



COFFRET CANON

6 bouteilles soigneusement sélectionnées
par Jean-Charles et Charles-Édouard



Livret de dégustation - fiches techniques



DOMAINE DE LA CROIX GRATIOT

ZAÏ ZAÏ ZAÏ ZAÏ



NOTE DE DÉGUSTATION :

Nez : Notes de citronnier en fleur, d'écorce de cédrat, de mandarine et de gingembre confit.

Bouche : Tonique et gourmande, avec une finale légèrement saline et des bulles délicates.

Robe : Brillante avec des reflets argentés, bulles très fines.

Accords mets-vin :

- Idéal à l'apéritif, il accompagne parfaitement les fruits de mer et les tapas.

À déguster à **10°C et 12°C.**

ANECNOTE :

L'idée de cette cuvée est née lors des voyages d'Anais au Pays basque, où elle a découvert le Txakoli, un vin blanc local frais et légèrement pétillant.

Fraîcheur vive et bulle délicate

Domaine & Terroir : Domaine familial de 35 hectares dirigé par Anaïs et Yves Ricome, situé entre le Bassin de Thau et les collines de pins dans le Languedoc-Roussillon. Les sols argilo-calcaires riches en coquillages fossiles, parfaits pour les blancs aromatiques et une présence de galets roulés sur certaines parcelles, qui emmagasinent la chaleur. Les sols sont bien drainés, favorisant une maturité lente et homogène des raisins.

Cépage : 100% Piquepoul Blanc

Vinification : Les raisins de Piquepoul Blanc sont récoltés en légère sous-maturité pour conserver une grande fraîcheur. La fermentation se déroule à basse température. Un léger gazage sur membrane est effectué lors de la mise en bouteille pour obtenir une fine effervescence. Viticulture biologique et biodynamique.

Potentiel de garde : À consommer dans les 2/3 ans.



DOMAINE COMPLICE DE LOIRE

L'ESCALE



NOTE DE DÉGUSTATION :

Nez : Arômes floraux avec des notes de fruits mûrs tels que la pomme et l'abricot.

Bouche : Délicate et ronde, offrant une belle longueur en bouche

Robe : Limpide, de couleur or blanc

Accords mets-vin :

- Saumon grillé avec sauce béarnaise.
- Tartare de thon.
- Tajine de poulet au curry.
- Desserts tels que la crème brûlée ou la tarte aux pommes.

À déguster à **10°C et 12°C.**

Une escale fraîche et florale au cœur de la Loire !

Domaine & Terroir : Deux vigneronns, originaires de la Vallée de la Loire, François-Xavier Barc et Gérald Vallée ont créé le domaine Complice de Loire. Les parcelles sont situées sur des sols argilo-sableux qui permettent de produire des vins avec une structure délicate et aromatique. L'âge moyen des vignes est de 30 ans (Vin de France).

Cépage : 100% Chardonnay.

Vinification : Issu de l'agriculture biologique. Vendange manuelles, fermentation alcoolique lente à 15°C environ en cuve inox. Élevage sur lie pendant 6 mois en cuve.

Potentiel de garde : À consommer jeune pour apprécier sa fraîcheur, idéalement dans les 2 à 3 ans.



DOMAINE MAS DEL PIÉRÉ

LES AGUDES PAR FABIEN
JOUVES



NOTE DE DÉGUSTATION :

Nez : Expressif, avec des arômes d'ananas, de pêche rôtie et une touche fumée.

Bouche : Vive et élancée, équilibrée par une acidité traçante. Matière ronde et mûre, offrant des saveurs d'ananas Victoria.

Robe : Dorée et brillante.

Accords mets-vin :

- Idéal en apéritif.
- Accompagne parfaitement les fruits de mer, les poissons grillés et les salades estivales.

À déguster à **10°C et 12°C.**

ANECDOTE :

Fabien le vigneron, a gagné le concours du plus beau mulot de Belgique, nous sommes très fière de lui !!

Un blanc vibrant, libre et minéral

Domaine & Terroir : Le domaine Mas del Périé repose sur des sols argilo-calcaires et des argiles rouges ferrugineuses typiques des Causses du Quercy, riches en minéraux et bien drainés. Situé entre 320 et 350 mètres d'altitude, l'âge moyenne des vignes est 20 ans. Il bénéficie d'un climat frais favorisant une maturation lente. Cette combinaison confère aux vins une belle tension, de la fraîcheur et une minéralité marquée. Certifié en agriculture biologique.

