Vertigo Blanc- Mas Amiel
AOP Côtes du Roussillon

Culture	Cépages	Service	Alcool
Biologique	Grenache blanc, Maccabeu, Roussanne et Marsanne.	10°	14%

C'est de toute beauté.

Élégants

Acidité
Onctuosité
Intensité

Floral | Frais | Sur les agrumes

Service

L'accord parfait
Apéritif, of course.

Le contre-pied facile
Aiguillettes de dinde au citron.

Apogée 2024
Garde 2027

Dégustation

Oeil
Une robe jaune aux reflets verts.

Nez
La gourmandise du Roussillon ressort directement au nez avec de jolies notes de pêches blanches.

Bouche
Hyper accessible et plaisant en bouche. C'est rafraichissante et accompagné de jolis agrumes. On a la longueur et le plaisir dans le verre.

Mas Amiel

Le Mas Amiel se trouve dans la vallée de Maury, dans la région sud-occidentale de la France, près de la frontière espagnole. L'histoire du domaine commence en 1816, lorsque l'évêque de Perpignan décide, lors qu'un jeu, de miser l'une de ses terres, alors nommée Domaine des Goudous. L'évêque perd, et le domaine revient à l'ingénieur Raymond Etienne Amiel. Depuis 1999, c'est Olivier Decelle qui s'occupe de ce domaine historique.

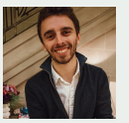
Région
Languedoc-Roussillon

Appellation
AOP Côtes du Roussillon

Les alibis d'ouverture

- Gourmandise à la clé.
- La vallée de Maury, ça te parle ?
- Besoin de vacances.

L'avis de l'expert Vineaste



Martin B.
Expert Vineaste

Votre avis

☆ ☆ ☆ ☆ ☆

Mots clés

Partagez-le en ligne !

A La Rêverie Rouge- Château de Montfrin
AOP Côtes-du-Rhône

Culture	Cépages	Service	Alcool
Biologique	80% Grenache, 15% Syrah, 5% Carignan	17°	14,5%

Vos plus charmantes utopies dans un verre

Rondouillards

Acidité	
Amertume	
Onctuosité	
Intensité	

Épicé | Souple | Élégant | Fruité

Service

L'accord parfait
Une viande en sauce, un carré d'agneau, une côte de bœuf

Le contre-pied facile
A l'apéro mais alors un peu plus frais que d'habitude! 14°C-15°C

Apogée	Garde
2022	2027

Dégustation

Oeil
Belles nuances rouges grenat

Nez
Epicé, fruits frais et de la griotte

Bouche
Le vin est croquant, sur les fruits rouges et d'une belle amplitude

Château de Montfrin

Idéalement situé sur les costières les plus orientales et les côtes les plus méridionales du Rhône, Château de Montfrin est un des rares à élaborer cinq appellations avec origine : Côtes du Rhône Village, Côtes du Rhône, Costières de Nîmes, Pays d'oc et Coteaux du Pont du Gard. Le domaine des Captives en est la structure dédiée à la viticulture, 3 vins dans 3 couleurs, issus d'une douzaine de cépages. Le style du domaine s'affine au fil du temps : des vins aériens, très peu ou pas du tout boisé où dominent le fruit et l'expression du terroir.

Région
Vallée du Rhône

Appellation
AOP Côtes-du-Rhône

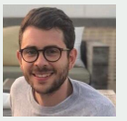
A La Rêverie Rouge- Château de Montfrin

AOP Côtes-du-Rhône

Les alibis d'ouverture

- – La grillade du siècle.
- – Entre potes et faut pas nous déranger.
- – J'ai déjà bu du rouge avant.

L'avis de l'expert Vineaste



Maxime
Expert Vineaste

Votre avis

☆ ☆ ☆ ☆ ☆

Mots clés

Partagez-le en ligne !

"Domaine"- Domaine Des Sanzay
AOP Saumur-Champigny

Culture	Cépages	Service	Alcool
Biologique	100% Cabernet Franc	15°	13%

Une vraie pépite à la robe grenat

Délicats

Acidité	
Amertume	
Onctuosité	
Intensité	

Léger | Souple | Fruité | Rond

Service

L'accord parfait
Le foie gras se mariera parfaitement avec ce bijou.

Le contre-pied facile
Un délicieux moelleux chocolat framboise

Apogée	Garde
2025	2026

Dégustation

Oeil
Robe grenat

Nez
De beaux arômes de petits fruits rouges

Bouche
Il est rond, souple Fruité. Il peut se boire légèrement frais.

Domaine des Sanzay

Un maître mot pour définir ce Domaine familial ? La sincérité, c'est ce que cherchent aujourd'hui Céline et Didier à transmettre le plus possible dans leurs vins, tout en finesse. C'est l'affaire d'une famille soudée, depuis maintenant 5 générations. Ils s'épaulent tous dans cette belle aventure, de la taille de la vigne jusqu'au design des étiquettes qu'un de leur fils artiste dessine en s'inspirant des paysages de la Vallée de la Loire. Travaillant depuis 15 ans en bio, ils sont aujourd'hui certifiés par le Label AB.

Région
Vallée de la Loire

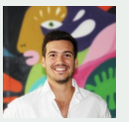
Appellation
AOP Saumur-Champigny

"Domaine"- Domaine Des Sanzay

les alibis d'ouverture

– C’est dimanche midi en famille
– Le petit dernier de la famille ne nous a pas laissé dormir
– De la fraicheur et du croquant. I need it

L'avis de l'expert Vineaste



Ludovic.
Expert Vineaste

Votre avis

☆ ☆ ☆ ☆ ☆

Mots clés

Partagez-le en ligne !

