

	MARINS D'EAU DOUCE BLANC	MARINS D'EAU DOUCE ROSÉ	MARINS D'EAU DOUCE ROUGE	LES GAILLARDS CHARDONNAY	LES GAILLARDS SAUVIGNON	LES GAILLARDS MALBEC	MERCREDI 12H30 BLANC	MERCREDI 12H30 ROSÉ	MERCREDI 12H30 ROUGE	LA GRANDE TABLÉE ROUGE	SUR LA POINTE DES PIED BLANC	LES AILES IMAGINAIRES ROUGE	AU GRÉ DES GRÈS ROUGE	SAINT FRUCTUEUX ROUGE	DIUS A VOL ROUGE
															
CL	75 cl	75 cl	75 cl	75 cl	75 cl	75 cl	75 cl	75 / 150 cl	75 cl	75 / 150 cl	75 cl	75 cl	75 cl	75 / 150 cl	75 / 150 cl
CÉPAGES	Vermentino, Chardonnay, Sauvignon	Syrah, Caladoc, Carignan	Merlot, Carignan, Caladoc, Marselan	100% Chardonnay	100% Sauvignon	100% Malbec	Grenache blanc, Vermentino, Chardonnay	Syrah, Cinsault	Syrah, Grenache, Carignan	Syrah, Grenache, Carignan	Macabeu, Grenache blanc, Vermentino	Grenache, Syrah	Syrah, Grenache	Syrah, Grenache, Mourvèdre	Syrah, Grenache
SOL	Sédiments gréseux, argile rouge	Sédiments gréseux, argile rouge	Marnes gréseuses	Sédiments gréseux, argile rouge	Sédiments gréseux, argile rouge	Sédiments gréseux, argile rouge	Argiles marneuses	Coteaux argilo-gréseux	Coteaux argilo-gréseux	Coteaux argilo-gréseux	Haut de coteaux marneux et gréseux,	Collines de grès et d'argiles	Collines de grès et d'argiles	Coteaux de grès et d'argiles	Coteaux de grès et d'argiles
DEGRÉ d'ALCOOL	11,5%	12%	13%	12,5%	12%	12,5%	12,5%	12,5%	13,5%	14%	12%	14,5%	14,5%	14,5%	14,5%
AMBIANCE	Toujours prête pour les bons moments, cette bouteille ne saurait vous manquer ? Toujours fraîche, elle attend la moindre occasion.	C'est une bouteille qui a la bougeotte : de la cuisine, à la piscine, sous la tonnelle.	Sur un bateau pardi, à l'heure des tapas, cochonnailles et ripailles, sous le soleil exactement.	C'est le jour des essais en cuisine et en cave, essais parfaitement maîtrisés.	Cette bouteille je l'ouvre quand j'aime bien surprendre, bousculer des copains amateurs, avant d'aborder les choses sérieuses.	Cette bouteille je l'ouvre quand j'aime bien surprendre, bousculer des copains amateurs.	Très plaisant pour trinquer à la joie des retrouvailles.	Nous sommes dehors sous les pins ou les voix portent haut.	Rendez-vous hebdomadaire en famille.	La cuvée emblématique La Grande Réserve fait peau neuve. Un nouveau look, une nouvelle philosophie, mais toujours la même passion familiale.	C'est un jour qui danse ou que nous ferons danser, nous nous retrouvons et la promesse d'un blanc élégant et fin nous met déjà en joie.	Je tends la bouteille au beau-papa - "Vous marquez un point Mademoiselle, pas un bordeaux ou un bourgogne. Voyons ce qu'il raconte".	Comme une sculpture digne de Giacometti, une fine ossature, un mouvement, une grâce et tellement de présence.	Devant un feu de cheminée crépitant.	Des moments magiques et imprévus.
