



la bouteille 75cl
4€HT
 le carton de 6 : 25,74€HT

**GRAVES DE VAYRES 2020
 CHÂTEAU HAUT-BESSAC**

Yves Glotin.
 Jolie robe grenat pourpre. Nez juteux et épicé de petits fruits noirs : cassis, mûres, myrtilles. L'attaque en bouche est souple, le vin bien présent, marqué par une belle palette aromatique fraîche et pulpeuse. Belle finale croquante aux bons goûts kirschés. À ce prix-là, n'hésitez pas, ce Graves de Vayres est une petite pépite !! Servir vers 16/17° sur un magret de canard aux aïnelles.

Dégusté en décembre 2022



la bouteille 75cl
9€HT
 le carton de 6 : 53,74€HT

**PESSAC-LÉOGNAN 2018
 CHÂTEAU LAFARGUE**

Familles Leymarie-Peyrout.
 Grande robe grenat sombre. Nez mûr et rôti sur les fruits noirs, les épices et la girofle. Voile toasté de bel élevage ! En bouche, c'est sérieux, vineux et de joli relief ! Chair goûteuse alliant le velouté à l'intensité. Tanins racés et poivrés. Harmonieux, intense et civilisé, ce 2018 est une très bonne pioche !! Servir carafé vers 16° sur daubes, civets et viandes grillées.

Dégusté en mai 2023



la bouteille 75cl
4€HT
 le carton de 6 : 25,57€HT

**GRAVES 2020
 BENJAMIN DU CHÂTEAU
 TOUR DE CALENS**

Famille Doublet.
 Robe grenat brillant. Un nez enjôleur, des jolies notes grillées/cacaotées, s'ouvrant sur une touche vanillée, des fruits rouges confiturés. Le nez est redoutable de gourmandise. En bouche, le vin se veut aussi plein de gourmandise, en rondeur, presque charmeur, accompagné d'un fruité/épicé délicat. Servir vers 18° sur un magret ou plus original sur une carbonade flamande.

Dégusté en avril 2023



la bouteille 75cl
16€HT
 le carton de 6 : 95,69€HT

**PESSAC-LÉOGNAN 2019
 DOMAINE DE LA SOLITUDE
 Communauté de la Sainte Famille.**

Ce vin élaboré par la Famille Bernard (Domaine de Chevalier) appartient à la communauté religieuse de la Sainte Famille. Robe rubis sombre à grenat. Nez gourmand, véritable velouté de fruits, de compote de mûres, parsemé de notes de gelée de cassis. En bouche, l'attaque est souple, puis le vin se muscle et termine sur une finale franche et boisée. Un régal !! Déguster vers 18° sur une pièce de bœuf grillée.

Dégusté en avril 2023



la bouteille 75cl
8€HT
 le carton de 6 : 48,39€HT

**PESSAC-LÉOGNAN 2019
 DAUPHIN DU CHÂTEAU
 LAFARGUE**

Second vin de Chateau Lafargue.
 Magnifique robe grenat intense aux reflets brillants. Le nez est souligné par les fruits noirs, des épices fines. La bouche se veut délicate, sur de beaux arômes de fruits noirs, quelques notes boisées/épicées. Finale sur la mûre et les fruits à noyaux. Superbe Pessac digeste et terriblement bien vinifié ! Servir vers 17° sur une côte de bœuf juteuse, un magret aux griottes.

Dégusté en mai 2023



la bouteille 75cl
18€HT
 le carton de 6 : 108,49€HT

**PESSAC-LÉOGNAN 2019
 L'ESPRIT DE CHEVALIER
 Second vin de Domaine de Chevalier.**

Ce 2019 est une bombe !! Sa robe est d'un beau grenat pourpre intense. Il possède toujours ce bouquet éclatant de fruits rouges rehaussé de tonalités boisées et parsemé d'épices. En bouche, il est suave, élégant, sa texture racée et charnue laisse la place à une finale plus vineuse, bien acidulée et tannique ! Bref, un grand Esprit de Chevalier !! Servir vers 16/17° sur viandes et volailles.