Syrah Nature- Château de Gragnos
Vin de France

Culture	Cépages	Service	Alcool
HVE	100% Syrah	14°	13,5%

Un vin à l'image de Vineaste.

Bon-Vivant

Acidité
Amertume
Onctuosité
Intensité

Épicé | Souple | Fruité

Service

L'accord parfait
Tarte aux légumes

Le contre-pied facile
Un bon burger 100% boeuf.

Apogée 2025
Garde 2027

Dégustation

Oeil
Reflets profonds de rubis.

Nez
Superbe nez rond composé de fruits de l'été (griottes, framboises et prunes), avec une touche d'épices et de notes de chocolat et café.

Bouche
Beaucoup de gourmandise, peu de structure. C'est vif et explosif en bouche. Certainement le vin de vos futurs apéros !

Château de Gragnos

Le Château de Gragnos, situé dans la magnifique région de Saint-Chinian, a été fondé il y a 300 ans en 1710 ! Vous serez surpris d'apprendre qu'en 2021, les Limauge (famille belge) a repris la propriété pour y créer des vins qui feront chanter vos papilles ! Le Château de Gragnos est plus qu'un simple vignoble, c'est un château unique qui a connu une histoire viticole riche au cœur du vignoble occitan. Cette famille passionnée a décidé de réinventer la propriété en créant des vins qui reflètent leur passion et leurs émotions. Les vins du Château sont le fruit d'un projet familial qui met en avant leur amour pour la nature, le patrimoine et l'histoire des lieux. Alors viens découvrir les délicieux vins de cette propriété en constante évolution !

Région
Languedoc-Roussillon

Appellation
Vin de France

Syrah Nature- Château de Gragnos Vin de France

Les alibis d'ouverture

- On part en exploration.
- Je suis hédoniste.
- La famille Limauge, je les aime.

L'avis de l'expert Vineaste

Nicolas C.
Expert Vineaste

Votre avis

☆ ☆ ☆ ☆ ☆

Mots clés

Partagez-le en ligne !

Bianco- Villa Carumé
IGT Terre Sicilianne

Culture	Cépages	Service	Alcool
Biologique	Grillo, Zibibbo.	10°	12,5%

Mets en 12 !

Éveillés

Acidité
Onctuosité
Intensité

Floral | Fruité | Vif

Service

L'accord parfait
Apéritif

Le contre-pied facile
Noix de Saint-Jacques à la crème

Apogée 2024
Garde 2025

Dégustation

Oeil
Jaune paille avec des reflets verts lumineux

Nez
Arôme intense avec des notes de fruits blancs d'été

Bouche
Très rond, et hyper aromatique comme le nez. Grâce à cet assemblage atypique.

Villa Carumè

Le domaine Villa Carumè est situé dans un contexte agricole unique, propriété de la famille Caruso, qui s'étend sur environ 110 ha, dont 100 sont cultivés en vigne. Les vins sont produits au cœur de la Sicile, au nord-ouest de l'île, une région qui a une vocation particulière pour la production de raisins de haute qualité. Cette position exploite le climat maritime de la mer Méditerranée toute proche et la luminosité intense de la région, éléments naturels favorables à la culture de la vigne. On y cultive le Nero d'Avola, le Perricone, le Grillo, l'Insolia et le Catarratto

Région
Sicile

Appellation
IGT Terre Sicilianne

Les alibis d'ouverture

- Le frigo est vide
- Fraicheur de vivre
- L'apéro, c'est toute l'année

L'avis de l'expert Vineaste

Nicolas C.
Expert Vineaste

Votre avis

☆ ☆ ☆ ☆ ☆

Mots clés

Partagez-le en ligne !

A La Rêverie Rouge- Château de Montfrin
AOP Côtes-du-Rhône

Culture	Cépages	Service	Alcool
Biologique	80% Grenache, 15% Syrah, 5% Carignan	17°	14,5%

Vos plus charmantes utopies dans un verre

Rondouillards

Acidité	
Amertume	
Onctuosité	
Intensité	

Épicé | Souple | Élégant | Fruité

Service

L'accord parfait
Une viande en sauce, un carré d'agneau, une côte de bœuf

Le contre-pied facile
A l'apéro mais alors un peu plus frais que d'habitude! 14°C-15°C

Apogée	Garde
2022	2027

Dégustation

Oeil
Belles nuances rouges grenat

Nez
Epicé, fruits frais et de la griotte

Bouche
Le vin est croquant, sur les fruits rouges et d'une belle amplitude

Château de Montfrin

Idéalement situé sur les costières les plus orientales et les côtes les plus méridionales du Rhône, Château de Montfrin est un des rares à élaborer cinq appellations avec origine : Côtes du Rhône Village, Côtes du Rhône, Costières de Nîmes, Pays d'oc et Coteaux du Pont du Gard. Le domaine des Captives en est la structure dédiée à la viticulture, 3 vins dans 3 couleurs, issus d'une douzaine de cépages. Le style du domaine s'affine au fil du temps : des vins aériens, très peu ou pas du tout boisé où dominent le fruit et l'expression du terroir.

Région
Vallée du Rhône

Appellation
AOP Côtes-du-Rhône

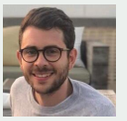
A La Rêverie Rouge- Château de Montfrin

AOP Côtes-du-Rhône

Les alibis d'ouverture

- – La grillade du siècle.
- – Entre potes et faut pas nous déranger.
- – J'ai déjà bu du rouge avant.

L'avis de l'expert Vineaste



Maxime
Expert Vineaste

Votre avis

☆ ☆ ☆ ☆ ☆

Mots clés

Partagez-le en ligne !