



Bienvenue à vous dans l'univers de

TTK® LA VIGNE ET LA VIE

Retrouvez une sélection de Vins respectueux du vivant, bios, biodynamiques ou même naturels.

Ma philosophie est de pouvoir vous partager des flacons dont les vigneronns travaillent en conscience et en harmonie avec les éléments qui les entourent, dans le respect des sols, de la vigne, de l'animal (dont nous sommes partie intégrante) et en ressortir des vins vibrants.

Il en va de même pour l'ensemble des produits proposés, jus de fruits, charcuteries, produits de la mer, produits végétariens ...

Alors belle lecture à vous, en espérant pouvoir vous accompagner dans vos moments festifs, vos moments d'émotions, vos moments de vie ...

www.ttklavigneetlavie.com





TTK® LA VIGNE ET LA VIE

Des Vins respectueux du vivant, bios, biodynamiques, naturels

Coup d'oeil rapide	Page 4 à 7
Champagne Blanc et Rosé	Page 8 et 9
Vin de Corse	Page 10
Languedoc Blanc	Page 11 et 12
Languedoc Rouge	Page 13 à 18
Languedoc Rosé	Page 19
Roussillon Blanc	Page 20 et 21
Roussillon Orange	Page 22
Roussillon Rouge	Page 23 à 25
Roussillon Rosé	Page 26
Roussillon Vin Doux Naturel	Page 27
Savoie Blanc	Page 28 à 30
Savoie Rouge	Page 31
Savoie Effervescent	Page 32
Sud-Ouest Rouge	Page 33
Sud-Ouest Blanc	Page 34
Val de Loire Blanc	Page 35 à 38
Val de Loire Rouge	Page 39
Provence Blanc	Page 40
Provence Rouge	Page 41
Provence Rosé	Page 42
Vallée du Rhône Blanc	Page 43 et 44
Vallée du Rhône Rouge	Page 45 et 46
Vallée du Rhône Rosé	Page 47
Beaujolais	Page 48 à 49
Alsace Blanc	Page 50
Alsace Rouge	Page 52
Bordeaux Blanc	Page 53
Bordeaux Rouge	Page 54
Bordeaux Rosé	Page 55
Vin du Monde Blanc	Page 56 à 57
Vin du Monde Rouge	Page 58
Vin du Monde Rosé et Liqueureux	Page 59
Sélection de Magnums	Page 60 et 63
Liqueurs & Spiritueux	Page 64
Cidres	Page 65
Bières & Soft	Page 66 et 67



TTK® LA VIGNE ET LA VIE

Des Vins respectueux du vivant, bios, biodynamiques, naturels

SÉLECTION D'ÉPICERIES

Les Conservistes,

Landes

Pâtés et Rillettes,

Porc, Canard, Poulet

Page 68 et 69

Charcuterie Sarda,

Pyrénées-Orientales

Saucisses Sèches, Fouets

Catalan, Terrines de Boudin

Noir

Page 70

Atelier Rebond,

Haute-Savoie

Tartinades de Légumes,

Pickles Radis et Carottes

Page 71

Conserverie Kerbriant,

Finistère

Conserverie de Poissons,

rillettes de la mer,

houmous breton ...

Page 72 et 73

www.ttklavigneetlavie.com



Des Vins respectueux du vivant, bios, biodynamiques, naturels

Catégorie	Producteur	Nom du produit	Millésime	Contenance	Tarif Cave TTC
Champagne > Blanc	Boizot-Delionnet	Alter Ego	2014	0,75 L	€ 50,00
Champagne > Blanc	Boizot-Delionnet	Blanc de Noir Brut Nature	N.M.	0,75 L	€ 30,00
Champagne > Blanc	Vincent Couche	Chloé Solera	11 17	0,75 L	€ 78,00
Champagne > Blanc	Vincent Couche	Elegance	N.M.	0,75 L	€ 52,00
Champagne > Rosé	Boizot-Delionnet	Brut Rosé	N.M.	0,75 L	€ 30,00
Champagne > Rosé	Vincent Couche	Rosé Désir	N.M.	0,75 L	€ 58,00
Corse > Blanc	Domaine Nicolas Mariotti-Bindi	Alone	2021	0,75 L	€ 38,00
Corse > Rouge	Domaine Nicolas Mariotti-Bindi	Mursaglia	2019	0,75 L	€ 36,00
Languedoc > Blanc	Château del Ranq	Blanc de Noir	2022	0,75 L	€ 19,00
Languedoc > Blanc	Château del Ranq	La Cadène	2022	0,75 L	€ 23,00
Languedoc > Blanc	Domaine In Vinhys	Ici	2022	0,75 L	€ 11,00
Languedoc > Blanc	Domaine In Vinhys	Ici	2022	1,5 L	€ 25,00
Languedoc > Blanc	Domaine In Vinhys	Lumineuse	2022	0,75 L	€ 12,00
Languedoc > Blanc	Domaine In Vinhys	Pensée Sauvage	2021	0,75 L	€ 11,00
Languedoc > Blanc	Domaine Mamaruta	Constellation	2022	0,75 L	€ 21,00
Languedoc > Blanc	Domaine Romain Portier	La Petite Parcelle - Blanc	2022	0,75 L	€ 19,50
Languedoc > Blanc	Lanye-Barrac	Le Cochon Lunatique	2022	0,75 L	€ 16,00
Languedoc > Blanc	Le Mazelet	Le Blanc	2023	0,75 L	€ 14,00
Languedoc > Blanc	Les Clos des Pères	Le Jardin des Pères	2022	0,75 L	€ 14,50
Languedoc > Blanc	Mas d'Agalis	Le Grand Carré	2023	0,75 L	€ 14,00
Languedoc > Blanc	Mas des Colibris	Clair de Lune	2020	0,75 L	€ 18,00
Languedoc > Blanc	Mortiès	Mortiès Blanc	2022	0,75 L	€ 19,00
Languedoc > Blanc	Mylène Bru	Serve the Servant	2022	0,75 L	€ 22,00
Languedoc > Blanc	Ugo Lestelle	B	2022	0,75 L	€ 21,50
Languedoc > Rouge	Château del Ranq	Château del Ranq	2021	0,75 L	€ 23,00
Languedoc > Rouge	Château del Ranq	Château del Ranq	2021	1,5 L	€ 50,00
Languedoc > Rouge	Château del Ranq	Rédarès	2022	0,75 L	€ 19,00
Languedoc > Rouge	Château del Ranq	Rédarès	2022	1,5 L	€ 41,00
Languedoc > Rouge	Domaine In Vinhys	Audacieuse	2022	0,75 L	€ 12,00
Languedoc > Rouge	Domaine In Vinhys	La Vie	2022	0,75 L	€ 11,00
Languedoc > Rouge	Domaine In Vinhys	La Vie	2022	1,5 L	€ 25,00
Languedoc > Rouge	Domaine Mamaruta	Cacahuète	2015	0,75 L	€ 23,00
Languedoc > Rouge	Domaine Mamaruta	Les Tondeuses	2022	0,75 L	€ 14,00
Languedoc > Rouge	Domaine Mamaruta	Ratatouille	2022	0,75 L	€ 16,00
Languedoc > Rouge	Domaine Romain Portier	La Petite Parcelle - 86%	2020	0,75 L	€ 19,50
Languedoc > Rouge	Domaine Romain Portier	La Petite Parcelle - Capsule	2020	0,75 L	€ 22,50
Languedoc > Rouge	Domaine Romain Portier	La Petite Parcelle - Mourvèdre	2020	0,75 L	€ 22,00
Languedoc > Rouge	Domaine Romain Portier	La Petite Parcelle - Terrasse du Larzac	2020	0,75 L	€ 25,50
Languedoc > Rouge	Domaine Terre-Ensems	Amphoiré	2020	0,75 L	€ 22,50
Languedoc > Rouge	Domaine Terre-Ensems	Fallait Oser	2022	0,75 L	€ 20,00
Languedoc > Rouge	Domaine Terre-Ensems	Insoumise	2020	0,75 L	€ 21,00
Languedoc > Rouge	Domaine Terre-Ensems	Libertat	2021	0,75 L	€ 16,00
Languedoc > Rouge	Domaine Terre-Ensems	Sans Rien C'est Bien	2021	0,75 L	€ 20,00
Languedoc > Rouge	Lanye-Barrac	Carignan 1910	2021	0,75 L	€ 27,00
Languedoc > Rouge	Lanye-Barrac	Coulée des Schistes	2021	0,75 L	€ 14,00
Languedoc > Rouge	Lanye-Barrac	La Rabidote	2019	0,75 L	€ 20,00
Languedoc > Rouge	Lanye-Barrac	Le Cochon Lunatique	2022	0,75 L	€ 16,00
Languedoc > Rouge	Le Mazelet	100% Syrah	2021	0,75 L	€ 18,50
Languedoc > Rouge	Le Mazelet	Grenache	2022	0,75 L	€ 14,50
Languedoc > Rouge	Le Mazelet	Le Rouge	2022	0,75 L	€ 10,50
Languedoc > Rouge	Le Mazelet	Pinot Cinsault	2022	0,75 L	€ 12,50
Languedoc > Rouge	Les Clos des Pères	Sens Sels	2023	0,75 L	€ 13,50
Languedoc > Rouge	Les Clos des Pères	Vous avez Carte Blanche	2020	0,75 L	€ 15,50
Languedoc > Rouge	Mas d'Agalis	Navis	2021	0,75 L	€ 18,50
Languedoc > Rouge	Mas d'Agalis	Yo no Puedo Mas	2022	0,75 L	€ 14,00
Languedoc > Rouge	Mas des Colibris	Estela	2020	0,75 L	€ 16,00
Languedoc > Rouge	Mas des Colibris	Prima	2022	0,75 L	€ 12,50
Languedoc > Rouge	Mas des Colibris	Ròc	2019	0,75 L	€ 24,00
Languedoc > Rouge	Mortiès	Pic Saint Loup	2022	0,75 L	€ 19,00
Languedoc > Rouge	Mortiès	Pic Saint Loup	2022	1,5 L	€ 40,00
Languedoc > Rouge	Mylène Bru	Cartouche	2022	0,75 L	€ 18,00
Languedoc > Rouge	Mylène Bru	Franquette	2022	0,75 L	€ 20,00
Languedoc > Rouge	Mylène Bru	Les Moulins de mon Cœur	2019	0,75 L	€ 22,00
Languedoc > Rouge	Mylène Bru	Monts et Merveilles	2020	0,75 L	€ 40,00
Languedoc > Rouge	Ugo Lestelle	L	2022	0,75 L	€ 21,00
Languedoc > Rouge	Ugo Lestelle	Petit Bonhomme	2022	0,75 L	€ 20,50
Languedoc > Rosé	Mas des Colibris	Amistat	2022	0,75 L	€ 11,00

Des Vins respectueux du vivant, bios, biodynamiques, naturels

Catégorie	Producteur	Nom du produit	Millésime	Contenance	Tarif Cave TTC
Roussillon > Blanc	Clos des Vins d'Amour	Batifolage	2021	0,75 L	€ 29,50
Roussillon > Blanc	Clos des Vins d'Amour	Idylle	2023	0,75 L	€ 18,00
Roussillon > Blanc	Clos des Vins d'Amour	Mar	2023	0,75 L	€ 11,00
Roussillon > Blanc	Clos des Vins d'Amour	Mar	2023	1,5 L	€ 24,00
Roussillon > Blanc	Clos des Vins d'Amour	Viu	2022	0,75 L	€ 17,50
Roussillon > Blanc	Clos des Vins d'Amour	Viu	2023	0,75 L	€ 16,50
Roussillon > Blanc	Clot de l'Oum	La Frontiera	2022	0,75 L	€ 18,00
Roussillon > Blanc	Domaine Pagnon	Cuvée Jean Rêve	2022	0,75 L	€ 19,00
Roussillon > Blanc	Domaine Pagnon	Micheline	2023	0,75 L	€ 11,00
Roussillon > Blanc	Domaine Pagnon	Micheline	2023	1,5 L	€ 23,00
Roussillon > Blanc	La Cave Aux Fioles	Départ en Vacances	2021	0,75 L	€ 14,00
Roussillon > Blanc	Pierre Talayrach	Viognier	2022	0,75 L	€ 15,00
Roussillon > Rouge	Clos des Vins d'Amour	1+1=3	2021	0,75 L	€ 18,00
Roussillon > Rouge	Clos des Vins d'Amour	Carignan en Famille	2022	0,75 L	€ 14,00
Roussillon > Rouge	Clos des Vins d'Amour	Carignan en Famille	2022	1,5 L	€ 28,00
Roussillon > Rouge	Clos des Vins d'Amour	Jocs Preliminar	2023	0,75 L	€ 14,00
Roussillon > Rouge	Clos des Vins d'Amour	Munt	2023	0,75 L	€ 11,00
Roussillon > Rouge	Clos des Vins d'Amour	Munt	2023	1,5 L	€ 24,00
Roussillon > Rouge	Clos des Vins d'Amour	Un Baiser	2020	0,75 L	€ 24,00
Roussillon > Rouge	Clos des Vins d'Amour	Un Baiser	2020	1,5 L	€ 49,00
Roussillon > Rouge	Clos des Vins d'Amour	Une Lubie	2022	0,75 L	€ 19,50
Roussillon > Rouge	Clot de l'Oum	La compagnie des Papillons	2018	0,75 L	€ 15,50
Roussillon > Rouge	Clot de l'Oum	La Frontiera	2020	0,75 L	€ 15,50
Roussillon > Rouge	Clot de l'Oum	St Bart Vieilles Vignes	2010	0,75 L	€ 22,50
Roussillon > Rouge	Clot de l'Oum	St Bart Vieilles Vignes	2016	0,75 L	€ 22,50
Roussillon > Rouge	Domaine Pagnon	Cuvée Jean Veut	2021	0,75 L	€ 17,00
Roussillon > Rouge	Domaine Pagnon	Cuvée Jules	2021	0,75 L	€ 11,00
Roussillon > Rouge	Domaine Pagnon	Cuvée Jules	2020	1,5 L	€ 23,00
Roussillon > Rouge	Domaine Pagnon	SO2 Hotte	2023	0,75 L	€ 12,50
Roussillon > Rouge	Domaine Pagnon	Syrah	2021	0,75 L	€ 30,00
Roussillon > Rouge	La Cave Aux Fioles	Alice au Pays des Vermeils	2021	0,75 L	€ 19,00
Roussillon > Rouge	La Cave Aux Fioles	Cavofiolis	2020	0,75 L	€ 31,00
Roussillon > Rouge	La Cave Aux Fioles	Départ en Vacances	2021	0,75 L	€ 14,00
Roussillon > Rouge	La Cave Aux Fioles	Mort Aux Cons	2020	0,75 L	€ 22,00
Roussillon > Rouge	Pierre Talayrach	L'Atypique	2022	0,75 L	€ 11,00
Roussillon > Rosé	Clos des Vins d'Amour	Flirt	2023	0,75 L	€ 14,00
Roussillon > Rosé	Domaine Pagnon	Petite Soeur	2023	0,75 L	€ 11,00
Roussillon > Orange	Clos des Vins d'Amour	Orgasmique	2022	0,75 L	€ 20,00
Roussillon > Orange	Clos des Vins d'Amour	Orgasmique	2023	0,75 L	€ 19,50
Roussillon > Orange	Domaine Pagnon	SO2 Hotte	2023	0,75 L	€ 12,50
Roussillon > VDN	Clos des Vins d'Amour	Alcôve	2021	0,75 L	€ 22,00
Roussillon > VDN	Clos des Vins d'Amour	Padri One	2010	0,5 L	€ 28,00
Roussillon > VDN	Clos des Vins d'Amour	Padri Two		0,5 L	€ 33,00
Roussillon > VDN	La Cave Aux Fioles	Love is Rivesaltes		0,75 L	€ 31,00
Savoie-Bugey-Isère > Blanc	Côteaux des Girondales	Avé	2022	0,75 L	€ 20,00
Savoie-Bugey-Isère > Blanc	Côteaux des Girondales	Ceux D'Après	2022	0,75 L	€ 20,50
Savoie-Bugey-Isère > Blanc	Côteaux des Girondales	Magnum Avé	2022	1,5 L	€ 40,00
Savoie-Bugey-Isère > Blanc	Domaine Céline Jacquet	La Suprise de Marc	2021	0,75 L	€ 13,00
Savoie-Bugey-Isère > Blanc	Domaine des 13 Lunes	Amis-Amis	2022	0,75 L	€ 18,00
Savoie-Bugey-Isère > Blanc	Domaine des 13 Lunes	Apremont	2022	0,75 L	€ 13,00
Savoie-Bugey-Isère > Blanc	Domaine Dupraz	En route pour l'Apéro	2022	0,75 L	€ 12,00
Savoie-Bugey-Isère > Blanc	Domaine Dupraz	Montracul	2018	0,75 L	€ 18,00
Savoie-Bugey-Isère > Blanc	Domaine Dupraz	Phoenix	2020	0,75 L	€ 36,00
Savoie-Bugey-Isère > Blanc	Domaine Dupraz	Terre Blanche	2018	0,75 L	€ 18,00
Savoie-Bugey-Isère > Blanc	Maison Philippe Grisard	Dénivelé 175	2018	0,75 L	€ 36,00
Savoie-Bugey-Isère > Blanc	Maison Philippe Grisard	Fleur de Savoie	2021	0,75 L	€ 19,50
Savoie-Bugey-Isère > Blanc	Maison Philippe Grisard	Opulent	2022	0,75 L	€ 19,00
Savoie-Bugey-Isère > Blanc	Maison Philippe Grisard	Vice Versa	2021	0,75 L	€ 27,00
Savoie-Bugey-Isère > Blanc	Paul Gadenne	Chignin-Bergeron	2021	0,75 L	€ 26,50
Savoie-Bugey-Isère > Blanc	Paul Gadenne	Débaroule	2022	0,75 L	€ 17,00
Savoie-Bugey-Isère > Rouge	Côteaux des Girondales	Ceux d'Avant	2022	0,75 L	€ 22,00
Savoie-Bugey-Isère > Rouge	Côteaux des Girondales	Gamma	2022	0,75 L	€ 19,50
Savoie-Bugey-Isère > Rouge	Côteaux des Girondales	Magnum Gamma	2022	1,5 L	€ 40,00
Savoie-Bugey-Isère > Rouge	Côteaux des Girondales	Magnum Mattai	2022	1,5 L	€ 41,50
Savoie-Bugey-Isère > Rouge	Côteaux des Girondales	Mattai	2022	0,75 L	€ 20,50
Savoie-Bugey-Isère > Rouge	Domaine Céline Jacquet	Mes Aieux	2018	0,75 L	€ 24,00
Savoie-Bugey-Isère > Rouge	Domaine Dupraz	Mondeuse	2022	0,75 L	€ 21,00
Savoie-Bugey-Isère > Rouge	Maison Philippe Grisard	Audacieuse	2022	0,75 L	€ 17,00

Des Vins respectueux du vivant, bios, biodynamiques, naturels

Catégorie	Producteur	Nom du produit	Millésime	Contenance	Tarif Cave TTC
Savoie-Bugey-Isère> Rouge	Paul Gadenne	Hors Norme	2022	0,75 L	€ 18,00
Savoie-Bugey-Isère > Blanc	Domaine des 13 Lunes	13 Bulles	2022	0,75 L	€ 16,00
Savoie-Bugey-Isère > Blanc	Maison Philippe Grisard	Envol	N.M.	0,75 L	€ 16,50
Sud-Ouest > Blanc	Château Lafitte	Argile	2021	0,5 L	€ 46,00
Sud-Ouest > Blanc	Château Lafitte	Orange	2021	0,5 L	€ 51,00
Sud-Ouest > Blanc	Château Lafitte	Sec	2022	0,75 L	€ 32,00
Sud-Ouest > Rouge	Château les Croisilles	Calcaire	2020	0,75 L	€ 18,50
Sud-Ouest > Rouge	Château les Croisilles	Calcaire	2021	0,75 L	€ 20,00
Sud-Ouest > Rouge	Château les Croisilles	Cocoricot	2021	0,75 L	€ 12,50
Sud-Ouest > Rouge	Château les Croisilles	La Pierre	2021	0,75 L	€ 25,50
Sud-Ouest > Rouge	Château les Croisilles	La Pierre	2022	0,75 L	€ 27,50
Sud-Ouest > Rouge	Château les Croisilles	Le Croizillon	2021	0,75 L	€ 12,00
Sud-Ouest > Rouge	Château les Croisilles	Le Grain	2018	0,75 L	€ 60,00
Sud-Ouest > Rouge	Château les Croisilles	Silice	2021	0,75 L	€ 16,00
Sud-Ouest > Rouge	Château les Croisilles	Silice	2022	0,75 L	€ 18,00
Loire > Blanc	Delaunay Vignerons	Armand et Louis	2021	0,75 L	€ 15,00
Loire > Blanc	Delaunay Vignerons	Folle Blanche	2023	0,75 L	€ 11,00
Loire > Blanc	Delaunay Vignerons	L'Ouche du Four	2022	0,75 L	€ 12,00
Loire > Blanc	Delaunay Vignerons	Nord / Ouest	2015	0,75 L	€ 20,00
Loire > Blanc	Domaine Fouassier	Clos Paradis	2021	0,75 L	€ 25,00
Loire > Blanc	Domaine Fouassier	Les Chailloux	2021	0,75 L	€ 24,50
Loire > Blanc	Domaine Fouassier	Les Chasseignes	2021	0,75 L	€ 22,00
Loire > Blanc	Domaine Fouassier	Les Grous	2021	0,75 L	€ 25,00
Loire > Blanc	Domaine Fouassier	Skin	2019	0,75 L	€ 40,00
Loire > Blanc	Domaine Fouassier	Skin	2020	0,75 L	€ 42,00
Loire > Blanc	Domaine Fouassier	Tellus	2020	0,75 L	€ 38,00
Loire > Blanc	Domaine Jean Teiller	Mademoiselle T	2020	0,75 L	€ 24,00
Loire > Blanc	Domaine Jean Teiller	Menetou Salon	2022	0,75 L	€ 18,00
Loire > Blanc	Domaine M.Plouzeau - La Bonnelière	Silice	2022	0,75 L	€ 23,00
Loire > Rouge	Domaine Jean Teiller	Hommage	2020	0,75 L	€ 26,00
Loire > Rouge	Domaine Jean Teiller	Menetou Salon	2022	0,75 L	€ 19,50
Loire > Rouge	Domaine M.Plouzeau - La Bonnelière	L'intégrale Lieu-Dit Vindoux	2020	0,75 L	€ 29,50
Loire > Rouge	Domaine M.Plouzeau - La Bonnelière	La Chapelle	2020	0,75 L	€ 22,00
Loire > Rouge	Domaine M.Plouzeau - La Bonnelière	La Roche	2021	0,75 L	€ 13,50
Loire > Rouge	Domaine M.Plouzeau - La Bonnelière	Le Clos de la Bonnelière	2020	0,75 L	€ 13,00
Loire > Rouge	Domaine M.Plouzeau - La Bonnelière	Le Clos des Roches de Saint Paul	2018	0,75 L	€ 21,00
Loire > Rouge	Domaine M.Plouzeau - La Bonnelière	Les Galets	2022	0,75 L	€ 12,50
Provence > Blanc	Château de Roquefort	Le Petit Salé	2023	0,75 L	€ 17,00
Provence > Blanc	Château de Roquefort	Le Petit Salé	2023	1,5 L	€ 38,00
Provence > Blanc	Château Revelette	Château	2022	0,75 L	€ 18,50
Provence > Blanc	Château Revelette	Pur Blanc	2022	0,75 L	€ 22,50
Provence > Blanc	Domaine des Terres Blanches	Terres Blanches	2023	0,75 L	€ 18,50
Provence > Blanc	Les Terres Promises	Analepse	2022	0,75 L	€ 32,00
Provence > Blanc	Les Terres Promises	Appel d'Air	2023	0,75 L	€ 17,00
Provence > Rouge	Château de Roquefort	Gueule de Loup	2022	0,75 L	€ 12,50
Provence > Rouge	Château de Roquefort	Gueule de Loup	2023	0,75 L	€ 14,50
Provence > Rouge	Château de Roquefort	Gueule de Loup	2023	1,5 L	€ 34,00
Provence > Rouge	Château Revelette	Château	2021	0,75 L	€ 18,50
Provence > Rouge	Château Revelette	Pur	2021	0,75 L	€ 22,50
Provence > Rouge	Domaine des Terres Blanches	Aurélia	2019	0,75 L	€ 26,00
Provence > Rouge	Domaine des Terres Blanches	Aurélia	2019	1,5 L	€ 56,00
Provence > Rouge	Domaine des Terres Blanches	Terres Blanches	2019	0,75 L	€ 18,50
Provence > Rouge	Domaine des Terres Blanches	Terres Blanches	2019	1,5 L	€ 42,50
Provence > Rouge	Les Terres Promises	Antdote	2023	0,75 L	€ 19,50
Provence > Rouge	Les Terres Promises	L'Amourvèdre	2021	0,75 L	€ 33,50
Provence > Rosé	Château de Roquefort	Corail	2023	0,75 L	€ 15,50
Provence > Rosé	Château de Roquefort	Corail	2023	1,5 L	€ 36,00
Provence > Rosé	Les Terres Promises	Apostrophe	2023	0,75 L	€ 19,50
Provence > Rosé	Les Terres Promises	La Chance	2022	0,75 L	€ 25,00
Vallée du Rhône > Blanc	Domaine de Lorient	Saint Peray	2021	0,75 L	€ 27,00
Vallée du Rhône > Blanc	Domaine de Lorient	Saute Mouton	2022	0,75 L	€ 30,00
Vallée du Rhône > Blanc	Domaine des Accoles	Recto Verso	20212022	0,75 L	€ 16,50
Vallée du Rhône > Blanc	Domaine Duseigneur	Catarina Blanc	2022	0,75 L	€ 46,00
Vallée du Rhône > Blanc	Domaine Duseigneur	La Goutte Duseigneur	2022	0,75 L	€ 15,00
Vallée du Rhône > Blanc	Domaine les 4 vents	Les Pitchounettes	2022	0,75 L	€ 24,00
Vallée du Rhône > Blanc	Domaine les 4 vents	Marsana	2021	0,75 L	€ 20,00
Vallée du Rhône > Blanc	Le Clos de La Petite Gallée	Les Moraines	2021	0,75 L	€ 16,50
Vallée du Rhône > Blanc	Le Clos de La Petite Gallée	Viognier	2021	0,75 L	€ 16,50

