

TOUS NOS VINS SONT D'APPELLATION D'ORIGINE PROTEGEE (AOP)
SAUF MENTION CONTRAIRE :

(IGP) INDICATION GEOGRAPHIQUE PROTEGEE
(VDF) VIN DE FRANCE
(VDP) VIN DE PAYS

TOUT VIN DONT LE MILLESIME EST SURLIGNE EN VERT
EST CERTIFIE ISSU DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE



TOUT VIN DONT LE MILLESIME EST SURLIGNE EN VERT CLAIR
EST LABELLISE "HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE"



TOUT VIN DONT LE MILLESIME EST SURLIGNE DE CETTE COULEUR
EST LABELLISE "DEVELOPPEMENT DURABLE"



LEXIQUE

VINS BLANCS

■ *Sec et Fruité*

■ *Sec et Floral*

■ *Sec et Gourmand*

■ *Moelleux*

■ *Liquoreux*

VINS ROUGES

■ *Vins légers et aromatiques*

■ *Tanins assouplis et fondus*

■ *Vins puissants et expressifs*

VIN ORANGE D'Auvergne

Côtes d'Auvergne, DOMAINE GILLES PERSILIER "ESUS"

2022

33,8 €

Puissant comme ce dieu gaulois bûcheron ou combattant, cette cuvée de vin blanc "orange" de macération, aux tanins nobles, possède de discrètes et subtiles notes évolutives qui révèlent un bouquet intense, mélange de fruits séchés, d'écorce d'orange, de camomille et d'épices.
A boire aux environs de 12 ° pour profiter de toutes ses subtilités.

VINS BLANCS D'Auvergne

Côtes d'Auvergne, DOMAINE GILLES PERSILIER "VERCA"

2018

44,8 €

Issu du cépage Chardonnay, vieilli 3 ans en barriques. Vin de grande garde.
D'une grande amplitude, aux notes miélées et de fruits confits. A tout d'un grand Bourgogne.

IGP, Puy de Dôme, DOMAINE TOURNAYRE "Carduus"

2022

34,8 €

Sélection parcellaire du lieu dit "Chardon". Issu du cépage Chardonnay, sol argilo calcaire en surface, 30 cm d'alluvions de quartz, de basalte et de pépérite puis sous sol de calcaire marneux.
Vendange manuelle en petites caisses effectuée début septembre, uniquement le matin.
Elevage en barriques de 400 litres pendant 12 mois.
Chardonnay aux notes d'arômes et de fenouil, légèrement épicé. Vin fin et tout en rondeur.

Côtes d'Auvergne, DOMAINE LA TOUR DE PIERRE "NUIT BLANCHE"

2023

28,9 €

Issu du cépage Chardonnay, minéral et tendu, idéal pour l'apéritif, les crustacés, les fromages.

IGP, Puy de Dôme, DOMAINE HEYRAUD "Cuvée Puy de Mur"

2022

29,1 €

Parcelle de pierres basaltiques dans un sol argilo-calcaire sur les pentes nord du Puy de Mur à Dallet.
Rendement 30 hl/ha. Fermentation basse température. Elevage en cuves sur lies fines.
Nez intense de poire mûre & de fruits exotiques. Bouche complexe, puissante, longue finale en fraîcheur.

Côtes d'Auvergne, DOMAINE ROYET "Bourassol"

2022

28,8 €

Un vin frais aux arômes de fruits blanc tels que la poire, la pomme, une légère minéralité.

Côtes d'Auvergne, DOMAINE MIOLANNE "Domaine Blanc"

2023

31,2 €

Parcelle sur terroir volcanique de pierres ponces et sol argilo-calcaire. Vendanges manuelles.
Elevage 9 mois 50 % sous bois, 50 % cuve inox. Robe jaune très pâle au reflet vert. Nez fin & élégant.
Arôme de rose & de fruits exotiques. En bouche, pêche blanche sur une texture saline & minérale.

Côtes d'Auvergne, DOMAINE MONTEL "En Aparté"

2023

29,3 €

Parcelle sur terroir argilo-calcaire sur du basalte. Vendanges mécaniques.
Elevage 6 mois en cuve. Vin blanc très subtil aux arômes de fruits exotiques, mangue & pamplemousse.,
Idéal à l'apéritif ou avec un poisson.

IGP Puy de Dôme, DOMAINE MONTEL "A l'Endroit, A l'Envers"








2023

29,9 €




Terroir granitique, altitude 500 m. Lieu dit "Les Varennes". Vendanges mécaniques, la nuit.
Cépages : 1/3 Sauvignon, 1/3 Chardonnay, 1/3 Viogner.
Elevage 6 mois en cuve avec bâtonnage des lies. Vinification sans soufre.
Excellent à l'apéritif ou avec un poisson. Vin de garde de 5 à 6 ans.

