



NOËL

Chez
avenue^{des}vins^{.fr}
2018

DOSSIER DE PRESSE





Édito

Parce que Noël rime avec repas de fête et accords mets-vins gourmands, Avenue des Vins poursuit sa démarche de « dénicheur de pépites ». Le comité de dégustation d'Avenue des Vins (composé de sommeliers partenaires, d'ambassadeurs et de membres de l'équipe) s'est réuni pour proposer une sélection de produits rares, originaux avec un excellent rapport qualité/prix pour accompagner les mets de fête ou pour offrir.

En tant que place de marché, Avenue des Vins sort des sentiers battus en proposant une sélection de vignerons de talent, souvent méconnus du grand public et qui produisent pourtant de véritables pépites à retrouver au prix direct propriété.

Parce que derrière chaque vin se cache un vigneron, nous vous emmenons à la rencontre de producteurs passionnés, des hommes et des femmes amoureux de leurs terroirs, engagés au service de la qualité qui se reflète dans leurs vins. Cette année encore, Avenue des Vins livre ses plus belles découvertes gustatives pour émoustiller les papilles ou surprendre avec un cadeau original sous le sapin !

Joyeuses Fêtes !



BULLES de Prestige



SECRET D'ALMANACH 100% MEUNIER 2012

CHAMPAGNE GRATIOT & CIE - AOC Champagne
75 cl - Prix direct propriété : 52,00 €

Cépage : 100% Meunier

Potentiel de garde :
Entre 1 et 3 ans.

Note de dégustation : La robe est lumineuse et brillante avec des bulles très fines. Le nez est généreux avec des notes de fruits blancs frais (pêche, poire, pomme) et de zestes d'agrumes. La finale en bouche est ample et fruitée avec des arômes de pâte de fruits et de fruits secs.

Accords mets-vins : Parfait pour accompagner des viandes blanches et des poissons grillés. Il s'accordera également sur des fruits de mer tels que des huîtres ou des langoustines.



CUVÉE DE RÉSERVE BRUT 1ER CRU

CHAMPAGNE GUY CHARBAUT - AOC Champagne
75 cl - Prix direct propriété : 22,70 €

Cépages : 70% Pinot Noir
30% Chardonnay

Potentiel de garde :
Entre 1 et 3 ans.

Note de dégustation : Cette cuvée complexe et élégante est composée de raisins issus de vieilles vignes d'une cinquantaine d'années des terroirs de Mareuil-sur-Aÿ et de Bisseuil. C'est un vin ample et harmonieux dont la typicité des arômes et la vinosité en font un champagne d'initiés.

Accords mets-vins : Idéal seul à l'apéritif ou bien avec des volailles à la crème.



CUVÉE COLLISION ROSÉ

CHAMPAGNE XAVIER LORiot - AOC Champagne
75 cl - Prix direct propriété : 21,90 €

Cépage : 100% Pinot Meunier

Potentiel de garde :
Entre 1 et 3 ans.

Note de dégustation : Une robe rose avec de légers reflets cuivrés, des arômes de fraises mûres et de cerises à l'eau-de-vie, parfumés d'une note de noisette, confère à ce champagne rosé une douceur qui ne vous laisse pas indifférent.

Accords mets-vins : Idéal à l'apéritif servi bien frais ou sur un dessert aux fruits rouges ou au chocolat.



BULLES DE PRESTIGE



CRÉMANT DE BOURGOGNE

CHÂTEAU DE LAVERNETTE - AOC Crémant de Bourgogne
75 cl - Prix direct propriété : 14,70 €



Cépage : 100% Chardonnay



Potentiel de garde :
Entre 1 et 3 ans.



Note de dégustation : Plein de charme, ce crémant vous séduit avec sa couleur claire et ses filets réguliers de fines bulles. Sa texture riche est complétée par des notes de citron frais et de poire asiatique avec une touche de menthe verte. C'est un crémant de gastronomie intense et convivial.



Accords mets-vins : Ce crémant est très plaisant en apéritif ou en dessert. Pour un repas nous vous suggérons de le déguster avec une fondue savoyarde, des sushis, du poulet au sésame ou encore des fromages à pâte dure.

BRUT

CHAMPAGNE GUILLAUMÉE - AOC Champagne
75 cl - Prix direct propriété : 15,90 €



Cépages : 69% Pinot Noir
16% Pinot Meunier
15% Chardonnay



Potentiel de garde :
Entre 3 et 5 ans.



Note de dégustation : Fruit d'un subtil assemblage, ce Champagne révèle en bouche et au nez une belle fraîcheur et un superbe bouquet d'arômes fruités. C'est un Champagne agréable avec un solide caractère.



Accords mets-vins : Idéal à l'apéritif ou tout au long d'un repas. Il s'accordera parfaitement avec du saumon fumé.

CUVÉE BLANC DE BLANCS

CHAMPAGNE BARONS DE ROTHSCHILD - AOC Champagne
75 cl - Prix direct propriété : 55,00 €



Cépage : 100% Chardonnay



Potentiel de garde :
Entre 3 et 5 ans.



Note de dégustation : Le Blanc de Blancs Barons de Rothschild affirme sa finesse par son assemblage des plus grands Chardonnays de Champagne après au moins trois années de vieillissement en cave. Doté d'un éclat inimitable, de bulles délicates accompagnées de reflets or lumineux, il révèle au nez des notes de fruits frais et d'agrumes mûrs. Le très faible dosage de ce vin et son long vieillissement après dégorgement (6 à 9 mois) lui confèrent sa maturité.



Accords mets-vins : Cette magnifique cuvée sera idéale sur un joli plateau de fruits de mer, un carpaccio de Saint-Jacques ou une belle tarte au citron.



BRUT TRADITION

CHAMPAGNE BERTHELOT-PIOT - AOC CHAMPAGNE
75 cl - Prix direct propriété : 18,00 €



Cépages : 90% Pinot Meunier
10% Chardonnay



Potentiel de garde :
Entre 1 et 3 ans.



Note de dégustation : Ce Champagne se pare d'une robe or ambrée. L'effervescence est fine et délicate. Le nez est mature sur des arômes de fruits exotiques (mangue, fruit de la passion), associé à des arômes de végétaux secs. En bouche, l'attaque est délicate, vive, laissant apparaître peu à peu des arômes d'agrumes (pamplemousse, citron) avec en toute fin de bouche une très légère note poivrée.



