

## Votre cave personnelle sur mesure

### Ma cave idéale

Découvrez ici la proposition de "Ma Cave Idéale" : les 3 "box" habituelles : Explorateur, Amateur ou Connaisseur. Chacune pouvant répondre à votre manière de percevoir, d'aimer et de déguster le vin. Et pensez "Box Oenophile" qui réunit l'ensemble, pour 180€ par mois.



Ma Cave Idéale  
en savoir plus...

### vosre sélection de décembre 2018



#### BOX EXPLORATEUR

Des vins à découvrir dès aujourd'hui et dans les 3 ans

##### TIERRA DE CASTILLA • DOMINIO DE EGUREN


**Codice 2011**

**Dégustation** : la robe brille d'un rubis profond. Arômes intenses de fruits rouges et de mûres. Notes toastées et vanille. En bouche, la structure est bien équilibrée, entre la fraîcheur fruitée, une belle richesse aromatique et le caractère raffiné de l'élevage.

**Cépage(s)** : 100% Tempranillo.

**Terroirs** : composite avec une dominante sédimentaire. Les sols sont très pauvres en matière organique.

**Vinification** : élevage 6 mois en barriques de chêne français et américain de 225L.

 : plateau de charcuterie, filet mignon au miel, aubergines à la grecque, kefta, paupiettes de veau.

 : 16-18°C

Prix l'unité : 8,50€ / Carton : 7€

##### VIN DE FRANCE • DOMAINE MONT DE MARIE

**Salve Ager 2016**


**Dégustation** : le nez marqué par les fruits noirs bien mûrs comme la mûre sauvage et la cerise kirschée. La bouche est gourmande et soyeuse avec du volume. C'est un vin complexe, équilibré avec une grande palette d'expressions. Belle tension, des tanins très fins et salins, finale fraîche.

**Cépage(s)** : vieilles vignes de Grenache 80%, d'Aramon 10% et de Carignan 10%.

**Terroirs** : grès argilo-siliceux.

**Vinification** : grappes entières à l'encuvage, vinifi-

cation naturelle sans intervention. Macération de 12 jours. Elevage 6 mois en cuve béton. Vin nature, sans sulfites ajoutés.

 : des volailles et du petit gibier préparés avec des cuissons longues.

 : 16°C

Prix l'unité : 13,50€ / Carton : 12€

**BIOLOGIQUE** **VIN NATURE**

##### IGP CÔTES DE THONGUE • DOMAINE DE L'ARJOLLE

**Dernière Cueillette - Chardonnay 2015**


**Dégustation** : sa robe est jaune soutenue. Son nez révèle des parfums de noisettes craquantes et légèrement toastées. La bouche dévoile des notes beurrées et grillées. Sa rondeur et sa souplesse sont couronnées par une pointe de vivacité.


**Cépage(s)** : 100% Chardonnay.

**Terroirs** : argilo-calcaire et marnes sablo-limoneuses.

**Vinification** : fermentation alcoolique en barriques et élevage de 10 mois sur lies fines, 100% de fûts neufs

avec la particularité de ne pas les ouiller et les laisser à l'extérieur les 3 mois d'été afin d'obtenir une oxydation maîtrisée.

 : viandes blanches crémeuses, queues de lottes poêlées, fromages de Savoie, du Jura.

 : 12°C

Prix l'unité : 16€ / Carton : 14,50€

ou



#### BOX AMATEUR

Des vins à apprécier après 5 ans ou plus rapidement en les préparant

##### AOP SAUMUR CHAMPIGNY • CHÂTEAU DE VILLENEUVE


**Vieilles Vignes 2015**

**Dégustation** : il s'ouvre sur des notes florales (iris, violette, rose), se poursuit sur des arômes fruités (fraises, cerises, framboises), et épicés (réglisse douce, vanille). En bouche, une matière gourmande sur les fruits rouges. Le vin est juteux, franc, les tanins déjà friands vont encore s'assouplir avec l'âge.

**Cépage(s)** : 100% Cabernet-franc.

**Terroirs** : argilo-calcaire.

**Vinification** : en cuves tronconiques en chêne; Élevage de 14 mois dans des barriques de 2 ou 3 vins.

 : petits gibiers à plumes rôtis (cailles, bécasses...), viandes rouges comme une côte de bœuf ou un tournedos Rossini, une épaule d'agneau au romarin.

 : 16-18°C

Prix l'unité : 19€ / Carton : 17,50€

**BIOLOGIQUE**

##### AOP CORNAS • DOMAINE DURAND

**Prémices 2015**


**Dégustation** : couleur rouge foncé. Nez concentré de fruits noirs et d'épices. Bouche enrobée, fraîche et puissante. Tanins élégants et serrés. Très généreux, long, finale fraîche.