VINS ROUGES - AUVERGNE - 1 -





GAMAY

-  *Côtes d'Auvergne, DOMAINE LA TOUR DE PIERRE "MAGMA"* 2022 29,9 €
Issu du cépage Gamay de vignes de 90 ans. Tanins légers, arômes de fruits rouges et noirs. Epicé & poivré comme un Gamay.
-  *Côtes d'Auvergne, DOM LA TOUR DE PIERRE "LAURIERS DE 16 ARES"* 2022 33,3 €
Vin rouge avec des tanins fondus, 100 % gamay vieilles vignes de 120 ans sur une parcelle de 16 ares. 5
Notes de fruits noirs compotés,
-  *Côtes d'Auvergne, DOMAINE LA TOUR DE PIERRE "PLEIN D'EPICES"* 2022 28,2 €
Issu du cépage Gamay. Arômes de fruits rouges, poivre, épices et violette. Souple et rond.
-  *Côtes d'Auvergne, DOMAINE MIOLANNE "Cuvée Haka"* 2022 40,8 €
Issu de 3 petites parcelles en cépage Gamay sur éboulis basaltiques sous le plateau de Gergovie. Vigne de 80 à 90
Elevage 18 mois 50 % sous bois, 50 % cuve inox. Non filtré. Cuvée puissante et minérale, beaucoup de concentration et de fraîcheur
-  *Côtes d'Auvergne CHANTURGUE, Domaine MONTEL* 2023 30,2 €
Terroir argilo-calcaire & basalte au nord & proche de Clermont-Fd. Vendanges manuelles. 100 % Gamay.
Elevage en cuve. Tout sur les fruits mûrs et les épices. Parfait sur un coq au vin, plat en sauce & fromages auvergnats.
Vin de garde de 5 à 6 ans.
-  *Côtes d'Auvergne MADARGUE, Domaine MONTEL* 2022 29,9 €
Parcelle uniquement sur la commune de RIOM. Vendanges manuelles, tri sévère à la vigne. Cépage 100 % Gamay.
Elevage 6 mois en cuve. Joli vin aux arômes de fruits rouges bien mûrs, très soyeux, tanins fins. Belle longueur en bouche.
Accompagnera une belle viande rouge. A boire dans les 6 ans. Distingué dans le Guide Vert de la Revue du Vin de France.
-  *Côtes d'Auvergne, Domaine MONTEL "Coulée de Lave"* 2023 31,1 €
Terroir : sol constitué par une coulée basaltique, cendres volcaniques sur sol argilo-calcaire.
100 % Gamay. Assemblage exclusif des 2 meilleures parcelles de Chateaugay. Vendanges manuelles.
Elevage en cuve. Accompagnera viande blanche ou rouge, fromages. A boire dans les 7 ans.

PINOT NOIR

-  *IGP, Puy de Dôme, DOMAINE LA TOUR DE PIERRE "O TERRA"* 2022 34,9 €
Vignes situées à Billom. 100 % Pinot Noir, atypique et complexe.
Tanins expressifs de fruits noirs, poivre, vin racé.
-  *IGP Puy de Dôme, DOMAINE PERSILIER "Verca"* 2018 32,0 €
VIN NATURE, 100 % Pinot Noir. Beaucoup de structure avec ses notes florales et de cassis
 Léger goût de fumé. Souple avec des tanins fins et soyeux. Beaucoup de potentiel.

SYRAH

-  *IGP, Puy de Dôme, DOMAINE HEYRAUD "L'Étroit Chemin"* 2022 30,4 €
Vignes de SYRAH âgées de 20 ans cultivées en terrasses d'alluvions de l'Allier sur sol sablonneux et caillouteux.
Elevé 10 mois en cuve. Robe grenat soutenu, nez intense de fruits rouges. Bouche ample, puissante, épicée.
En finale, tanins fins et fondus. Médaille d'Or au concours général à Paris 2023 - Vin de garde de 5 à 10 ans.
-  *IGP, Puy de Dôme, DOMAINE PELISSIER "Cuvée S"* 2023 37,8 €
Issu à 100 % de SYRAH florale. Vin fruité & poivré
-  *IGP Puy de Dôme, Domaine MONTEL "Le Sang des Volcans"* 2022 35,9 €
Terroir : sol constitué par une coulée basaltique, cendres volcaniques sur sol argilo-calcaire. Cépage 100 % Syrah.
Vendange manuelle, tri sévère à la vigne. Elevage 9 mois en barriques de chêne & amphores. Arômes de fruits rouges bien mûrs,
très soyeux, tanins fins. Belle longueur en bouche. Accord : entrecôte ou faux filet. Garde 5 à 6 ans.
-  *IGP Puy de Dôme, Domaine PERSILIER "Taran"* 2022 34,4 €
Le "tonnerre" dans une bouteille... presque ! Un vent floral qui dévoile des saveurs d'épices douces, de fruits noirs et de mûre.
La Syrah, cépage de cette cuvée aux tanins veloutés engendre un vin souple et élégant.