DÉGUSTATION	Belle couleur or pâle aux reflets verdâtres. Un nez floral et citronné s'ouvre vers les fruits à chair blanche, pêche, poire que l'on retrouvera en bouche avec des notes de zeste confit.	Au nez : de la fraise, de la fraîcheur, un soupçon de menthe. En bouche : la fraise se confirme, beaucoup de fraîcheur et de vivacité, la tension est agréable et la finale bien nette.	Joli nez de cerise au sirop et autres fruits rouges bien mûrs avec une pointe de graphite. Bien structurée, la bouche est fraîche et charnue avec un bel équilibre.	Jaune aux reflets verdoyants, ce vin reflète bien les caractéristiques du Chardonnay avec des notes florales et fruitées. Touche anisée et minérale. En bouche le vin est nerveux, racé et même un peu salin. Un vin de caractère.	Un nez de silex s'ouvre vers les fruits de la passion, le pamplemousse. La bouche fraîche évolue vers les fruits à chair blanche, le granité de citron et de pamplemousse.	Typicité marquée chaque année sur la réglisse avec un côté floral bien présent : violette. Un vin gouleyant mais bien construit avec une fraîcheur marquée et une pointe douce-amère en fin de bouche.	Vin ample et équilibré au caractère vif et expressif, porté par des notes de jasmin, pamplemousse, pêche blanche, coing et amande. En bouche on retrouve de la rondeur et de la fraîcheur ainsi qu'une légère salinité faisant saliver.	Couleur rose pâle saumoné. Nez discret et fin s'ouvrant à l'aération sur des notes florales et fruitées, banane, fruits à chair blanche, agrumes : pamplemousse, mandarine.	Couleur rubis, le nez est complexe et fin développant des notes de caramel beurre salé alliées à un subtil mélange de fruits et d'épices, d'eucalyptus et de baies noires.	Nez complexe de fruits noirs et épices finement vanillés. Bouche ronde évoluant sur une structure prometteuse avec une belle densité. La persistance des arômes est intéressante et suave.	Fraicheur, note d'ananas qui arrive à l'aération avec du fruit à chair blanche bien mûr. En bouche une belle vivacité côtoie rondeur et douceur, aboutissant à un équilibre fin alors que le fruit persiste.	Une belle robe sombre et brillante, un nez de fruits rouges et d'épices douces avec un soupçon de fumé. Au palais, ces arômes se retrouvent amplifiés par une sensation de rondeur douce et comme tendre.	Nez de violette, de pierre à fusil et de fruits rouges avec une pointe de réglisse et de poivre, cette finesse aromatique se retrouve en bouche sur une trame de tanins longs et serrés qui promettent une belle et longue évolution.	La bouche, ronde, structurée par des tanins fondus est remarquable d'ampleur. Au palais, on trouve les arômes marqués par la griotte à l'eau de vie, la réglisse noire, le gingembre, le grillé et le bois précieux.	Nez expressif et complexe de fruits cuits, cerise, fraise, avec de notes fumées, café, moka cacao et tabac. En bouche, ces sensations se confirment, complétées par des notes furtives de réglisse, de noyau de cerise et cerise à l'eau de vie.
TEMPÉRATURE	11°C	11°C	15°C	11°C	11°C	16-18°C	11°C	11°C	15°C	16-18°C	11°C	15-17°C	16°C	17°C	16°C
PRÊT à BOIRE	Maintenant	Maintenant	Maintenant	Maintenant	Maintenant	Maintenant	Maintenant	Maintenant	Maintenant	1-2 ans	Maintenant	1-2 ans	1-2 ans	3-4 ans	3-4 ans
POTENTIEL de GARDE	1-2 ans	1-2 ans	1-2 ans	1-2 ans	1-2 ans	1-2 ans	1-2 ans	1-2 ans	1-2 ans	5 ans	1-2 ans	5 ans	5 ans	10 ans	10 ans
PRIX	€	€	€	€€	€€	€€	€€	€€	€€	€€	€€	€€	€€€	€€€€	€€€€
ACCORDS METS & VINS	APÉRITIF														
	BŒUF														
	PORC														
	AGNEAU														
	VEAU														
	GIBIER														
	VOLAILLE														
	POISSON														
	FRUITS de MER														
	LÉGUMES														
	FROMAGE														
	DESSERT														