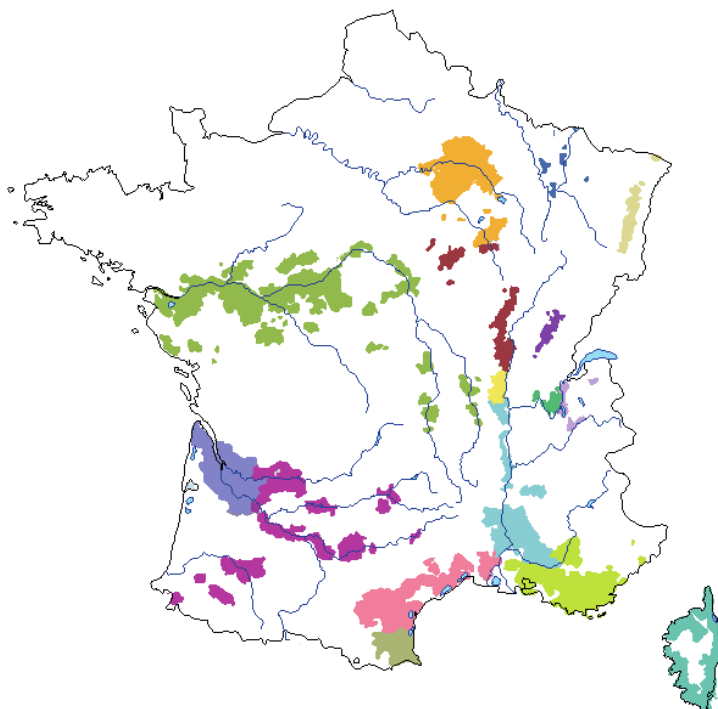



LA SÉLECTION DES VRILLES OCTOBRE 2024

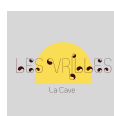
de Stéphanie Geffard 06 26 31 13 34


contact@lesvrilles.fr



- | | | | |
|--------------|-------------|-------------|---------------|
| 1 Alsace | 5 Bugey | 9 Languedoc | 13 Roussillon |
| 2 Bordeaux | 6 Champagne | 10 Lorraine | 14 Rhône |
| 3 Beaujolais | 7 Corse | 11 Loire | 15 Savoie |
| 4 Bourgogne | 8 Jura | 12 Provence | 16 Sud-Ouest |

 lacavedesvrilles



 lacavedesvrilles

VINS ROUGES



PRIX TTC/75CL

IGP COMTÉ TOLOSAN

LES VIGNERONS DU BRULHOIS "B.A.BA ROUGE" 2022 5,50€

50% Merlot 50% Tannat. Parfait pour tous les jours, ou en toute occasion conviviale.
Nez sur notes de fruits rouges, framboises, tannins soyeux.

IGP CÔTES DE GASCOGNE

PLAIMONT "MOONSENG" 2022 8,30€

Manseng Noir, Merlot Une jolie cuvée toute en fraîcheur sur les fruits rouges (framboise) et les épices telles que le poivre ou le girofle avec des tannins velours.
Parfait avec carpaccio de boeuf ou tomates farcies

AOC BRULHOIS

DOMAINE BEL CASSE 2020 7,90€

55% Merlot 25% Fer Servadou 20% Tannat Fruits rouges et noirs, pointes d'épices.
Parfait avec un roti de porc.

LES VIGNERONS DU BRULHOIS TERRESSENCE 2018 17,00€

33% Tannat 33% Cabernet Franc 33% Malbec/Merlot élevage en partie en barrique, nez grillées, cacao, fruit noir (cassis), note kirschée. Vin puissant et joliment complexe. Sur côte de boeuf ou magret aux épices.

VDF

MONT D'ORAËS "VILLA BYS" 2019 25€

Tannat 40%, Merlot 30%, Cabernet Sauvignon 30% La grande cuvée hommage du domaine. Cuvée complexe et concentrée fruits noirs au nez, griotte et pruneau. A garder encore 3/4 ans ou à carafier avant de servir. Viande rouge ou plat en sauce.

IGP CÔTEAUX DE CHALOSSE

DOMAINE DU TASTET "ROUGE TRADITION" 2023 6,40€

Cabernet Sauvignon, Tannat. Nez de fruits noirs très mûrs, épicé. Bouche structurée, charpentée, charnue aux tanins très soyeux.

