Les vins des adhérents

Eric Fierro: IGP Landes Domaine La pointe Capbreton - Cuvée clos des dunes 2021

Alain Tonneau: AOP Languedoc Domaine Virgile Joly 2019

Jean Philippe Berger: AOP Graves - Clos de la Bonneterie 2019

Laurent Fernandez : AOP Fronton - Domaine Plaisance Penavayre 2019

Roland Matute : AOP Fitou Clos Padulis - Cuvée serenité 2019

Eric Martinaud : AOP Côte Rôtie Domaine Degache - Cuvée maisons blanches 2018

Michele Pioli : DOCG Amarone della valpolicella - Cuvée Cavolo 2017

1- Domaine La pointe Capbreton- Cuvée clos des dunes Blanc - 2021

Origine	France - Sud Ouest
Appellation	IGP Landes
Producteur	Domaine La pointe Capbreton
Type	Blanc sec
Elevage	Terroir 100% sable, élevage en cuves inox
Cépage	100% Chenin
Robe	jaune pale et légérement trouble
Nez	1er nez fruits et très iodé ainsi que de la fraîcheur fraîcheur sur les arômes de salinité (solet embruns)
Bouche	fruité et frais.
Accord	A déguster avec foie gras aux figues, poisson cuisiné, viande blanche, fromage de brebis
Degré	12 %vol.
Tarif	20 € au domaine

2 -AOP Languedoc - Domaine Virgile Joly - Blanc - 2019

Origine	France - Languedoc
Appellation	AOP Languedoc Saint Saturnin de Lucian
Producteur	Virgile Joly
Type	Blanc
Elevage	12 mois en cuve puis 18 mois en barrique. Garde 5 à 10 ans
Cépage	75% Grenache blanc , 25% Rolle (Vermentino)
Robe	Jaune clair et brillant
Nez	Arômes d'une grande finesse avec des notes délicatement épicées, cumin, curcuma et de légères notes tropicales.
Bouche	Expressive et élégante. Arômes subtiles de fleurs blanches. belle acidité et aussi arôme de brioche
Accord	Coquille Saint Jacques, viande blanche.
Degré	14,5 % vol.
Tarif	21€50

3 - AOP Graves- Clos de la Bonneterie - Rouge - 2019

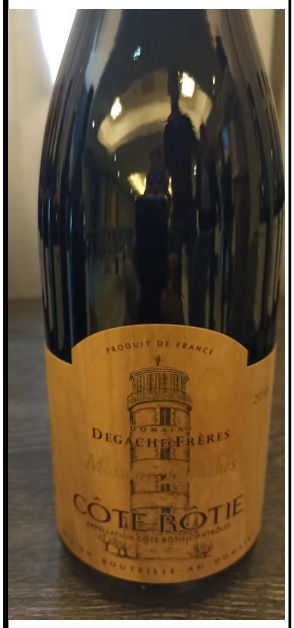
Origine	France - Bordeaux
Appellation	AOC Graves
Producteur	Domaine Albert & Règne
Type	Rouge
Elevage	Cuvaison 15 à 18 jours. Elevage 12 mois en cuve puis 15 mois en barrique garde 5 à 6 ans
Cépage	100% Merlot
Robe	Grenat
Nez	fruits rouges
Bouche	Assez boisé, cassis
Accord	viande en sauce ou fromage affiné.
Degré	14 % vol.
Tarif	5 €

4 - AOP Fronton- Domaine Plaisance Penavayre “Tot ço que cal” - Rouge - 2019

Origine	France - Sud Ouest
Appellation	Fronton
Producteur	Domaine Plaisance Penavayre
Type	Rouge
Elevage	24 mois en foudre puis en fut Tot ço que cal (tout ce qu’il faut)
Cépage	100% Negrette
Robe	Sombre Grenat profond
Nez	tés puissant, fleurs (pivoine violette), cassis, mûre, réglisse
Bouche	grande densité de tanins
Accord	viandes rouges, fromages
Degré	
Tarif	20 €

5 - AOP Fitou- Clos Padulis - Cuvée sérénité - Rouge - 2019

Origine	France - Languedoc
Appellation	AOP Fitou
Producteur	Clos Padulis
Type	Rouge
Elevage	20 jours macération traditionnelle
Cépage	45% Syrah 30% Carignan 25% Grenache noir sur sol argilo calcaire
Robe	Grenat
Nez	Profond, cassis, mûres et prunes avec des notes de muscade et poivre
Bouche	Tout en élégance et gourmandise. Sur les fruits avec des senteurs de garrigues et d'épices. Tanins présents et soyeux. Beaucoup de matière et une belle longueur.
Accord	
Degré	14,5 % vol.
Tarif	13 € (garde 5 à 6 ans)



6 - AOP Côte Rôtie - Domaine Degache - Cuvée Maisons Blanches - Rouge - 2018

Origine	France - Côte du Rhône
Appellation	AOP Côte Rôtie
Producteur	Domaine Degache
Type	Rouge
Elevage	Vinification : pré fermentation à froid 2 jours , fermentation alcoolique de 7 jours et macération en cuve inox de 28 jours. elevage 24 mois en fût de chêne
Cépage	95% Syrah, 5% viognier
Robe	Dense avec des reflets grenat
Nez	Intense avec des notes de fumé, café, épices douces, fruits noirs et réglisse
Bouche	Harmonieuse, belle attaque, tanins soyeux et amples
Accord	Terrine de viande, gibier, morilles, girolles et cèpes
Degré	14,5 % vol.
Tarif	30€

7 - DOCG Amarone della Valpolicella - Cuvée Cavolo Rouge - 2017

Origine	Italie - Venetie (Verone)
Appellation	DOCG (AOP) Amarone della valpolicella
Producteur	Azienda agricola Brigaldara
Type	Rouge
Elevage	3 mois de passerillage des raisins sur claies puis 2 ans d'affinage à compter du 1er janvier.
Cépage	59% Corvina 21% Corvinone 17% Rondicella
Robe	Rouge Grenat
Nez	confitures cerises, vanille et épices, quelques nuances de tabac et cacao
Bouche	structuré, complexe, élégant, velouté
Accord	Gibier et surtout comme le dit si bien Michele c'est "un vin de méditation devant la cheminée"
Degré	16 % vol.
Tarif	29€