Dégusté en mars 2023

#Vins de Graves

VIGNOBLES MOLINARI/CHÂTEAU LUDEMAN LES CÈDRES

Fondée en 1931 sur la rive gauche de la Garonne, le Domaine Molinari est une propriété familiale. Aujourd'hui entre les mains de Charlotte Molinari qui représente la cinquième génération de vignerons, les 21 hectares de vignes situés idéalement dans le secteur méridional des graves. Après avoir fait certifier l'exploitation avec le label HVE (Haute Valeur Environnementale) en 2017, Charlotte débute en 2021 une conversion vers l'agriculture biologique. Le mode de culture respectueuse de la nature associé à une philosophie de la vinification et d'élevage permet de créer des vins fruités qui se distinguent par leur belle structure et leur complexité. Partenaire METRO depuis 20 ans, le Domaine Molinari a su faire évoluer ses vins pour les adapter à la demande des clients. À l'image de ces vins particulièrement appréciés, Chateau Ludeman les Cèdres mêle avec élégance authenticité et modernité. Une valeur sûre pour les restaurateurs à la recherche d'une proposition qualitative.



la bouteille 75cl
3€HT
 le carton de 6 : 23,34€HT

**GRAVES 2020
 CHÂTEAU LUDEMAN
 LES CÈDRES**

Vignoble Molinari.
 Belle robe au grenat intense, un nez qui s'ouvre sur un fruit mûr, quelques épices, un soupçon de fruits noirs. La bouche se révèle en attaque d'une grande maturité, on retrouve ce fruit intense, un soupçon de velouté. La finale est longue sur de jolis tanins fins et digeste. Un flacon à mettre impérativement sur votre carte des vins ! Servir vers 16° sur une bavette à l'échalote, une entrecôte maître d'hôtel.

Dégusté en mai 2023



la bouteille 75cl
7€HT
 le carton de 6 : 43,14€HT

**GRAVES 2020
 CHÂTEAU LUDEMAN
 LES CÈDRES**

Cuvée Prestige.
 Un véritable coup de cœur ! Robe jaune clair, vive et brillante. Nez minéral aux légères notes d'agrumes. Belle longueur en bouche avec une agréable mâche finement vanillée. Servir entre 10 et 12°. Accompagnera parfaitement les coquillages, les fromages de chèvre ou les tartares de poissons blancs.

Dégusté en mars 2023



la bouteille 75cl
6€HT
 le carton de 6 : 40,50€HT

**GRAVES 2019
 CHÂTEAU LUDEMAN
 LES CÈDRES**

Cuvée Prestige.
 Une robe grenat dense aux reflets violines. Un nez enjôleur, terriblement complexe, un panier d'épices douces, une pointe réglissée, un panier de fruits noirs. En bouche l'attaque est soyeuse sur un joli boisé, digeste et fondu dans le vin. On évolue sur des fruits confiturés, relevés de ses épices douces. À 17° sur des plats d'hiver mijotés ou un bœuf bourguignon version bordelaise !

Dégusté en mai 2023



le magnum 150cl
16€HT
 le carton de 6 : 96,49€HT

**GRAVES 2020
 CHÂTEAU LUDEMAN
 LES CÈDRES**

Cuvée Prestige.
 La bonne pioche de l'année ? Votre Chateau Ludeman Les Cèdres Prestige désormais en magnum !! Grande robe grenat sombre. Nez mûr et lardé de fruits noirs et d'épices. Bouche majestueuse et suave au juteux parfait ! La grande classe ! Chair vineuse complexe et dense au toasté d'élevage totalement intégré ; une pépite en magnum ! Merci Charlotte ! Dès à présent vers 16° sur viandes rouges.

Dégusté en mai 2023