Catégorie	Producteur	Nom du produit	Millésime	Contenance	Tarif Cave TTC
Vallée du Rhône > Orange	Domaine des Accoles	Clair Obscur	2021	0,75 L	€ 24,50
Vallée du Rhône > Orange	Domaine les 4 vents	Les Amazones	2020	0,5 L	€ 30,00
Vallée du Rhône > Rouge	Château de La Selve	Beaulieu	2020	0,75 L	€ 20,00
Vallée du Rhône > Rouge	Château de La Selve	Berty	2020	0,75 L	€ 25,00
Vallée du Rhône > Rouge	Domaine de la Porte Rouge	Porte Rouge	2020	0,75 L	€ 35,00
Vallée du Rhône > Rouge	Domaine de la Porte Rouge	Porte Rouge	2021	0,75 L	€ 35,00
Vallée du Rhône > Rouge	Domaine de Lorient	Cornas	2022	0,75 L	€ 50,00
Vallée du Rhône > Rouge	Domaine de Lorient	Saint-Joseph	2022	0,75 L	€ 32,00
Vallée du Rhône > Rouge	Domaine des Accoles	Cab'	2020	0,75 L	€ 13,50
Vallée du Rhône > Rouge	Domaine des Accoles	Miocène	2019	0,75 L	€ 22,00
Vallée du Rhône > Rouge	Domaine des Accoles	Polysève	2020	0,75 L	€ 28,00
Vallée du Rhône > Rouge	Domaine des Accoles	Temps Mélés	1521	0,75 L	€ 32,00
Vallée du Rhône > Rouge	Domaine Duseigneur	Antares	2020	0,75 L	€ 22,00
Vallée du Rhône > Rouge	Domaine Duseigneur	Catarina	2019	0,75 L	€ 45,00
Vallée du Rhône > Rouge	Domaine Duseigneur	Catarina Rouge	2021	0,75 L	€ 44,00
Vallée du Rhône > Rouge	Domaine Duseigneur	L'Astrolabe	2019	0,75 L	€ 24,00
Vallée du Rhône > Rouge	Domaine Duseigneur	Sakura	2022	0,75 L	€ 18,00
Vallée du Rhône > Rouge	Domaine Duseigneur	Yamakasi	2021	0,75 L	€ 18,50
Vallée du Rhône > Rouge	Domaine les 4 vents	Les 4 Vents	2021	0,75 L	€ 28,50
Vallée du Rhône > Rouge	Domaine les 4 vents	Les Pitchounettes	2021	0,75 L	€ 22,50
Vallée du Rhône > Rouge	Domaine les 4 vents	Saint-Jaimes	2019	0,75 L	€ 36,00
Vallée du Rhône > Rouge	Le Clos de La Petite Gallée	Syrah	2021	1,5 L	€ 32,00
Vallée du Rhône > Rouge	Le Clos de La Petite Gallée	Syrah	2020	0,75 L	€ 15,50
Vallée du Rhône > Rouge	Le Clos de La Petite Gallée	Vieilles Vignes	2022	0,75 L	€ 16,00
Vallée du Rhône > Rouge	Le Clos de La Petite Gallée	Vieilles Vignes	2020	1,5 L	€ 32,00
Vallée du Rhône > Rosé	Château de La Selve	L'Audacieuse	2021	0,75 L	€ 25,00
Beaujolais > Blanc	Bernard Vallette	Beaujolais Blanc	2017	0,75 L	€ 14,00
Beaujolais > Blanc	Bernard Vallette	Beaujolais Blanc	2019	1,5 L	€ 32,00
Beaujolais > Rouge	Bernard Vallette	Esprit de Jarre	2022	0,75 L	€ 12,00
Beaujolais > Rouge	Bernard Vallette	Esprit de Jarre	2021	0,75 L	€ 12,00
Beaujolais > Rouge	Bernard Vallette	Jarre	2020	0,75 L	€ 31,00
Beaujolais > Rouge	Bernard Vallette	Jarre	2021	0,75 L	€ 31,00
Alsace > Blanc	Maison Birghan	Crémant d'Alsace Brut	N.M.	0,75 L	€ 15,00
Alsace > Blanc	Maison Birghan	Gewürtztraminer Vendanges Tardives	2020	0,75 L	€ 27,00
Alsace > Blanc	Maison Birghan	Pinot Gris	2019	0,75 L	€ 13,50
Alsace > Blanc	Maison Birghan	Pinot Gris Schneckenberg	2020	0,75 L	€ 20,00
Alsace > Rouge	Maison Birghan	Pinot Noir Barrique	2020	0,75 L	€ 20,00
Bordeaux > Blanc	Château de la Grave	Villa Ida Blanc	2023	0,75 L	€ 19,50
Bordeaux > Blanc	Domaine de Fréa	Eloize	2023	0,75 L	€ 18,00
Bordeaux > Blanc	Grains d'Estuaire	Emma Blanc	2022	75 L	€ 18,00
Bordeaux > Blanc	Grains d'Estuaire	Les Grains de Cocotte	2023	0,75 L	€ 10,00
Bordeaux > Blanc	Grains d'Estuaire	Les Grains de Cocotte	2023	1,5 L	€ 22,00
Bordeaux > Rouge	Château de la Grave	Villa Ida	2021	0,75 L	€ 19,50
Bordeaux > Rouge	Domaine de Fréa	La Dure Lutte	2023	0,75 L	€ 15,00
Bordeaux > Rouge	Domaine de Fréa	Le P'tit Rouquin	2022	0,75 L	€ 12,50
Bordeaux > Rouge	Grains d'Estuaire	Emma Rouge	2021	0,75 L	€ 18,00
Bordeaux > Rouge	Grains d'Estuaire	Rocketman	2022	0,75 L	€ 14,00
Bordeaux > Rosé	Château de la Grave	Les Choses en Rose	2023	0,75 L	€ 17,00
Bordeaux > Rosé	Château de la Grave	Les Choses qui pétillent	2023	0,75 L	€ 19,50
Vin du Monde > Blanc	Zahel	An Amphora Gewürtztraminer	2022	0,75 L	€ 29,00
Vin du Monde > Blanc	Zahel	An Amphora Riesling	2022	0,75 L	€ 29,00
Vin du Monde > Blanc	Zahel	Ein Kleines Fass Gemischter Satz	2021	0,75 L	€ 29,00
Vin du Monde > Blanc	Zahel	Ein Kleines Fass Neuburger	2021	0,75 L	€ 29,00
Vin du Monde > Blanc	Zahel	Ein Kleines Fass Neuburger	2022	0,75 L	€ 29,00
Vin du Monde > Blanc	Zahel	Ein Kleines Fass Sauvignon	2021	0,75 L	€ 29,00
Vin du Monde > Blanc	Zahel	Ein Wildes Gläschen Grüner Veltliner	2022	0,75 L	€ 22,00
Vin du Monde > Blanc	Zahel	Ein Wildes Gläschen Pet Nat Gemischter Satz	2022	0,75 L	€ 21,00
Vin du Monde > Blanc	Zahel	Ein Wildes Gläschen Riesling	2022	0,75 L	€ 22,00
Vin du Monde > Blanc	Zahel	Orange T	2022	0,75 L	€ 17,50
Vin du Monde > Blanc	Zahel	Ried Goldberg Grüner Veltliner	2023	0,75 L	€ 19,00
Vin du Monde > Rouge	Zahel	An Amphora Blaufrankisch	2021	0,75 L	€ 28,00
Vin du Monde > Rouge	Zahel	Antares Grande Reserve	2017	0,75 L	€ 32,00
Vin du Monde > Rouge	Zahel	Ein Kleines Fass Rotburger	2019	0,75 L	€ 29,00
Vin du Monde > Rouge	Zahel	Ein Wildes Gläschen Rot	2019	0,75 L	€ 22,00
Vin du Monde > Rouge	Zahel	Grosslage Maurerberg St Laurent	2022	0,75 L	€ 16,50
Vin du Monde > Rouge	Zahel	Ried Goldberg Laaerberg Blaufrankisch	2022	0,75 L	€ 27,00
Vin du Monde > Rouge	Zahel	Ried Sätzen Maurerberg Dolomitkalk	2018	0,75 L	€ 35,50
Vin du Monde > Rouge	Zahel	Ried Sätzen Maurerberg Dolomitkalk Pinot Noir	2019	0,75 L	€ 32,50
Vin du Monde > Rosé	Zahel	Ein Wildes Gläschen Rosé	2022	0,75 L	€ 22,00
Vin du Monde > Liqueureux	Zahel	Eiswein Merlot	2018	0,375 L	€ 29,00



TTK® LA VIGNE ET LA VIE

Des Vins respectueux du vivant, bios, biodynamiques, naturels

LES CHAMPAGNES Blancs

Originelle NM 42€. Hors Vente

Boizot-Delionnet - Vallée de La Marne - Passy Grigny

Meunier La cuvée Originelle est l'expression à 100% du Meunier. Vinifié pour moitié en fûts de chêne, le vin offre un dosage maîtrisé d'arômes fruités subtilement boisés. Singulier, puissant et velouté, il accompagnera avec talent vos plats travaillés. Vieillessement : minimum 6 ans Vinification : fût de chêne neuf pour 50% et cuve inox pour 50% Dosage : 7 g/l Accords mets et vins : Filet de canard au miel, fromages à pâte cuite A déguster dès aujourd'hui et dans les 3 à 5 années.

Viticulture Durable en Champagne et HVE

Alter Ego 2014 50€

Boizot-Delionnet - Vallée de La Marne - Passy Grigny

Après une vinification en cuve, le Chardonnay est élevé 6 mois en fût de chêne. Ce millésime de terroir met en valeur la fraîcheur et l'élégance minérale du Chardonnay ainsi que l'opulence fruitée du Meunier. Ce juste équilibre ne déçoit pas et promet de savoureuses associations avec vos plats les plus raffinés. Pour chaque millésime, seules 500 bouteilles numérotées seront mises à votre disposition. Vieillessement : minimum 6 ans Vinification : cuve inox Elevage en fût de chêne pour le Chardonnay Dosage : 9 g/l Accords mets et vins : Homard thermidor, Filet mignon de veaux aux morilles

A boire maintenant comme dans les 8 à 10 ans

Viticulture Durable en Champagne et HVE

Blanc de Noir Brut Nature. NM 30€

Boizot-Delionnet - Vallée de la Marne - Passy Grigny

Pinot Noir Dans sa version peu dosée, le Blanc de Noir Brut Nature ravira les palais exigeants pour qui seul le plaisir brut compte. Le naturel à l'état pur. Vieillessement : 3 ans Vinification : cuve inox Accords mets et vins : Huîtres, plateau de fruits de mer.

Viticulture Durable en Champagne et HVE

Elegance NM 52€

Vincent Couche - Côte des Bar - Buxeuil

73% Pinot Noir - 27% Chardonnay

Extra Brut, 30% d'élevage en fut. La bouche est franche, la bulle est ciselée. Le milieu de bouche est équilibré sur des arômes fruités avec une légère amertume en fin de bouche. La Pointe de rondeur de ce vin lui confère une certaine élégance. Parfait pour accompagner un suprême de volaille de Bresse aux morilles.

Peut se déguster dès maintenant et dans les 5 années à venir. Vin Biologique, Biodynamique, Demeter

Chloé 2011-2017 78€

Vincent Couche - Côte des Bar - Buxeuil

65% Pinot noir - 35 % Chardonnay - Méthode Solera depuis 2011 (jusqu'à 2017, renouvelé chaque année de 25%) 50% élevage en barrique brut nature, 0 intrant. Un très Joli nez d'élevage, révélant des notes subtiles de vanille, noisette, arômes pâtisseries ... Des touches gourmandes de rancio venant de la Soléra agrémentent le plaisir que procure cette cuvée. Le tout ne négligeant pas une belle fraîcheur et une finale iodée. Un champagne très équilibré, fin et élégant qui saura être à la hauteur de vos plus beaux moments gastronomiques ou de fêtes.

Un vin prêt à boire, mais peut se garder une bonne dizaine d'années. Service entre 10 et 12 °C pour en apprécier toute sa complexité.

Vin Biologique, Vin Biodynamique, Vin Demeter

www.ttklavigneetlavie.com





TTK® LA VIGNE ET LA VIE

Des Vins respectueux du vivant, bios, biodynamiques, naturels

LES CHAMPAGNES

Rosé

Brut Rosé

NM

30€

Boizot-Delionnet - Vallée de La Marne - Passy Grigny

41% Chardonnay - 35,5% Pinot noir - 23,5% Meunier -

Dosage 10g/L

SUBTIL FRUITE - Le vin présente une robe framboise prometteuse qui n'enlève rien au goût. Le nez est velouté sur des arômes de fruits rouges légèrement grillés. En bouche, la fraise explose, charnue et gourmande, et se termine par la fraîcheur d'une note glacée proche de la réglisse.

Accords mets et vins : Tarte aux fruits ou toute autre gourmandise à base de fruits rouges.

A déguster dès maintenant et dans les 6 années à venir.

Viticulture Durable en Champagne et HVE

Rosé Désir

NM

58€

Vincent Couche - Côte des Bar - Buxeuil

90% Pinot Noir 10% Chardonnay - Brut Nature, 0 Dosage
Ce champagne présente une robe intense et élégante, le nez profond et complexe sur un univers de fruits rouges, fruits exotiques mûrs et un boisé léger.

La bouche confirme l'univers aromatique du nez, avec la présence de l'élevage. Bel équilibre sur la fraîcheur et une jolie longueur en bouche. Un Champagne Rosé de Gastronomie qui saura parfaitement accompagner un quasi de veau aux aînelles.

A boire dès à présent et jusqu'à 3 à 5 ans.

Vin Biologique, Vin Biodynamique, Vin Demeter

www.ttklavigneetlavie.com





TTK® LA VIGNE ET LA VIE

Des Vins respectueux du vivant, bios, biodynamiques, naturels

LA CORSE

Blancs

Alone

2021

38€

Nicolas Mariotti-Bindi - Patrimonio - Oletta

Vermentinu - (Halo de Lumière en Corse). Elevage 10 mois en cuve Inox sur Lies. Nez fruité et minéral, bouche avec une belle tension, iodé en fin de bouche, salivation intense) Alors oui, nous sommes en corse, alors oui, allons y franchement, de la langouste, du loup, du mérrou ... Faites vous plaisir !

Zinzinu (1L)

2021

28€

Nicolas Mariotti-Bindi - Vin de France - Oletta

100% Vermentinu sur le terroir de Lumiu. Pressurage en grappes entières, très léger débourage. Vinification naturelle en cuve inox. Légère filtration avant la mise en bouteilles. Bouteille de 1 L.

Cette cuvée a été imaginée par Nicolas pour accompagner la période de pêche des oursins. Et le résultat est parfait ! Dès le prmeier nez, on sent les embruns nous envahir. L'attaque en bouche est franche, avec une pointe de rondeur sur une aromatique de fruits blancs mûr pour laisser place à une finale parfaitement iodée.

Vous l'aurez compris cette cuvée Zinzinu est parfaite pour accompagner un plateau de fruits de mer. S'apprécie dans sa jeunesse.

LA CORSE

Rouge

Mursaglia

2019

36€

Nicolas Mariotti-Bindi - Vin de France - Oletta

Niellucciu - 30 mois en cuve inox et béton. Un nez Animal, une bouche fondue, animale et fumée, avec une pointe de fraîcheur en fin de bouche. Du maquis, du cochon sauvage, des châtaignes ... Est-ce que l'assemblage de toute cela ne semble pas poindre à l'évocation de ce Mursaglia Rouge ? Prenons une longe de Porc, allons ramasser quelques rameaux de Myrtes, et quelques châtaignes, tout ça au four ... Et vous pouvez ouvrir une première bouteille le temps de la cuisson !

Se déguste dès aujourd'hui comme dans 8 à 10 ans.

Cantina Di torra

2023

24€

Nicolas Mariotti-Bindi - Patrimonio - Oletta

100% Nielluciu sur le terroir de Carcu. Vendanges manuelles. La fermentation naturelle se fait en cuve inox thermo-régulée, seul le SO2 est utilisé (1 g seulement a été ajouté pendant la vinification). Le vin est élevé six mois en cuve inox sur ses lies et mis en bouteille sans filtration ni collage.

Il y a un bel équilibre entre l'acidité et le fruit rouge, avec des notes légèrement animales. Un vin de Corse qui saura parfaitement accompagner de la charcuterie, corse bien entendu.

Peut se garder jusqu'à 5 ans

www.ttklavigneetlavie.com





TTK® LA VIGNE ET LA VIE

Des Vins respectueux du vivant, bios, biodynamiques, naturels

LANGUEDOC

Serve The Servant 2022 22€

Mylène Bru - Vin de France - Saint-Pargoire

Servant (cépage oublié) quelques heures de macérations pour colorer un peu. Rond en bouche, agréable. Idéal pour accompagner une Dorade ou un bar de ligne rôti !

Lumineuse Hors Vente 12€

Domaine In Vinhys - Côtes de Thau - Florensac

Viognier - Un joli fruit jaune, comme l'abricot, présent sans être lourd en bouche. Le terroir emmenant de la fraîcheur dans ce vin, pour un moment agréable à l'apéritif, mais aussi une belle dorade en papillote.

Se déguste dès à présent comme dans les 3 ans à venir

Le Grand Carré Hors Vente 14€

Le Mas d'Agalis - Vin de France - Nébien

terret (50 %) - vermentino, chenin, clairette (50 %) bouche soyeuse matière ronde, amers en milieu de bouche qui fait saliver sur la finale. Un vin plutôt fin qui exprime pleinement le terroir de Nébien. Je vous conseille quelques tielles sétoise ou des couteaux en persillade.

A boire dans les 3 à 5 ans.

B 2022 21,50€

Ugo Lestelle - Vin de France - Pardailhan

Vermentino Pressurage direct en grappes entières. Vinification en cuves. Elevage 7 mois en barriques. Les vins naturel d'Ugo demandent à être carafés pour en apprécier toute l'aromatique. Idéalement 1h / 1h et demi avant dégustations. Et si pour accompagner le moment vous prépareriez quelques Saint-Jacques Snackées et des pointes d'asperges vertes ...

Se déguste dès aujourd'hui après une petite aération en carafe, comme dans les 3 à 5 ans à venir.

Blancs Pensée Sauvage 2022 11€

Domaine In Vinhys - Côtes de Thau - Florensac

Sauvignon - Viognier - Ce blanc rond et ample, une expression aromatique gourmande, qui saura sublimer aussi bien un foie gras en entrée, un poisson en plat, un beau plateau de fromage, ou une tarte au citron.

Se déguste dès à présent ou dans les 3 à 5 ans

Ici 2022 11€

Domaine In Vinhys - Côtes de Thau - Florensac

Sauvignon Blanc - Grenache Blanc Robe jaune très pâle, nez aux arômes de poire, d'agrumes. Attaque franche, bouche ample, citronnée. Finale minérale et saline. Vin fin et aérien. Idéal avec les huîtres de l'Étang de Thau, une salade de poulpes, ou tout autre moment qui vous fait plaisir.

Se déguste dès maintenant comme dans les 3 à 5 années à venir.

Le Cochon Lunatique 2022 16€

Lanye-Barrac Vitifarm © - Vin de France - Saint Chinian

Terret Blanc - Terret Gris belle fraîcheur, une pointe de rondeur. Pourquoi ne pas se faire un plaisir coquin avec un avocat aux crevettes.

La Petite Parcelle - Blanc 2022 19,5€

Romain Portier - Vin de France - St-Saturnin-de-Lucian

Marsanne - Grenache Blanc. Un blanc languedocien, à boire jeune, de l'apéritif aux mets les plus variés. Pour cela les éboulis calcaires du terroir de Jonquières permettent d'avoir un vin naturellement ample et salin. La Marsanne apporte le fruit explosif et charmeur. L'équilibre se fait entre le terroir et le végétal. La Petite Parcelle de Blanc est un vin de fruit, expressif et pouvant s'accorder à des styles de cuisine très variés, exemple une terrine de foie gras marbrée aux poires voire un fliet de Saint Pierre cuisson au four vapeur. Se déguste dès aujourd'hui après un passage en carafe, ou dans les 4 à 6 années à venir.

www.ttklavigneetlavie.com





TTK® LA VIGNE ET LA VIE

Des Vins respectueux du vivant, bios, biodynamiques, naturels

LANGUEDOC

Clair de Lune 2020 18€

Mas des Colibris - Saint-Guilhem-le-Désert - Aniane

Chardonnay Frais et Aromatique, une pointe de rondeur, tout en gardant de la droiture. Très appréciable avec quelques palourdes à la plancha ou une marinère de moules

Constellation 2022 21€

Domaine Mamaruta - Vin de France - La Palme - Languedoc

Macabeu -

Le terroir sur lequel pousse ce macabeu est un terroir de galets roulés et de silice. Cela confère à ce vin une bouche agréable avec de la rondeur et une jolie salinité en fin de bouche.

Je ne peux que vous le conseiller, accompagné de quelques crustacés, ou d'un joli poisson.

S'apprécie dans sa jeunesse, comme dans les 3 à 5 années à venir.

Le Jardin des Pères 2023 15€

Les Clos des Pères - Pays d'Hérault - La Livinière - Languedoc

Grenache Gris -

Nez délicat et expressif qui précède une bouche agréable et aromatique.

Idéal pour l'apéritif ou avec des supions à la plancha.

Potentiel de garde jusqu'à 3 ans.

Mortiès Blanc 2022 19€

Domaine du Mortières - Languedoc - Saint-Jean-de-Cuculles - Languedoc

Roussanne (80%) - Rolle (20%)

Un joli vin du languedoc, très agréable, rond en bouche, sur une belle expression de fruits jaunes, abricots, pêches.