Accords mets-vins : Un Champagne complexe, riche, tout en subtilité, qui comblera vos apéritifs, vos cocktails et sera parfait sur un beau homard grillé !



CRÉMANT D'ALSACE SIGNATURE BRUT ZERO

HAULLER FRÈRES - AOC Crémant d'Alsace
75 cl - Prix direct propriété : 21,50 €



Cépage : 100% Chardonnay



Potentiel de garde :
Entre 3 et 5 ans.



Note de dégustation : Ce crémant élégant et fruité développe une belle effervescence et sa bulle légère appelle la convivialité. Le nez est typé, sur des arômes de fleurs blanches et de framboises macérées. La bouche est vive et précise pour le bonheur de ses dégustateurs.



Accords mets-vins : Idéal à l'apéritif accompagné d'amuse-bouches salés. Il réhaussera le goût des poissons crus comme un Tartare d'Omble Chevalier avec de l'Aneth et une crème Raifort ou encore un Gravlax de truite d'Alsace.



GRANDE RÉSERVE

CHAMPAGNE PROY GOULARD - AOC Champagne
75 cl - Prix direct propriété : 42,00 €



Cépages : 33% Pinot Meunier
33% Chardonnay
33% Pinot Noir



Potentiel de garde :
Entre 3 et 5 ans.

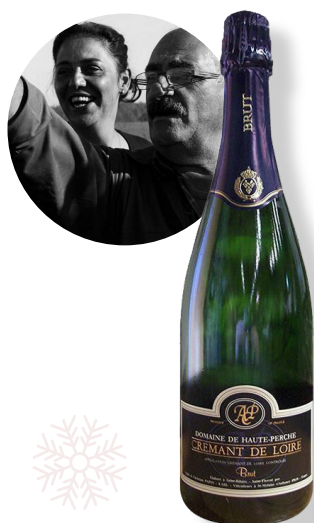


Note de dégustation : Ce Champagne de gastronomie dispose d'une robe jaune dorée avec une mousse très fine. Son nez fin et minéral séduit par ses arômes de fruits blancs et de pêche. La bouche est fraîche et équilibrée. C'est un Champagne élégant, soyeux et ample avec une finale longue et persistante.



Accords mets-vins : Parfait sur un beau bar en croûte de sel ou un soufflé au fromage.





CRÉMANT DE LOIRE BRUT

DOMAINE DE HAUTE PERCHE - AOC Crémant de Loire
75 cl - Prix direct propriété : 11,99 €



Cépages : Chenin
Chardonnay



Potentiel de garde :
Entre 3 et 5 ans.



Note de dégustation : Ce vin de fête issu d'un assemblage de Chenin et de Chardonnay, présente une bulle très fine. Il est facile à boire, sa bouche est tendre avec une belle persistance aromatique.



Accords mets-vins : Idéal à l'apéritif avec des amuse-bouches, il se mariera également très bien avec un dessert aux fruits ou au chocolat



86/100
MUNDUS VINI

JEU DE BULLES

VINS DES BROYERS - Vins de France
75 cl - Prix direct propriété : 12,80 €



Cépage : 100% Gamay



Potentiel de garde :
Entre 1 et 3 ans.



Note de dégustation : Une robe rose pâle éclatante et des fines bulles. Un nez sur des notes de fruits rouges et de bonbons. Une bouche fraîche, gourmande et légère sur des arômes fruités.



Accords mets-vins : Il s'accordera sur un toast de foie gras et sa compotée d'oignon ou un risotto de gambas aux litchis. Il sublimerait une tarte aux framboises.



CUVÉE ESPRIT COUTURE

CHAMPAGNE COLLET - AOC CHAMPAGNE
75 cl - Prix direct propriété : 145,00 €



Cépages : 50% Pinot Noir
40% Chardonnay
10% Pinot Meunier



Potentiel de garde :
Entre 3 et 5 ans.



Note de dégustation : Entièrement façonnée à la main, composée des meilleurs crus suivant les préceptes d'un savoir-faire vigneron ancestral, cette cuvée résume la philosophie de la Maison Collet. Avec son cordon de mousse fin et régulier, sa robe met en évidence des reflets d'or élégants et intenses. Cette cuvée révèle une délicieuse exubérance d'arômes fruités tels des notes subtiles de peau de pêche et de prune jaune. La texture est soyeuse, infiniment onctueuse et la finale d'une intensité rare.



Accords mets-vins : Ce Champagne élégant est idéal à l'apéritif pour un moment de détente aérien. Cette cuvée accompagnera également avec aisance le repas et plus spécialement une volaille rôtie au sautoir ou encore un pigeon accompagné de caviar.



CUVÉE BRUT

CHAMPAGNE COLLET - AOC CHAMPAGNE
75 cl - Prix direct propriété : 24,00 €



Cépages : 50% Pinot Meunier
30% Chardonnay
20% Pinot Noir



Potentiel de garde :
Entre 3 et 5 ans.



Note de dégustation : Ce champagne de caractère, véritable identité de la Maison Collet allie avec harmonie les trois cépages champenois : le Chardonnay, le Pinot Noir et le Pinot Meunier. Il séduit par sa robe dorée, ses notes citronnées et toastées, légèrement beurrées ainsi que par sa puissance et sa grande fraîcheur.



Accords mets-vins : Idéal à l'apéritif servi bien frais accompagné de toasts de chèvre frais.



PINOT GRIS FRISANTE ROSÉ

DOMAINE DE LA FERRANDIÈRE - DOMAINES PAUL MAS - Vins de France
75 cl - Prix direct propriété : 7,70 €



Cépages : 90% Pinot Gris
5% Chardonnay
5% Pinot Blanc



Potentiel de garde :
Entre 1 et 3 ans.



Note de dégustation : Ce vin pétillant dispose d'une superbe robe rose saumoné brillante et séduit par ses arômes de fraise, de framboise et ses notes de pêche blanche avec ses bulles délicates et sa grande fraîcheur.



Accords mets-vins : Il sublimerait un carpaccio de Saint-Jacques, un bar, un tartare de thon ou encore des sushis.



Remy & Amélie Gratiot

Champagne Gratiot & Cie
CHAMPAGNE

Direction la Champagne, dans la Vallée de la Marne et plus précisément à Charly-sur-Marne pour découvrir la maison Gratiot & Cie. Dans la même famille depuis plus de 150 ans, cette exploitation a toujours été dirigée par des couples dynamiques et visionnaires. Remy Gratiot et son épouse Amélie représentent la 5ème génération à prendre soin de l'exploitation familiale.