DOMAINE DU TASTET "CHAPEAU ROUGE" 2021 9,90€

100% Tannat Robe sombre et profonde, couleur rubis. le nez puissant, riche, complexe, associe les fruits mûrs à des épices, de la vanille et un soupçon de réglisse. accompagnera merveilleusement les viandes rouges, les plats épicés ou encore les fromages

DOMAINE DU TASTET "T ROUGE TANNAT" 2019 14,50€

100% Tannat, élevé en fût de chêne, robe profonde et intense avec une teinte rouge rubis. Nez fin, élégant et complexe suivie d'une matière bien mûre et de tannins soyeux. A déguster chambré sur un magret, viandes rouges, gibiers ou du fromage de brebis des Pyrénées

2 Bordeaux

PRIX TTC/75CL

VDF DU BORDELAIS

FLOURET CADEVILLE ROUGE 2022

5,80€

100% Merlot Rouge fruité sur les fruits rouges tannins velours.

DOMAINE HAUT VENTENAC "L'AUTREMENT" 2022

14€

50% Merlot, 50% cabernet franc Mûre, cerise, fraise des bois, tannins fins. Convient tout aussi bien à l'apéritif ou avec des viandes rosées.

AOC FRANCS CÔTES DE BORDEAUX

DOMAINE HAUT VENTENAC "AUTHENTIQUE" 2020

11€

80 % Merlot, 15% cabernet sauvignon, 5% cabernet franc. Notes de fruits noirs intenses, mûre, cassis, myrtille, cerise, accompagnera une viande grillée ou un plat en sauce.

DOMAINE HAUT VENTENAC "L'AUDACIEUX" 2022

16€

Vieilles vignes de Merlot 80% et cabernet franc 20%. Elevé pour partie en fût neuf, vin élégant à servir avec de jolis mets, viandes rouges , canard, plat à base de champignons.

DOMAINE HAUT VENTENAC "L'ORIGINEL" 2022

22€

100% Cabernet Franc, vin de garde, concentration & élégance, fruits noirs & épices.

4 Bourgogne

AOC MÂCON AZÉ ROUGE

DOMAINE DE ROCHEBIN 2022

8€

100% Gamay arômes de petits fruits rouges et noirs (groseille, myrtille), où se marient le sous-bois et le champignon., pruneau et poivre en vieillissant, charcuterie, lapin et le bœuf bouilli ou braisé, hamburger maison, tapas.

AOC MÂCON IGÉ ROUGE

LE VIGNOBLE DE SAINT GERMAIN 2022

12€

100% Gamay fruit rouge, griotte, tannins souples, poivre. Accompagner une caille rotie, ou un magret de canard.

AOC BOURGOGNE ROUGE

DOMAINE DE ROCHEBIN "LA CADOLE" 2022

13€

100% Pinot Noir élevé en fût de chêne 12 mois, exprime pleinement des arômes de grain de café, de cerises noires bien mûres, et même de vanille en fin de bouche. viandes rouges grillés ou en sauce, cuisine légèrement épicée, salés/sucrés (canard à l'orange, tajines...). Fromages, reblochon fermier, ou morbier.

IGP ST GUILHEM LE DÉSERT

MAS D'AGAMAS "GRENACHE" 2022	10,40€
100% Grenache, Souple petit jus de fruit rouge, fraise, rose, parfait à l'apéritif.	
MAS D'AGAMAS "CARIGNAN BLEU" 2021	10,40€
100% Carignan bleu, souple Fruits Noirs, réglisse, à l'apéritif ou avec une planche de charcuterie.	
MAS D'AGAMAS "SYRAH" 2021	10,40€
100% Syrah, fruit noir, épice, à l'apéritif ou avec des grillades.	
CLOS AGUILEM "LE ROUGE D'ADÉ" 2020	9,00€
Syrah, Carignan, Cinsault, Mourvèdre, Grenache pour une jolie cuvée fruitée	

AOC CABARDES

AOC CABARDÈS - GUILHEM BARRÉ "LA DENTELLE" 2019	12,00€
Syrah/ 80% merlot 20% grappe entière épicé, poivron vert tomate thym mûre guarrigue, souple et élégant.	
AOC CABARDÈS - GUILHEM BARRÉ "SOUS LE BOIS" 2019	
Merlot 80%, Syrah, fruits noirs cassis, fruit rouge groseille, épices, toasté, tannins fins. Polyvalent en mangeant, convient aux planches de charcuterie fromage, viande blanche ou rouge.	

AOC LANGUEDOC-PEZENAS

LE CONTE DES FLORIS "CARBONIFÈRE" 2019	20,00€
80% Syrah 20% Grenache Concentré Fruits confits noirs et épice, idéal avec un gigot d'agneau.	