Laissez vous tenter par un tartare Terre-Mer de Veau et de Maquereaux, aux dés d'abricots et poivre de Sichuan.

Se déguste dans les 3 à 5 années.

Blancs Blanc de Noir 2022 19€

Château Del Ranq - Vin de France - Claret - Languedoc

Grenache Noir -

La particularité de cette cuvée vient du fait d'être vin blanc, exécuté à partir de raisin à peau noire. L'aromatique est surprenante, à la fois un univers un peu fruité rouge, tout en gardant une très belle fraîcheur et une très belle minéralité. La finale dégage de très beaux amers.

Un tartare Terre-Mer Veau-Huîtres agrémenté de grains de grenade serait juste parfait.

S'apprécie dès maintenant comme dans les 3 à 5 années.

La Cadène 2022 23€

Château Del Ranq - Vin de France - Claret - Languedoc

Sauvignon Blanc -

Une cuvée très agréable, le nez donne ce côté un peu bonbons anglais, en bouche, l'attaque est ronde, douce, réconfortante avec cette sensation agréable de régression dans la petite enfance. Un vin parfait pour l'apéritif, mais qui peut également très bien accompagner un assortiment de sushis.

S'apprécie pleinement dans sa jeunesse, comme dans les 3 à 5 années à venir.

Le Blanc 2023 14€

Le Mazelet - Pays des Cévennes - Saint-Félix-de-Pallières - Languedoc

Viognier - Grenache - Rolle

Belle expression aromatique au nez, la bouche est agréable avec une finale laissant place à de beaux amers. Bien que plutôt simple, ce vin est bien équilibré et sera parfait pour accompagner des Penne au saumon à la crème citronnée.

S'apprécie dans sa jeunesse comme dans les 3 années à venir.

www.ttklavigneetlavie.com





TTK® LA VIGNE ET LA VIE

Des Vins respectueux du vivant, bios, biodynamiques, naturels

LANGUEDOC

Franquette

2022

20€ Rouge

Mylène Bru - Vin de France - Saint-Pargoire

Syrah Bouche gourmande avec une touche épicée. A la fois simple et élégant ! Accompagne aussi bien un jambon Iberico Affiné plusieurs mois qu'un joli filet de bœuf au Poivre de Sichuan

Les Moulins de mon Coeur 2019 22€

Mylène Bru - Vin de France - Saint-Pargoire

Carignan - Cinsault - Syrah en 1000 feuilles puis pressurage. Cuve entre 8 et 10 mois. Très jolie bouche agréable, belle matière. Plutôt fin et puissant. Un assemblage permettant de se laisser aller sur un Rognon de Boeuf façon Rossini

Yo No Puedo Mas Hors Vente 14€

Le Mas d'Agalis - Vin de France - Nébien

carignan (50 %) - cinsault (20 %) - grenache (20 %) - syrah (10 %) Elevage 12 mois, 90% cuve, 10% brqs. Du fruit, de la gourmandise, de la buvabilité. Avec un bel équilibre en bouche, et légèrement satiné, ce vin a un peu de profondeur. Le nez est fruité et agréable, et une bouche gourmande ! Un joli accompagnement pour quelques grillades aux saveurs du Sud ! A carafes au moins une heure avant le service. Peut se déguster maintenant comme dans 5 à 7 ans.

Estela 2020 16€

Mas des Colibris - Grès de Montpellier - Aniane

Grenache (60 %) - Carignan (20 %) - Syrah (20 %) Gourmand, gouleyant et équilibré. Toujours un plaisir de déguster ces vins du sud qui n'ont pas de lourdeur mais une belle matière. Pour accompagner un saucisson de taureau ou quelques tielles sétoises.

Ròc 2019 24€

Mas des Colibris - Vin de France - Aniane

Vieux Carignan -

Au nez, belle concentration de fruits mûrs, les arômes qui se révèlent en bouche sont de l'ordre des petits fruits noirs, mûres, myrtilles. La texture de cette cuvée est veloutée, la finale emmène des notes épicées, cacaotées. Il y a un bel équilibre et il est moyennement puissant. Pour accompagner cette cuvée, je vous propose d'essayer une pluma de porc ibérico à la plancha, réhaussé de poivre noir de sichuan et quelques légumes croquants

S'apprécie dès aujourd'hui comme dans les 5 à 7 prochaines années.

Cartouche 2022 18€

Mylène Bru - Vin de France - Saint-Pargoire

Grenache Macération 1000 feuilles égrappée / entier. Fraîcheur équilibrée, fruit gourmand. Un petit carafage peut lui permettre de prendre un bol d'oxygénation et de laisser pleinement exprimé le fruit. A déguster avec un burger maison, frites de Patates Douces

Monts et Merveilles 2020 40€

Mylène Bru - Vin de France - Saint-Pargoire

Syrah - Un nez de camphre, chlorophylle... en bouche, explosion de cassis ! Tellement gourmand ! Un vin qui m'as procuré une grande émotion ! Un instant plaisir, un beau repas en perspective, n'hésitez pas ! Je me laisserai bien tenter par un carré d'Agneau aux parfums de la garrigues avec un jus réduit aux aïrelles

Navis Hors Vente 18,50€

Le Mas d'Agalis - Vin de France - Nébien

syrah (50 %) - grenache (40 %) - carignan (10 %) - 12 mois en barrique de 500 l. Vin de coule (premier jus récupéré après la mise en cuve). Une bouche complexe, des arômes sur des notes un peu plus épicée, fruits noirs mûrs. Tanins nombreux mais fondus. Si vous avez une pièce de gibier sous le coude, n'hésitez pas !

Prima 2021 12,50€

Mas des Colibris - Saint-Guilhem-le-Désert - Aniane

Carignan (85 %) - Grenache (15 %) Frais, fruité et croquant. Quelques tranches de saucisson, une terrine campagnarde, quelques tranches de bon pain....





TTK® LA VIGNE ET LA VIE

Des Vins respectueux du vivant, bios, biodynamiques, naturels

LANGUEDOC

Petit Bonhomme 2022 20,50€ Rouge

Ugo Lestelle - Vin de France - Pardailhan

Cinsault sur Schistes. Macération carbonique. Elevage 7 mois en barriques. Ce vin naturel de chez Ugo est un plaisir fruité à partager. Ne pas hésiter à carafier avant dégustation ! Et surtout à le partager au moment de l'apéritif

La Rabidote 2019 20€. Hors Vente

Lanye-Barrac Vitifarm© - Saint-Chinian

Syrah (50 %) - Mourvèdre (30 %) - Carignan (10 %) - Grenache (10 %) uniquement jus de presses . 12 mois en barriques de deux vins. Fraîcheur, bouches velours fin, plutôt fin, assez puissant. Un vin d'une belle complexité qui saura être accompagnée d'une daube de taureau par exemple

La Coulée des Schistes 2021 14€

Lanye-Barrac Vitifarm© - Saint-Chinian - Murviel-les-Béziers

Syrah (60 %) - Grenache (30 %) - Carignan (10 %) Véritable concentré de fruits rouges mûris au soleil avec une finale sur la fraîcheur et la minéralité, Elaboré uniquement à partir des premiers jus, ce vin à la fois léger, complexe et équilibré présente une belle longueur en bouche. Un peu plus de matière, notes croquantes de la syrah, du zan. Un vin d'une relative simplicité, qui appelle quelques cotelettes d'agneau piquées à la réglisse.

Le Cochon Lunatique 2022 16€

Lanye-Barrac Vitifarm© - Saint-Chinian

Grenache - Carignan - Pointe de Syrah Une bouche avec ce qu'il faut de fruité, ce qu'il faut d'épices, bien équilibré. Un vin du sud plutôt aérien, qui s'accommoderait parfaitement avec un tajine d'agneau, pruneaux, abricots, amandes

Se déguste dès à présent, avec un petit passage en carafe, ou dans les 3 à 5 ans à venir

Sans Rien C'est Bien 2021 20€

Terre-Ensems - Vin de France - Berlou

Carignan - Une très belle aromatique pour ce carignan qui se plaît tant sur le terroir de Saint Chinian, et plus particulièrement à Berlou !! Une bouche soyeuse pour ce Carignan nature qui se plaît avec un effiloché de bœuf dans son plus simple appareil

L 2022 21€

Ugo Lestelle - Vin de France - Pardailhan

Grenache Noir sur Schistes - Argilo-Calcaire. Macération carbonique. Elevage 8 mois en barriques. Une jolie matière qui saura vous séduire, en plus de la gourmandise du fruit mûr qui se dégage de cette cuvée. Comme tout vin naturel, le carafier au moins 30 min avant de déguster. Une souris d'Agneau cuisson basse température serait parfait !

Se déguste dès aujourd'hui comme dans les 3 à 5 années à venir

Carignan 1910 2021 27€

Lanye-Barrac Vitifarm© - Saint-Chinian - Murviel-les-Béziers

Carignan - vieilles vignes. Vinification en 1000 feuilles (une partie éraflée, l'autre pas, avec un système d'empilement des couches dans les cuves) . Son nez est complexe, riche, attrayant. Une fois en bouche, la texture est fabuleuse, une concentration d'aromatiques différentes, dû fruits rouge mûr, du cacao, du clou de girofles ... très fin, élégant. Vin d'une belle complexité qui saura vous ravir sur un plat fin et puissant. Pourquoi pas un lièvre à la royale !

Se déguste dès à présent comme dans les 8 à 10 années années à venir

Amphoiré 2020 22,50€

Terre-Ensems - Vin de France - Berlou

Mourvèdre 1 an en amphore. Fluide ++ Une belle énergie dans ce vin nature qui exprime pleinement le terroir schisteux de Berlou. Toujours un plaisir de déguster les vins de Michel, qui appellent à la convivialité. Cette Amphoiré saura vous séduire, encore plus si vous avez un beau rôti de bœuf rôti au four accompagné de quelques pommes de terres grenailles !

Prêt à boire ou dans les 6 ans à venir





TTK® LA VIGNE ET LA VIE

Des Vins respectueux du vivant, bios, biodynamiques, naturels

LANGUEDOC

Insoumise 2020 21€ Rouge

Terre-Ensems - Vin de France - Berlou

Syrah Jolis fruits et tanins fondus ++ Une belle Syrah fruitée et épicée et une matière en bouche très agréable pour ce vin nature que je vous conseille vivement à découvrir tellement il est bien équilibré. Pourquoi ne pas accompagner ce vin de quelques caillettes farçies. A boire dès maintenant comme dans les 5 à 6 ans

Denim by Beaubois 2020 20,50€

Château Beaubois - Costières de Nîmes - Beauvoisin

Syrah - Grenache - Cinsault 50% d'élevage en barriques. Reste en cuve de béton. Matière agréable, équilibré, du fruit mûr, des épices, garrigues. Une belle amplitude en bouche, une aromatique qui appelle à préparer une belle épaule d'agneau au four et quelques légumes croquants. Prêt à boire comme dans les 3 années à venir

Audacieuse 2022 12€

Domaine In Vinhys - Vin de France - Florensac

Syrah - Grenache Gris / Sauvignon Gris. Un Vin rouge à la fois gourmand en fruit, mais fluide et frais en bouche qui retranscrit parfaitement l'audace de Christophe dans cette cuvée qui rend Audacieuse ^parfait pour s'accomoder avec, par exemple, un foie de veau déglacée au vinaigre de framboises. Mais aussi plus simplement sur une planche à partager. A boire dès à présent comme dans les 3 à 5 années à venir.

Le Rouge 2021. 10,5€

Le Mazelet - IGP Cévennes - Saint-Félix-de-Pallières

60% Syrah, 40% Grenache - Un rouge fruité et bien équilibré Couleur: la robe sombre présente des reflets violines intenses Nez: le nez est charmeur, rassurant avec des notes de garrigue, d'olives noires, de mûre et de cassis. A l'aération, une touche chocolatée apparaît Bouche: la bouche est équilibrée, délicate sans la chaleur habituelle des vins du Sud. Les tanins grenus apportés par le Grenache rendent ce vin à la fois digeste et élégant. Il semblerait qu'un filet mignon de veau en croûte de tapenade d'olives noires serait fabuleux !

A déguster dès maintenant comme dans les 5 ans qui viennent

Fallait Oser 2022 20€

Terre-Ensems - Vin de France - Berlou

100 % Grenache : aromatique superbe, bouche éclatante de fruits soyeux... saveurs d'épices et de garrigue. Un vrai plaisir d'accompagner ce plat sur un magret de Canard aux cerises

La Vie 2022 11€

Domaine In Vinhys - Côtes de Thau - Florensac

Une syrah rafraichissante sur le fruit, matière agréable et soyeuse en bouche, idéal pour accompagner un apéritif dinatoire, ou même un repas entre copains.

A boire dès maintenant comme dans les 3 à 5 ans à venir.

Pinot Cinsault 2022 12,5€

Le Mazelet - IGP Cévennes - Saint-Félix-de-Pallières

Un assemblage singulier entre deux cépages si différents et pourtant si proches. Couleur : Jolie robe légère à la teinte grenat et aux reflets violines, typique des deux cépages. Le nez est très expressif. On y retrouve des notes de réglisse, de sous-bois, de prune puis la framboise réhaussée de poivre noir fait son apparition à l'aération. La bouche est à la fois puissante et fraîche. C'est un équilibre surprenant entre les tanins des Pinots bourguignons et la délicatesse des Cinsault cévenols. Vous pouvez choisir un petit plat canaille, jambon braisé, Sauce soja réduite S'apprécie dans sa jeunesse comme dans les 3 à 5 ans à venir

www.ttklavigneetlavie.com





TTK® LA VIGNE ET LA VIE

Des Vins respectueux du vivant, bios, biodynamiques, naturels

LANGUEDOC

Rouge

100% Syrah 2021 18,5€

Le Mazelet - IGP Cévennes - Saint-Félix-de-Pallières
Syrah - Un rouge riche et ambitieux issu d'une sélection de raisins exigeante et d'un élevage parfaitement maîtrisé. A carafes pour l'apprécier dans sa jeunesse Couleur: très belle robe sombre presque noire Nez: le nez est resté frais malgré un an d'élevage. Le bois ne domine pas, au contraire, il souligne le fruit et le renforce. D'élégantes notes de tabac blond, de curry et d'encaustique apparaissent à l'aération Bouche: en bouche, les tanins soyeux typiques des belles syrah apportent de l'élégance. On retrouve toujours la fraîcheur Cévenole. Naturellement, une belle Entrecôte épaisse et mûrie, saisie au grill, coeur saignant, fleurs de violettes et fleurs de sel de camargue. Se déguste dès à présent ou dans les 3 à 5 années à venir

La Petite Parcelle - Mourvèdre

2020 22,50€

Romain Portier - Vin de France - St-Saturnin-de-Lucian
Mourvèdre La cuvée historique du domaine, un velours fin, très bel équilibre, un vin avec une très belle énergie. A partager sans modération, à table, avec des copains.

La Petite Parcelle - Capsule

2020 22,50€

Romain Portier - Vin de France - St-Saturnin-de-Lucian
Cinsault - Elevage en fût pour cette cuvée plutôt fine et élégante ! Ce cépage aussi appelé le Pinot du Languedoc confère à ce vin une bouche soyeuse avec des tanins parfaitement intégrés, Rassurant, réconfortant, notes de cacao qui caressent le palais ! Peut très agréablement accompagner une pièce de chevreuil aux aïelles.
Vous pourrez apprécier toute son énergie maintenant comme dans les 6 à 8 ans à venir.

Grenache 2023 14,5€

Le Mazelet - IGP Cévennes - Saint-Félix-de-Pallières

Grenache - Un rouge croquant et rafraichissant qui rappelle certains pinots bourguignons. Jolie robe rubis d'intensité moyenne. Le nez frais évoque l'eucalyptus, la groseille, la pivoine avec une touche épicée. La bouche est croquante, atypique pour un vin du sud avec ses saveurs de petits fruits de bois. C'est la magie du mariage entre le Grenache, l'altitude et le climat Cévenol. Rien de tel qu'une souris d'agneau cuite au foin, avec des saveurs de la garrigue, et des carottes croquantes, poivre de Sichuan. Se déguste dès à présent comme dans les 4 à 6 ans à venir

La Petite Parcelle - 86 % 2020 19,5€

Romain Portier - Vin de France - St-Saturnin-de-Lucian
Syrah - Grenache - Cinsault - Un assemblage bien naît ! Un nez légèrement cassis, violette, une bouche veloutée, sur des notes fruitées, d'un fruit mûr. Un vin plutôt fin et puissant sans pour autant apporter de lourdeur. A ouvrir sans hésiter avec un foie de veau déglacé au vinaigre de framboise et quelques haricots verts croquants aux échalottes.

La Petite Parcelle -

Terrasse du Larzac - 2020 25,50€

Romain Portier - terrasse du larzac - St-Saturnin-de-Lucian
Grenache - Syrah - Cinsault - Mourvèdre - Une bouche très agréable, sur des notes élégantes de fruits mûrs, et de très beaux équilibres dans le jus et le plaisir que procure ce vin. Un agneau de lait du Larzac cuisson 7 heures, en cocotte, agrémenté de baies de Genièvre sera un accord parfait.





TTK® LA VIGNE ET LA VIE

Des Vins respectueux du vivant, bios, biodynamiques, naturels

LANGUEDOC

Château del Ranq 2021 23€ Rouge

Château del Ranq - Pic St Loup - Claret - Languedoc

Assemblage de plusieurs Syrah du domaine, une pointe de Grenache.

50 % de la cuvée est en vendanges entière, le reste en millefeuilles. Cela permet de faire des infusions lentes et de pouvoir extraire en douceur le jus et l'aromatique. Cette cuvée est ensuite élevée pendant un an en foudre alsacien. Au nez, il se dégage une aromatique plutôt de l'univers floral, et la bouche est satinée, épicée, légèrement réglissée.

Je trouve dans ce vin un très joli équilibre, il est plutôt fin et puissant.

Pour accompagner, laissez vous tenter par un effiloché de boeuf et un jus corsé à la réglisse, fenouils rôtis.

Se déguste dès à présent après carafage, peut se garder jusqu'à 10 ans.

Rédarès 2022 19,5€

Château del Ranq - Pic St Loup - Claret - Languedoc

Syrah - Cinsault - Grenache-

Les raisins qui composent cette cuvée sont issus de la parcelle la plus haute en altitude du domaine. L'ensemble de la vendange est éraflée, s'en suit une semaine de macération et enfin un an d'élevage dans un foudre alsacien. Cela confère à ce vin une très belle matière velouté en bouche, épicée, mais gourmande en même temps. Reste très aérien avec une belle acidité contenu. J'associe volontiers cette cuvée avec un gigot d'agneau du Larzac cuisson de sept heures. Se déguste dès à présent, comme dans les cinq à sept années à venir.

Cacahuète 2015 23€

Domaine Mamaruta - Fitou - La Palme - Languedoc

Carignan - Grenache - Mourvèdre

Parcelles situées dans une combe très chaude.

Une fois en bouche, ce vin est à la fois complexe, riche sans pour autant avoir de la lourdeur. C'est plutôt une belle réussite sur un millésime qui est très chaud. Je peux vous conseiller pour savourer cette cuvée, de préparer un cuissot de cabri rôti au four, avec du thym et du romarin, et quelques carottes rôties.

S'apprécie dès maintenant comme dans les 3 à 5 années à venir



www.ttklavigneetlavie.com

Les Tondeuses 2022 14€

Domaine Mamaruta - Vin de France - La Palme - Languedoc

Grenache -

C'est une cuvée dont la vinification se fait en millefeuille, avec quelques remontages pour extraire du jus de manière très douce. C'est un juste équilibre entre le fruit et la matière, une belle fraîcheur en milieu de bouche et une finale très fruitée.

Un vin qui s'ouvre avec bonheur sans occasion particulière, mais qui peut aussi accompagner des tripes à la mode de Caen.

S'apprécie dès aujourd'hui comme dans les 5 prochaines années

Ratatouille 2022 16€

Domaine Mamaruta - Fitou - La Palme - Languedoc

Mourvèdre - Muscat d'Alexandrie (15%)

Le mourvèdre passe 10 12 jours en macération grappe entière. Le nez de cette cuvée est surprenant, faisant écho à la bouche. C'est détonnant. Il y a une jolie matière de vin rouge structuré avec une aromatiques de muscat qui pointe doucement son nez. Vous serez surpris par ratatouille.

Je vous conseille d'accorder cette cuvée avec une tajine de poulet aux abricots.

S'apprécie dès aujourd'hui, comme dans les quatre à six années à venir.

Rouge des Vents 2021 21€

Le Clos des Pères - Cru La Livinières - La Livinières - Languedoc

Syrah - Grenache

2 ans d'élevages en barriques bordelaises.

Laissez-vous surprendre par cette belle aromatique et complexe, sur des notes de bois de santal. La bouche bien que complexe reste accessible. Cette cuvée représente bien le cru Livinière, Il est plaisant et velouté. Pour accompagner Rouge des Vents, choisir une belle côte de bœuf cuite dans son plus simple appareil, rehaussée de fleur de sel de Camargue IGP. Potentiel de garde de sept à neuf ans.



TTK® LA VIGNE ET LA VIE

Des Vins respectueux du vivant, bios, biodynamiques, naturels

LANGUEDOC

Rouge

Sens Sels 2023 13,50€

Le Clos des Pères -IGP Hérault - La Livinières - Languedoc
Grenache Noir issues de vignes centenaires -
Elevage en grès. Belle robe brillante, ce millésime
2023, s'exprime sur une aromatique légèrement
régliée. La bouche est satinée agréable et les
arômes de réglisse se confirment. pour agréments,
je vous conseillerais volontiers un Carré de Porc Noir
de Bigorre, Fenouils snackés.

Peut se garder 3 à 5 ans

Encore et Encore 2022 13€

Domaine Mortiers - Vin de France - St Jean de Cuculles -
Languedoc

Grenache

Un vin simple et agréable, fluide avec une belle
buvabilité, un fruit présent et bien équilibré.

Peut se servir légèrement frais avec vos grillades
estivales.

S'apprécie dans sa jeunesse

Vous avez Carte Blanche 2020 15,50€

Le Clos des Pères -IGP Hérault - La Livinières - Languedoc
Carignan - 2ans d'élevage en Contenant en grès.

Très joli millésime 2020 avec une expression très
agréable dans une univers légèrement mentholé et
épicé. En bouche, la matière est soyeuse, un fruit
mûr très élégant et une finale sur des notes
légèrement cacaotées. Un vin plutôt fin et
moyennement puissant.

Pourquoi ne pas se laisser tenter par des
Canellonis d'Aubergines et d'Agneau.

Potentiel de garde entre 5 et 7 ans

Pic Saint Loup 2022 19€

Domaine Mortiers - Pic Saint Loup - St Jean de Cuculles - Languedoc

Syrah (55%) - Grenache (45%)

Vinification et Elevage en cuve béton. Cet élevage
permet de bien percevoir les deux univers de la
Syrah et du Grenache, entre les fruits et les épices,
accompagnés par une matière agréable et
veloutée. La finale est parfaitement équilibrée et
maintenue par une belle acidité. Osez le tartare de
Boeuf de Charolles au couteau, poivre noir de Bali,
fraises guariguettes.

Potentiel de garde 6 à 8 ans





TTK® LA VIGNE ET LA VIE

Des Vins respectueux du vivant, bios, biodynamiques, naturels

LANGUEDOC

Amistat

2022

11€ Rosé

Mas des Colibris - SAint-Guilhem-le-Désert - Aniane

Merlot - Syrah. Une attaque en bouche sur le fruit rouge mûr, puis arrive une sensation de fraîcheur avec des notes de grenadine. La fraîcheur reste jusqu'en finale qui est très agréable. Un vin à déguster sans hésiter en apéritif, comme avec quelques pickles de légumes, en terrasse. Se déguste dans sa jeunesse comme dans les 2 années à venir.