Très respectueux de l'environnement, ils travaillent en agriculture raisonnée et limitent un maximum leurs interventions. L'exploitation familiale comprend 18 hectares de vignes situées sur 7 communes avec différents terroirs : des hauts de coteaux avec des argiles, des limons fins et des sables en milieu de coteaux, qui jouissent d'une ventilation naturelle ce qui permet d'éviter l'humidité de la Marne. Cette diversité de terroirs leur permet de procéder à des assemblages très qualitatifs.

Leur crédo ? Améliorer sans cesse la qualité de leurs champagnes et sortir des sentiers battus.



Vins ROUGES D'exception



CHATEAU PIERHEM 2011

VIGNOBLES JANOUËIX - AOC Pomerol
75 cl - Prix direct propriété : 42,00 €



Cépage : 100% Merlot



Potentiel de garde :
Entre 7 et 10 ans.

Note de dégustation : Cette cuvée dispose d'une belle robe profonde aux reflets rubis avec un nez gourmand aux notes de fruits rouges, de moka et de café. La bouche est élégante et soutenue par une sublime trame tannique, fine et équilibrée.



Accords mets-vins : Ce vin sublimera un tournedos aux morilles, un filet mignon au roquefort ou encore un carré d'agneau.

CHATEAU DE BARBE BLANCHE 2014

CHATEAU DE BARBE BLANCHE - AOC Lussac Saint-Émilion
75 cl - Prix direct propriété : 18,00 €



Cépages : 85% Merlot
15% Cabernet Franc



Potentiel de garde :
Plus de 15 ans.



Note de dégustation : Cette cuvée dispose d'une robe pourpre soutenue, agrémentée de reflets violacés. Son nez est complexe avec des arômes de fruits mûrs noirs et de fruits confits, se mêlant harmonieusement à un boisé vanillé, qui s'avère bien fondu. En bouche, le Merlot procure une attaque souple. Cette dernière se révèle ronde, dense et généreuse. La finale présente une jolie fraîcheur.



Accords mets-vins : Il s'agit d'un millésime d'une très belle concentration avec des tannins très élégants que l'on prendra plaisir à déguster sur des brochettes d'agneau grillées, une tourte à la viande ou bien encore un civet de chevreuil.

CHATEAU MAUVINON 2015

CHATEAU MAUVINON - AOC Saint-Émilion Grand Cru
75 cl - Prix direct propriété : 17,00 €



Cépages : 66% Merlot
26% Cabernet Franc
8% Cabernet-Sauvignon



Potentiel de garde :
Entre 5 et 7 ans.



Note de dégustation : Cette cuvée au nez fruité avec des notes de cassis, dispose d'une bouche complexe et charnue, avec des tannins fermes et soyeux à la fois.



Accords mets-vins : Ce vin s'accorde parfaitement avec un filet de bœuf en croûte ou encore un Ossau-Iraty fermier.



CHÂTEAU CAILLIVET 2011

CHÂTEAU CAILLIVET - AOC Graves
75 cl - Prix direct propriété : 13,60 €



Cépages : 60% Merlot
40% Cabernet-Sauvignon



Potentiel de garde :
Entre 5 et 7 ans.



Note de dégustation : Sur une robe d'un joli grenat violacé, les arômes de fruits rouges prédominent au nez. Délicat, le fruit emplit la bouche avec des notes subtiles d'acidité et de bois. Ce vin est puissant et sobre.



Accords mets-vins : Idéal avec une terrine de lapin aux pruneaux, une grillade de bœuf de race Bazadaise ou encore un Cantal affiné 18 mois.

CHÂTEAU CHATAIN 2015

CHÂTEAU CHATAIN - AOC Lalande de Pomerol
75 cl - Prix direct propriété : 21,00 €



Cépages : 70% Merlot
15% Cavernet Franc
15% Cabernet-Sauvignon



Potentiel de garde :
Entre 7 et 10 ans.



Note de dégustation : Cette cuvée dispose d'une robe rubis brillante et d'un nez expressif sur un bouquet riche et puissant. On retrouve des notes de petits fruits mûrs (cerise, framboise, cassis, myrtille) mais également des notes minérales, florales et légèrement épicées. L'attaque est tannique et veloutée avec une bouche élégante, ronde et ample portée par le fruit.



Accords mets-vins : Idéal sur une terrine de gibier ou sur un sauté de veau au chorizo. Il sublimera un dessert comme une tartelette amandine aux figues.

CHÂTEAUNEUF-DU-PAPE 2016

DOMAINE DE BEAURENARD - AOC Châteauneuf-du-Pape
75 cl - Prix direct propriété : 35,00 €



Cépages : 70% Grenache Noir
10% Mourvèdre
10% Syrah
10% Cinsault



Potentiel de garde :
Entre 3 et 5 ans.



Note de dégustation : Cette cuvée dispose d'une belle robe rubis profonde et brillante. Le nez est complexe avec des notes de fruits rouges (cerise, myrtille fraîche) et des notes épicées de cèdre, de romarin et de genévrier. La bouche est ample, offrant une belle continuité avec le nez. On retrouve le croquant de la cerise ainsi que des notes de garrigue apportant de la fraîcheur sur la finale. Les tannins sont très souples et d'une grande finesse.



Accords mets-vins : Idéal avec un bœuf bourguignon, des brochettes de poisson aux épices ou encore un risotto aux truffes.



BLASON DE VAIR - CUVÉE SAINT BERNARD 2014

CHÂTEAU DE COUCHES - AOC Bourgogne Côtes Du Couchois
75 cl - Prix direct propriété : 11,00 €



Cépage : 100% Pinot Noir



Potentiel de garde :
Entre 3 et 5 ans.



Note de dégustation : Un nez clairement sur les fruits rouges avec une pointe de vanille et d'épice pour un vin d'une belle finesse et de bonne longueur sur le fruit jeune ou plus complexe avec l'âge. Une bouche franche offrant une large place à la framboise et aux petites baies rouges pour un ensemble plutôt bien équilibré.



Accords mets-vins : Il sublimera un gibier à plume ou une belle côte de bœuf grillée.

PERNAND-VERGELESSES 1ER CRU - CUVÉE LES FICHOTS 2013

DOMAINE GIRARD - AOC Pernand-Vergelesses 1er Cru
75 cl - Prix direct propriété : 22,80 €



Cépage : 100% Pinot Noir



Potentiel de garde :
Entre 3 et 5 ans.