**Cépage(s)** : 100% Syrah.

**Terroirs** : coteaux granitiques.

**Vinification** : vendanges manuelles; Macération à froid; Pigeages journaliers; Cuvaison de 15 à 21 jours.

Élevage 12 mois en fûts de 1 à 5 vins, 20% fûts neufs.

 : boudins noirs, pastilla de pigeon, civet de lièvre à la royale, confit de canard, gigot de 7 heures, cuissot de chevreuil.

 : 18°C

Prix l'unité : 26,50€ / Carton : 25€

##### AOP MERCUREY ROUGE • DOMAINE BRUNO LORENZON


**Cuvée 37 - 2016**


**Dégustation** : belle robe grenat intense. Nez très charmeur et typé de Mercurey sur des notes de kirsch, cassis frais et de groseilles. La bouche est fruitée et gourmande. À boire sans soif! Cette cuvée est créée en hommage au père de Bruno, né en 1937.

**Cépage** : 100% Pinot Noir.

**Terroir** : argilo-calcaire.

**Vinification** : traditionnelle en biodynamie.

 : volailles de Bresse cuisinées en sauce, filet mignon de porc au four, foie de veau, rognons de veau sauce moutarde, tête de veau sauce griboche.

 : 16° à 18°

Prix l'unité : 23,50€ / Carton : 22€

**BIODYNAMIQUE**

ou



#### BOX CONNAISSEUR

Des vins de plaisir après 10 ans de garde

##### AOP MONTLOUIS-SUR-LOIRE • DOMAINE DE LA TAILLE AUX LOUPS


**Moelleux 2015**

**Dégustation** : magnifique couleur jaune doré. Très complexe, le nez oscille entre le miel, le raisin confit, les fleurs, les fruits caramélisés. En bouche : un vin blanc doux parfaitement maîtrisé. Le Chenin reste frais et sans lourdeur en finale.

**Cépage(s)** : 100% Chenin sur vignes de 50 ans.

**Terroirs** : argile à silex et silice.

**Vinification** : vendanges manuelles par tries sur vignes passerillées. Fermentation très lente sans levurage ni chaptalisation. Elevage en barriques de 4 à 5 vins.

 : apéritif, terrine de foie gras, fromages affinés et bleus, cuisine exotique.

Prix l'unité : 32,50€ / Carton : 31€

##### AOC ALSACE • DOMAINE MARCEL DEISS

**Langenberg 2014**


**Dégustation** : vin sec, aromatique, élégant et salé : nez de citron, pamplemousse et fleurs blanches (muguet, sureau). De légères touches minérales épicent le bouquet. Bouche aérienne et subtile, sensation de salinité en finale.


**Cépage(s)** : complantation de Riesling, Pinot Gris, Pinot Beurot, Muscat, Pinot Noir.

**Terroirs** : granit de St Hippolyte.

**Vinification** : la biodynamie par J.M. Deiss "préférer toujours la question à la réponse, la quête à la certitude, la sensation et l'envie aux préceptes des

gourous, ne pas réfréner le souci de labourer ce matin telle parcelle ou la nécessité absolue de goûter telle cuve à la cave au réveil, en sursaut la nuit, sensible à cet appel..."

 : salades printanières, asperges, poissons marinés au citron, grillés, cuisine japonaise (sushi et tempura), fromages de chèvre frais.

 : 10°C

Prix l'unité : 30€ / Carton : 28,50€

**BIODYNAMIQUE**

##### AOP SAINT ESTEPHE

**Château Le Bosq 2011**


**Dégustation** : nez intense où se marient les fruits mûrs: cassis, cerise et d'élégantes notes de café, tabac, cèdre. Bouche pleine avec une trame tannique soyeuse soutenue par une belle vivacité. Finale longue et complexe il Beaucoup d'élégance.


**Cépage(s)** : Cabernet Sauvignon (55%), Merlot (40%), Petit Verdot (5%).

**Terroirs** : graveleux-argileux.

**Vinification** : vinification traditionnelle, contrôle des

températures, remontages fréquents macération longue. Vieillessement en fûts de chêne pendant 12 mois.

 : épaule d'agneau au four, entrecôte forestière, canette farcie au foie gras, magrets de canard à la plancha, rôti de veau Stroganoff.

 : 18°C

Prix l'unité : 31,50€ / Carton : 30€



Ma Cave Idéale  
en savoir plus...

 [aumondeduvin.fr](http://aumondeduvin.fr)