-cerise, fines herbes estragon-ciboulette. Bouche minérale, fraîche et fruitée.

Harmonies mets-vins : carpaccio de bœuf, pizza, filets de rouget, comté.

Circuit de distribution : vente directe, hôtels-restaurants, supérettes de montagne

Prix TTC départ cave : 3,30 euros (50 cl)

➡ **Château de la Violette**

ZA Plan Cumin - 177 rue de la Mondeuse – 73800 Les Marches - +33 (0)4 79 28 11 48
contact@adrien-vacher.fr - www.adrien-vacher.fr

Le Rosé Château de la Violette 2020 - Savoie

Cépages : Gamay, Pinot.

Dégustation : robe rose saumon brillante. Nez frais et intense, floral pivoine, fruité fraise des bois-pamplemousse. Bouche équilibrée entre fruit, matière et de fins tanins, assez longue.

Harmonies mets-vins : terrine de poisson, blanquette de veau, gratin de fruits de mer, coulommiers.

Circuit de distribution : vente directe, hôtels-restaurants, supérettes de montagne

Prix TTC départ cave : 6,00 euros.



VIGNOBLES & SIGNATURES

Partageons nos valeurs

**Un club, des hommes et des femmes du vignoble français,
dix-sept entreprises familiales qui signent des vins et
spiritueux d'excellence**

➔ **Domaine Couly-Dutheil** - Chinon

12 rue Diderot – B.P. 234 – 37502 Chinon cedex – 02 47 97 20 20 - info@coulydutheil-chinon.com - www.coulydutheil-chinon.com

René Couly 2020 – Chinon

Cépage : 100 % Cabernet franc.

Dégustation : robe rose, lumineuse. Nez fruité fraise des bois-framboise-groseille et agrumes. Bouche harmonieuse entre fruit, matière, fraîcheur et de fines épices, assez longue et complexe.

Harmonies mets-vins : asperges, sushis, canard laqué, cuisine exotique (poulet tandoori), grillades.

Circuit de distribution : vente directe, boutique internet, cavistes (Caves Bossetti, Caves Guy Jeunemaitre notamment), CHR.

Prix TTC départ cave : 7,20 euros

Brut de Franc rosé, Méthode Traditionnelle

Cépage : Cabernet Franc 100 %

Dégustation : bulle fine, robe rose dense et lumineuse. Nez intense et fin, floral rose, fruité petits fruits rouges, poire, pêche, finement épicé poivre blanc et une pointe de cannelle. Bouche ronde et gourmande, fraîche, harmonieuse entre fruit, matière, épices, une note citronnée dans la longue finale.

Harmonies mets-vins : crevettes, sushis, saint-jacques aux agrumes, filet de poulet aux herbes, gratin de fruits de mer, soupe de fraises au poivre, tarte au citron, panna cotta au pain d'épices, compotée de fruits rouges, crumble.

Distribution : vente directe, CHR, cavistes

Prix indicatif TTC départ cave : 9,55 euros

➔ **Coume Del Mas** - Banyuls, Collioure, Côtes du Roussillon...

➔ *Alphonse Daudet* - 66650 Banyuls-sur-Mer - +33 (0)4 68 54 27 60

philippe@coumedelmas.com - andy@tramontanewines.com - www.coumedelmas.com - www.tramontanewines.com

Mas Cristine 2020 - Côtes du Roussillon

Cépages : 95 % Grenache noir, 5 % Syrah.

Dégustation : robe rose pâle, lumineuse. Nez fruité fraise-groseille-agrumes, finement épicé poivre blanc. Bouche harmonieuse entre fruit et fraîcheur, longue sur le citron et les fruits rouges.

Harmonies mets-vins : crevettes, saumon grillé, poisson à la plancha, cuisine asiatique.

Circuit de distribution : vente directe, cavistes, CHR

Prix TTC départ cave : 8,50 euros

➔ **Drappier** - Champagne

Rue des Vignes - 10200 Urville - 03 25 27 40 15 - info@champagne-drappier.com - www.champagne-drappier.com

Brut Nature Rosé

Cépage : Pinot noir 100 %.

Dégustation : robe lumineuse. Nez floral pétale de rose, fruité fraise-framboise. Bouche fruits rouges, agrumes (mandarine), fine touche raffinée de poivre blanc.

Harmonies mets-vins : sushis, carpaccio de saumon, coquilles saint-jacques, côtes d'agneau grillées.

Circuit de distribution : vente directe, cavistes, CHR

Prix TTC départ cave : 41,00 euros

➔ **Figuère** - Provence, Certification biologique ECOCERT depuis 1979

B.P. 47 – Quartier Saint Honoré – 83250 La Londe Les Maures - +33 (0)4 94 00 44 70 – figuiere@figuiere-provence.com
www.figuiere-provence.com

Première rosé 2020 - AOP Côtes de Provence, BIO

Cépages : Mourvèdre, Cinsault, Grenache.