Note de dégustation : Cette cuvée à la robe rubis intense dispose d'un nez explosif de fruits rouges avec des notes de cerise. La bouche est complexe, structurée et riche avec des tannins ronds et fruités.



Accords mets-vins : Idéal sur un bœuf bourguignon, un jambon à la lie ou encore un poulet Gaston Gérard.



BOURGOGNE HAUTES CÔTES DE NUITS 2014

MAISON ANDRÉ GOICHOT - AOC Bourgogne Hautes Côtes De Nuits
75 cl - Prix direct propriété : 12,50 €



Cépage : 100% Pinot Noir



Potentiel de garde :
Entre 3 et 5 ans.



Note de dégustation : Cette cuvée dispose d'une robe sombre, d'un nez gourmand sur des notes de fruits rouges. Après quelques années, on peut retrouver des notes de fruits confits. La bouche est ferme et relevée par une bonne acidité et des tannins bien présents.



Accords mets-vins : Il sublimera un filet mignon de porc accompagné de cèpes poêlés.





CUVÉE DU CENTENAIRE

LES VIGNERONS DE MAURY - AOC Maury
75 cl - Prix direct propriété : 23,60 €

Cépage : 100% Grenache Noir



Potentiel de garde :
Plus de 15 ans.



Note de dégustation : Ce vin avec un tuilé élégant dispose d'une belle maturité. Le nez est très intense. Le fruit confituré flirte avec le fruit sec et l'eau-de-vie, tout comme le café avec le tabac brun. Le palais est ample superbement équilibré, sur des tannins soyeux distingué. Surprenant de fraîcheur, il est marqué en finale par le malt et la noix.



Accords mets-vins : Idéal à l'apéritif mais également avec des fromages à pâte persillée ou encore un dessert au chocolat.



CUVÉE LION ET DRAGON 2015

CHÂTEAU ROUBINE - AOC Côtes De Provence
75 cl - Prix direct propriété : 18,90 €



Cépages : 50% Cabernet-Sauvignon
50% Syrah



Potentiel de garde :
Entre 7 et 10 ans.



Note de dégustation : Cette cuvée issue des parcelles les plus anciennes du domaine est un vin rouge profond et franc. Le nez est riche avec des notes confites et des notes de petits fruits rouges. La bouche est souple, fruitée et élégante, marquée par une note épicée en finale.



Accords mets-vins : Ce vin de bonne garde s'apprécie particulièrement avec du gibier, une daube niçoise ou encore un gigot d'agneau.



Cépages : 80% Grenache
1% Piqueboul Noir
1% Piqueboul Blanc
1% Terret Noir
1% Muscardin

5% Syrah
1% Grenache
1% Cunoise
1% Roussanne

5% Mourvèdre
1% Bourboulenc
1% Cinsault
1% Clairette



Potentiel de garde :
Plus de 15 ans.



Note de dégustation : Issue des plus vieilles vignes de l'exploitation (plantées entre 1890 et 1914), cette cuvée dispose d'une robe rouge soutenu aux reflets grenats, d'un bouquet intense et complexe de jolis arômes de fruits rouges (mûres, framboises), de poivre et de fenouil accompagné d'une belle note florale (rose) et minérale. En bouche, l'attaque est ample et généreuse. Ses arômes de fruits confits et ses notes balsamiques se prolongent sur des saveurs finement épicées.



Accords mets-vins : Cette cuvée se marie parfaitement avec une côte de boeuf grillée, une daube provençale, des gibiers ou encore un plateau de fromages.



Alexandra Bourreau
& Mathieu Lapertot

CHÂTEAU CAILLIVET
BORDEAUX

Direction le vignoble bordelais, en plein coeur de l'appellation Graves pour découvrir le Château Caillivet. Ce domaine de 10 hectares conduit en agriculture raisonnée est niché dans un écrin de verdure et dispose d'un restaurant locavore, la Table de Caillivet. Ses propriétaires, Alexandra Bourreau et Mathieu Lapertot sont d'anciens professionnels du monde équestre, passionnés de vin et de nature.

Leur crédo ? Créer un vin qui leur ressemble tout en valorisant la richesse de leur terroir et le potentiel de leur vignoble. Très soucieux du respect de l'environnement, la préservation de leur écosystème est une priorité.

"Nous souhaitons continuer à valoriser l'autoproduction et nous envisageons une transition en biodynamie pour notre vignoble." nous explique le couple. Pour obtenir la meilleure expression de leur terroir, ils ne récoltent leurs raisins qu'à maturité optimale.

Leur style ? Des vins souples, élégants et gourmands.





DIEUVAILLE 2016

DOMAINE DE BARROUBIO - AOC Muscat Saint Jean de Minervois
75 cl - Prix direct propriété : 13,00 €



Cépage : 100% Muscat à petits grains



Potentiel de garde :
Entre 3 et 5 ans.



Note de dégustation : Ce vin dispose d'une robe jaune pâle avec des arômes de poire et d'agrumes confits. La bouche est ample et grasse avec une grande persistance.



Accords mets-vins : Idéal avec du foie gras, des fromages à pâte persillée ou encore des desserts aux fruits.



PASSION DE CHARLES CLÉMENT 2015

DOMAINE LAOUGUÉ - AOC Pacherenc du Vic Bilh Sec
75 cl - Prix direct propriété : 9,00 €



Cépage : 100% Petit Courbu



Potentiel de garde :
Entre 3 et 5 ans.



Note de dégustation : Ce vin dispose d'une robe couleur or aux reflets verts. Son nez floral et brioché laisse apparaître des notes de pierre à fusil. En bouche, on retrouve une belle structure, alliant volupté et finesse déclinant des arômes minéraux ainsi que des arômes d'agrumes et de fruits exotiques.



Accords mets-vins : Il sera l'allié parfait d'un plateau de fruits de mer, d'un brochet à la crème, d'un plateau de fromages ou encore d'un dessert au chocolat.



CLOS DE COULAIN 2016

CHÂTEAU PIERRE BISE - AOC Savennières
75 cl - Prix direct propriété : 11,80 €



Cépage : 100% Chenin



Potentiel de garde :
Entre 3 et 5 ans.



Note de dégustation : Un Savennières dans toute sa splendeur ! On retrouve des notes de fruits très mûrs (pomme), des notes florales et minérales. La bouche, riche et ronde, laisse tout au long de la dégustation une sensation fruitée, avec une légère pointe d'acidité en finale.