Cépage : Colombard et Sauvignon blanc

Vinification : Les vendanges sont manuelles, suivies d'un pressurage direct avec grappes entières et égrappées ; la fermentation s'effectue avec des levures indigènes en cuves inox, barriques et foudres, avant un élevage de 6 mois sur lies fines dans les mêmes contenants..

Potentiel de garde : À déguster jeune pour apprécier sa fraîcheur.



VIGNOBLE DAVID

“LE PETIT DAVID”



NOTE DE DÉGUSTATION :

Nez : Arômes de petits fruits rouges avec des notes épicées

Bouche : Ample et soyeuse, avec une finale mentholée et des touches de poivre rose

Robe : Rouge aux reflets violacés.

Accords mets-vin :

- Charcuterie
- Viandes rouges

À déguster à **13°C et 17°C.**

ANECDOTE :

Fred, notre ami de longue date, est le premier à avoir cru en Boibon et a nous avoir fait confiance pour distribuer ses vins dans le nord.

Un côtes du Rhône généreux et authentique

Domaine & Terroir : situé à Saint-Hilaire d'Ozilhan face au Pont du Gard, sur la rive droite du Rhône, c'est un domaine familial fondé en 1992 par Alain David. Depuis 2009, le domaine est certifié en agriculture biologique. Frédéric David, fils du fondateur et notre ami, a rejoint l'exploitation en 2000, apportant une approche respectueuse du terroir avec des vinifications sans intrants œnologiques, utilisant des levures indigènes et une faible dose de soufre.

Cépage : Grenache (75%), Syrah (15%), Mourvèdre (10%)

Vinification : les vendanges sont manuelles, suivies d'une macération pré-fermentaire à froid et d'une vinification en cuve de ciment brut avec levures indigènes, avant un élevage dans les mêmes cuves pour préserver la pureté du fruit.

Potentiel de garde : Jusqu'à 4 ans



CHÂTEAU CASTIGNO

“SYRAH”



NOTE DE DÉGUSTATION :

Nez : Puissant et complexe, avec des arômes de fruits très mûrs, cassis, réglisse, cuir et tabac.

Bouche : Concentrée, élégante et équilibrée, reflétant une grande noblesse

Robe : Rubis profond avec des reflets noirs, très sombre

Accords mets-vin :

- Poularde demi-deuil
- Brie truffé

À déguster à **14°C et 16°C.**

La puissance du Sud sublimée par l'élégance d'un terroir sauvage

Domaine & Terroir : Château Castigno compte 32 hectares de vieilles vignes dont certaines plantées en 1902, travaillées à cheval, en agriculture biologique et biodynamique. Le vignoble s'étend sur des sols de marnes calcaires, de grès et de bauxite, à une altitude moyenne de 270 mètres en appellation Saint-Chinian, IGP Pays d'Hérault et Vin de France. Entouré de garrigue, de chênes truffiers et de rochers, il bénéficie d'un microclimat, entre vents violents, pluies ravageuses, froid et forte chaleur, conférant aux vins beaucoup de caractère.

Cépage : Cinsault, Syrah et Grenache

Vinification : La vinification au Château Castigno privilégie des méthodes traditionnelles, avec une attention particulière portée à l'expression du terroir et à la qualité des raisins. Les cépages sont vinifiés de manière à préserver leur fraîcheur et leur fruité, résultant en des vins équilibrés et représentatifs de leur origine.

Potentiel de garde : de 5 à 8 ans



CHÂTEAU LÉOUBE

“LOVE BY LÉOUBE”



NOTE DE DÉGUSTATION :

Nez : Mélange de fruits rouges et d'agrumes.

Bouche : Arômes de pêches blanches et de baies rouges, offrant une sensation fraîche et équilibrée.

Robe : Pâle et brillante.

Accords mets-vin :

- Idéal en apéritif.
- Accompagne parfaitement les salades méditerranéennes, les viandes blanches et les fruits de mer.

À déguster à **9°C et 12°C.**

L'élégance d'un rosé bio, né au cœur de la Provence.

Domaine & Terroir : Le vignoble est situé à Bormes-les-Mimosas, en bord de mer. Les sols sont principalement argilo-schisteux et limono-sableux, riches en minéraux et bien drainés. La roche mère schisteuse apporte de la minéralité, tandis que l'argile retient juste assez d'eau pour permettre une bonne maturité (AOC Côtes de Provence).

Cépage : Cinsault, Grenache, Mourvèdre

Vinification : Issu de l'agriculture biologique. Pressurage direct suivi d'une fermentation alcoolique en cuves inox thermorégulées. Fermentation malolactique réalisée, puis clarification naturelle par dépôt avant mise en bouteille.

Potentiel de garde : À consommer dans les 1 à 2 ans pour apprécier sa fraîcheur