Dégustation : robe or rose très pâle nuancée de gris. Nez fruité ananas-abricot-brugnon-litchi, herbes de provence, épices poivre-muscade. Bouche ample, fine et croquante, fruitée fraise, poivrée jusque dans la longueur, finale saline.

Harmonies mets-vins : crustacés, poisson cru, viande blanche rôtie, Saint-Marcellin ou Beaufort.

Circuit de distribution : vente directe, cavistes, CHR

Prix TTC départ cave : 15,50 euros

Magali rosé 2020 - AOP Côtes de Provence BIO

Cépages : Grenache, Cinsault, Syrah, Cabernet.

Dégustation : robe rose pâle saumonée, limpide et brillante. Nez fruité agrumes et fruits rouges. Bouche souple et ample, harmonieuse et longue sur les fruits jaunes pêche-brugnon.

Harmonies mets-vins : crustacés, poisson cru, viande blanche rôtie, Saint-Marcellin ou Beaufort.

Circuit de distribution : vente directe, cavistes, CHR

Prix TTC départ cave : 12,30 euros

Méthode Traditionnelle Extra-Brut rosé BIO

Cépages : Cinsault, Grenache

Dégustation : bulle fine et régulière, robe rose tendre et élégante. Nez délicat, notes d'abricot, fruits rouges et agrumes.

Bouche équilibrée entre fraîcheur et rondeur, finale élégante, fruitée et gourmande.

Harmonies mets-vins : à l'apéritif, desserts fruités (charlotte, sorbet, tarte).

Circuit de distribution : vente directe, CHR, cavistes

Prix TTC départ cave : 18,50 euros

 **Alain Jaume** - Vallée du Rhône

1358 route de Châteauneuf-du-Pape - 84100 Orange – 04 90 34 68 70 - contact@alainjaume.com - www.vignobles-alain-jaume.com

Bellissime 2020 - Vin BIO certifié ECOCERT – Côtes-du-Rhône

Cépages : Grenache noir, Syrah, Mourvèdre.

Dégustation : robe rose saumonée pâle, limpide et brillante. Nez fruité fraise sauvage-ramboise et épicé. Bouche ample, équilibrée et fruitée, finale fraîche et longue.

Harmonies mets-vins : tartare de saumon, gambas grillées aux épices, brochettes de volaille aux agrumes.

Circuit de distribution : vente directe, cavistes, CHR

Prix TTC départ cave : 8,10 euros

 **Famille Orliac - Domaine de L'Hortus** – Pic Saint Loup

34270 Valfaunès - +33 (0)4 67 55 31 20 – orliac.hortus@wanadoo.fr – www.domaine-hortus.com

Bergerie de l'Hortus 2020 - Pic Saint Loup

Cépages : 35 % Grenache, 35 % Syrah, 30 % Mourvèdre.

Dégustation : robe rose saumon, lumineuse. Nez fruité agrume-ramboise. Bouche harmonieuse entre fraîcheur et matière, fruitée jusque dans la longue persistance.

Harmonies mets-vins : sushis, crevettes, tarte à la tomate, saumon grillé, gratin de quenelles/légumes du sud au basilic, chèvre sec.

Circuit de distribution : vente directe, cavistes, CHR

Prix TTC départ cave : 11,50 euros

 **Les Vins Dominique Piron**

69910 Villié-Morgon – 04 74 69 10 20 – piron@domaines-piron.fr – www.domaines-piron.fr

Beaujolois Rosé 2020 - Beaujolois

Cépage : 100 % Gamay.

Dégustation : robe rose saumoné. Nez floral violette et sureau, fruité cerise, poire et coing, amande fraîche, une touche de menthe. Bouche fraîche et vive, harmonieuse et acidulée, longue sur le poivre blanc et les agrumes.

Harmonies mets-vins : jambon de pays, nems de canard, grillades de volaille, poulet tikka, crevettes sautées au poivre, chèvre sec.

Circuit de distribution : vente directe, cavistes, CHR

Prix TTC départ cave : 7,50 euros

 **Domaine Philippe et Sylvain Ravier**

68 Chemin du Cellier - 73800 Myans - 33 (0)4 79 28 17 75 - contact@vinsravier.fr - www.vinsravier.fr

R'Osez Moi 2020 – Rosé de Savoie

Dégustation : robe or rose. Nez floral chèvrefeuille, fruité zeste d'agrumes, épices douces, pierre à fusil. Bouche gourmande, ample et ronde, fruitée et minérale.

Harmonies mets-vins : crevettes, poisson grillé.

Circuit de distribution : vente directe, CHR, cavistes

Prix TTC départ cave : 9,10 euros