Accords mets-vins : C'est un vin élégant et harmonieux qui possède une large panoplie d'accords avec les plats, que cela soit les fruits de mer, les poissons, les viandes blanches ou encore les fromages de chèvre frais.



9

VINS BLANCS
D'EXCEPTION



CUVÉE DU CHÂTEAU DE TRACY 2017

CHÂTEAU DE TRACY - AOC Pouilly-Fumé
75 cl - Prix direct propriété : 21,00 €



Cépage : 100% Sauvignon



Potentiel de garde :
Entre 5 et 7 ans.



Note de dégustation : Cette cuvée tout en élégance dispose d'une robe or pâle aux reflets dorés. Le nez est intense avec des notes de citronnelle, de poivre vert, de fleurs de sureau mais également de fruits exotiques comme la mangue fraîche. En bouche, l'attaque est souple. On retrouve des arômes d'agrumes frais (citron, pamplemousse) avec une trame minérale et saline.



Accords mets-vins : Idéal avec des huîtres, une volaille aux morilles, une pièce de veau ou encore un plateau de fromages.



ARCANE 2017

CHÂTEAU DE FOSSE-SÈCHE - AOC Saumur
75 cl - Prix direct propriété : 20,00 €



Cépage : 100% Chenin



Potentiel de garde :
Entre 3 et 5 ans.



Note de dégustation : L'attaque est fraîche avec un nez atypique et envoûtant révélant des notes miellées, de pomme cuite, de tilleul, de coing et de fleurs blanches. En bouche, les notes minérales se révèlent avec une structure et une gourmandise incontestable !



Accords mets-vins : Ce vin accompagnera aussi bien un apéritif que du poisson ou encore une viande blanche avec une poêlée de girolles. Autre accord plus surprenant avec un plateau de fromages (hors camembert et brie).



ARBOIS VIN JAUNE 2010

DOMAINE JACQUES TISSOT - AOC Arbois
75 cl - Prix direct propriété : 33,00 €



Cépage : 100% Savagnin



Potentiel de garde :
Plus de 15 ans.



Note de dégustation : Cette cuvée dispose d'une robe jaune or soutenu et d'un nez très intense et aromatique sur la noix, l'amande, la muscade et le caramel. La bouche est ample et puissante avec des notes de noix fraîche, de curry et de muscade avec une très grande persistance aromatique.



Accords mets-vins : Idéal avec des noix et du Comté. Il sublimera un coq au vin jaune ou une cuisine orientale au curry ou au safran.



MONTAGNY CHÂTEAU DE LA GUICHE 2016

MAISON ANDRÉ GOICHOT - AOC Montagny
75 cl - Prix direct propriété : 13,90 €



Cépage : 100% Chardonnay



Potentiel de garde :
Entre 7 et 10 ans.



Note de dégustation : C'est un vin racé et séduisant qui s'habille d'une belle couleur dorée teintée de vert. Il offre un bouquet délicat avec des notes de noisette, des notes minérales et épicées avec très belle longueur.



Accords mets-vins : Accompagne parfaitement les poissons en sauce ainsi que les volailles et le veau avec une sauce à la crème.



ORIGINE - RIESLING 2015

DOMAINE HUMBRECHT 1619 - AOC Alsace Riesling
75 cl - Prix direct propriété : 9,90 €



Cépage : 100% Riesling



Potentiel de garde :
Entre 1 et 3 ans.



Note de dégustation : Cette cuvée dispose d'une robe jaune pâle avec des reflets verts et brillants, soulignant sa fraîcheur caractéristique. Son nez racé d'une grande finesse est délicatement fruité avec des arômes de pêche, de poire, des notes florales et de jolies nuances minérales (pierre à fusil, silex).



Accords mets-vins : Incomparable avec les poissons, les crustacés, les fruits de mer ou sur une belle choucroute !



CHABLIS 1ER CRU - CUVÉE MONT DE MILIEU 2015

DOMAINE DU CHARDONNAY - AOC Chablis 1er Cru
75 cl - Prix direct propriété : 24,00 €



Cépage : 100% Chardonnay



Potentiel de garde :
Entre 3 et 5 ans.



Note de dégustation : Cette cuvée dispose d'une robe or clair brillant. Son nez timide s'ouvre peu à peu sur des arômes de pomme et de fleurs blanches. L'attaque est souple et veloutée. La bouche est équilibrée, généreuse, vive et soyeuse. Un premier cru de très bonne facture.



Accords mets-vins : Idéal avec une côte de veau braisée ou des queues de langoustines grillées.





RIESLING ROTENBERG DE BERGHEIM 2012

PLATZ FRANÇOIS & FILS - AOC Alsace Riesling
75 cl - Prix direct propriété : 39,00 €



Cépage : 100% Riesling



Potentiel de garde :
Plus de 15 ans.



Note de dégustation : Cette vendange tardive obtenue grâce à la sur-maturation des raisins est une cuvée élégante et gourmande avec des notes de coing et de figue séchée.



Accords mets-vins : Elle sublimera du saumon fumé, un suprême de volaille ou encore un foie gras poêlé.



LA GRAVELIÈRE 2017

DOMAINE JOSEPH MELLOTT - AOC Sancerre
75 cl - Prix direct propriété : 16,50 €



Cépage : 100% Sauvignon



Potentiel de garde :
Entre 3 et 5 ans.



Note de dégustation : Ce vin dispose d'une robe or pâle avec des reflets verts brillants. Le nez est puissant avec des arômes floraux (fleurs blanches) et fruités (pamplemousse, orange). La bouche est bien équilibrée avec du gras et une persistance remarquable.



Accords mets-vins : Cette cuvée se déguste idéalement à l'apéritif, avec des huîtres, des gambas grillées, un poulet à la crème ou encore un fromage de chèvre.



TRANSPARENCE SANS SULFITE AJOUTÉ 2017

DOMAINE MATHIAS - AOC Bourgogne
75 cl - Prix direct propriété : 13,20 €



Cépage : 100% Chardonnay



Potentiel de garde :
Entre 1 et 3 ans.



Note de dégustation : Cette cuvée dispose d'une robe jaune aux reflets dorés et d'un nez gourmand sur des notes de fleurs blanches et d'abricots. La bouche est aromatique et onctueuse sur des arômes d'acacia.



Accords mets-vins : Idéal en apéritif accompagné de charcuterie comme un jambon persillé. Il se mariera très bien avec des escargots à la Bourguignonne.