Elégance

Hors Vente 12,50€

Château Beaubois - Costières de Nîmes - Beauvoisin

Syrah - Grenache - Cinsault Un pointe de rondeur en bouche, ce rosé appellera à la détente en toute simplicité dans votre jardin, votre terrasse, votre balcon, en admirant un couché de soleil estival

www.ttklavigneetlavie.com





TTK® LA VIGNE ET LA VIE

Des Vins respectueux du vivant, bios, biodynamiques, naturels

ROUSSILLON

Mar 2023 11€ Blanc

Famille Dornier - Vin de France - Maury

Grenache Blanc - Macabeu

Un premier nez expressif agréable qui s'ouvre sur une bouche avec une pointe de rondeur et une aromatique de pêche blanche.

Parfait avec une petite poêlée de Chipirons en persillade.

A apprécier dans sa jeunesse.

Idylle 2023 18€

Clos des Vins d'Amour - Côtes du Roussillon - Maury

Grenache Gris & Blanc - Macabeu

Après une récolte manuelle en ciassettes et un pressurage lent en grappes entières, le vin est élevé pendant 6 mois dans des fûts de 500l de plusieurs vins. Ainsi, le vin en bouche a une texture soyeuse, agréable, ronde, avec des arômes de fleurs blanches, Aubépine notamment. En fin de bouche, on note de jolis amers bien équilibrés.

Une jolie cuvée pour accompagner un Pain perdu à la Tomme de brebis, jambon cru, confiture de cerises noires et roquette, figues rôties.

Potentiel de Garde, 5 années

Batifolage 2021 29,50€

Clos des Vins d'Amour - Côtes du Roussillon - Maury

Grenache Gris et Blanc Délice et insolence de l'expression des grenaches gris sur les schistes noirs de Saint-Paul-de-Fenouillet à 300 mètres d'altitude. Le millésime est notre guide, la nature nous promènes chaque année. Nez très expressif et agréable. Bouche ronde, gourmande, belle tension. Un vin qui saura surprendre et accompagner des mets tels que Langoustes, Coquilles Saint Jacques, Turbo

Viognier 2022 15€

Pierre Talayrach - Côtes Catalanes - Pézilla-la-Rivière

Viognier -

Très joli travail du Viognier pour cette cuvée qui est très riche aromatiquement, dans un univers de Fruits Jaunes, Abricots, Pêche, mais aussi floral comme le tilleul, légèrement miellé, tout en conservant une très belle fraîcheur. Laissez vous tenter par une Aubergine ronde farcie au bolognais et à la feta.

Potentiel de Garde 3 à 5 ans

Viu (Pet Nat) 2022 16,50€

Famille Dornier - Vin de France - Maury

Vermentino - Grenache noir (deuxième fermentation) Ce Pet Nat Très frais, avec du fruits, une bulle fine et agréable ! Idéal pour accueillir vos amis à l'apéritif, pour réveiller les papilles.

Viu (Pet Nat) 2023 16,50€

Famille Dornier - Vin de France - Maury

Vermentino - assemblée avec 1ère presse de Grenache pour la fermentation.

Sur ce millésime le grenache ayant été un peu plus clair, la robe est plus claire, sur un côté jaune paille. La bouche reste très rafraîchissante en laissant une très belle amertume en fin de bouche. Parfait pour vos moments de convivialités en famille ou entre amis.

S'apprécie frais et dans sa jeunesse.

La Frontiera 2022 18€

Clot de l'Oum - Vin de France - Belestia

Assemblage de Blanc de Noir (Mourvèdre et Lledoner Pelut) et de Cépages Blanc (Carignans Gris et Blanc, Macabeu) Elevage 12 mois en barriques. Un blanc très légèrement teinté rosé, aux notes de lilas, la bouche à une pointe épicée du fait des cépages rouges intégrant cette cuvée. Bien équilibré entre la fraîcheur et la tension.

Parfait pour accompagner un crumble de Poulet au piment d'espelette AOP.

Se déguste dans la jeunesse

Bertell 2022 22€

Clot de l'Oum - Vin de France - Belestia

Grenache Blanc et Gris - Macabeu

1 an d'élevage en vieilles barriques qui s'exprime en bouche par plus de matière, un vin qui est ample, gourmand et avec les amers qui tiennent la fin de bouche. Un vin assez fin et moyennement puissant. Pour accompagner, je vous propose un risotto d'artichauts, poivrade et petits pois.

Potentiel de Garde jusqu'à 7 ans.





TTK® LA VIGNE ET LA VIE

Des Vins respectueux du vivant, bios, biodynamiques, naturels

ROUSSILLON

Micheline

2023

11€

Blanc

Domaine Pagnon - Côtes Catalanes - Toreilles

100 % Chardonnay - Une bouche ample, soyeuse, avec des arômes patisseries, fruits jaunes, gourmand. Un vin plutôt simple mais qui s'assortit parfaitement avec un Joli Loup de Ligne piqué à la vanille. Peut se boire dans sa jeunesse comme dans les 4 à 6 années à venir.

Jean Rêve

2022

19€

Domaine Pagnon - Côtes Catalanes - Toreilles

Chardonnay -

On retrouve toute la rondeur et la gourmandise du Chardonnay dans cette cuvée. L'élevage en fût de chêne est présent mais bien intégré. Rendant ainsi cette cuvée plutôt élégante. Et pourquoi ne pas se laisser tenter par un Carré de Veau sauce aux morilles pour faire écho.

Potentiel de Garde entre 7 et 9 ans





TTK® LA VIGNE ET LA VIE

Des Vins respectueux du vivant, bios, biodynamiques, naturels

ROUSSILLON

Orange

Orgasmisque 2019 20€

Clos des Vins d'Amour - Vin de France - Maury
Muscat d'Alexandrie - Grenache Gris Macération
12 jours de Muscat d'Alexandrie et de Grenache
Gris, récoltés à 380 d'altitudes, sur nos parcelles
du Lumigné. Orgasmique, le vin ORANGE du Clos, 2
500 bouteilles. Nez avec une très belle expression
du muscat, de la rondeur en bouche, très peu
amer! Pour accompagner une entrée ou un plat
légèrement épicé, à base de poisson ou de viande
blanche, ou sur des fromages à pâtes dures avec
de l'affinage

SO2 Hotte 2023 12,5€

Domaine Pagnon - Vin de France - Toreilles
Macabeu - Grenache Blanc
Raisins issus de vignes jeunes, plantées en 2018.
Les raisins sont macérés 12 à 13 jours pour
pouvoir extraire la robe et l'aromatique si
particulière aux vins oranges. D'ailleurs au nez, on
perçoit de manière assez discrète l'écorce
d'orange, que l'on retrouve à la dégustation avec
une trame légèrement tannique.
Pour accompagner une cuisine asiatique, Dos de
Cabillaud mijoté au curry par exemple
accompagnés de poivrons au Wok.
Potentiel de Garde 3 à 5 ans.

Orgasmisque 2023 19,5€

Clos des Vins d'Amour - Vin de France - Maury
Macération 18 jours de nos muscats d'alexandrie
et de nos grenache gris, récoltés à 380 d'altitudes,
sur nos parcelles du Lumigné. 6 mois d'élevage en
barriques de 500 litres > à 5 vins.
Au nez, c'est immédiatement l'expression du
muscat qui arrive, le bouche a une jolie trame
texturée et confirme l'aromatique du nez, très
salade de fruits frais. Peut parfaitement
accompagner Un wok de légumes croquants aux
nouilles sautées et abricots rôtis.
Potentiel de garde 4 à 6 années

www.ttklavigneetlavie.com





TTK® LA VIGNE ET LA VIE

Des Vins respectueux du vivant, bios, biodynamiques, naturels

ROUSSILLON

Munt 2022 11€ Rouge

Famille Dornier - Vin de France - Maury

Grenache Noir (80 %) - Carignan (20 %) Du fruit, du jus, de la fraîcheur. L'impression de croquer dans un fruit rouge bien juteux, et bien frais. Un vrai plaisir. A ouvrir sans réfléchir quand quelqu'un passe à la maison.

A ouvrir dès maintenant comme dans les 3 années à venir

Munt 2023 11€

Famille Dornier - Vin de France - Maury

Grenache Noir (80%) Carignan (20%)

Un vin simple mais avec un vrai régal à la dégustation. Rien de tel qu'une Rillette de Canard au Piment du Bearn fumé de la maison Les Conservistes pour agrémenter le moment.

Se déguste dans la jeunesse

Jocs Preliminar 2023 14€

Clos des Vins d'Amour - Vin de France - Maury

100% MOURVEDRE

Premier passage dans la parcelle de Mourvèdre, macération légère de 3 jours, premier jus de l'année, et préliminaires de la nouvelle récolte. Cela donne une sensation très juteuse en bouche, comme si l'on croquait dans une cerise coeur de pigeon. Peut se servir légèrement rafraîchi l'été, pour accompagner quelques saucisses au barbecue.

S'apprécie pleinement dans la jeunesse.

1+1=3 2020 17€

Clos des Vins d'Amour - Maury - Maury

Grenache Noir (60 %) - Syrah (20 %) - Carignan (20 %) Robe très dense rouge sombre, nez de belle intensité de petits fruits rouges et de poivre gris. Un bel équilibre entre puissance, rondeur et finesse des tanins. La texture et la matière de la bouche de ce vin appelle sans problème un plat typique du pays catalan que j'affectionne, les Boles de Picolat.

Carignan en Famille 2021 14€

Clos des Vins d'Amour - Côtes Catalanes - Maury

Carignan en macération carbonique apportant ainsi une matière en bouche de velours agréable, du fruit. La finale est salivante et ainsi apporte une certaine longueur agréable qui demande à se resservir. Plutôt simple et moyennement puissant, ce vin pourrait accompagner une poêlée de moules au Chorizo et épices.

A déguster dès à présent comme dans les 3 années à venir.

Carignan en Famille 2022 14€

Clos des Vins d'Amour - Côtes Catalanes - Maury

100% Carignan Noir.

Parcelle de Carignan, vinifié en macération carbonique, grappes entières. Belle expression de la cerise au nez, belle matière très juteuse en bouche mais qui enveloppe très agréablement les papilles. Quelques notes épicées viennent parfaire cette cuvée. Pour accompagner, je vous propose un Tajine de poulet pruneaux miel et amandes, épices berbères.

Potentiel de garde 3 à 5 ans.

Un baiser 2020 23€

Clos des Vins d'Amour - Maury - Maury

Grenache Noir (80 %) - Mourvèdre (20%)

Les vieilles vignes de grenaches noirs du domaine plantées au carré, travaillé au chenillard, récoltées à juste maturité. Vinification en égrappé, macération maîtrisée., pour une finesse des tanins, et beaucoup de précision sur le vin. Elevage 12 mois, fût de 5 vins. Cette cuvée que je trouve particulièrement complexe et élégante, s'exprime sur des notes de fruits confits, et la finale, équilibrée, laisse entrevoir une pointe de cacao.

Accord : Civet de Canard aux pruneaux et amandes.

Potentiel de garde 8 à 10 ans





TTK® LA VIGNE ET LA VIE

Des Vins respectueux du vivant, bios, biodynamiques, naturels

ROUSSILLON

	Rouge		
Alice au Pays des Vermeils	2021	19€	
La Cave aux Fioles - Vin de France - Salses-le-Château			
Lledoner Pelut - Carignan - Elevage en cuve, son nez est un peu plus animal, giboyeux, mais avec une belle tension. Ce vin est bien équilibré. A l'ouverture, un petit tour en carafe ne lui fera pas de mal afin d'avoir l'expression immédiate de cette cuvée et lui donner un bon coup d'air ! Peut s'accompagner une gardianne de Taureau ou un Couscous d'Agneau aux épices d'Orient. Se déguste dès à présent comme dans les 4 à 6 années à venir			
Mort aux cons	2020.	22€	
La Cave aux Fioles - Vin de France - Salses-le-Château			
Lledoner Pelut - Carignan - passage en bois (1 an de barrique et un an de bouteille) bouche soyeuse, épicée tanins présents mais fondus Un bel équilibre pour ce vin solaire mais pour autant qui garde une certaine fraîcheur grâce au terroir sur lequel les raisins grandissent. Cela donne une belle complexité en bouche, et de ce fait que l'on aimerait voir associé avec un boeuf tataki relevé au piment d'espelette.			
Départ en Vacances	2020	14€	
La Cave aux Fioles - Vin de France - Salses-le-Château			
Lledoner Pelut - Carignan - La Bouche est fruitée, dans un univers aromatique de fruits rouges à noyaux. Très bien pour accomoder avec des viandes grillées, et pourquoi pas venir réhausser le tout d'oignons ou d'échalottes juste caramélisées ! Carafer de bon coeur avant service, de telle sorte à faire échapper le gaz qui pourrait être présent dans la bouteille (gaz produit naturellement par le vin pour se protéger). Se déguste dès à présent comme dans les 3 années à venir.			
Syrah	2021	30€	
Domaine Pagnon - Vin de France - Toreilles			
Syrah - Vinification en vendanges entières, cueillies et égrappés à la main, puis mises dans deux barriques ouvertes en chambre froide pour 6 semaines de Macération. Par la suite, une fois les moûts extraits, les jeuds pressés, les barriques sont refermées pour élevage. Par cette façon de faire, Pierre est allé chercher à faire un vin plutôt élégant. Au nez d'abord, vous serez charmé par une belle expression aromatique de fruits noirs mûrs, pruneaux, d'épices, de fleurs, que vous retrouverez à la dégustation. Très bel équilibre avec une belle fraîcheur. Idéal pour accompagner un Burger de Rognon de Boeuf façon Rossini. Peut s'apprécier dès aujourd'hui comme dans les 5 à 7 prochaine années			
Cavofiolis	2020	31€	
La Cave aux Fioles - Vin de France - Salses-le-Château			
Carignan - Lledoner Pelut - Après une longue macération avec les marcs, s'ensuit 1 an d'élevage en barriques, et enfin, pour terminer, quelques mois en dame Jeanne. La conséquence est de retrouver au nez des notes de fruits confits, que l'on retrouve en bouche, accompagnées d'une belle matière. Cavofiolis est très agréable avec une complexité étonnante. Pour accompagner cette belle cuvée, ne pas hésiter à aller chez votre boucher qui aura sélectionné de belles viandes afin de les maturer quelques mois, et celles-ci servies avec un jus réduit au vinaigre balsamique de Modène à leurs côtés. Ne pas hésiter à le carafier au moins une demi-heure avant le service pour le déguster dès aujourd'hui, mais peut aussi patienter en cave entre 7 et 9 ans.			
Jules	2020	11€	
Domaine Pagnon - Côtes du Roussillon - Toreilles			
Assemblage grenache / Syrah - Nez : marqué par la cerise, framboise, et légèrement poivré. Bouche : Puissance en bouche avec une pointe de rondeur, tanins bien présents et soyeux, onctueux, velouté. Finale de cerise, belle longueur en bouche. Rien de tel qu'une terrine de boudin noir catalan pour agrémenter l'instant. . A boire dès maintenant comme dans les 3 à 5 ans.			
S02 Hotte	2023	12,50€	
Domaine Pagnon - Côtes du Roussillon - Toreilles			
Grenache - Sur ce millésime, Pierre, est allé explorer une macération un peu plus longue de 3 semaines. En plus de l'effet millésime, cela apporte à S02 Hotte un nez très profond de fruits mûrs, très gourmands. La bouche fait écho au nez, bien que la texture soit encore un peu serrée au moment de la dégustation, ce vin reste très agréable. Pour accompagner un bel assortiment de charcuterie, ou pourquoi pas du chocolat noir. Potentiel de Garde entre 3 et 5 ans.			
Jean Veut	2021	17€	
Domaine Pagnon - Côtes du Roussillon - Toreilles			
Mourvèdre - Syrah - élevé en fût de chêne - Nez : arômes d'épice, légèrement toastés Bouche : belle de rondeur, fruits rouges écrasés, tanins fondus, légèrement boisés, longueur en bouche. Jean Veut est fait pour accompagner de belles pièces de viandes grillées. Peut s'apprécier dès maintenant comme dans les 4 à 6 années à venir			





TTK® LA VIGNE ET LA VIE

Des Vins respectueux du vivant, bios, biodynamiques, naturels

ROUSSILLON

La Compagnie des Papillons 2021 18€

Rouge

Clot de l'Oum - Côtes du Roussillon - Bélesta

Grenache (40%) - Syrah (30%) Carignan (30%)

Une cuvée qui combine d'une bien belle manière la fraîcheur et la texture veloutée emmenée par les Sols Granitiques, mais également le fruité, la gourmandise et un côté un peu plus complexe de l'assemblage. Laissons nous aller sur un plat à la fois simple mais à l'aromatique complexe, Une Bruschetta Ratatouille et Jambon Cru des Pyrénées.

Potentiel de Garde 3 à 5 ans

L'Atypique 2022 11€

Pierre Talayrach - Côtes Catalanes - Pézilla-la-Rivière

Merlot - Grenache - Syrah - Carignan

Comme son nom l'indique, une cuvée du Roussillon atypique, mais surprenante. Belle fluidité en bouche, un fruit agréable avec la petite note épicée et fraîche qui fait de cette cuvée un vin facile à boire et à partager. Peut être parfait sur un boudin catalan grillé, courgettes à la plancha.

Potentiel de garde 3 à 5 ans

St Barth Vieilles Vignes 2016 22,5€

Clot de l'Oum - Côtes du Roussillon - Bélesta

Grenache - Carignan - Syrah

Terroir de Gneiss et Granites d'Altitude du Pic Aubeil. Elevage en Foudre Stockinger de 30 hl pendant 18 mois. A la dédustation, cette cuvée se révèle Généreuse et ronde, une belle puissance tannique mais bien intégrée. Nous ressentons une concentration aromatique de fruits compotés ainsi qu'une pointe d'épices. De la fraîcheur en fin de bouche. Ce vin est très agréable, assez fin et relativement puissant. Pour accompagner cette cuvée, pourquoi ne pas essayer un mijoté de Choux d'été à la souris de Veau.

Potentiel de Garde 10 ans

St Barth Vieilles Vignes 2010 22,5€

Clot de l'Oum - Côtes du Roussillon - Bélesta

Une version plus agées pour comprendre l'évolution de cette belle cuvée.





TTK® LA VIGNE ET LA VIE

Des Vins respectueux du vivant, bios, biodynamiques, naturels

ROUSSILLON

Flirt 2023 14€

Famille Dornier - Côtes du Roussillon - Maury

Grenache noir (60%) - Syrah (40%)

Premiers passages dans leur bas de parcelles grenaches noirs et de syrah à la recherche de fraîcheur et de belles acidités. Pressurage lent en grappes entières, fermentation, élevage et batonnage en cuve. Flirt 2023 gagne de la rondeur et de la gourmandise, toujours sur des notes légèrement agrumes. Pour accompagner, Crevettes Sauvages sur lit de Pamplemousses roses.

Se déguste dans sa jeunesse.

Rosé

Petite Soeur 2023 11€

Domaine Pagnon - Côtes Catalanes - Toreilles

Syrah -

Le nez est très agréable, sur des notes de petits fruits acidulés, en bouche, se révèle une mandarine discrète, il est droit et bien équilibré.

Idéal pour vos moments de détente estivaux et apéritifs.

S'apprécie dans sa jeunesse

www.ttklavigneetlavie.com





TTK® LA VIGNE ET LA VIE

Des Vins respectueux du vivant, bios, biodynamiques, naturels

ROUSSILLON

Vins Doux Naturels

Les Vins Doux Naturels du Roussillon sont particulièrement reconnus et appréciés car ils possèdent de nombreux atouts. Des cépages qui se prêtent particulièrement à ce type de vin, un ensoleillement qui permet d'obtenir une belle maturité du fruit, la fraîcheur des vents permettant de conserver un bel équilibre, et un vieillissement oxydatif qui leur confère des notes aromatiques exceptionnelles.

Ce sont des vins qui s'accommodent parfaitement avec des fromages à pâtes persillées, des desserts chocolatés, ou qui se suffisent à eux même en dessert !

Alcôve 2021 22€

Clos des Vins d'Amour - Maury

Grenache Noir Mutage sur grains entiers. La robe est rouge cerise. Des arômes de fruits rouge, griottes, groseilles, au nez qui évoluent vers les épices. La bouche dévoile de très beaux tanins avec des notes de fraises et de mûres qui contribuent à une belle douceur en finale. Vendange égrappées. Une bouche équilibrée entre le sucre et l'alcool, une présence de tanins intéressante

Love is Rivesaltes 2020 31€

La Cave Aux Fioles - Rivesaltes

Grenache Gris - Macabeu - Un joli fruit aux notes confites, une belle finale avec belle longueur, caramel, notes rancio. Vous l'aurez peut-être compris, mais ces vins là sont mes péchés mignons. Des fromages à Pâtes persillées, des gâteaux au chocolat, tartes aux noix, ou tout simplement en dessert

Padri One 0,5l 28€

Clos des Vins d'Amour - Maury

Grenache Noir Elevé en bouteille avec beaucoup de délicatesse en chai climatisé durant toutes ces années. Belle tension en fin de bouche. Aucune lourdeur. Sans hésiter pour accompagner un fromage persillé, un dessert au chocolat, ou un Pa d'Ou !

Padri Two 2010 0,5l 33€

Clos des Vins d'Amour - Maury

Grenache Noir Elevé en fût pendant 12 ans dans des conditions fraîches idéales, Padri Two est un contraste, entre l'épaisseur du temps et une éternelle fraîcheur. Notes de caramel. Vanille. Élégant. Finale interminable. Fabuleux. Un vin idéal pour terminer un repas, soit dans la suite du dessert, soit en tant que dessert qui se suffirait à lui même !!!

www.ttklavigneetlavie.com





TTK® LA VIGNE ET LA VIE

Des Vins respectueux du vivant, bios, biodynamiques, naturels

SAVOIE-BUGEY-ISERE

Blanc

En Route pour l'Apéro 2022 12€

Domaine Dupraz - Vin de Savoie - Apremont

Jacquères - Un vin Tendu, frais, vif. Rien de tel pour amorcer un apéritif entre copains, que vous pouvez accompagner d'huitres, de Bouzigues par exemple pour la salinité.

A boire maintenant ou dans les 3 ans venir.

Terre Blanche 2021 18€

Domaine Dupraz - Vin de Savoie - Apremont

Jacquères Vivace, bel équilibre. L'Élevage en demi-Muid lui confère une belle rondeur. Un vin plutôt riche dans la matière en bouche ainsi que par les différentes notes aromatiques, dont les fleurs et les fruits blancs. Très appréciable avec une sélection de fromage de Savoie-Jura effectuée par un maître fromager, mais aussi sur un poisson fondant ou tout simplement pour lui-même. Se déguste dès à présent comme dans les 3 à 5 années à venir

Phoenix 2018 36€

Domaine Dupraz - Vin de Savoie - Apremont

Jacquères - élevage sur fines lies pendant minimum 24 mois pour cet Apremont d'excellence. Le parcellaire légèrement exposé sud ravira vos papilles et vous enchantera. Une Jacquères de gastronomie pour accompagner une sole meunière, du bar rôti piqué à la vanille

Fleur de Savoie 2021 19,50€

Maison Philippe Grisard - Roussette de Savoie - Cruet

Altesse- un vin avec une bouche agréable, fraîche, longue, compotée, épices, miel, de l'élégance. une complexité aromatique pour un vin plutôt fin, qui résonnera parfaitement avec, pourquoi pas, un porc au caramel et un riz légèrement safrané.

Montracul 2021 18€

Domaine Dupraz - Vin de Savoie - Apremont

Jacquères Vieilles Vignes de 110 ans, arrondie par le bois. Au nez, un boisé fin, rond, équilibré, belle matière, un vin plutôt fin et moyennement puissant mais qui peut très bien accompagner une cuisse de dinde rôtie, assortie d'asperge.

Altesse Hors Vente 22€

Domaine Dupraz - Vin de Savoie - Apremont

24 mois en cuve béton, un nez fruité avec une trame de liquoreux mais sans les sucres. Terroir calcaire. Sans surprise, vous pouvez accompagner ce vin d'une belle tartiflette au reblochon fermier !