AOC MINERVOIS

C. & JB SENAT "ARBALÈTE ET COQUELICOTS" 2021	12,00€
Grenache majoritaire, Cinsault, Carignan pour une cavué bien juteuse et fraiche pour l'apéritif ou avec une viande blanche.	

AOC TERRASSES-DU-LARZAC	PRIX TTC/75CL
<p>CLOS MAIA "LE PETIT CLOS" 2018 Syrah, Grenache, Pointe de Carignan Fruits rouges, fraise, structure tannique fondue, vin de gastronomie.</p>	12€
<p>MAS D'AGAMAS "BAIES CHOISIES" 2019 Syrah, Grenache, Carignan, Mourvèdre Fruits rouges et noirs, guarrigue, épice. Accompagne à merveille une côte de boeuf.</p>	15,90€
<p>MAS D'AGAMAS "LA RELÈVE" 2019 Mourvèdre, Carignan, Syrah, grande complexité et longueur en bouche pour un grand vin ! Gourmand, épicé, boisé élégant. De longue garde, se mariera avec filet de boeuf rossini avec poêlée de champignons ou gibiers.</p>	35€

11 Loire

AOC SAUMUR ROUGE

<p>DOMAINE DES CAVIERS "LES MOULINS" 2022 100% Cabernet Franc, note fruit noir, de poivre et toasté. Vin élégant et joliment complexe. Avec des magrets de canard.</p>	23€
--	-----

AOC SAUMUR-CHAMPIGNY ROUGE

<p>PRIEURÉ D'AUNIS "AUNIS" 2022 100% Pineau d'Aunis issu de vieilles vignes, vin élégant, note de fruits rouges et poivre, viande blanche ou rosée.</p>	16€
---	-----

<p>PRIEURÉ D'AUNIS "AUNISSETTE" 2023 Cabernet Franc & Pineau d'Aunis, souple, fruit rouge épice. Apéritif, poisson gras, viande blanche en sauce.</p>	14€
---	-----

<p>PRIEURÉ D'AUNIS "LE FRUIT DE MA PASSION" 2023 100% Cabernet Franc, cassis, framboise, poivre, rose fanée. tannin souple, apéritif, viande blanche ou rosée.</p>	12€
--	-----

<p>PRIEURÉ D'AUNIS "VIEILLES VIGNES" 2023 100% Cabernet Franc, fruit rouge et fruit noir, de poivre. Apéritif, planche de charcuterie, pour toutes les occasions conviviales.</p>	10€
---	-----

12 Provence

AOC CÔTEAUX VAROIS EN PROVENCE

<p>CLOS DE L'OURS "URSUS" 2018 90% Syrah Superbe Cuvée complexe et concentrés, vin de gastronomie, de longue garde</p>	35€
--	-----

<p>CLOS DE L'OURS "LE CHEMIN" 2019 Grenache, Syrah, Mourvèdre, coté fruits mûrs équilibré par jolie acidité tannins soyeux, léger cacao fruits noirs</p>	22€
--	-----

VINS BLANCS

16 Sud-Ouest

IGP CÔTES DE GASCOGNE

PLAIMONT "COLOMBELLE ORIGINAL" 2023 5,90€

100% Colombard Blanc sec et fruité, floral + notes citronnées, Avec des huîtres !

PLAIMONT "VIGNES RETROUVÉES" 2021 9,50€

Gros Manseng, Petit Courbu, Arrufiac blanc sec aromatique fruits à chaire blanche, pierre à fusil.

VDF DU BRULHOIS

LES VIGNERONS DU BRULHOIS "ODÉ" 8,40€

muscat petit grain & Muscat de hambourg, vin blanc sec "tendre" fruité sur des notes d'agrumes et de fruits exotiques ananas. A servir bien frais à l'apéritif, sur des plats asiatiques ou au dessert.

VDF DU BERGERACOIS

CHÂTEAU BAROUILLET "MONBAZAR" 2018 12€

Liquoreux de Chenin, Sémillon, Muscadelle, Ondenc, abricot confits, miel, accompagne à merveille les fromages à pâte persillée.

CHÂTEAU BAROUILLET "LA GOUYATE" 2019 9€

Finement pétillant Chenin, Sémillon, Muscadelle un vin très légèrement doux fruits exotiques

CHÂTEAU BAROUILLET "TRUCULENCE" 2019 20€

100% Sauvignon Blanc un joli blanc de gastronomie complexe et aromatique, très beau, agrumes et beaux amers. Sur un poisson à chaire blanche, fenouil vapeur et kumquat confit

1 Alsace

AOC ALSACE

PRIX TTC/75CL

DOMAINE ZEYSSOLFF "MUSCAT" 2023

10,40€

Assemblage de Muscat d'Alsace et de Muscat Ottonel. Très aromatique, quasi seul cépage qui sent la baie de raisin, note minéral et floral. Parfait à l'apéritif ou avec du fenouil et des légumes amers comme les asperges.