Christophe & René Papin

CHÂTEAU PIERRE BISE
Vallée de la Loire

Direction la vallée de la Loire, au cœur de l'Anjou, à Beaulieu sur Layon pour découvrir le Château Pierre Bise. Dans la même famille depuis 1959, ce grand domaine de près de 55 hectares de vignes s'étendant des coteaux du Layon aux rives de la Loire produit des cuvées riches et équilibrées de différentes appellations : Anjou, Savennières, Coteaux du Layon et Quarts-de-Chaume.

Ce sont aujourd'hui Christophe et René Papin, représentant la 3ème génération qui prennent soin du domaine selon les préceptes de l'agriculture raisonnée avec des méthodes très naturelles, sans produits chimiques.

Leur crédo ? Produire des cuvées de qualité en exprimant la typicité de leurs terroirs, tout en respectant l'environnement.





CHÂTEAU RAYMOND-LAFON 2011

CHÂTEAU RAYMOND-LAFON (FAMILLE MESLIER) - AOC Sauternes
75 cl - Prix direct propriété : 50,00 €

Cépages : 80% Sémillon
20% Sauvignon



Potentiel de garde :
Entre 5 et 7 ans.

Note de dégustation : Un nez intense de fruits confits, de zeste d'orange, d'abricot et de melon. Il s'ouvre sur des notes de fruits frais, de fruits exotiques et d'amandes grillées. En bouche, l'attaque est fraîche, onctueuse et riche avec une très grande pureté et une très belle longueur.

Accords mets-vins : Idéal à l'apéritif servi bien frais avec un toast au roquefort et aux noix, avec une caille au foie gras ou encore accompagné d'un plateau de fromages à pâte persillée (roquefort, fourme d'Ambert, stilton).



DOMAINE DE CARBONNIEU 2013

DOMAINE DE CARBONNIEU - AOC Sauternes
75 cl - Prix direct propriété : 15,99 €

Cépages : 90% Sémillon
7% Sauvignon
3% Muscadelle



Potentiel de garde :
Entre 5 et 7 ans.

Note de dégustation : Ce Sélection Prestige est élégant, raffiné avec une belle matière, un joli fond et une superbe finale assez aérienne.



Accords mets-vins : Idéal à l'apéritif servi bien frais ou encore accompagné d'un plateau de fromages à pâte persillée (roquefort, fourme d'Ambert, stilton). Il s'accordera également avec une dinde à la crème.



CUVÉE DES ANGES 2016

LA GRANDE MAISON - AOC Monbazillac
75 cl - Prix direct propriété : 12,30 €

Cépages : 80% Sémillon
10% Muscadelle
10% Sauvignon



Potentiel de garde :
Entre 3 et 5 ans.

Note de dégustation : La Cuvée des Anges séduit par ses arômes de fruits mûrs et dispose d'un bel équilibre entre sucrosité et acidité. C'est un vin élégant qui séduira les amateurs de Monbazillac.



Accords mets-vins : Idéal à l'apéritif servi bien frais ou encore accompagné d'un plateau de fromages à pâte persillée (roquefort, fourme d'Ambert, stilton). Il s'accordera également avec la cuisine exotique.





CHÂTEAU HAUT BERNASSE 2003

CHÂTEAU HAUT BERNASSE - AOC Monbazillac
50 cl - Prix direct propriété : 16,00 €



Cépages : 80% Sémillon
15% Muscadelle
5% Sauvignon-Blanc



Potentiel de garde :
Entre 3 et 5 ans.



Note de dégustation : Cette cuvée à la couleur or dispose d'un nez complexe et intense avec des notes de fruits confits (abricot, figue). La bouche est riche, équilibrée avec beaucoup de fraîcheur.



Accords mets-vins : Idéal à l'apéritif servi bien frais ou encore accompagné d'un plateau de fromages à pâte persillée (roquefort, fourme d'Ambert, stilton). Il s'accordera également avec des desserts aux fruits.



CHÂTEAU LOUPIAC-GAUDIET 2016

CHÂTEAU LOUPIAC-GAUDIET - AOC Loupiac
75 cl - Prix direct propriété : 10,00 €



Cépages : 95% Sémillon
5% Sauvignon



Potentiel de garde :
Entre 1 et 3 ans.



Note de dégustation : Apprécié pour sa fraîcheur, sa délicatesse et son fruit, ce vin gourmand pourra également attendre de longues années dans en cave.



Accords mets-vins : Idéal avec un plateau de fromages à pâte persillée (roquefort, fourme d'Ambert), il se mariera très bien avec des desserts aux fruits ou au chocolat noir.



LES MARCOTTES 2016

DOMAINE PIERRE CHAUVIN - AOC Coteaux du Layon
75 cl - Prix direct propriété : 12,00 €



Cépage : 100% Chenin



Potentiel de garde :
Entre 3 et 5 ans.



Note de dégustation : Ce vin moelleux est tout en fraîcheur et en finesse, avec une sucrosité légère, une bouche tonique et des arômes fruités gourmands.



Accords mets-vins : Idéal à l'apéritif, il se mariera également avec des viandes blanches ou des poissons à la crème ou encore avec des plats sucrés-salés, des fromages à pâte persillée.



VENT D'HIVER 2017

DOMAINE CHIROULET - IGP Côtes de Gascogne
75 cl - Prix direct propriété : 16,10 €



Cépage : 100% Petit Manseng



Potentiel de garde :
Entre 1 et 3 ans.



Note de dégustation : Vent d'Hiver est la pure expression du Petit Manseng du haut de la Côte d'Heux. Il s'agit d'un liquoreux très typé avec une superbe robe or clair, un nez pur et ouvert sur des notes d'abricot sec et de citron confit. La bouche est vive avec un équilibre parfait entre acidité et sucrosité. Belle longueur avec une finale délicatement boisée.



Accords mets-vins : Idéal à l'apéritif, il se mariera également parfaitement avec des desserts aux fruits ou au chocolat comme une bûche.



GEWURZTRAMINER 2015

PLATZ FRANÇOIS & FILS - AOC Alsace Gewürztraminer
75 cl - Prix direct propriété : 13,50 €



Cépage : 100% Gewürztraminer



Potentiel de garde :
Entre 5 et 7 ans.



Note de dégustation : Ce vin charpenté et corsé développe un bouquet aromatique intense. Les notes florales et d'épices douces sont complétées par des arômes gourmands de fruits exotiques.