Opulent 2022 19€

Maison Philippe Grisard - Chignin Bergeron - Cruet

Roussanne - Bouche Douce, pain d'épices, pâte d'amande, citron, abricot confit. Garde un côté aérien pour un maximum de plaisir. Peut très bien s'accommoder avec une féra de Lac ou un omble chevalier aux agrumes, avec une tajine de poulet, voir même avec un dessert, une tarte à l'abricot et amandes effilées par exemple.

Vice Versa 2021 27€

Maison Philippe Grisard - IGP Vin des Allobroges - Cruet

Verdesse - Un vin qui en début de bouche a une tonicité chaleureuse et sirupeuse, mirabelle, aubépine et agrumes. La bouche est ronde, agréable. Vous trouverez ce vin plutôt fin et assez élégant. De quoi surprendre vos convives avec ce cépage méconnu de la Savoie. Je vous propose des Queues de Langoustine en Tempura avec une sauce aigre-douce et suprêmes de pamplemousse. S'apprécie d'ores et déjà, mais peut aussi patienter 5 à 7 ans

www.ttklavigneetlavie.com





TTK® LA VIGNE ET LA VIE

Des Vins respectueux du vivant, bios, biodynamiques, naturels

SAVOIE-BUGEY-ISERE

Blanc

Dénivelé 175

2018

36€

Maison Philippe Grisard - Chignin Bergeron - Cruet

Roussanne - Pour la petite histoire, le nom de la cuvée vient du fait qu'il y ait une différence de 175 m d'altitude entre le bas et le haut de la parcelle. Autant dire qu'il y a une sacré pente pour travailler et récolter ! Ce la confère à ce vin une bouche Riche, persitante, élégante, vanillée, abricot sec, pain d'épices, tout en gardant de la tension ! Très joli équilibre ! Bref vous l'aurez compris, ce vin peut accompagner un repas gastronomique, comme un moment plaisir ! et pourquoi ne pas cuisiner quelques ris de veau aux morilles, réhaussés de clous de girofles !

Peut se déguster dès aujourd'hui comme dans 8 à 10 années

Une hirondelle

2022

15,50€

Domaine des 13 lunes - Vin de Savoie - Chapareillan

Altesse - Une hirondelle... Ne fait pas le printemps en référence au aléas climatique et aux gels répétés. Ce vin aromatique et floral est un mono-cépage 100% altesse. Elevage de 10 mois en cuve inox et fût neuf. De la gastronomie savoyarde à vos plats les plus fins il s'adaptera à toutes vos envies et moments de partages.

Apremont

2023

14€

Domaine des 13 lunes - Vin de Savoie - Chapareillan

Ce vin blanc est un mono cépage 100% Jacquère. Elevage cuve inox 100% sur lies intégrales. Son nez est plutôt discret, le touché de bouche soyeux et agréable. Les arômes sont plutôt Fruités blanc (pommes, poires ...) C'est un vin Léger et rafraichissant qui accompagnera les spécialités savoyardes mais aussi vos poissons, vos volailles et vos meilleurs apéros.

A boire dans les 3 à 5 ans

Avé 2022 20 € (40 € 1,5l 2021)

Coteaux des Girondales - Vin de France - Villaz

Altesse Une jolie bouche fruité dans un univers aromatique de pommes, poires, mûres à point, apportant une pointe de rondeur, belle fraîcheur équilibrée. Bien évidemment, vous pourrez déguster ce vin avec un poisson de lac, du fromage, mais aussi laisser libre court à vos envies de cabillaud, saumon et autre plaisirs de la mer A boire dès maintenant comme dans 3 à 5 ans

Ceux d'Après 2021 20,50€

Coteaux des Girondales - Vin de France - Villaz

Chardonnay (80 %) - Roussanne (20 %) Une bouche ample, agréable avec une matière séduisante en bouche. Vite, sortez les St Jacques que vous avez au frigo et jetez les sur la plancha !

Amis-Amis 2021 34€ (1,5l)

Domaine des 13 lunes - Vin de Savoie - Chapareillan

Jacquères-Altesse-Velteliner Comme beaucoup de Vins naturels, ce vin présente une légère perlance, ne pas hésiter à le secouer pour en faire échapper le gaz produit naturellement par le vin pour se protéger. Vous allez être surpris du résultat. Le vin a une belle rondeur et des arômes floraux pour accompagner un plat végétal vert

Amis-Amis 2022 18€

Domaine des 13 lunes - Vin de Savoie - Chapareillan

Jacquères-Velteliner

Macération 9 jours sur le Velteliner, Comme beaucoup de Vins nature, ne pas hésiter à bien l'aérer pour en faire échapper la perlance produite naturellement par le vin pour se protéger. Vous allez être surpris du résultat. Le vin a une belle rondeur et des arômes floraux, le tout parfaitement équilibré et très frais, idéal pour accompagner l'apéritif ou une belle salade composée, fraîche et verte....

www.ttklavigneetlavie.com





TTK® LA VIGNE ET LA VIE

Des Vins respectueux du vivant, bios, biodynamiques, naturels

SAVOIE-BUGEY-ISERE

Blanc

La Surprise de Marc Hors Vente 13€

Domaine Céline Jacquet - Vin de Savoie - Arbin

Jacquères - La bouche est d'une texture soyeuse, la fraîcheur est agréable. L'univers aromatique est dans un ensemble de fleurs blanches. Cette cuvée est idéale pour commencer un moment de convivialité, apéritif, ou alors sur un joli plateau de fromages.

Se déguste dès à présent comme dans les 3 à 5 années à venir

Hors Norme Hors Vente 17€

Domaine Paul Gadenne - Vin de Savoie - Chignin

Jacquères Abyrne.

Un vin blanc frais et tendu, un univers aromatique de fruits blancs, pommes, poires, une pointe de rondeur en bouche. Le vin est bien équilibré, idéal pour accompagner un plateau de fruits de mer et créer la surprise en associant un vin de la montagne avec un plat de la mer. Vous pouvez bien évidemment associer de la Tome des Bauges ou une sélection de fromages de chèvres.

Se déguste dès à présent ou dans les 3 années à venir

Itinérances Polaires 2023 24€

Domaine des Albatros - Vin de Savoie - Chignin

Jacquères - Une première cuvée détonnante pour ce Chignin net et précis. Aucun soufre ajouté, la fraîcheur de la bouche qui est bien équilibrée avec l'aromatique de fruits blancs de belle maturité.

Idéal pour accompagner un plateau de fruit de mer comme une poêlée de Couteaux en persillade.

S'apprécie dès maintenant comme dans les 3 prochaines années.

Chignin-Bergeron 2021 26,50€

Domaine Paul Gadenne - Chignin-Bergeron - Chignin

Roussanne - Un vin gourmand et élégant, une bouche ronde et équilibrée, sur des notes abricotées caressées par un peu de pain d'épice. Pour l'accompagner, n'hésitez pas à vous faire plaisir avec un poisson à chair un peu épaisse, de mer, tel qu'une daurade ou un loup de ligne, cuisiné au four avec quelques pêches et abricots.

A boire maintenant comme dans les 5 années à venir

La Débaroule 2022 17€

Domaine Paul Gadenne - Vin de Savoie - Chignin

Jacquères - Elevage 6 mois en cuve sur lies Fines, apportant ainsi une bouche toute en douceur, des notes fruitées de pommes, poires, et quelques touches florales. Un vin idéal pour l'apéritif, accompagner une tomme de Savoie ou une raclette IGP de Savoie. Se déguste dès maintenant et dans les 5 années à venir

www.ttklavigneetlavie.com





TTK® LA VIGNE ET LA VIE

Des Vins respectueux du vivant, bios, biodynamiques, naturels

SAVOIE-BUGEY-ISERE

Rouge Audacieuse 2022 17€

Le Coeur en Gouette 2023 16€

Domaine des 13 Lunes - Vin de Savoie - Chapareillan Gamay - Mondeuse 100% cuve . Sur le fruit, cerise, tanins soyeux. Vin simple et peu puissant. Agréable. Un assemblage réussi pour votre plus grand plaisir. Ne vous posez pas trop de question, vous en avez envie, ouvrez là. Le moment de plaisir est garanti

Gamma 2022 19,50€ (40€ 1,5l)

Coteaux des Girondales - Vin de France - Villaz

Gamaret - Ce cépage ancien, surtout Suisse de nos jours, est une véritable explosion de fruit, cerise, fraise. De la légèreté, de la fraîcheur. Ne pas hésiter de le servir aux alentours des 12-14°C, et pourquoi pas avec un peu de charcuteries, et si vous en avez l'opportunité, sélectionnez celles de la maison Baud, elle aussi située à Villaz.

A boire dans sa jeunesse

Ceux d'Avant 2022 22€

Coteaux des Girondales - Vin de France - Villaz

Mondeuse (50 %) - Persan (20 %) - Pinot Noir (20 %) - Douce Noire (10 %) Un vin avec de la complexité, une belle matière en bouche, une aromatique autour du fruit noir, des épices. Pour accompagner cette cuvée, rien de tel qu'un plat terroir tel qu'une viande rôtie ou une joue de bœuf accompagnée de polenta. Carafes si dégustation dès aujourd'hui, mais peut aussi se garder pour les 4 à 6 ans à venir

Hors Norme 2022 18€

Paul Gadenne - Vin de Savoie - Chignin

Gamay/Mondeuse Un bouquet à la fois de fleurs de violettes, de fruits des montagnes, framboises, myrtilles, la bouche soyeuse et bien équilibrée saura ravir vos papilles. Une cuvée idéale pour accompagner un carré d'agneau rôti, jus réduit aux framboises.

A boire dès maintenant comme dans les 3 à 5 ans.

Maison Philippe Grisard - Cru Saint Jean de la Porte - Cruet

Mondeuse Noire - La Bouche est Tonique, fraîche, avec de la finesse. Nez un peu sous bois, bouche épicée, réglisse, fruits rouges. Les tanins sont souples et fins. Une mondeuse qui saura faire écho à un paleron de bœuf, cuisson basse température, agrémenté de quelques morilles et une sauce réduite de cacao.

Après un carafage, se déguste dès à présent, comme dans les 4 à 6 années prochaines.

Mattaï 2022 20,50€ (41,50€ 1,5l)

Coteaux des Girondales - Vin de France - Villaz

Mondeuse Une cuvée qui présente de la matière en bouche, avec une texture lstructurée et un peu plus rustique, une touche épicée, mais tout de même du fruit mûr. Un joli vin de Savoie à découvrir vite. Et pour accompagner, lancez vous dans la cuisson de Diots, au Vin rouge bien évidemment ! Se déguste dès à présent après un passage en carafe, comme dans les 4 à 6 ans à venir.

Mondeuse 2021 16 €

Domaine Dupraz - Vin de Savoie - Apremont

Mondeuse - Cette Mondeuse pleine d'énergie et de finesse se développe sur les hauteurs d'Apremont. Rendement maîtrisé et culture en biologique viennent parfaire le fruit de cette petite perle. Une cuvée bien équilibrée qui a toute sa place sur une belle table autour d'une épaule de cabri confite.

Peut se déguster dès maintenant comme dans 5 à 8 ans

Mes Aïeux 2018 24 €

Domaine Céline Jacquet- Vin de Savoie - Arbin

Mondeuse - Cette mondeuse parcellaire sur le terroir d'Arbin, au nez épicé, avec une belle matière tannique en bouche, démontre d'une belle puissance, et sera parfait pour accompagner une belle pièce de boeuf charolais, cuite au feu de bois, et rehausser de piment d'Espelette et de fleur de sel de Camargue.

www.ttklavigneetlavie.com





TTK® LA VIGNE ET LA VIE

Des Vins respectueux du vivant, bios, biodynamiques, naturels

SAVOIE-BUGEY-ISERE

Vin Effervescent

Envol Non Millésimé 16,50€

Maison Philippe Grisard - Crémant de Savoie - Cruet
Assemblage Jacqueres - Altesse _ Chardonnay. Son
Élevage de 24 mois sur lattes confère a ce vin une
certaine élégance. Sa bulle est fine et onctueuse, en
bouche la sensation est très agréable, enveloppante.
Idéal pour accompagner à l'apéritif ou une entrée
composée de poisson.

13 Bulles 2023 17€

Domaine des 13 Lunes - Vin de Savoie - Chapareillan
Jacquères Non dégorgé. Bulle fine. Arômes de
pommes (se boit comme une bière de dégustation)
La malo se fait en bouteille ce qui donne ces
arômes de coings. Pointe de rondeur, de beaux
amers en finale. Pourrait parfaitement s'accomoder
d'un tartare de poisson.

www.ttklavigneetlavie.com





TTK® LA VIGNE ET LA VIE

Des Vins respectueux du vivant, bios, biodynamiques, naturels

SUD OUEST

Le Croizillon

2021

12€

Château les Croisilles - Cahors - Luzech

Malbec Assemblage de plusieurs parcelles. Elevage cuve. Une jolie matière équilibrée, entre tanins et fraîcheur, fluide, qui appréciera d'être accompagné de quelques tranches de jambon sur du pain con tomate
A boire dès maintenant comme dans les 3 à 5 ans..

Silice

2021

16€

Château les Croisilles - Cahors - Luzech

Malbec

Parcelle à 300 m d'Altitude, un cahors détendu, sur la finesse, les tannins et la fraîcheur s'équilibre grâce au terroir. Vous n'aurez qu'une envie, vite en réouvrir une autre ! Idéal sur une épaule d'Agneau au Thym
A boire dès maintenant comme dans les 4 à 6 ans

Rouge

Cocoricot

2021

12,50€

Château les Croisilles - Côtes du Lot - Luzech

Malbec/Merlot Macération Carbonique. Jolis jus fluide, qui pour un vin de Sud-Ouest surprend par cette belle buvabilité. Vous avez une terrine qui attend dans le placard? Alors les deux feront une belle sortie

La Pierre

2021

25,50€

Château les Croisilles - Cahors - Luzech

Malbec - Elevage dans une cuve taillée directement dans le calcaire. Très rond en bouche, ample, élégant. Je ne saurai que trop vous conseiller un magret de canard, une garbure, ou un cassoulet !

www.ttklavigneetlavie.com





TTK® LA VIGNE ET LA VIE

Des Vins respectueux du vivant, bios, biodynamiques, naturels

SUD OUEST

Argile

2021

46€

Blanc

Château Lafitte - Vin de France - Monein

100% Petit Manseng - D'une belle et franche minéralité, ce vin blanc sec vous surprendra par son équilibre. Entre la tension et le fruit, sa fraîcheur, sa vivacité et sa longueur sont toujours présents. Et à chaque millésime sa palette aromatique singulière. Comme tout vin naturel. A déguster avec des huîtres, fruits de mer ou seul

Bouteille de 50 cl dû au rendement faible du Petit Manseng. Grappe entière . Acidité folle ! Amers en milieu de bouche qui tient le vin dans la longueur.

Sec

2022

32€

Château Lafitte - Vin de France - Monein

80 % Petit Manseng, 20 % Gros Manseng - Nez légèrement grillé, comme un pain frais. Puis, vient une note de fruits confits. Bouche ronde et fraîche. Matière agréable, fraîcheur équilibrée, fruits blancs

A déguster avec des huîtres ou du poisson, ou encore du fromage de brebis, ou du jambon de pays.

5/6000 bouteilles

Orange

2021

51€

Château Lafitte - Vin de France - Monein

100 % Petit Manseng - macéré 1 mois -

Sa couleur, or noir, vous séduira. La souplesse de ses tanins vous enchantera. Les plus beaux et originaux accords sont possibles sur ce vin. Osez-le et parlez-nous-en. On adore...

Peut être dégusté comme un rouge léger.

Le vin caresse la bouche et la salivation fait perdurer cette sensation.

www.ttklavigneetlavie.com





TTK® LA VIGNE ET LA VIE

Des Vins respectueux du vivant, bios, biodynamiques, naturels

VALLÉE DE LA LOIRE

Blanc

Clos du Paradis 2021 25€

Domaine Fouassier - Sancerre - Sancerre

"Sauvignon - Nez sur la poire, le miel, la fleur d'acacia, la pierre humide, une petite touche de pomelo. Avec l'aération, la pierre et le zeste d'agrumes prennent le dessus. Bouche ronde, ample, aérienne, tendue par une fine acidité légèrement perlante qui allonge le vin. Belle sensation de pureté. Finale persistante entre la mâche de la craie et l'amertume du zeste d'agrumes, le tout très soft, raffiné. Un miracle d'équilibre." Et si nous affûtions les couteaux pour préparer un tartare de dorade aux agrumes pour le kiff ?

Peut se garder jusque 8 à 10 ans

Skin 2019 40€

Domaine Fouassier - Vin de France - Sancerre

Sauvignon - Macération de 10 mois en Amphore. Nez Saphrané, Trame légèrement tannique qui structure le tout. Idéal sur fromage crémeux

Skin 2020 42€

Domaine Fouassier - Vin de France - Sancerre

Sauvignon - Macération de 10 mois en Amphore. Nez Saphrané, Trame légèrement tannique qui structure le tout. Idéal sur fromage crémeux

Menetou-Salon 2022 18€

Jean Teiller - Menetou-Salon - Menetou Salon

Sauvignon - Assemblage de toutes les parcelles du domaine, donnant ainsi l'expression typique de l'appellation. On perçoit dès le premier nez une aromatique de fruits mûrs, très agréable. En bouche la matière est ronde, soyeuse, agréable, confirmant l'aromatique du nez. En accord, je vous propose de l'accompagner d'un Tartare d'huître, chou-fleur, poire et curry.

S'apprécie dans sa jeunesse comme dans les 5 années à venir.

Les Grous Hors Vente 25€

Domaine Fouassier - Sancerre - Sancerre

Sauvignon - Sol crayeux, très friable, sol peu épais. Nez séduisant, minéral. Bouche Velouté, ronde, jolie finale un peu amère. Une pleine expression du terroir de sancerre, qui s'accommodera volontiers avec des huitres chaudes au parmigiano

Les Romains 2020 28€

Domaine Fouassier - Sancerre - Sancerre

Sauvignon - Pour cette cuvée, un élevage long de 24 Mois en cuve sur Lies Fines pour apporter une belle complexité mixée à une fine élégance. En bouche, des arômes pâtisseries, un univers de l'amande mais aussi une excellente fraîcheur apportée par un terroir d'excellence. Quoi de mieux qu'une aumônière de truite aux amandes pour s'associer à cette cuvée ! Peut s'apprécier dès aujourd'hui comme dans les 6 à 8 ans à venir.

Silice 2022 23€

Château de la Bonnelière - Chinon - Chinon

Chenin - Sur Terroir Argilo Silex, lieu-dit Vindoux Elevage de 6 mois en oeuf béton puis 6 mois en barriques de Plusieurs vins. Dès le nez, on pressent d'un vin rond et agréable. À la dégustation, le début de bouche est tendue mais qui s'équilibre avec une pointe de rondeur et de fruité qui conforte le nez. Un vin fin et élégant, idéal pour accompagner des Gnocchi maison sauce à la Fourme d'Ambert.

S'apprécie dès maintenant comme dans les 5 ans à venir.





TTK® LA VIGNE ET LA VIE

Des Vins respectueux du vivant, bios, biodynamiques, naturels

VALLÉE DE LA LOIRE

Armand et Louis

2021

15€

Blanc

Delaunay Vigneron - Muscadet Sèvre et Maine - Vertou

"Melon de Bourgogne - Vieilles Vignes sur Granit Altéré, Vinification et Elevage en fûts de chêne durant 1 an. Une cuvée qui présente beaucoup de fraîcheur, et qui à la dégustation vous procurera beaucoup de plaisir et d'excitation. Ça a été le cas pour moi en tous cas. La longueur de ce vin en finale est plutôt intéressante. JE trouve cette cuvée assez fine et élégante. Pour accompagner ce vin, je vous propose un Oeuf poché à la truffe et sauce au parmesan.

S'apprécie dans sa jeunesse comme dans les 5 à 7 prochaines années.

Nord/Ouest

2015

20€

Delaunay Vigneron - Muscadet Sèvre et Maine Cru
Château Thébaud - Vertou

Melon de Bourgogne - 78 mois d'élevage sur Lies en Cuve- Vignes vieilles de 45 ans. Pour ma part, j'ai vraiment été bluffé par cette cuvée tant elle était encore empreinte de fraîcheur, une énergie en bouche folle qui m'as fait frissonner. Pour moi, un vin fin et délicat, que j'accompagnerai volontier d'un risotto de Langouste et truffes.

Peut certainement encore se garder entre 8 et 10 ans !

Mademoiselle T

2022

24€

Jean Teiller - Menetou-Salon - Menetou Salon

Sauvignon - Issu d'une seule parcelle exposée plein sud, pour ensuite être élevé pendant 1 année en cuve Inox. En bouche, la matière est plus ample, plus épaisse, avec des notes de fruits à coques. Il y a cependant un bel équilibre emmené par une acidité parfaitement maîtrisée, donnant une fraîcheur détonnante. Laissez vous tenter par un accord de texture avec un HOMARD LAQUÉ Émulsion miso, fleur de radis, sauce féroce.

S'apprécie dès maintenant comme dans 5 à 7 ans.

Folle Blanche

2023

11€

Delaunay Vigneron - Gros Plant du Pays Nantais - Vertou

Folle Blanche - Un vin représentatif de ce terroir, oscillant entre une belle tension et une pointe de rondeur, et cette finale légèrement iodée. Idéal sur une salade aux agrumes, maquereaux fumés, tartare d'algues.

Se déguste dans sa jeunesse.

L'Ouche du Four

2022

12€

Delaunay Vigneron - Muscadet Sèvre et Maine - Vertou

Melon de Bourgogne - Issu de plusieurs parcelles, cette cuvée est élevée 10 mois sur Lies, et ainsi apporte beaucoup de fluidité, de finesse à la texture en bouche. Ce vin est très agréable, terminant par une pointe iodée, parfait pour accompagner un plateau de fruits de mer.

Se déguste dans la jeunesse.

Menetou-Salon

2022

18€

Jean Teiller - Menetou-Salon - Menetou Salon

Sauvignon - Assemblage de toutes les parcelles du domaine, donnant ainsi l'expression typique de l'appellation. On perçoit dès le premier nez une aromatique de fruits mûrs, très agréable. En bouche la matière est ronde, soyeuse, agréable, confirmant l'aromatique du nez. En accord, je vous propose de l'accompagner d'un Tartare d'huître, chou-fleur, poire et curry.

S'apprécie dans sa jeunesse comme dans les 5 années à venir.





TTK® LA VIGNE ET LA VIE

Des Vins respectueux du vivant, bios, biodynamiques, naturels

VALLÉE DE LA LOIRE

Sables & Schistes

2021

32€

Blanc

Loïc Mahé - Savennières - Savennières - Loire

Chenin - Terroir typés de schistes Ogres, verts et pourpres, et de sables éoliens. La fermentation et l'élevage se font durant 20 mois en cuves. Dès le premier nez, agréable, ouvert, on trouve une certaine élégance dans ce vin. La bouche est franche avec une belle complexité aromatique, il y a une belle tension sur l'ensemble de la dégustation. J'aimerais vous proposer d'accompagner cette cuvée d'un filet de loup de méditerranée, courgettes et menthe, vierge de légumes.

S'apprécie dès à présent pour sa vivacité mais peut aussi patienter 5 ou 7 ans.

Amphorae

2018

46€

Loïc Mahé - Savennières - Savennières - Loire

Chenin - Terroir de sables éoliens et de Schistes.

Cette cuvée confidentielle a été élevée 18 mois, dont 12 en amphores de grès, apportant ainsi une pureté fabuleuse à cette cuvée. Le touché de bouche est particulièrement fin, l'aromatique est complexe et élégante. Taillée pour la gastronomie, cette cuvée Amphorae saura parfaitement sublimer une Poitrine de porc croustillante au thym, salsa verde et patates douces rôties.

Se déguste dès à présent, mais le temps saura apporter la patine pour encore plus d'élégance.