VINS ROUGES - AUVERGNE - 2 -

ASSEMBLAGES GAMAY & PINOT NOIR

Côtes d'Auvergne BOUDES, DOMAINE PELISSIER "Cuvée Prestige" 2022 39,4 €
Assemblage Gamay & Pinot Noir. Issu de vignes centenaires disposées en terrasses.
Nez de fruits noirs, de vanille et notes de chocolat. Bouche ronde et structurée.
Vin d'exception aux tanins fins et finement boisés.

Côtes d'Auvergne BOUDES, DOMAINE PELISSIER "Les Fesses" 2023 31,6 €
Assemblage 51 % Gamay, 49 % Pinot Noir. Elevage en cuve. Fruité, poivré.

Côtes d'Auvergne Chateaugay, DOMAINE ROYET "Vieilles Vignes" 2022 29,2 €
Vignes bientôt centenaires sur un sol de pépérite et marne blanche sur la parcelle Bourrassol à Ménétrou. Gamay 60 % - Pinot 40 %
Nez de fruits noirs très mûrs. Notes épicées en bouche. Tanins puissants, bien affinés et ronds. Potentiel de garde 10 ans.
Accords : magret de canard, viande rouge, fromage. A carafier ou ouvrir à l'avance.

Côtes d'Auvergne Chateaugay, DOMAINE BONJEAN "Cuvée Melting Potes" 2019 38,2 €
Vin NATURE élevé sur lies, assemblage de Gamay et Pinot Noir de l'ensemble des parcelles,
Arômes de tabac, lilas séché, cerise, clou de girofle. Fin, racé.

Côtes d'Auvergne Chateaugay, DOMAINE BONJEAN "Cuvée Gabin Gold" 2018 34,8 €
Vignes sur sol de Pépérites Cendreuseuses. 51% Gamay, 49 % Pinot Noir, élevé en cuve sur lies pendant 4 ans et 4 mois
Arômes de prune, cacao, amaretto, tanins puissants, solaire, fraîcheur en finale.

Côtes d'Auvergne, DOMAINE PERSILIER "Vercingétorix" 2022 32,0 €
Assemblage de Pinot Noir & Gamay, robe grenat rubis. Arômes de poivre, de mûres et de cassis.
NON FILTRE, SANS AJOUT D'AUCUN ADDITIF. Belle minéralité, souple et soyeux. Très équilibré.

Côtes d'Auvergne, DOMAINE MIOLANNE "Cuvée Volcane" 2023 En Mars
Assemblage de 50 % Gamay & 50 % Pinot Noir sur cendres volcaniques et pierres ponces.
Robe rouge rubis, nez riche et puissant aux arômes de fruits rouges tendant vers des notes de fumé, de tabac et d'encens.

ASSEMBLAGES DIVERS

IGP, Puy de Dôme, DOMAINE TOURNAYRE "Cuvée Poule au Côt" 2022 31,4 €
Parcelle: Lieu dit "Les Rochettes" à Mezel sur le Puy de la Poule. Sol argile-calcaire. 40 cm d'argile puis sous sol de marnes calcaires
Assemblage de Côt 70 % (ou malbec si l'on préfère) et de Gamay 30 %.
Vendange manuelle en petites caisses effectuée début octobre uniquement le matin.
Elevage en amphore en grés de 12 mois. Vin aux arômes de fruits bleus et aux notes de réglisse.

IGP Puy de Dôme, Domaine MONTEL "Cuvée GPS" 2023 29,2 €
3 Cépages : Gamay 20 % - Pinot 25 % - Syrah 55 % - 3 terroirs : Gamay / Granitique, Pinot / basaltique, Syrah / argilo-calcaire et c
Vendanges mécanique et manuelle. Elevage 6 mois en cuve. Vin croquant en bouche avec des notes de fruits rouges (cerise)
Accords : Volaille mijotée, St Nectaire laitier ou Cantal doux. A boire dans les 5 ans.

IGP Puy de Dôme, Domaine MONTEL "Lueurs" 2022 44,7 €
Terroir : argilo-calcaire & sable. Cépages 93 % Syrah, 7 % Viognier
Vendange mécanique. Elevage 9 mois en foudre. Joli vin aux arômes de petits fruits rouges bien mûrs (framboise) d'épices et de vic
tanins fins et soyeux. Belle longueur en bouche. Accord : viande rouge. A boire dans les 8 ans. On s'approche d'un Côte Rotie.