

INTER C.E.A. OP Avant Première Foire Aux Vins 2025 Automne

Les incontournables

Op Exceptionnelle maintien des tarifs

Tariquet 1^{ère} Grives Gascogne



Dégustation :

A l'arrivée des premières grives, lors des premiers frimas de l'automne, débute la récolte des cépages tardifs. De ces grappes à la maturité avancée encore garnie de grains gorgés de sucre et de plaisir est issu un vin fin, élégant et typé. Le caractère est exotique et gourmand. La bouche est pleine et possède une grande fraîcheur qui dynamise l'ensemble. Moment de bonheur immédiat, un vrai moelleux équilibré laissant place à une finale de raisin frais...

Tarif 2024 8,50 ttc –Promo 8 TTC

Tarif 2024 8,50 ttc avec Tariquet Réserve Promo 8TTC

Champauvins Côtes du Rhône Rouge et Blanc à découvrir

Terroir

GRAND VENEUR « Les Champauvins » représentent 34 ha classés en Côtes du Rhône...mais dont les parcelles sont situées en bordure nord de l'AOC Châteauneuf du Pape.

Un petit chemin de cailloux servi à l'époque de délimitation entre « Les Champauvins » et Châteauneuf du Pape.

Dégustation

Couleur rouge grenat intense. Ce Côtes du Rhône « **exceptionnel** » dévoile des arômes de fruits noirs, de garrigue et d'épices qui sont typiques de l'expression de son Terroir. La bouche est ample, suave, avec une structure tannique très serrée mais fondue, comme enrobée par la rondeur du Grenache.

La finale est persistante sur des notes légèrement épicées de poivre et de réglisse.

Il y a quelques années, le journaliste Robert Parker n'a pas hésité à le baptiser ... "baby Châteauneuf" ...

11,50 ttc

Viré-clessé Vieilles vignes 2022

Le nez dévoile des notes subtiles de tilleul et d'acacia avec une pointe de citron vert. La bouche est ample, ronde, onctueuse.

On y retrouve la souplesse du Chardonnay équilibrée par une belle fraîcheur (citronnelle) sur des nuances de menthe et d'agrumes frais. C'est la cuvée de l'apéritif par excellence !

Avec sa complexité aromatique et sa belle franchise, il donnera du relief à un plateau de fromages de chèvre, du jambon persillé ou ibérique, des gougères ou des fruits de mer.

12,50 ttc

INTER C.E.A. OP Avant Première Foire Aux Vins 2025 Automne

Jaboulet

« Parallèle 45" 2023 rouge

Pas de hausse : 7 ttc

Gigondas « Pierre Aiguille » 2022 rouge

Pas de hausse : 20 ttc (mais 12 b)

Moulin de la Lagune 2015

Pas de hausse : 15 ttc (mais 12 b)

**A découvrir :
Bourgogne**

**Melon de Bourgogne 2023
12,5 ttc**

Le **melon B¹** (ou **melon de Bourgogne**) est un [cépage](#) blanc de cuve [français](#). Cette variété de [vigne](#) est originaire du [vignoble de Bourgogne](#) ; peu utilisée dans sa région d'origine, elle est toutefois très répandue en [Loire-Atlantique](#) sous le nom de **muscadet**

Le Melon donne des vins blancs secs, équilibrés et légers. Rien de très extravagant, ses arômes discrets et subtils. Dans leur jeunesse, ses vins sont pleins de fraîcheur et avec un côté perlant, légèrement salin. Il s'exprime sur des arômes floraux et fruités, parfois plus miellés.

Mais aussi de chez Drouhin : 2 b de rouge et 2 de blanc « Le clos des mouches » 2022

155 ttc le rouge

170 ttc le blanc

et pour finir :

Champagne Roederer Collection : 47,5 ttc

Champagne Théophile : 32,5 ttc

Cristal 2016 : 275 ttc

Et le Champagne « Stephane Fauvet » brut récoltant, indépendant : 20 ttc