Les Fougeraies

2019

48€

Loïc Mahé - Savennières - Savennières - Loire

Chenin - Terroirs de Sables Éoliens. Fermentation et élevage de 18 mois dont 12 en fûs et amphores. A peine le verre approché du nez que l'on ressent une belle complexité, une belle énergie. En bouche, il est superbement équilibré, entre l'univers floral et l'univers fruité, une belle ampleur! Ce vin est fin et élégant, parfaitement taillé pour accompagner un Turbot, moules & safran pomme boulangère.

Prêt à être partagé, mais peut aussi patienter une dizaine d'année.





TTK® LA VIGNE ET LA VIE

Des Vins respectueux du vivant, bios, biodynamiques, naturels

VALLÉE DE LA LOIRE

Crémant

Petit Moulin Brut Nature N.M 28€

Loïc Mahé - Crémant de Loire - Savennières - Loire

Chenin - Avec 0 dosage, ce Crémant est fin et racé, grâce notamment aux 3 années d'élevage sur lattes. En bouche, la bulle est très agréable, et la mousse onctueuse. Un crémant très joli, à partager à l'apéritif ou en accompagnement d'Huîtres crues et vinaigrette exotique. S'apprécie dès à présent.





TTK® LA VIGNE ET LA VIE

Des Vins respectueux du vivant, bios, biodynamiques, naturels

VALLÉE DE LA LOIRE

L'intégrale 2020 29,50€ ^{Rouge}

Château de la Bonnelière - Chinon - Chinon - Loire

Cabernet Franc - Vieilles Vignes de 1929. Fûts ouverts à 100% pour la macération Parcelle Argilo Silex, sans intrants, sans SO2, 30 mois. Quelle magnifique expression au nez de fruits, cassis, pruneaux, de fleurs, violette notamment. En bouche, c'est époustouflant tant cette cuvée est bien équilibrée sur les fruits, les épices, une matière d'un velouté tout en finesse. Quoi de mieux pour accompagner cette cuvée que la recette de David Gallienne, son Black Angus et gyoza de boeuf servi avec des carottes nouvelles et une sauce barbecue maison à l'ail noir. Potentiel de garde jusqu'à 15 ans

La Roche 2021 13,50€

Château de la Bonnelière - Chinon - Chinon - Loire

Cabernet Franc - Deux terroirs Argilo Calcaire différents, élevage un peu long en cuve ciment. En bouche, l'aromatique intense de fruits rouges est présente et très agréable. Une pointe de rondeur agrmente le plaisir. Pour accompagner cette cuvée, je vous propose d'essayer un Paupiettes de veau & son jus au thym.

S'apprécie dès maintenant comme dans les 5 années à venir.

La Chapelle 2020 22€

Château de la Bonnelière - Chinon - Chinon - Loire

Cabernet Franc - Lieu-Dit Vindoux
Un vin pour lequel l'élevage prend son temps. Après 24 mois en fûts de Chêne, il en ressort un vin avec une matière présente en bouche, juteuse et complexe, avec un univers de fruits noirs et d'épices. Pour accord, un Médillons de veau farcis aux Saint-Jacques et cèpes.

Peut se déguster dès à présent comme dans les 6 à 8 ans.

Menetou-Salon 2022 22€

Domaine Jean Teiller - Menetou Salon - Menetou Salon - Loire

Pinot Noir - Au nez, l'aromatique est fidèle à ce noble cépage, sur un joli fruit rouge. En bouche, on retrouve une matière satinée, fluide, agréable, l'aromatique de la cerise, mûre, se confirme. Ce vin est très agréable et plutôt fin. Cette cuvée peut parfaitement faire écho à un Onglet de bœuf en croûte, sauce frontonnaise et son tian de légumes de saison.

Peut se partager dès maintenant comme dans les 5 années à venir.

Hommage. 2022 26€

Domaine Jean Teiller - Menetou Salon - Menetou Salon - Loire

Pinot Noir - Vignes d'une 50 aine d'année d'une seule parcelle, élevage d'un an avec 15% de bois. Au premier nez, on ressent l'élégance de cette cuvée, on s'attend à un moment très agréable. Au moment de la dégustation, il y a un doux mélange d'épices et de fruits rouges mûrs à point, c'est plutôt élégant et fin, d'autant plus avec une jolie fraîcheur en fin de bouche pour parfaire le tout.

Je serai curieux d'associer cette cuvée hommage avec un Magret de canard, purée de céleri grillé, carottes, jus de sangria.

S'apprécie dès à présent comme dans les 6 à 8 années à venir minimum.





TTK® LA VIGNE ET LA VIE

Des Vins respectueux du vivant, bios, biodynamiques, naturels

PROVENCE

		Blanc		
Le Petit Salé	2022	15€	Château Blanc	2021. 18,5€
Château Roquefort - IGP Bouches du Rhône - Roquefort-la-Bédoule Clairette - Uni Blanc - Rolle - fraîcheur, pointe de rondeur, agrumes. Finale un peu iodée. Parfait sur avec un plateau de fruits de mer ...			Château Revelette - Coteaux d'Aix-en-Provence - Jouques Rolle (50%) - Sauvignon (30%) - Uni Blanc (20%) - Elevage en cuve béton. Un Joli nez, des notes de fruits blancs, un peu floral. La bouche est plutôt tendue mais avec une pointe de rondeur qui emmène une touche d'élégance, la finale tient parfaitement avec de beaux amers. Pour accompagner une entrée fraîche, dans l'esprit d'un carpaccio de Saint-Jacques au combava. Se déguste dès maintenant comme dans les 3 à 5 années à venir.	
Terres Blanches	2023	18,50€	Pur Blanc	2022 22,50€
Domaine des Terres Blanches - Les Baux de Provence - Saint-Remy-de-Provence Rolle (Majoritaire) - Roussanne - Grenache Blanc Le nez est joliment expressif, sur des notes florales et de fruits jaunes. La bouche est agréable avec une matière satinée qui confirme les arômes révélés au nez. Il y a une belle tension en bouche qui donne un côté très aérien à cette cuvée. Accord : Papillotes de blettes au haddock Potentiel de Garde de 3 à 5 ans.			Château Revelette - Vin de France - Jouques Carignan Blanc - Uni Blanc - Vinification avec une macération depuis le millésime 2013 (50% de la cuvée, pendant 5 semaines). Le nez de cette cuvée Pur est agréable et discret, en bouche, une sensation agréable de fluidité, tout en restant légèrement enveloppante. Le terroir particulier de Jouques confère à ce vin une belle fraîcheur et un bel équilibre. La finale est agréable et moyennement longue. Je vous conseille pour accompagner ce Pur Blanc une daurade au four agrémentée de quelques tranches de citrons confites. Ce déguste dès à présent, mais peut attendre quelques années encore (3 à 5 années)	
Analepse	2022	32€	Appel d'Air	2023 17€
Les Terres Promises - Vin de Pays de la Sainte Baume - La Roquebrussanne Carignan Blanc - Vin issu des plus vieilles vignes du domaine. Après une longue macération en cuve béton, il a été élevé 12 mois en foudre ovoïde. Ce vin est original et expressif, on peut retrouver quelques notes de curry qui sont intéressantes à associer avec vos plats. La bouche présente une belle tension, il y a un très bel équilibre au niveau de la fraîcheur qui porte le vin jusqu'à la finale. En fin de bouche, il y a à nouveau un petit coup de pep's qui dynamise encore plus ce vin. N'hésitez pas à l'associer à une belle pintade cuite au four avec des épices tandoori ou un ragout de poissons au piment d'espelette. S'apprécie dès maintenant mais supporte aussi quelques années de garde, 6 à 8 années.			Les Terres Promises - Vin de Pays de la Sainte Baume - La Roquebrussanne Clairettes Rose (80%) - Uni Blanc (20%) Les Clairettes sont légères et aromatiques soutenues par la vivacité de l'uni blanc. Le nez est agréable, fruité blanc, la bouche est délicate, avec une pointe de rondeur, et la finale tire légèrement sur le côté iodé. Cette cuvée saura parfaitement accompagner vos apéritifs, et encore mieux si quelques produits de la mer sont proposés. A boire dans sa jeunesse	





TTK® LA VIGNE ET LA VIE

Des Vins respectueux du vivant, bios, biodynamiques, naturels

PROVENCE

Rouge

Gueule de Loup 2022 14,5€

Château Roquefort - IGP Bouches du Rhône - Roquefort-la-Bédoule

Cabernet Sauvignon - Grenache - Cinsault

Matière satinée en bouche, belle aromatique de fruits noirs, une pointe d'épices de réglisse discrète. LA fin de bouche est très agréable et bien équilibrée. En accord, je vous propose un Gigot d'Agneau de Sisteron, fenouil et échalottes rôties.

Potentiel de garde jusqu'à 5 ans.

Aurélia 2019 26€

Domaine des Terres Blanches - Les Baux de Provence - Saint-Remy-de-Provence

Syrah - Cabernet Sauvignon.

Une cuvée toute en finesse et élégance, des notes de cuirs, un boisé dû à l'élevage parfaitement intégré.. Belle complexité en bouche, une pointe de rondeur, de la matière, la fraîcheur est surprenante. Un vin fin et relativement puissant, parfait pour accompagner des cailles rôties, risotto aux truffes noire du Luberon.

Potentiel de Garde 10 ans

L'Amourvèdre 2021 33,50€

Les Terres Promises - Bandol - La Roquebrussanne

Mourvèdre (95%) - Grenache (5%) Né sur les terroirs du Beausset vieux et du Castellet, vinifié en cuve bois, élevé 19 Mois en foudre, ce Bandol a un nez profond, complexe. Dès la première bouche, on ressent une matière agréable, satinée. En milieu de bouche, les fruits mûrs à points, les épices s'expriment pleinement pour laisser place a une belle longueur en finale, toute en fraîcheur. Il va de soi que ce vin est fait pour accompagner un moment de joie autour de la table, et pourquoi pas une pièce de retour de chasse, avec un jus réduit de cerise et chocolat.

S'exprimera d'ici 1 à 2 ans, et encore plus d'ici 8 à 10 années.

Château Rouge 2021 18,5€

Château Revelette - Coteaux d'Aix-en-Provence - Jouques

Syrah - CS - Grenache - Carignan - Cunoise - Le classique du château. Elevage en Cuve béton. Au nez se révèle une palette aromatique de Fruits Mûrs et un air léger de garrigues. Les Tanins sont nombreux, mais assez bien intégrés. Équilibré, simple, et relativement puissant se vin saura Idéalement agrémenter une planche de charcuterie de la montagne noire sélectionnée avec soin.

A boire dès maintenant, comme dans les 4 à 6 années à venir.

Pur Rouge 2021 22,50€

Château Revelette - Vin de France - Jouques

Carignan - (œuf béton) Nez agréable et légèrement épicé. Bouche soyeuse, tanins présents mais qui apporte une belle structure agréable. Parfait pour accompagner une grillade avec des amis !

Antidote 2023 19,50€

Les Terres Promises - Vin de Pays de la Sainte Baume - La Roquebrussanne

Carignan - Vendangés à la main sur une parcelle de vieilles vignes de 2ha, à 343 m d'altitude. Vinification en macération semi-carbonique. L'ensemble de ces éléments confère à ce vin un nez très fleuri, très séduisant. En bouche, ce vin réussit un magnifique équilibre entre la fluidité et la gourmandise. Entre le fruité et l'épicé. le croquant et la douceur. Une jolie salivation en fin de bouche qui donne envie de vote se resservir. Pourquoi ne pas se laisser tenter par un Celeri Rave en carpaccio, rôti au four, pruneaux AOP d'Agen, lamelles de truffes.

e déguste après carafage dès aujourd'hui, comme dans les 5 à 7 prochaines années





TTK® LA VIGNE ET LA VIE

Des Vins respectueux du vivant, bios, biodynamiques, naturels

PROVENCE

Rosé

Corail 2023 15,5€ (35€ 1,5L)

Château Roquefort - Côtes de Provence - Roquefort-la-Bédoule

Grenache Noir - Syrah - Cinsault - Carignan - Mourvèdre - Clairette - Vermentino - nez agrumes, bouche fruitée, pamplemousse, agréable, finale amère, belle sapidité. Un rosé à déguster avec une salade fraîcheur, crevettes, pamplemousse, avocat, le tout allongé sur un transat.

Apostrophe 2023 19€

Les Terres Promises - Coteaux Varois en Provence - La Roquebrussanne

Grenache - Cinsault - Carignan Le raisin est vendangé à la main, tôt le matin, sur différentes parcelles de vignes âgées de 20-30 ans à rendement faible. La résultante est un joli Rosé de provence dont le nez exprime l'orange sanguine et la bouche est ronde, gourmande, avec une texture très agréable. Le tout dans un bel équilibre. Cette cuvée saura accompagner une jolie salade d'été, aux légumes de saisons, associés a quelques zestes d'oranges.

Se déguste dans sa jeunesse.

Château Rosé 2021 18,5€

Château Revelette - Coteaux d'Aix-en-Provence - Joucques

Grenache (50) - Cinsault - CS (un peu) - Un Rosé de Saigné avec un élevage en Cuve béton. Un Nez sur les agrumes, la bouche est satinée . En bouche, une Pointe de rondeur, la matière est très agréable. Parfait pour l'Apéritif ou pour accompagner une entrée tout en fraîcheur

La Chance 2023 25€

Les Terres Promises - Bandol - La Roquebrussanne

Grenache Cinsault Mourvèdre. Un magnifique rosé de gastronomie, Ce vin saura ravir votre palais tant la matière est soyeuse, tant il est bien équilibré, avec une belle tension en finale et de beaux amers. Il saura vous apporter beaucoup de plaisir, d'autant plus accompagné d'un tartare terre-mer de veau et langoustine, rehaussé aux agrumes de Corses.

Vous pouvez le goûter dès à présent tout comme le garder encore 5 années.

www.ttklavigneetlavie.com





TTK® LA VIGNE ET LA VIE

Des Vins respectueux du vivant, bios, biodynamiques, naturels

VALLÉE DU RHÔNE

Marsana

2021

20€

Blanc

Domaine les 4 Vents - IGP Collines Rhodanniennes -
Mercuriol

Marsanne - Expression simple sur vinif courte. Nez agréable et expressif. Bouche soyeuse, une pointe de rondeur, des amers très subtils. Comme son nom l'indique, cette cuvée Marsana va vous séduire par son fruité et sa gourmandise. Alors pourquoi pas craquer pour cette aile de raie qui vous fait tant envie, ou plus simplement un poulet aux abricots.

A boire dans les 3 à 5 ans.

Saint-Peray

2022

27€

Domaine Lorient - Saint-Peray - Saint-Peray

Roussanne (en Majorité) - Marsanne - 9 mois en fut . La bouche est agréable, sur des notes de fruits jaunes, fruits à coques. Le toucher en bouche est Rond et soyeux. Un St Peray assez Gourmand, Bien équilibré, un compagnon idéal pour une truite d'Ardèche, amandes effilées, abricots rôtis.

Se déguste dès aujourd'hui après un passage en carafe, mais peut se conserver encore jusqu'à les 6 à 8 années à venir.

Les Moraines

2022

18 €

Clos de la Petite Gallée - Coteaux-du-Lyonnais - Millery

Chardonnay - Sa robe dorée intense brillant et limpide annonce un beau moment en perspective. Le Nez offre un fruité intense, fruit blanc, poire, la bouche est enveloppante, très bien équilibré. Un beaujolais blanc qui en surprendra plus d'une, plus d'un, avec un énergie incroyable. Je vous laisse l'accompagner de quelques Croquilles d'escargots au beurre persillé.

Amazone (0,5l)

2020

30€

Domaine les 4 vents - Crozes-Hermitage - Mercuriol

Marsanne - Macération de Marsanne , 1 mois, puis 18 mois d'élevage . 12 mois de demi muid puis finalisation cuve Nature. Soyeux en bouche, touché amers. Ces vins de macérations conviennent parfaitement aux plats épicés, d'inspirations asiatique ou même orientales, mais également sur des fromages affinés de plusieurs mois.

Saint-Peray Saute Mouton 2022 30€

Domaine Lorient - Saint-Peray - Saint-Peray

Marsanne (en majorité) - Roussanne - Cette cuvée parcellaire à la particularité d'une exposition légèrement plus à l'ouest que les autres blancs du domaine. Cela apporte des notes de fruits blancs, poire, pomme, et une belle tension. Ce Saint-Peray Saute Mouton, fin et élégant, saura ravir vos convives en leur servant un joli turbo en croûte de sel.

Viognier

2022

16,5 €

Clos de la Petite Gallée - Coteaux-du-Lyonnais - Millery

Viognier - Elevage de 12 mois en fûts de chêne, le nez est une expression intense de fruits jaunes, abricots, fruits exotiques. La bouche est ample sans être exubérante, avec un bel équilibre entre la fraîcheur et l'alcool qui permet une belle tension en bouche. Vin assez fin et relativement puissant.

Idéal pour accompagner une Tajine au Poulet de Bresse, abricot, et quelques ananas rôtis.

Peut se déguster dans sa jeunesse comme dans 5 à 7 ans.

www.ttklavigneetlavie.com





TTK® LA VIGNE ET LA VIE

Des Vins respectueux du vivant, bios, biodynamiques, naturels

VALLÉE DU RHÔNE

Clair Obscur 2021 24,50€

Blanc

Domaine des Accoles - Vin de France - Alissas

Clairettes blanches et roses - Vin orange, macération de claires de 50 ans. Une bouche avec une texture satinée, bien équilibré, une aromatique légèrement safranée. Idéal sur un poulet rôti aux épices tandoori.

Recto Verso 2021-2022 16,50€

Domaine des Accoles - Vin de France - Alissas

85% de grenache Noir (blanc de Noir) et 15% de clairette macérée - bouche très agréable, surprenante dans l'aromatique, une touche d'amertume. Finale qui fait saliver ! un vin qui saura vous surprendre et surprendre vos convives. Je serai tenté de vous conseiller d'accompagner cette cuvée d'un tartare terre-mer / Canard-Ecrevisses et quelques graines de grenades.

A boire dans les 4 à 6 ans.

www.ttklavigneetlavie.com





TTK® LA VIGNE ET LA VIE

Des Vins respectueux du vivant, bios, biodynamiques, naturels

VALLÉE DU RHÔNE

Rouge

Yamakasi 2021 18,50€

Domaine Duseigneur - Vin de France - Châteauneuf-du-Pape

Grenache - Cinsault - Syrah - Un assemblage juste parfait pour cette cuvée Yamakasi qui apporte une fluidité en bouche très agréable, avec un fruit très présent. Un joli pâté crouste qui passe par là fera très bien l'affaire !

Astrolabe 2019 24€

Domaine Duseigneur - Lirac - Châteauneuf-du-Pape

Syrah - En bouche, la matière est plutôt d'un velours épais, qui s'exprime sur des fruits noirs, mûrs. une finale avec de beaux amers mais le tout dans un très bel équilibre. Un Lirac qui exprime pleinement son terroir, son millésime assez solaire. Pourquoi ne pas se laisser tenter par une côte de Boeuf mûré pour sublimer le moment, accompagnée de quelques fond d'artichauts rôtis, et de l'huile de truffes.

Peut se consommer dès aujourd'hui après un passage en carafe, sinon peut attendre 8 à 10 ans.

Beaulieu 2020 20€

Château La Selve - Vin de France - Grospièrres

Cabernet Sauvignon - Grenache - Cinsault 40 jours de macération (infusion, 0 remontage), 50% en amphore, puis pièce bourguignonne Lieu-dit le plus sudistes du domaine. Nez très expressif, belle tension en bouche. Un vin alliant une très belle énergie et la finesse du fruit en bouche. Pur accompagner, prenez du temps et faites cuire du veau à basse température ... Après un passage en carafe, cette cuvée peut se déguster dès à présent, mais peut aussi patienter jusqu'à 6 à 8 ans.

Les Pitchounettes 2021 22,50€

Domaine les 4 vents - Crozes-Hermitage - Mercuriol

Syrah - 4 / 5 mois d'élevage, égrappée. Cette cuvée est une explosion de fruits, avec des notes cacaoées en fin de bouche pour la gourmandise. Un vin bien équilibré, assez fin et relativement puissant. Alors faisons nous plaisir, et laissons nous tenter par un carré d'agneau avec une sauce réduite de chocolat ... Et pourquoi pas quelques cerises si c'est la saison. Après aération, il peut se déguster dès à présent, comme patienter d'ici les 5 à 7 prochaines années.

Antarès 2020 22€

Domaine Duseigneur - Lirac - Châteauneuf-du-Pape

Grenache(60%) - Mourvèdre(40%) sur un sol sablonneux. Ce vin présente une belle matière en bouche, un touché soyeux. Un univers aromatique du fruit rouge plutôt mûrs, une pointe épicée de garrigue. Équilibré et aérien. Cette cuvée Antarès saura vous séduire en accompagnement d'une araignée de bœuf, poivre vert, et pointe d'asperge du ventoux ... Bien que déjà agréable à boire dès maintenant après un passage en carafe pour lui donner un coup d'air, il saura bien se tenir dans les 7 à 9 ans à venir.

Catarina 2019 45€

Domaine Duseigneur - Châteauneuf-du-Pape - Châteauneuf-du-Pape

Grenache - Ce Châteauneuf-du-Pape dans sa jeunesse va être encore présenter des tanins assez serrés mais le temps va lui permettre de s'adoucir tout en gardant le côté épicé du terroir

Berty 2020 25€

Château La Selve - Vin de France - Grospièrres

Syrah - Grenache - Cinsault - Viognier Millesime Solaire. 40 jours de macération, 18 mois d'élevage. Nez mentholé et fruits noirs, bouche fraîche. Structure tannique présente mais soyeux. Un assemblage heureux pour apporter un bel équilibre entre une matière présente en bouche et pourtant assez aérien .

Les 4 vents 2021 28,50€

Domaine les 4 vents - Crozes-Hermitage - Mercuriol

Syrah - la cuvée cœur du domaine. Deux terroirs de vignes qui ont entre 40 et 50 ans. Moitié vendanges entière. Nez un peu plus animal de la Syrah, mais la bouche conserve une belle fraîcheur. Tanins serrés mais qui demandent à s'affiner. Dans la lignée des grands Crozes-Hermitage, avec cette touche de légèreté provenant du terroir. Ne pas hésiter à l'accompagner de la fraîcheur d'un tartare de boeuf coupé au couteau, légèrement épicé, poivre de Sichuan, et une petite salade de roquette. Miam ! Peut se déguster maintenant après un passage en carafe, sinon peut se garder jusqu'à 10 ans

www.ttklavigneetlavie.com





TTK® LA VIGNE ET LA VIE

Des Vins respectueux du vivant, bios, biodynamiques, naturels

VALLÉE DU RHÔNE

Cornas 2021 50€ Rouge

Domaine Lorient - Cornas - Saint-Peray

Syrah - Les vignes ont une 40 aine d'année. Après un Élevage de 9 mois en fut et 6 mois de cuve béton, le vin relève des notes de cacao, d'épices, de fruits noirs. Ce Cornas est fin et élégant. J'ai envie de vous proposer un pigeon au four, figues rôties et jus réduit au Xerès.

Peut éventuellement se déguster dans sa jeunesse, après une belle aération, mais peut tout aussi bien attendre 8 à 10 ans

Syrah 2021 15,50€

Clos de la Petite Gallée - Côteaux-du-Lyonnais - Millery

Syrah - Le 1er élevage est de 9 mois en barrique puis 6 mois en demi-muids. Cette cuvée représente plutôt bien, de part son aromatique, la Syrah, avec ce côté poivré et floral. Les tanins tapissent la bouche mais sont bien intégrés. Un vin assez simple et moyennement puissant mais qui pourra être merveilleux sur un carré de porc noir de bigorre, cuisson au grill.

Se déguste dès aujourd'hui comme dans les 3 à 5 années, à venir

Cab 2020 13,50€

Domaine des Accoles - Vin de France - Alissas

Cabernet Sauvignon - L'expression surprenante pour ce cabernet sauvignon aux accents sudistes, avec un fruit élégant et gourmand en bouche. Un vin de plaisir à partager avec des copains sur quelques rouelles de cochon élevés en plein air.

