CUVÉES	MARINS D'EAU DOUCE BLANC	MARINS D'EAU DOUCE ROSÉ	MARINS D'EAU DOUCE ROUGE	LES GAILLARDS CHARDONNAY	LES GAILLARDS MALBEC	MERCREDI 12H30 BLANC	MERCREDI 12H30 ROSÉ	MERCREDI 12H30 ROUGE	GRANDE RÉSERVE 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 / 150 cl	75 cl	75 / 150 cl	75 cl	75 cl	75 cl	75 / 150 cl	75 / 150 cl
CÉPAGE PRINCIPAL *Autres cépages*	Sauvignon	Caladoc *Carignan, Syrah*	Merlot *Carignan, Caladoc, Cabernet Franc*	Chardonnay	Malbec	Grenache blanc, *Macabeu, Chardonnay*	Syrah *Cinsault*	Syrah, Grenache *Carignan, Cinsault, Mourvèdre*	Syrah *Cinsault, Grenache, Carignan*	Macabeu, Grenache blanc *Vermentino*	Grenache *Syrah*	Syrah *Grenache*	Syrah *Grenache, Mourvèdre*	Syrah *Grenache*
SOL	Marnes gréseuses	Marnes gréseuses	Marnes gréseuses	Sédiments gréseux, argile rouge	Sédiments gréseux, argile rouge	Argiles marneuses	Coteaux argilo-gréseux	Coteaux argilo-gréseux	Coteaux argilo-gréseux	Sols frais, haut de coteaux marneux et gréseux, orientés Nord et Ouest	Collines de grès et d'argiles sur le terroir de Laure	Collines de grès et d'argiles sur le terroir de Laure	Coteaux de grès et d'argiles	Coteaux de grès et d'argiles
DEGRÉ d'ALCOOL	12,5%	13%	13,5%	13,5%	13%	13%	13%	13,5%	14,5%	13%	14,5%	14,5%	14,5%	14,5%
AMBIANCE	Toujours fraiche, 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, cochonailles 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.	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.	Un bon rouge entre amis.	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 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. Vin vif, finissant sur une légère salinité.	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.	Typicité marquée chaque année sur la réglisse avec un côté floral bien présent : violette. Un vin gouleyant mais bien construit avec une fraicheur marquée et une pointe douce-amère en fin de bouche.	Belle couleur jaune claire aux reflets verts. 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 fraicheur 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. Attaque douce en bouche, il termine sur une pointe d'amer désaltérant.	Couleur rubis, nez complexe et fin des notes de caramel beurre salé alliées à un subtil mélange de fruits, d'épices, d'eucalyptus et de baies noires. En bouche, une attaque fraîche rappelant la garrigue et suivie par une douceur digeste et chaleureuse avec une finale sur des tanins subtilement enrobés.	Nez complexe de fruits noirs et épices finement vanillées. 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 la rondeur et la douceur. La finale est agréable avec une sapidité qui donne envie… de plus !	Belle robe de pourpre dense aux reflets violine. 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.	Belle robe pourpre aux reflets brillants. Nez intense de fruits noirs confiturés, de garrigue et de moka torréfié. La bouche ample et ronde est structurée par des tanins fondus. Au palais, on trouve les arômes marqués par la griotte à l'eau de vie, la réglisse noire, le gingembre.	Robe pourpre très soutenue. 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	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	1-2 ans	Maintenant	1-2 ans	1-2 ans	3-4 ans	3-4 ans
POTIENTIEL 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	5 ans	1-2 ans	5 ans	5 ans	10 ans	10 ans
PRIX	€	€	€	€€	€€	€€	€€	€€	€€	€€	€€	€€€	€€€€	€€€€
ACCORDS METS & VINS – APÉRITIF	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀	☀		☀				
ACCORDS METS & VINS – BŒUF									●		●	●	●	●
ACCORDS METS & VINS – PORC			●		●		●	●			●			
ACCORDS METS & VINS – AGNEAU			●					●	●		●	●	●	●
ACCORDS METS & VINS – VEAU			●				●	●			●			
ACCORDS METS & VINS – GIBIER									●			●	●	●
ACCORDS METS & VINS – VOLAILLE		●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●		
ACCORDS METS & VINS – POISSON	●			●	●	●	●			●				
ACCORDS METS & VINS – FRUITS de MER	●			●		●	●			●				
ACCORDS METS & VINS – LÉGUMES	●	●		●	●	●	●	●		●	●			
ACCORDS METS & VINS – FROMAGE	●		●	●	●	●		●	●	●	●	●	●	●
ACCORDS METS & VINS – DESSERT	●			●	●	●		●	●				●	●
MES NOTES	☆☆☆☆☆	☆☆☆☆☆	☆☆☆☆☆	☆☆☆☆☆	☆☆☆☆☆	☆☆☆☆☆	☆☆☆☆☆	☆☆☆☆☆	☆☆☆☆☆	☆☆☆☆☆	☆☆☆☆☆	☆☆☆☆☆	☆☆☆☆☆	☆☆☆☆☆