Accords mets-vins : Idéal avec de la cuisine exotique, il se mariera parfaitement avec un Munster d'Alsace, un roquefort ou encore du comté.



L'AYDASSE 2016

CHÂTEAU DU POUHEY - AOC Pacherenc-du-Vic-Bilh
75 cl - Prix direct propriété : 12,40 €



Cépage : 100% Petit Manseng



Potentiel de garde :
Entre 3 et 5 ans.



Note de dégustation : Cette cuvée dispose d'une belle robe dorée avec un nez franc, composé de notes de fruits exotiques et d'une touche vanillée. La bouche est riche, ample et gourmande, offre une longue finale sur des notes de miel.



Accords mets-vins : Les raisins récoltés en surmaturité dès les premières gelées font de ce vin liquoreux une belle récompense, à la fois onctueux et généreux, avec un foie gras ou une pâtisserie.





BONNEZEUX NOBLE SELECTION 2010

DOMAINE LES GRANDES VIGNES - AOC Bonnezeaux
50 cl - Prix direct propriété : 38,00 €



Cépage : Chenin



Potentiel de garde :
Entre 3 et 5 ans.



Note de dégustation : Ce vin dispose d'une bouche riche et élégante avec des arômes de fruits exotiques et de fruits compotés. En finale, on retrouve une touche fraîche d'agrumes.



Accords mets-vins : Idéal à l'apéritif ou avec du foie gras, cette cuvée s'accorde également très bien avec des desserts fruités.



SULEONE

COSTE CASERONE - AOC Vin de Corse ou Corse
75 cl - Prix direct propriété : 25,00 €



Cépages : Chardonnay
Chenin
Muscat



Potentiel de garde :
Entre 3 et 5 ans.



Note de dégustation : Fruit du soleil, cet élixir est envoûtant et puissant. C'est un véritable millefeuille d'arômes et de senteurs, un savant mélange d'élégance et de modernité. Autrement nommé "Les gouttes d'Or" de Coste Caserone, cette cuvée est issue d'un élevage particulier en dame-jeanne exposées au soleil en plein maquis qui en font un vin d'exception.



Accords mets-vins : Il se déguste idéalement en apéritif avec de la glace pilée et peut parfaitement accompagner un foie gras poêlé ou un authentique roquefort.



ESSENTIEL 2011

CHÂTEAU DU PAYRE - AOC Castillon Côtes De Bordeaux
75 cl - Prix direct propriété : 26,00 €



Cépages : 90% Sémillon
10% Muscadelle



Potentiel de garde :
Entre 1 et 3 ans.



Note de dégustation : Cette cuvée dispose d'une magnifique couleur d'un jaune doré, brillante et étincelante. Le nez est très expressif, élégant et riche avec des notes de mangue, d'ananas rôti, de litchi, d'abricot confit et de miel. Ce vin est complexe et frais avec une bouche opulente et des notes de brioche, de vanille et de coing.



Accords mets-vins : Il s'accordera parfaitement avec un poulet aux giroles ou à l'orange, mais également avec des desserts fruités, des cannelés ou encore des crèmes glacées.



Philippe Fezas

DOMAINE CHIROULET
SUD OUEST

Cap sur les plus hauts coteaux de la Gascogne à 180 mètres d'altitude, face aux Pyrénées et plus précisément au Domaine Chiroulet qui s'épanouit au coeur du terroir de Ténarèze, fief des eaux-de-vie d'Armagnac, au nord du Gers. Depuis 150 ans, la famille Fezas oeuvre à la pérennité du domaine avec passion.

En 1993, Philippe Fezas ingénieur agricole et oenologue représentant la cinquième génération, reprend les rênes du domaine. Le domaine de 45 hectares tire son nom de « Chiroula » qui signifie « vent qui souffle » en patois. Sachant au mieux profiter de ce vent qui siffle et de son exposition plein Sud idéale pour obtenir une belle maturité des raisins, le Domaine Chiroulet produit des vins typés et complexes avec une fraîcheur marquée, reflets de leurs superbes terroirs vallonnés en croupes argilo-calcaires. Soucieux d'exploiter un maximum les atouts de son terroir, Philippe accorde un soin tout particulier à l'élaboration de ses vins blancs en mettant en exergue des arômes floraux et minéraux.

"Ce que notre terre sait, nos vins vous le racontent".







-6%

COFFRET DÉCOUVERTE DOMAINE DE CARBONNIEU
75 cl - Prix direct propriété : ~~52,00 €~~ 49,00 €

Domaine de Carbonnieu 2012
AOC Sauternes

+ Domaine de Carbonnieu 2013
AOC Sauternes

+ Reflets de Carbonnieu 2012
AOC Sauternes



-15%

COFFRET DÉCOUVERTE CHÂTEAU SAINT GRÉGOIRE
75 cl - Prix direct propriété : ~~43,00 €~~ 37,40 €