Miocène 2019 22€

Domaine des Accoles - Vin de France - Alissas

Grenache - vieilles Vignes de 70 ans. Vin avec une bouche fluide et gourmande avec des notes de fruits mûrs, structuré et équilibré, tout en finesse. J'imagine facilement ce vin pour accompagner un Rôti de bœuf, piqué à la réglisse, jus réduit de framboise. Se déguste dès à présent, idéalement après un carafage d'une demi heure minimum, il peut également patienter en cave pour les 5 à 7 prochaines années

Polysève 2020 28€

Domaine des Accoles - Vin de France - Alissas

Tous les cépages du domaine assemblés dans une seule bouteille. Une belle matière en bouche, fluide et veloutée je trouve ce vin très vibrant. Un univers aromatique qui oscille entre les épices et les fruits! Un vin fin, assez puissant et équilibré ! Vous pouvez le déguster avec un Canard laqué accompagné de légumes croquants. Peut se déguster dès à présent, après une aération d'une demi-heure minimum, comme dans les 6 à 8 ans à venir.

Saint-Joseph 2022 32€

Domaine Lorient - Saint-Joseph - Saint-Peray

Syrah cultivé sur les hauteurs de Mauve. Laure et Dimitri ont créé cette ferme vigneronne de toutes pièces dans un environnement favorable à la biodiversité, et un écosystème très riche. Le rendu dans les vins est remarquable, en bouche, sa matière est satinée, une aromatique plutôt avec des notes épicées, et quelques touches de cassis. Un Saint-Joseph assez fin et puissant, et surtout, très bien équilibré. Idéal sur une araignée de Bœuf de l'Aubrac, légumes croquants.

Peut se boire dès aujourd'hui après un petit passage en carafe pour lui donner de l'air et favoriser l'expression pleine de son aromatique (environ 1h avant dégustation) ou peut se conserver entre 7 et 9 ans.

Vieilles Vignes 2022 16€

Clos de la Petite Gallée - Côteaux-du-Lyonnais - Millery

Gamay - Une belle concentration pour ces vieilles vignes de Gamay, sur des notes de fruits noirs. La matière en bouche est très agréable. Un vin plutôt simple, moyennement puissant et bien équilibré. Pour accompagner cette cuvée, pourquoi ne pas oser un civet de chevreuil aux airelles pour profiter pleinement de cet accord. Se déguste dès à présent, idéalement après un carafage d'une demi heure minimum, mais peut aussi se conserver dans les 4 à 6 années à venir.

Temps Mêlés 2015-2020 32€

Domaine des Accoles - Vin de France - Alissas

Grenache en Solera (assemblage de plusieurs millésimes) Le nez est très aromatique, sur des notes de fruits compotés. Une caresse dans la bouche, qui apporte un réconfort, avec de la fraîcheur qui apporte un côté aérien au vin. Une structure tannique présente mais intégrée. Un joli voyage en perspective. Un vin plutôt fin et assez puissant, d'une belle longueur. Imaginez simplement une araignée de boeuf de l'aubrac, poivre frais de sichuan et quelques pruneaux rôtis, le tout accompagné d'un écrasé de panais.

Peut se déguster dès aujourd'hui après un petit passage en carafe, mais peut aussi attendre entre 6 et 8 ans.





TTK® LA VIGNE ET LA VIE

Des Vins respectueux du vivant, bios, biodynamiques, naturels

VALLÉE DU RHÔNE

Rosé

L'Audacieuse 2021 25€

Château La Selve - Vin de France - Grospierres

Syrah - Grenache - Viognier nez floral et fruité blanc. Bouche ronde et fluide, bel équilibre sur la fraîcheur (Syrah, Grenache, Viognier). Superbe pendant un repas ! Fin et élégant, jolie longueur vignes de 80 ans. (Sol marno calcaires) Pressurage à la champenoise, puis mise en fut bourguignon et amphore pendant 1 an Vous suprendrez plus d'une personne avec ce rosé qui tient la dragée haute avec de nombreux vins blancs. Ce rosé de gastronomie saura tenir le rang d'une belle dorade de ligne, d'un thon snacké, et surtout, un bon kiff en perspective

www.ttklavigneetlavie.com





TTK® LA VIGNE ET LA VIE

Des Vins respectueux du vivant, bios, biodynamiques, naturels

BEAUJOLAIS

Rouge

Jarre 2022 31€

Bernard Vallette - Vin de France - Lachassagne

Gamay exceptionnel, Vinifié dans des jarres anciennes de 2000 ans. Gamay bonbon à la cerise, fraîcheur, de la matière en bouche, chaleureux mais avec un bel équilibre. Surprenant ! Idéal sur un bœuf bourguignon relevé aux épices Rollinger

Peut se boire dès aujourd'hui comme dans les 8 à 10 ans

Jarre Plénitude 2020 30€

Bernard Vallette - Vin de France - Lachassagne

Gamay, vinification.

De surprise en surprise avec Agnès et Bernard. Cette cuvée plénitude est un peu leur tarte tatin. En effet, d'une nature un peu capricieuse, les sucres ne se sont pas terminés dans la fermentation, il reste donc 30 gr de sucres résiduels. Mais avec la belle fraîcheur de ce vin, l'équilibre est fabuleux. Rond, gourmand, plutôt fin, sur une finale un peu pralinée, ce vin est à coup sûr un chamboulement dans vos connaissances. Idéal sur un roquefort ou un gâteau au chocolat aux éclats de noisettes du Piémont. Peut se découvrir dès à présent comme dans les 10 années à venir.

Esprit de Jarre 2021 12€

Bernard Vallette - Beaujolais - Lachassagne

Gamay - Une robe brillante intense, grenat, reflet pourpre. Le Premier nez est expressif sur des arômes primaires de fruits rouges. Matière enveloppante et agréable, du jus. Acidité qui tient la finale. Un beaujolais déroutant qui pourrait parfaitement accompagner un jambon braisé, pommes de terres grenailles cuites au jus. A boire dès maintenant ou dans les 3 à 5 ans à venir

Esprit de Jarre 2022 12€

Bernard Vallette - Beaujolais - Lachassagne

Gamay - Une robe brillante intense, grenat, reflet pourpre. Ce millésime exprime pleinement le terroir, avec une superbe matière en bouche, agréable et bien équilibré. L'univers aromatique du fruit rouge s'exprime savoureusement.

Un vin qui s'agrémente parfaitement d'une bavette sauce au poivre, légumes rôtis.

A boire dès maintenant comme dans les 5 à 7 ans

Morgon 2021 26€

Domaine Chamonard - Morgon - Villié-Morgon

Gamay.

Domaine pionnier dans la biodynamie et les vins naturels, découvrez la pureté des vins de ce domaine, vibrants, gourmands, vivants, découvrez ce Morgon magnifique.

Idéal pour accompagner Du boeuf Mariné au poivre de sichuan puis snacké à la plancha.

Ne pas hésiter à le conserver en cave 8 à 10 années, mais peut se déguster dès maintenant.

www.ttklavigneetlavie.com





TTK® LA VIGNE ET LA VIE

Des Vins respectueux du vivant, bios, biodynamiques, naturels

BEAUJOLAIS Blanc

Beaujolais Blanc 2019 32€ Magnum

Bernard Vallette - Beaujolais - Lachassagne

Chardonnay - Sa robe dorée intense brillant et limpide annonce un beau moment en perspective. Le Nez offre un fruité intense, fruit blanc, poire, la bouche est enveloppante, très bien équilibré. Un beaujolais blanc qui en surprendra plus d'une, plus d'un, avec un énergie incroyable. Je vous laisse l'accompagner de quelques Croquilles d'escargots au beurre persillé.

Beaujolais Blanc 2017 14€

Bernard Vallette - Beaujolais - Lachassagne

Chardonnay - Un millésime encore étonnant de fraîcheur pour ce 2017. Des notes de Fruits blancs mûrs, une bouche agréable et bien équilibrée, une finale avec une amertume plaisante.

N'hésitez pas d'accompagner ce plat d'un filet de lieu jaune, au beurre blanc, citrons confits.

A boire sans hésiter.

Jarre Chardonnay 2020 18€

Bernard Vallette - Beaujolais - Lachassagne

Chardonnay - Une cuvée remplie d'énergie grâce a son élevage en jarre. Ce passage lui confère une joli rondeur et gourmandise en bouche. Craquez pour ce Beaujolais Blanc en tout point exceptionnel.

Et pourquoi ne pas oser une côte de veau juste snackée accompagnée de quelques haricots verts du jardin, croquants a souhait.

A boire des maintenant après un petit passage en carafe, ou dans les 6 à 8 ans.

www.ttklavigneetlavie.com





TTK® LA VIGNE ET LA VIE

Des Vins respectueux du vivant, bios, biodynamiques, naturels

ALSACE Blanc

Pinot Gris 2019 13,50€

Maison Brighan - Vin d'Alsace - Pfaffenheim

Pinot Gris - Nez Expressif, fruits jaunes, fruits à coques, belle fraîcheur, équilibré. Un vin d'apéritif, ou bien pour accompagner une choucroute de la mer, ou bien un poisson sauce au beurre blanc.

A boire maintenant ou dans 3 à 5 ans

Clos La Courtille 2021 26€

Domaine Mittnacht - Vin d'Alsace - Hunawihr

Pinot Gris - Après 7 mois d'élevage en amphore, vous trouverez avec cette cuvée, une belle pureté en bouche, l'expression de fruits blancs, d'amandes, de pâte d'amandes. Un vin à la fois fin et gourmand.

Pour accompagner ce Clos La Courtille, n'allons pas chercher trop loin, et préparez une belle truite meunière. Vous pourrez le déguster dès à présent, comme dans les cinq à sept ans à venir.

Esprit Libre 2022 20€

Domaine Mittnacht - Vin d'Alsace - Hunawihr

Riesling. Parcelle Nord-Est du Cru Rosacker, Marne Calcaire. 2022 est un millésime Solaire. Le Vin est élevé sur Lies Totales. De ce fait, la bouche est ample mais bien équilibré avec de la tension sur la longueur pour s'ouvrir sur de beaux amers.

J'aimerais vous proposer de savourer ce Riesling avec un carpaccio de Fenouil, huile d'Olive AOP des Baux de Provence, baies roses. S'apprécie dans sa jeunesse mais peut se garder 3 à 5 ans.

Umami 2022 16,50€

Domaine Mittnacht - Vin d'Alsace - Hunawihr

Riesling-Pinot Gris - Gewürtztraminer - Muscat / Pinot Blanc - Auxerois. Vous apprécierez son nez avec une aromatique florale, et une bouche gourmande dans un univers de fruits exotiques.

Ce vin ouvre parfaitement un moment de convivialité, mais peut parfaitement accompagner un plateau de fromage.

Se déguste dans sa jeunesse.

Pinot Gris 2020 20€

Lieu-Dit Schneckenberg

Maison Brighan - Vin d'Alsace - Pfaffenheim

Pinot Gris - MÉDAILLE D'OR au concours « Mondial des vins Blancs » de Strasbourg 2023 Le Schneckenberg : un terroir exceptionnel. La Montagne des Escargots, ou en alsacien « Schneckenberg » est un Lieu-Dit d'un tenant que notre domaine possède sur une surface de cinq hectares. Il se situe sur les coteaux les plus hauts de la commune de Pfaffenheim. Le terroir de notre Lieu-Dit Schneckenberg est argilo-calcaire, ce qui permet à ses cuvées de développer une rondeur naturelle. Ce Lieu-Dit est doté d'un climat frais en lien avec son altitude (320 mètres) et sa proximité avec la forêt qui lui confère une grande fraîcheur en bouche.

Nous les récoltons avec une légère sur-maturation, permettant d'élaborer des vins sucrés.

Ce Pinot Gris SCHNECKENBERG dévoile une délicate robe dorée accompagnée d'un nez parfumé de fleurs blanches. Vous pourrez également reconnaître des notes de pêches ou d'abricots. Son amplitude est soutenue par une certaine acidité. Rond en bouche, belle tension en finale, il est séduisant. Idéal en Apéritif, avec du Fromage, du Foie Gras ...

Peut se boire maintenant comme dans les 6 à 8 ans à venir.

Riesling Gd Cru Osterberg 2019 32,50€

Domaine Mittnacht - Vin d'Alsace - Hunawihr

Solaire, défini très bien ce millésime et ce vin. Complexe et charpenté, il diffuse une aromatique de zestes d'agrumes et de pierres chaudes. L'attaque est précise, ciselée par une acidité franche, délicate et tendue dévoilant progressivement un vin puissant et bien équilibré. Il faudra de la patience, pour apprécier son admirable vieillissement.

Grande cuvée qui mérite les meilleurs des mets tels que le homard ou les coquilles St Jacques.

VIN SEC. Garde 15 ans.





TTK® LA VIGNE ET LA VIE

Des Vins respectueux du vivant, bios, biodynamiques, naturels

ALSACE Orange

Solar 2022 23,50€

Domaine Mittnacht - Vin d'Alsace - Hunawihr

Gewürtztraminer (70%) - Sylvaner (Jus-30%)

La particularité de ce vin est donc de laisser macérer le jus en contact avec les peaux (en ce qui concerne le gewurztraminer). Cette macération dure huit jours à froid. Ce qui évolue également dans cette cuvée, c'est l'ajout de jus de sylvaner à la macération. Cela confère à ce Solar 2022 une bouche plus ronde, une matière lisse et agréable, et des notes légères d'orange confites. Pourquoi ne pas accompagner cette cuvée, d'un porc au caramel, voir même un gâteau au chocolat. J'apprécie déjà aujourd'hui comme dans les trois à cinq ans à venir.

ALSACE Vendanges Tardives

Vendanges Tardives 2020 27€

Maison Brighan - Vin d'Alsace - Pfaffenheim

Gewürtztraminer

Raisins provenant du lieu-dit Schneckenberg, Cette Vendange Tardive expose l'élégance que peut développer le Gewurztraminer. Il possède une robe dorée, un nez et une bouche complexe avec des notes de miel et de fruits mûrs. Un joli vin pour accompagner un plateau de fromage affinés, un gâteau au chocolat Grand cru, des fruits confits ...

La garde peut aller jusqu'à 10 années.

ALSACE Effervescent

Crémant Extra-Brut N.M. 19€

Domaine Mittnacht - Crémant d'Alsace - Hunawihr

Issu d'un assemblage précis, suivi d'un élevage sur lattes pendant au moins 24 mois. Un festival de bulles légères et très élégantes s'entremêlent avec des arômes acidulés de pommes et de poires.

Il rehaussera de sa fraîcheur les rencontres gastronomiques de l'apéritif à la fin du repas.

VIN SEC. Garde 4 ans





TTK® LA VIGNE ET LA VIE

Des Vins respectueux du vivant, bios, biodynamiques, naturels

Pinot Noir Barrique 2019 20€ ^{ALSACE} Rouge

Maison Birghan - Vin d'Alsace - Pfaffenheim

Pinot Noir - Ce Pinot Noir élevé en fût de chêne est issu d'une seule parcelle située sur le terroir du Grand Cru Steinert. Il est élevé sur ses lies de fermentation malolactique, puis en vieille barrique bourguignonne. Ce choix d'élevage permet d'obtenir un vin ample grâce aux lies, mais aussi de le rendre plus complexe sans pour autant obtenir une dominance du bois que l'on obtiendrait, à l'inverse, avec des barriques neuves. S'accomode parfaitement d'un bel assortiment de charcuterie ou d'un retour de chasse ...
Se déguste dès maintenant comme dans les 4 à 6 ans

www.ttklavigneetlavie.com





TTK® LA VIGNE ET LA VIE

Des Vins respectueux du vivant, bios, biodynamiques, naturels

BORDELAIS

Blanc

Villa Ida Blanc 2023 19,50€

Château de la Grave - Vin de France - Bourg - Bordelais

Colombard (60%) - Sauvignon Blanc (10) - Chenin (30%)- Vinifications 6 mois en Jarre. Le nez est agréable et élégant. L'attaque en bouche présente une pointe de rondeur, avec une belle énergie. Le vin est bien équilibré, et la fin de bouche laisse place à une jolie amertume. Je vous conseille un carpaccion de Dorade Rose au Poivre de Timut.

Potentiel de garde 5 ans.

Emma Blanc 2023 18€

Grains d'Estuaire - IGP Charentais - Saint-Ciers-Sur-Gironde - Bordelais

Sauvignon Blanc- Issu de vieilles vignes de sauvignon, après 24 heures de macération en cuve inox, la vinification se fait en grande majorité en cuve béton et 20 % en barrique. Cela donne un vin plutôt élégant aux senteurs de fleurs blanches, litchis. La bouche est très agréable, sur une aromatiques d'ananas mûr.Ce vin se marierai à merveille avec un ceviche de dorade au Leche de Tigre.

Peut s'apprécier dès aujourd'hui, comme dans les quatre à six prochaines années.

Eloize 2023 18€

Domaine de Fréa - Vin de France - Saint-Ciers-de-Canesse- Bordelais

Sauvignon - Terroir argilo calcaire

Les grappes de sauvignon ont été éraflées, mais non foulées, macération de 7 jours avec légers pigeages . Elevage en jarre en grès pendant 5 mois. Mise en bouteille artisanale dans notre chai. Environ 700 bouteilles. Le nez est très agréable, la bouche franche sur un joli fruit. Il y a un bel équilibre sur la fraîcheur et la tension. Cette cuvée accompagnerai parfaitement un Carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes. Se déguste des à présent comme dans les quatre à six ans à venir.

Les Grains de Cocotte 2023 10€

Grains d'Estuaire - IGP Charentais - Saint-Ciers-Sur-Gironde - Bordelais

Colombard - En bouche, ce vin est droit, frais, la finale légèrement iodé. Idéal pour accompagner des fruits de mer ou des crustacés.

À boire dans sa jeunesse.





TTK® LA VIGNE ET LA VIE

Des Vins respectueux du vivant, bios, biodynamiques, naturels

BORDELAIS

Rouge

Villa Ida Rouge 2021 19,50€

Château de la Grave - Vin de France - Bourg - Bordelais

Merlot - 12 mois d'élevage en amphore (dolia du pays basque). Une belle expression de fruits des bois mûrs au nez, qui s'ouvre sur une bouche fluide et légèrement épicée. Un vin bien équilibré jusqu'en finale qui est bien tenu par une belle fraîcheur. Pour accompagner, un fillet de boeuf Angus, sauce au foie gras, écrasé de Pomme de Terre aux Truffes.

Potentiel de garde entre 8 et 10 ans.

Emma Rouge 2021 18€

Grains d'Estuaire - IGP Charentais - Saint-Ciers-Sur-Gironde - Bordelais

Merlot - Les raisins passent cinq jours en macération dans une cuve béton en forme de diamant. Ensuite l'élevage s'effectue à 80 % dans cette cuve béton et 20 % en barrique. La bouche est à la fois complexe et élégante tout étant tenu par une jolie tension. La fin de bouche est très élégante, légèrement Kirchée. Ce vin serait particulièrement bien accompagné avec un carré d'agneau de prés salés.

Peut s'apprécier des aujourd'hui, comme dans les 5 à 7 ans.

Rocketman 2022 14€

Grains d'Estuaire - IGP Charentais - Saint-Ciers-Sur-Gironde - Bordelais

Merlot - Avec la macération de cinq jours en cuve inox, ce vin amène des sensations agréables de jolis fruits noirs, mûrs à point. La bouche a une texture très agréable, permettant ainsi de l'associer à un moment de convivialité simples. Apéritif, rôti de bœuf, plaisir.

Se déguste dans sa jeunesse.

La Dure Lutte 2023 15€

Domaine de Fréa - Vin de France - Saint-Ciers-de-Canesse- Bordelais

Merlot - Tri, éraflage, foulage à l'entrée de la vendange. Vinification en cuve inox. Macération pendant 5 jours, puis écoulage. Réintégration du jus dans un autre contenant en inox puis entrée en fermentations (levures indigènes). Mise en bouteille en février. Ce vin, avec beaucoup de fraîcheur exprime pleinement le fruit, en ayant même la sensation de croquer dans une cerise juteuse. Je vous propose, d'ailleurs, quelques aiguillettes de canard snackées, réduction de cerises. À boire dans les trois ans à venir.

Le P'tit Rouquin 2023 12,50€

Domaine de Fréa - Côtes de Bourg - Saint-Ciers-de-Canesse- Bordelais

Merlot Env. 6000 bouteilles. Tri, éraflage, foulage à l'entrée de la vendange, macération pendant trois semaines en cuve béton, avec peu d'intervention, puis écoulage et pressurage léger avec pressoir vertical. Fermentations indigènes (comme pour toutes nos cuvées). Mise en bouteilles puis repos pendant quelques semaines avant commercialisation. Malgré un profil encore un peu jeune, le nez est expressif et agréable. La bouche veloutée avec quelques notes épicées et la présence d'un fruit mûr comme il faut. Le petit rouquin est bien équilibré, et saura parfaitement accompagné une bavette d'alloyau sauce échalote.

Son potentiel de garde est de cinq ans.





TTK® LA VIGNE ET LA VIE

Des Vins respectueux du vivant, bios, biodynamiques, naturels

BORDELAIS

Rosé

Les Choses en Rose 2023 17€

Château de la Grave - Vin de France - Bourg - Bordelais

Cabernet Sauvignon - Merlot

Rosé de Presse et élevage en fût. Un joli rosé avec une bouche élégante, ronde, sur des notes légèrement vanillées. Les Choses en Roses est une cuvée parfaite pour accompagner un Pavé de Saumon Sauvage, poireaux à la crème vanillée.

Peut se déguster dans les 3 à 5 années à venir.

Villa Ida Rosé 2023 17,50€

Château de la Grave - Vin de France - Bourg - Bordelais

Merlot - Rosé de Presse - Vinification 6 mois en Jarre.

Déjà au nez, vous pourrez apprécier une petite gourmandise aux notes de petits fruits rouges. La bouche est charmeuse avec une belle texture agréable. Essayez un carpaccio de truite des Pyrénées aux baies roses.

A boire dans les 3 à 5 ans à venir.

Les Choses qui pétillent 2023 19,50€

Château de la Grave - Vin de France - Bourg - Bordelais

Merlot - Colombard - Pet Nat

Avec ses 6 mois d'élevage sur Lies, on retrouve en bouche de superbes arômes de fruits écrasés avec une très belle fraîcheur. C'est un vin qui réveille les papilles

Idéal pour vos apéritifs estivaux, s'apprécie dans sa jeunesse.





TTK® LA VIGNE ET LA VIE

Des Vins respectueux du vivant, bios, biodynamiques, naturels

VIN DU MONDE

Blanc

Ried Goldberg Grüner Veltliner

2023

19 €

Zahel Weingut - Landwein - Vienne - Autriche

Grüner Veltliner - Elevage en Cuve Inox. Cet élevage apporte à cette cuvée plus de fraîcheur, de tension. Les notes aromatiques sont plutôt dans l'univers des fruits blancs croquants. Accord, un Loup de mer, sauce au cresson, frégola sarda et graines torrifiées.

Se déguste dans la jeunesse

Ein Wildes Gläschen Grüner Veltliner

2022

22 €

Zahel Weingut - Landwein - Vienne - Autriche

Grüner Veltliner - Le nez est agréable s'ouvrant sur un univers aromatique des fruits blancs, pomme, poire, fleurs blanches. La bouche est agréable, tendue, avec pointe de rondeur. Ce vin saura parfaitement agrémenter vos apéritifs accompagnés de petites bouchées de chèvre. A boire dans les 3 à 5 ans.

Ein Wildes Gläschen Riesling

2022

22 €

Zahel Weingut - Landwein - Vienne - Autriche

Ce Riesling provient de vieilles vignes plantées à 400 m d'altitude au sud de Vienne. Un terroir d'ardoises mélangées aux calcaires dolomitiques qui donne beaucoup de tension et d'élégance à cette cuvée. Alors pour rappeler que le Riesling est un grand blanc, n'hésitez pas à préparer une belle choucroute de la mer pour passer un moment hors du temps. A boire dans les 5 à 7 ans.

