Franc Pour Cent- Château de la Grenière
AOP Lussac-Saint-Emilion

Culture	Cépages	Service	Alcool
Haute Valeur Environnementale	100% Cabernet Franc	18°	13,5%

Franc à 100% % !

Grandioses

Acidité
Amertume
Onctuosité
Intensité

Sur la finesse | Élégant | Rond

Service

L'accord parfait
Entrecôte grillée

Le contre-pied facile
Fromages affinés

Apogée	Garde
2026	2030

Dégustation

Oeil
Couleur encre profonde, intense et opaque. Belle concentration visuelle, promesse d'un vin de caractère.

Nez
Nez puissant et raffiné dominé par les fruits noirs (cassis, mûre), accompagné de notes de violette, de graphite et d'une touche végétale noble rappelant le poivron frais. L'ensemble est précis, complexe et parfaitement défini.

Bouche
Bouche ronde et souple, à la texture délicatement sucrante. Les tanins, relativement fins et élégants, soutiennent une matière ample sans lourdeur. L'équilibre est remarquable : fruit intense, acidité maîtrisée et structure harmonieuse. Finale persistante et gastronomique.

Château de la Grenière

Pour la famille Dubreuil, la typicité du terroir, la culture raisonnée de la vigne, les vendanges à maturité optimale, la vinification traditionnelle complétée par un suivi oenologique rigoureux, permettent d'élaborer une gamme de vins remarquables toute en finesse et distinction. Depuis

1914, c'est la famille Dubreuil (Jean-Pierre et son épouse Évelyne aujourd'hui) qui gère ce cru de 15 ha régulier, d’une belle qualité, implanté sur des terres argilo-graveleuses.

Région
Bordeaux

Appellation
AOP Lussac-Saint-Emilion

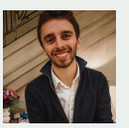
Franc Pour Cent- Château de la Grenière

AOP Lussac-Saint-Emilion

les alibis d'ouverture

- Laissez vous bercer
- On peut rêver
- La New Gen de Bordeaux !

L'avis de l'expert Vineaste



Martin B.
Expert Vineaste

Votre avis

☆ ☆ ☆ ☆ ☆

Mots clés

Partagez-le en ligne !

Bourgogne Aligoté- Domaine Bonnardot
AOP Bourgogne Aligoté

Culture	Cépages	Service	Alcool
Biologique	100% Bourgogne Aligoté	9°	12,5%

Le retour en grâce de l'Aligoté.

Élégants

Acidité
Onctuosité
Intensité

Frais | Sur les agrumes | Élégant

Service

L'accord parfait
Huîtres, bulots, crevettes grises

Le contre-pied facile
Salades fraîches, ceviches, carpaccios de poisson.

Apogée	Garde
2025	2027

Dégustation

Oeil
Jaune pâle cristallin, avec de légers reflets verts : la promesse d'un vin vif, pur et lumineux.

Nez
Un bouquet éclatant de citron frais, pomme verte croquante, fleurs blanches, avec une subtile minéralité pierre à fusil. Quelques notes herbacées viennent prolonger la fraîcheur : c'est net, précis, et terriblement appétant.

Bouche
Attaque franche, acidité vive mais élégante, texture légère et parfaitement ciselée. On retrouve les agrumes, la fraîcheur iodée, et une finale salivante qui appelle la gorgée suivante. Un Aligoté vibrant, droit et énergique, tout en équilibre.

Domaine Bonnardot

Situé à Villers-la-Faye, sur les hauteurs entre Nuits-Saint-Georges et Beaune, le Domaine Bonnardot s'épanouit au cœur des Hautes Côtes de Nuits. Cette aventure familiale, transmise depuis trois générations, s'étend aujourd'hui sur 22 hectares de vignes, mêlant appellations régionales, villages et premiers crus. Animée par la passion du vin et le

respect de la nature, la famille Bonnardot cultive ses vignes avec soin et bon sens paysan. Jean, le père de Danièle, partage encore ses conseils avisés et perpétue l'esprit du domaine. Les vendanges sont majoritairement manuelles et les vinifications se font naturellement, dans le respect du rythme des levures indigènes. Chaque millésime est abordé avec sensibilité et adaptation, pour révéler l'identité de chaque parcelle. Entre tradition bourguignonne et exigence contemporaine, le Domaine Bonnardot incarne l'élégance authentique des Hautes Côtes de Nuits.

Région
Bourgogne

Appellation
AOP Bourgogne Aligoté

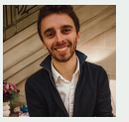
Bourgogne Aligoté- Domaine Bonnardot

AOP Bourgogne Aligoté

Les alibis d'ouverture

- A nouveau à la mode !
- Je connais pas ce cépage.
- Petit repas entre ami.e.s

L'avis de l'expert Vineaste



Martin B.
Expert Vineaste

Votre avis

Mots clés

Partagez-le en ligne !

La Preuve- Maison Ventenac
Vin de France

Culture	Cépages	Service	Alcool
Biologique	100% Grenache	16°	123%

La Grenache sur ses qualités.

Rondouillards

Acidité
Amertume
Onctuosité
Intensité

Léger | Fruité | Rond

Service

L'accord parfait
Planche de charcuterie

Le contre-pied facile
Grillades légères

Apogée	Garde
2026	2028

Dégustation

Oeil
Rouge grenadine, brillante et limpide. Une teinte éclatante qui annonce fraîcheur et gourmandise.

Nez
Nez délicat et expressif de petits fruits rouges, dominé par la groseille et la framboise fraîche. L'aromatique est nette, précise et aérienne.

Bouche
Attaque fraîche et goûteuse. Le vin est juteux, porté par un fruit intense et croquant. La matière reste légère, fluide et élégante, avec une belle précision aromatique. Finale vive, gourmande et pleine d'énergie.

Maison Ventenac

La Maison Ventenac, implantée au cœur du Cabardès, surplombe la Cité de Carcassonne et fait face aux Pyrénées. Elle exploite 130 hectares de vignes avec une philosophie claire : désacraliser le vin et le rendre accessible à tous, loin des codes du luxe et de l'aristocratie viticole. Son choix des monocépages traduit cette volonté de simplicité et d'authenticité, chaque vin exprimant fidèlement son terroir avec une identité forte et une lecture évidente à la dégustation. Pour les amateurs de vins plus

complexes, la Maison Ventenac propose également des cuvées en AOP Cabardès, où les assemblages offrent une palette aromatique plus large et plus travaillée. Entre vins directs et identitaires ou plus élaborés et nuancés, elle propose une approche sans compromis, mais toujours ancrée dans le plaisir du partage.

Région
Languedoc-Roussillon

Appellation
Vin de France

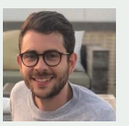
La Preuve- Maison Ventenac

Vin de France

Les alibis d'ouverture

- Fan de Grenache.
- Du jus, mais mieux.
- On fête avec les copains !

L'avis de l'expert Vineaste



Maxime
Expert Vineaste

Votre avis

☆ ☆ ☆ ☆ ☆

Mots clés

Partagez-le en ligne !