EUGENE MEYER "SYLVANER" 2022

10,50€

100% Sylvaner Note Note agrumes citron et pamplemousse, bruit blanc et fleurs blanches d'acacia. Avec fruits de mer, les poissons, la charcuterie, les quiches, tourte.

EUGENE MEYER "GEWURTZTRAMINER" 2021

15,80€

100% Gewurztraminer, une belle rondeur et de la matière pour ce vin aux notes de fruits exotiques et aux épices. A l'apéritif ou sur des plats exotiques. Se marie à merveille avec les fromages de carcatères tel que le roquefort.

EUGENE MEYER "RIESLING SCHWARTZBERG" 2020

17,90€

100% Riesling, note minéral et d'agrumes pour une belle fraîcheur. Accompagne coquillages, des fruits de mer, des crustacés, des poissons crus et marinés...

DOMAINE ZEYSSOLFF "AUXERROIS BARRIQUE "CUVÉE Z" 2022

19,00€

100% Pinot Blanc Auxerrois avec un élevage en barrique, un vin élégant aux notes vanillées et aux fruits blancs, ainsi que mirabelle confites et cire d'abeille. Se marie à merveille avec des volailles roties.

VDF

DOMAINE ZEYSSOLFF "L'OEUF OU LA POULE" 2023

9,00€

50% Gewurztraminer 50% Riesling Vin aromatique aux notes floral et de fruits exotiques. A l'apéritif ou sur des mets simples.

4 Bourgogne

AOC MÂCON LUGNY BLANC

DOMAINE DE ROCHEBIN 2023

8,50€

100% Chardonnay, Floral et agrumes pamplemousse, mandarine. très facile à associer avec les volailles et le veau en sauce tout comme les risottos bien crémeux. Vif et complexe c'est un vin facile à accorder. Parfait à l'apéritif également.

AOC BOURGOGNE BLANC

BLANC DOMAINE DE ROCHEBIN "CLOS ST GERMAIN" 2022

10,00€

100% Chardonnay, ce vin est élevé 12 mois en fût de chêne, arômes beurrés, de pains grillés, et d'amandes, miel. plats cuisinés à la crème OU plats plus épicés comme l'émincé de poulet au curry.

9 Languedoc

PRIX TTC/75CL

IGP HAUTE VALLEE DE L'AUDE

CLOS TEISSEIRE "VUE SUR CIEL" 2019 12€

Chenin, Chardonnay, des fruits à chair blanche, fleur blanche et une jolie fraîcheur, sur coquillages, ou un fromage à pâte dure.

AOC LIMOUX

CLOS TEISSEIRE "OPTIME" 2019 20€

100% Chardonnay la grande cuvée du domaine, un blanc élégant et dense, amande, pêche, léger vanille Vanille, fleurs blanches, amandes fraîches, noisettes grillées, notes briochées. Des ris de veau, lasagne végétarienne à la crème de parmesan, chapon accompagné d'une sauce aux champignons.

AOP LANGUEDOC

LE CONTE DES FLORIS "PLEINE LUNE" 2019 22€

Carignan blanc, Marsanne, Clairette, Bourboulenc Fermentation et Malo en fût, fruits blancs, abricots, acacias, minéralité

LE CONTE DES FLORIS "LUNE BLANCHE" 2019 35€

100% Carignan blanc à faible rendement 20HL/ha fermentation alcoolique et malo en fût beau coté floral et belle acidité parfait avec des tartares de poisson. Grand blanc.

11 Loire

AOC SANCERRE

PHILIPPE RAIMBAULT "LES GODONS" 2019 15€

100% Sauvignon Fruits exotiques, agrumes, fleurs blanches, minéral, apéritif, poisson.

FRANCOIS CROCHET "LE CHÊNE MARCHAND" 2018 29€

100% Sauvignon, complexe, fruits à chair blanche, fumé et salin, poisson en sauce, volaille.

12 Provence

PRIX TTC/75CL

AOC CÔTEAUX VAROIS EN PROVENCE

CLOS DE L'OURS "MILIA" 18€

Clairette et vieilles vignes de Rolle & Ugni blanc, minéralité, fraîcheur, floral, salinité, pamplemousse.

AOC BANDOL

CHÂTEAU SAINT ANNE 2020 25€

50% Ugni blanc 50% Clairette vin blanc avec jolie densité fruits à chaire blanche avec finale amère légère.