Cuvée Ivar-Aiden 2015
AOC Médoc

+ Cuvée Classique 2016
AOC Médoc

+ Cuvée Sandro 2016
AOC Médoc



COFFRET DÉCOUVERTE MAISON ANDRÉ GOICHOT
75 cl - Prix direct propriété : 48,00 €

Bourgogne Hautes Côtes de Nuits 2014
AOC Bourgogne Hautes Côtes de Nuits

+ Givry 2015
AOC Givry

+ Mercurey 2014
AOC Mercurey



15
COFFRETS
CADEAUX



COFFRET DÉCOUVERTE CHAMPAGNE CAROLE PERSEVAL-LICOWSKI

75 cl - Prix direct propriété : 26,50 €

Cuvée Apogée Brut 1er cru
AOC Champagne

+ 2 flûtes personnalisées Premium - Lehman Glass 18cl



COFFRET DÉCOUVERTE CHAMPAGNE GRATIOT & CIE

75 cl - Prix direct propriété : 58,90 €

Almanach n°1 Brut
AOC Champagne



+ Almanach n°3 Rosé
AOC Champagne



+ Un rafraîchisseur de bouteille



COFFRET DÉCOUVERTE CHAMPAGNE ANTHONY BETOUZET

75 cl - Prix direct propriété : 34,90 €

Cuvée Pur Terroir
AOC Champagne

+ Une paire de chaussette assortie



COFFRET DÉCOUVERTE CHAMPAGNE MICHEL HOERTER

75 cl - Prix direct propriété : 26,50 €

Champagne Brut Les 3 Muses
AOC Champagne



+ Champagne Extra Brut Carte Noire
AOC Champagne



+ Champagne Brut Rosé
AOC Champagne



+ Un bouchon personnalisé



16

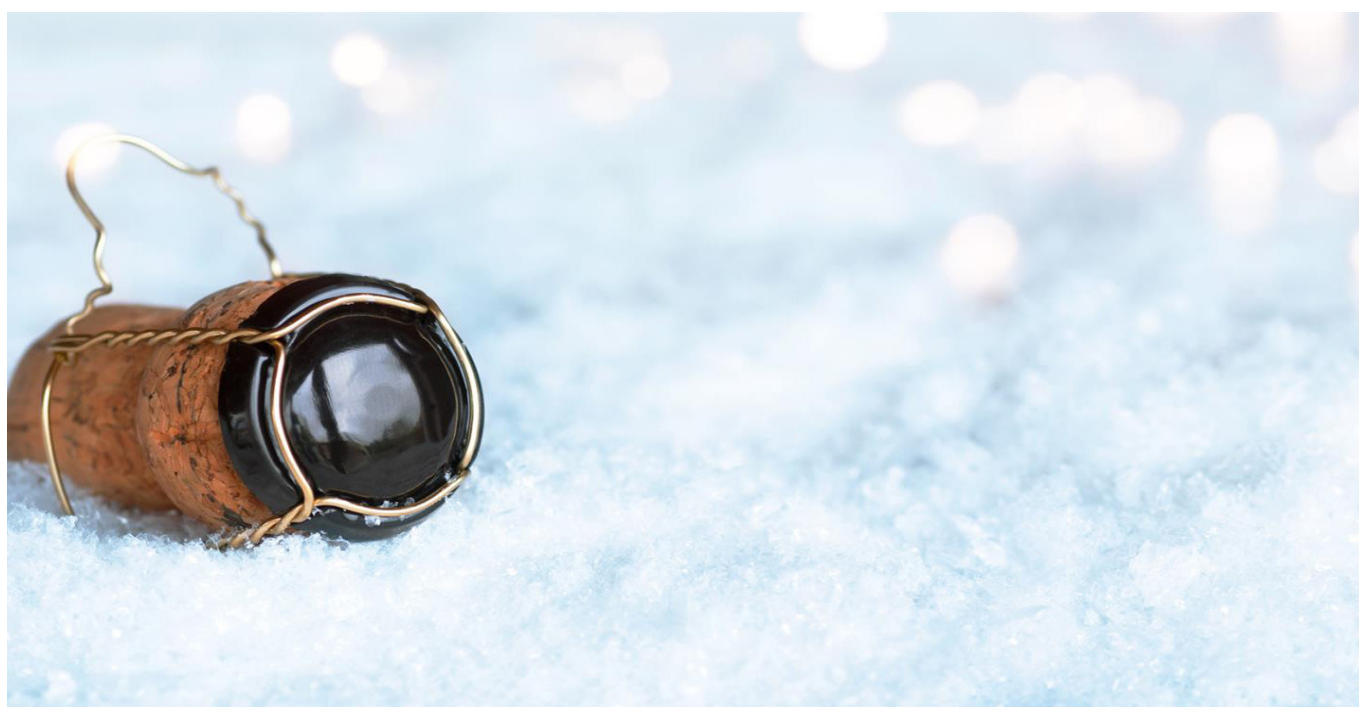
COFFRETS
CADEAUX

À Propos d'Avenue des Vins

Créé en 2011 par Julien Guinand, Avenue des vins est la toute première place de marché dédiée aux vins et aux champagnes. Véritable pionnière, tant au niveau du concept disruptif que de la technologie utilisée, cette plateforme innovante permet depuis 6 ans à chaque Français **d'acheter directement leurs vins et leurs champagnes à la propriété**. Plus de 400 Domaines et 3000 références y sont proposés au prix direct producteur, dont près d'un tiers en exclusivité.

Plus de 450 vignerons inscrits sur Avenue des vins proposent en effet leurs vins en ligne afin que les clients puissent les commander directement. Avenue des vins envoie ensuite son transporteur récupérer le vin chez le vigneron. Véritable plateforme d'échanges entre les vignerons et les consommateurs de vins, Avenue des Vins met à l'honneur toute la diversité des vins et champagnes français produits par des vignerons, jusque là introuvables sur Internet ou en points de vente classiques (cavistes, supermarchés etc.). Elle propose également un contenu éditorial pédagogique et des vidéos pour s'initier à l'univers du vin.

En plus de tout l'Hexagone, Avenue des Vins livre actuellement 11 pays européens, à savoir l'Allemagne, le Royaume-Uni, l'Autriche, la Belgique, le Danemark, l'Espagne, la Finlande, la Grèce, l'Italie, le Luxembourg, les Pays-Bas et le Portugal. Les ventes réalisées à l'export représentent aujourd'hui plus d'un tiers de son chiffre d'affaires. Face au succès rencontré et pour améliorer la lisibilité internationale de son offre, Avenue des Vins vient de lancer la plateforme UK. D'autre part, toute l'équipe d'Avenue des Vins est composée de spécialistes du monde du vin et met tout en œuvre pour répondre au mieux aux attentes des clients en France et à l'export.



Avec Avenue des Vins, les consommateurs bénéficient ainsi :



Des Vins au même prix que chez le vigneron ! Un rapport qualité/prix imbattable : les vins, rigoureusement sélectionnés par Avenue des vins sont vendus à des prix direct propriété.



Des vins en exclusivité : plus de 450 domaines et 3000 références, dont plus d'un tiers en totale exclusivité.



Des conditions de conservation optimales du vin : il n'y a aucun stock chez Avenue des vins, les bouteilles sont conservée dans les caves des propriétés.



Une livraison Express (48h en France et dès 72h en Europe) grâce à la réactivité des vignerons partenaires d'Avenue des Vins.



Au plus près du vigneron : toutes les informations sur les vignerons et sur l'histoire du domaine sont accessibles en ligne (contenu éditorial et vidéos de présentation). Une question sur un vin en particulier ? L'équipe Avenue des Vins contacte directement le vigneron si elle ne connaît pas la réponse.



Des conseils de pro pour faire le bon choix (en fonction des mets, de la couleur du vin, du cépage, du prix, du vigneron....) : sommelier en ligne, vidéos de dégustation et conseils pratiques.





Contact Presse



Morgane Dupiech

morgane@avenuedesvins.fr

01 55 38 50 58