VINS ROSÉS

PRIX TTC/75CL

16 Sud-Ouest

IGP COMTÉ TOLOSAN

LES VIGNERONS DU BRULHOIS "B.A. BA Rosé" 2023

5,50€

50% Merlot 50% Malbec. Sec, Fruité, arômes fraise groseille. Parfait à l'apéritif, sur des salades composées, en toute occasion conviviale.

VDF DU SUD OUEST

LES VIGNERONS DU BRULHOIS "GRAIN D'AMOUR"

6,90€

100% Muscat de Hambourg, Rosé fruité, léger, sur la rose, le litchi et le raisin frais. A servir bien frais à l'apéritif, sur des plats asiatiques ou au dessert.

9 Languedoc

AOC CTX DU LANGUEDOC

IGP ST GUILHEM LE DÉSERT - MAS D'AGAMAS "MOURVÈDRE ROSÉ" 2021

8€

100% Mourvèdre note floral et cassis, avec barbecue, charcuterie et le gibier ou un plateau de fromage.

IGP HAUTE VALLÉE DE L'AUDE - CLOS TEISSEIRE "ON DIRAIT LE SUD" 2021

9€

100% Syrah fruit rouge, fraise, groseille, Un rosé tout en fraîcheur, Idéal à l'apéritif, avec des salades et viandes froides, barbecue, ou des tagines orientaux.

2 Bordeaux

VDF DU BORDELAIS

DOUCEUR DE FLOURET Rosé Doux 2023

5,80€

50% Merlot, 50% Cabernet Sauvignon Rosé doux Fruité sur des notes de pêches et pamplemousse

BULLES

1 Alsace

PRIX TTC/75CL

AOC ALSACE

EUGENE MEYER "CRÉMANT LA DIMIÈRE CHARDONNAY BRUT NATURE" NM	22,30€
100% Chardonnay légèrement toasté, délicatement fuité, avec des notes de mirabelle et de fleurs blanches, belle minéralité en finale.	
EUGENE MEYER "CRÉMANT LA DIMIÈRE ROSÉ BRUT" NM	15,90€
100% Pinot noir, fruits rouges frais et mûrs : fraise, groseille, framboise, des notes de brioche au beurre, de mie de pain.	
EUGENE MEYER "CRÉMANT LA DIMIÈRE BRUT" NM	14,00€
Pinot blanc (10%), Pinot Auxerrois (60%), Pinot Gris (20%) et Pinot noir (10%). Au nez arômes de pomme, poire, des notes minérales, de pain grillé et des notes florales (fleurs blanches). En bouche, fruits murs, pamplemousse, coing, pêche, avec une touche de poivre blanc, une certaine souplesse en finale avec quelques notes miellées.	
AOC ALSACE DOMAINE ZEYSSOLFF "CRÉMANT ICE ROSÉ" NM	13,10€
100% Pinot rosé moelleux demi-sec, arôme de fraise et framboise. A l'apéritif à boire très frais ! Ou sur un dessert.	

VDF

DOMAINE ZEYSSOLFF "PETILLANT NATUREL RIESLING" NM	13,10€
100% Riesling. Le nez est frais et délicat, et dévoile des notes gourmandes de citrons confits. Vin d'apéritif original qui accompagnera avec brio vos gougères, et roulades de concombre au saumon.	

4 Bourgogne

AOC CRÉMANT DE BOURGOGNE

DOMAINE DE ROCHEBIN NM	11,00€
100% Chardonnay, note de fleurs blanches, d'agrumes et de pomme verte. A l'apéritif tout aussi bien qu'avec des noix de Saint-Jacques, un poisson de rivière, sur un dessert au chocolat ou aux fruits rouges.	

1 Alsace

AOC ALSACE

**PRIX
TTC/37,5CL**

DOMAINE ZEYSSOLFF "CRÉMANT BRUT" NM DEMI-BOUTEILLE	8,40€
Assemblage d'Auxerrois, Pinot Gris et Pinot Noir, nez aux senteurs de brioche et de fruits blancs (poire, pomme), à l'apéritif ou pour pendant le repas.	

VIN EN CUBIS

PRIX TTC/5L

FLOURET CADEVILLE ROUGE 2022

15,00€

100% Merlot Rouge fruité sur les fruits rouges tannins velours.

DOUCEUR DE FLOURET Rosé Doux 2023

15,00€

50% Merlot, 50% Cabernet Sauvignon Rosé doux Fruité sur des notes de pêches et pamplemousse

ROSÉ SEC 2023

15,00€

100% Cabernet Sauvignon fruits rouges et notes florales