Ein Kleines Fass Neuburger

2021

29 €

Zahel Weingut - Landwein - Vienne - Autriche

Neuburger - Après 7 jours de macération sur peau, le vin va pouvoir exprimer une légère trame tannique, intégrée et agréable, ainsi que colorer légèrement le jus. Le nez de ce vin est complexe, la bouche enveloppante et rassurante, qui révélera des arômes de fruits blancs, poire, coing. Une pointe de rondeur dans ce vin lui confère une certaine élégance. S'accommodera parfaitement avec un fois gras marbré aux poires.

A boire d'ici 8 à 10 ans.

Ein Kleines Fass Neuburger

2022

29 €

Zahel Weingut - Landwein - Vienne - Autriche

Neuburger - La peau de ce cépage étant assez épais, 10 jours de macérations sont nécessaires pour extraire les arômes et la trame que l'on souhaite obtenir. En bouche, il ya une pointe de rondeur agréable, sur ces fruits blancs mûrs comme il faut. Parfait pour accompagner un Turbot sauvage cuit au beurre demi-sel, et aux légumes

Vous pouvez le partager dès maintenant comme dans les 6 à 8 ans à venir

Ein Kleines Fass Sauvignon

2021

29 €

Zahel Weingut - Landwein - Vienne - Autriche

Sauvignon - le vin passe 3 jours de macération sur peau, puis 1 an d'élevage en barrique. Cette vinification confère à cette cuvée un nez agréable, réconfortant, sur des notes vanillées, d'amandes. La bouche est ample et ronde. Ce sauvignon Autrichien a une élégance rare, rien de tel pour surprendre vos convives, et pourquoi pas préparer une lotte au beurre blanc, agrémenter de quelques pomme de terre AOP de Noirmoutier.

A boire d'ici 8 à 10 ans.





TTK® LA VIGNE ET LA VIE

Des Vins respectueux du vivant, bios, biodynamiques, naturels

VIN DU MONDE

Blanc

An Amphora Gewürtztraminer

2022

29 €

Zahel Weingut - Landwein - Vienne - Autriche

Gewürtztraminer - Au premier nez, on peut noter une belle expression du cépage, tout en finesse. Une fois en bouche, il y a une belle tension, énergie qui se dégage de cette cuvée. Le nez se confirme, sur ces notes de Rose, de Litchi, se terminant sur une finale pleine de sapidité. Idéal sur une cuisine un peu exotique tel des Poireaux confits à l'asiatique, oeufs mollets et sésame.

S'apprécie dès à présent comme dans les 5 à 7 années à venir.

An Amphora Riesling

2022

29 €

Zahel Weingut - Landwein - Vienne - Autriche

Riesling - Cette cuvée, de part l'élevage en amphore dégage une très belle énergie en bouche. Une sensation de profondeur, accompagnée d'un côté racinaire dans ce vin. La finale est persistante et agréable. Laissez vous tenter par un Croque-monsieur végétarien, épinards, tome des bauges, champignons.

Peut se déguster dès à présent, comme dans les 4 à 6 ans

Orange T

2022

17,50 €

Zahel Weingut - Landwein - Vienne - Autriche

Cépage Orange Trauben - Il s'agit d'un croisement entre du Pinot & du Chasselas. Il existe en tout et pour tout 3 ha de ce cépage, dont 2,8 appartement au Domaine Zahel. Cette cuvée originale a un nez sur des notes d'Aubépine, en bouche, il y a une belle droiture, la matière est structurée et agréable. Pour accompagner, je vous propose quelques Couteaux en persillade et pommes de terre à l'ail.

Se déguste dans sa jeunesse comme dans les 3 années à venir





TTK® LA VIGNE ET LA VIE

Des Vins respectueux du vivant, bios, biodynamiques, naturels

VIN DU MONDE

Rouge

Grosslage Maurerberg St Laurent

2019

16,5 €

Zahel Weingut - Landwein - Vienne - Autriche

St Laurent - Un vin très plaisant, alliant une matière très fluide en bouche, avec la sensation d'avoir une cerise croquante et juteuse à la fois, et qui est bien présent. Idéal pour accompagner un Tournedos de magret aux fruits rouges et endives braisées.

S'apprécie dans sa jeunesse.

Ein Wildes Gläschen Rot

2019

22 €

Zahel Weingut - Landwein - Vienne - Autriche

St. Laurent, Blaufränkisch, Rotburger & Merlot - Le Nez emmène une complexité intéressante dans l'univers des fruits noirs. La Bouche est agréable, légèrement enveloppante, satinée. Un voyage sur les rives du Danube quelques peu surprenant. Je vous conseille de l'accompagner éventuellement d'une Pluma de Porc Noir de Bigorre cuite aux braises.

A boire dans les 4 à 6 ans

Ried Goldberg Laaerberg Blaufränkisch

2019

27 €

Zahel Weingut - Landwein - Vienne - Autriche

Blaufränkisch - Terroir le plus en altitude au Sud-Ouest de Vienne, sur des moraines glaciaires. Élevage de 18 mois pour 30 % dans des fûts de chêne français de 225 l de plusieurs vins, et 70 % en foudre Stockinger.

Très belle complexité pour ce vin assez unique, sur des notes de fruits noirs mûrs, une matière suave et un retour légèrement cacaoté, voir avec des notes de tabacs. Un vin plutôt fin et élégant, idéal pour accompagner une Jolie de bœuf et polenta au café d'Emmanuel Renaut.

Potentiel de garde de 10 à 12 ans

An Amphora Blaufränkisch

2019

28 €

Zahel Weingut - Landwein - Vienne - Autriche

Blaufränkisch - Terroir le plus en altitude au Sud-Ouest de Vienne, sur des moraines glaciaires. Élevage de 18 mois pour 30 % dans des fûts de chêne français de 225 l de plusieurs vins, et 70 % en foudre Stockinger.

Très belle complexité pour ce vin assez unique, sur des notes de fruits noirs mûrs, une matière suave et un retour légèrement cacaoté, voir avec des notes de tabacs. Un vin plutôt fin et élégant, idéal pour accompagner une Jolie de bœuf et polenta au café d'Emmanuel Renaut.

Potentiel de garde de 10 à 12 ans

Ein Kleines Fass Rotburger

2019

29 €

Zahel Weingut - Landwein - Vienne - Autriche

Rotburger - Une robe intense, le nez est expressif dans un univers de fruits rouges, de cerises mûres. La Bouche est très fluide, très fruitée, la finale de ce vin est très équilibrée. Un vin assez fin et Agréable !

A nouveau, une belle surprise pour ce vin de l'arc Alpin qui ne cesse de nous surprendre, et que j'accompagnerai volontier d'une entrecôte Simmenthal, sauce Bercy.

A boire dans les 8 à 10 ans

Ried Sätzen Maurerberg Dolomitekalk Pinot Noir

2019

32,5 €

Zahel Weingut - Landwein - Vienne - Autriche

Pinot Noir - Terroir Calcaire des Dolomites. Élevage 24 mois en barriques neuves et de plusieurs vins. Au nez et en bouche, on retrouve avec cette cuvée une très jolie élégance, sur des notes aromatiques suaves de Fruits des bois, de mûres, cerise, et une touche d'épices très fins. Un vin d'une belle finesse. Pour accompagner un Croustillant de bœuf Wagyu, figues rôties, émincé de truffes noires.

Potentiel de garde de 12 à 15 ans.





TTK® LA VIGNE ET LA VIE

Des Vins respectueux du vivant, bios, biodynamiques, naturels

VIN DU MONDE

Rosé

Ein Wildes Gläschen Rosé

2022

22 €

Zahel Weingut - Landwein - Vienne - Autriche

Pinot Noir (90%) - Blaufränkisch (10%) - Terroir de Calcaire Dolomitique. Nez Fruité, belle structure, belle matière et pour autant, qui conserve une belle fraîcheur. Ce vin est croquant, énergique ! Je l'apprécie beaucoup. C'est un rosé plutôt gastronomique, pour accompagner des cannellonis de Saumon et Avocat.

Se déguste dès à présent comme dans les 3 années à venir

VIN DU MONDE

Liquoreux

Eiswein Merlot

2018

29 € (37,5cl)

Zahel Weingut - Landwein - Vienne - Autriche

Merlot - Le non moins fameux Eiswein ... Cuvée qui n'est produite que certains millésimes, quand toutes les conditions sont réunies, Botitrys, Gel ... Le combo gagnant pour créer un vin empreint d'une grande émotion. Au nez, un bouquet de fruits confits, d'épices, de miel mais aussi de fruits jaunes juste sùrmuris. La bouche est extraordinaire, un moment suspendu dans le temps qui appelle à la méditation ... En fin de repas, pourquoi pas si vous aimez, avec un bon cigare.

Potentiel de Garde, au-delà des 10 années





TTK® LA VIGNE ET LA VIE

Des Vins respectueux du vivant, bios, biodynamiques, naturels

MAGNUMS

Syrah - Rouge

2021

32€

Clos de la Petite Gallée - Côteaux-du-Lyonnais - Millery - Vallée du Rhône

Syrah - 1er élevage de 9 mois en barrique puis 6 mois en demi-muids. Nez de Syrah typique, poivré et floral. Tanins qui tapissent la bouche. Un vin assez simple et moyennement puissant mais qui pourra être merveilleux sur un carré de porc noir de bigorre, cuisson au grill.

Peut se déguster dès aujourd'hui, comme dans les 6 à 8 ans à venir

Vieilles Vignes - Rouge

2020

32€

Clos de la Petite Gallée - Côteaux-du-Lyonnais - Millery - Vallée du Rhône

Gamay - Un gamay concentré, sur des notes de fruits noir, matière en bouche très agréable, Rien de tel qu'un civet de chevreuil aux airelles pour profiter pleinement de cet accord.

Très agréable dès aujourd'hui, mais peut se conserver 4 à 6 années de plus

La Petite Parcelle - 86 % - Rouge

2020

40€

Romain Portier - Vin de France - St-Saturnin-de-Lucian - Languedoc

Syrah - Grenache - Cinsault - Un assemblage bien naît ! Un nez légèrement cassis, violette, une bouche veloutée, sur des notes fruitées, d'un fruit mûr. Un vin plutôt fin et puissant sans pour autant apporter de lourdeur. A ouvrir sans hésiter avec un foie de veau déglacé au vinaigre de framboise et quelques haricots verts croquants aux échalottes.

A déguster dès aujourd'hui mais peut se conserver 6 à 8 années

La Coulée des Schistes - Rouge

Hors Vente

32€

Lanye-Barrac Vitifarm© - Saint-Chinian - Murviel-les-Béziers - Languedoc

Syrah (60 %) - Grenache (30 %) - Carignan (10 %) - Un superbe millésime qui résonne dans cette belle cuvée. Équilibrée, fruitée et épicée, une finale un peu minérale pour la fraîcheur. Pour accompagner cette cuvée, ma suggestion serait un gigot d'agneau cuisson basse température, ail rôti en robe de chambre, réduction de balsamique.

Peut se boire maintenant comme dans les 4 à 6 ans

Jules - Rouge

2020

23€

Domaine Pagnon - Côtes du Roussillon - Toreilles - Roussillon

Assemblage grenache / Syrah - Nez : marqué par la cerise, framboise, et légèrement poivré. Bouche : Puissance en bouche avec une pointe de rondeur, tanins bien présents et soyeux, onctueux, velouté. Finale de cerise, belle longueur en bouche. Rien de tel qu'une terrine de boudin noir catalan pour agrémenter l'instant.

A boire dès maintenant comme dans les 3 à 5 ans.

Gueule de Loup - Rouge

2023

34€

Château de Roquefort - IGP Bouches-du-Rhône - Roquefort la Bédoule - Provence

Cabernet Sauvignon - Grenache - Cinsault. Matière satinée en bouche, belle aromatique de fruits noirs, une pointe d'épices de réglisse discrète. LA fin de bouche est très agréable et bien équilibrée. En accord, je vous propose un Gigot d'Agneau de Sisteron, fenouil et échalottes rôties.

Potentiel de garde jusqu'à 5 ans.





TTK® LA VIGNE ET LA VIE

Des Vins respectueux du vivant, bios, biodynamiques, naturels

MAGNUMS

Château Del Ranq - Rouge

2021

51€

Château del Ranq - Pic Saint Loup - Claret - Languedoc

Assemblage de plusieurs Syrah du domaine, une pointe de Grenache. 50 % de la cuvée est en vendanges entière, le reste en millefeuilles. Cela permet de faire des infusions lentes et de pouvoir extraire en douceur le jus et l'aromatique. Cette cuvée est ensuite élevée pendant un an en foudre alsacien. Au nez, il se dégage une aromatique plutôt de l'univers floral, et la bouche est satinée, épicée, légèrement réglissée. Je trouve dans ce vin un très joli équilibre, il est plutôt fin et puissant. Pour accompagner, laissez vous tenter par un effiloché de boeuf et un jus corsé à la réglisse, fenouils rôtis.

Se déguste dès à présent après carafage, peut se garder jusqu'à 10 ans.

Rédarès - Rouge

2021

41€

Château del Ranq - Pic Saint Loup - Claret - Languedoc

Syrah - Cinsault - Grenache- Les raisins qui composent cette cuvée sont issus de la parcelle la plus haute en altitude du domaine. L'ensemble de la vendange est éraflée, s'en suit une semaine de macération et enfin un an d'élevage dans un foudre alsacien. Cela confère à ce vin une très belle matière velouté en bouche, épicée, mais gourmande en même temps. Reste très aérien avec une belle acidité contenu. J'associe volontiers cette cuvée avec un gigot d'agneau du Larzac cuisson de sept heures.

Se déguste dès à présent, comme dans les cinq à sept années à venir.

Pic Saint-Loup - Rouge

2022

40€

Domaine Mortières - Pic Saint Loup - St-Jean de Cuculles - Languedoc

Syrah (55%) - Grenache (45%) Vinification et Elevage en cuve béton. Cet élevage permet de bien percevoir les deux univers de la Syrah et du Grenache, entre les fruits et les épices, accompagnés par une matière agréable et veloutée. La finale est parfaitement équilibrée et maintenue par une belle acidité. Osez le tartare de Boeuf de Charolles au couteau, poivre noir de Bali, fraises guariguettes.

Potentiel de garde 6 à 8 ans

Munt - Rouge

2023

24€

Famille Dornier Clos des Vins d'Amour - Vin de France - Maury - Roussillon

Grenache Noir (80%) Carignan (20%)

Un vin simple mais avec un vrai régal à la dégustation. Rien de tel qu'une Rillettes de Canard au Piment du Bearn fumé de la maison Les Conservistes pour agrémenter le moment.

Se déguste dans la jeunesse

Un baiser - Rouge

2020

49€

Clos des Vins d'Amour - Maury Sec - Maury - Roussillon

Grenache Noir (80 %) - Mourvèdre (20%) Les vieilles vignes de grenaches noirs du domaine plantées au carré, travaillé au chenillard, récoltées à juste maturité. Vinification en égrappé, macération maîtrisée., pour une finesse des tanins, et beaucoup de précision sur le vin. Elevage 12 mois, fût de 5 vins. Cette cuvée que je trouve particulièrement complexe et élégante, s'exprime sur des notes de fruits confits, et la finale, équilibrée, laisse entrevoir une pointe de cacao.

Accord : Civet de Canard aux pruneaux et amandes.

Potentiel de garde 8 à 10 ans





TTK® LA VIGNE ET LA VIE

Des Vins respectueux du vivant, bios, biodynamiques, naturels

MAGNUMS

La Vie - Rouge

2022

25 €

Domaine In Vinhys - Côtes de Thau - Florensac - Languedoc

Une syrah rafraichissante sur le fruit, matière agréable et soyeuse en bouche, idéal pour accompagner un apéritif dinatoire, ou même un reaps entre copains.

Se déguste dès à présent comme dans les 4 années à venir

Mattaï - Rouge

2022

41,50€

Côteaux des Girondales - Vin de France - Villaz - Savoie

Mondeuse Une cuvée qui présente de la matière en bouche, avec une texture lstructurée et un peu plus rustique, une touche épicée, mais tout de même du fruit mûr. Un joli vin de Savoie a découvrir vite. Et pour accompagner, lancez vous dans la cuisson de Diots, au Vin rouge bien évidemment ! Se déguste dès à présent après un passage en carafe, comme dans les 4 à 6 ans à venir.

Gamma - Rouge

2022

40€

Côteaux des Girondales - Vin de France - Villaz - Savoie

Gamaret - Ce cépage ancien, surtout Suisse de nos jours, est une véritable explosion de fruit, cerise, fraise. De la légèreté, de la fraîcheur. Ne pas hésiter de le servir aux alentours des 12-14°C, et pourquoi pas avec un peu de charcuteries, et si vous en avez l'opportunité, sélectionnez celles de la maison Baud, elle aussi située à Villaz.

A boire dans sa jeunesse.

Gueule de Loup - Rouge

2022

34€

Château de Roquefort - IGP Bouches-du-Rhône - Roquefort-la-bédoule - Provence

Cabernet Sauvignon - Grenache - Cinsault

Matière satinée en bouche, belle aromatique de fruits noirs, une pointe d'épices de réglisse discrète. LA fin de bouche est très agréable et bien équilibrée.

En accord, je vous propose un Gigot d'Agneau de Sisteron, fenouil et échalottes rôties.

Potentiel de garde jusqu'à 5 ans.

Aurélia - Rouge

2019

56€

Domaine des Terres Blanches - Baux de Provence - Saint Rémy de Provence - Provence

Syrah - Cabernet Sauvignon. Une cuvée toute en finesse et élégance, des notes de cuirs, un boisé dû à l'élevage parfaitement intégré.. Belle complexité en bouche, une pointe de rondeur, de la matière, la fraîcheur est surprenante. Un vin fin et relativement puissant, parfait pour accompagner des cailles rôties, risotto aux truffes noire du Luberon. Potentiel de Garde 10 ans

La Nuit nous Appartient - Rouge

2022

37€

Domaine des 13 Lunes - Vin de SAvoie - Chapareillan - Savoie

Mondeuse - Ce vin rouge est un mono-cépage 100% Mondeuse, emblématique de la Savoie. Elevage de 12 mois environ en fût de chêne et en foudre. Un Nez très fruits rouges et en bouche, ses tanins sont bien intégrés, avec une belle matière veloutée. Ce vin gastronomique accompagnera vos viandes rouges, grillades...

Peut se déguster dès à présent comme dans les 4 à 6 ans à venir.

Le Coeur en Goguette - Rouge

2023

32€

Domaine des 13 Lunes - Vin de SAvoie - Chapareillan - Savoie

Gamay - Mondeuse. 100% cuve . Sur le fruit, cerise, tanins soyeux. Vin simple et peu puissant. Agréable. Un assemblage réussi pour votre plus grand plaisir. Ne vous posez pas trop de question, vous en avez envie, ouvrez là. Le moment de plaisir est garanti. Idéal sur un rôti de boeuf aux légumes croquants.

Se déguste dans sa jeunesse comme dans les 3 ans à venir





TTK® LA VIGNE ET LA VIE

Des Vins respectueux du vivant, bios, biodynamiques, naturels

MAGNUMS

Beaujolais Blanc

2019

32€

Bernard Vallette - Beaujolais - Lachassagne - Beaujolais

Chardonnay - Sa robe dorée intense brillant et limpide annonce un beau moment en perspective. Le Nez offre un fruité intense, fruit blanc, poire, la bouche est enveloppante, très bien équilibré. Un beaujolais blanc qui en surprendra plus d'une, plus d'un, avec un énergie incroyable. Je vous laisse l'accompagner de quelques Croquilles d'escargots au beurre persillé.

Prêt à être dégusté, mais peut également attendre 3 à 5 ans

Micheline - Blanc

2023

23€

Bernard Vallette - Beaujolais - Lachassagne - Beaujolais

Chardonnay - Sa robe dorée intense brillant et limpide annonce un beau moment en perspective. Le Nez offre un fruité intense, fruit blanc, poire, la bouche est enveloppante, très bien équilibré. Un beaujolais blanc qui en surprendra plus d'une, plus d'un, avec un énergie incroyable. Je vous laisse l'accompagner de quelques Croquilles d'escargots au beurre persillé.

Prêt à être dégusté, mais peut également attendre 3 à 5 ans

La Cadène - Blanc

2022

50€

Château Del Ranq - Vin de France - Claret - Languedoc

Sauvignon Blanc - Une cuvée très agréable, le nez donne ce côté un peu bonbons anglais, en bouche, l'attaque est ronde, douce, réconfortante avec cette sensation agréable de régression dans la petite enfance. Un vin parfait pour l'apéritif, mais qui peut également très bien accompagner un assortiment de sushis.

S'apprécie pleinement dans sa jeunesse, comme dans les 3 à 5 années à venir.

Mar - Blanc

2023

24€

Famille Dornier Le Clos des Vins d'Amour - Vin de France - Maury - Roussillon

Grenache Blanc - Macabeu . Un premier nez expressif agréable qui s'ouvre sur une bouche avec une pointe de rondeur et une aromatique de pêche blanche. Parfait avec une petite poêlée de Chipirons en persillade.

A apprécier dans sa jeunesse.

Ici - Blanc

2022

25€

Domaine In Vinhys - Côtes de Thau - Florensac - Languedoc

Vin blanc - Grenache Blanc. D'une couleur jaune très pâle, ce vin dégage des arômes de poire et d'agrumes au nez. Son attaque est franche, sa bouche ample et citronnée. Sa fin de bouche est minérale et saline, offrant un vin fin et aérien. Parfait avec des huîtres de l'Etang de Thau, une salade de poulpes, ou pour tout autre moment de plaisir. À déguster dès maintenant ou dans les 5 prochaines années.

Le Petit Salé - Blanc

2023

38€

Château de Roquefort - IGP Bouches-du-Rhône - Roquefort-la-bédoule - Provence

Clairette - Uni Blanc - Rolle. Le nez propose des arômes légèrement citronnés très plaisants. En bouche, ces arômes se confirment, laissant place à une finale iodée. Ce vin blanc s'accorde parfaitement avec des huîtres chaudes et des pointes d'asperges snackées. À déguster dans les 3 prochaines années.

Apremont - Blanc

2023

28€

Domaine des 13 Lunes - Vin de Savoie - Chapareillan - Savoie

Ce vin blanc est un mono cépage 100% Jacquère. Elevage cuve inox 100% sur lies intégrales. Son nez est plutôt discret, le touché de bouche soyeux et agréable. Les arômes sont plutôt Fruités blanc (pommes, poires ...) C'est un vin Léger et rafraichissant qui accompagnera les spécialités savoyardes mais aussi vos poissons, vos volailles et vos meilleurs apéros. A boire dans les 3 à 5 ans





TTK® LA VIGNE ET LA VIE

Des Vins respectueux du vivant, bios, biodynamiques, naturels

SPIRITUEUX

Liqueurs

Une liqueur artisanale bio est une boisson spiritueuse contenant au moins 100g de sucre par litre et résultant de l'aromatisation parfaite d'une base alcoolique à l'aide de fruits ou de plantes par différents procédés savants, dont la macération ou l'infusion qui sont réservées au maître liquoriste. L'alcool agit comme un solvant et capte le goût, la couleur et le parfum des produits agricoles. Un procédé magique, maîtrisé par nos artisans, qui nous permet de vous servir nos merveilleux élixirs. Liqueurs qui ont su conserver tous les arômes et toutes les vertus gustatives de nos fruits et plantes pour vous les restituer dans un doux flacon de la maison Granier. Liqueurs artisanales bio à Annecy.

Génépi 0,7l

43€

Liqueurs Granier - Annecy

Le Génépi GRANIER a été travaillé de manière à sublimer cette fleur de nos montagnes. En tant que premier génépi annécien nous nous devons de créer un produit d'exception conservant les attraits de la plante, son authenticité.

Vous pourrez expérimenter cette liqueur au goût sec et à la texture ronde et gourmande. La Haute-Savoie en bouteille !

Verveine de Vincent 0,7l 39€ (80€ en 1,5l)

Liqueurs Granier - Annecy

Une verveine fraîche, pas trop lourde en alcool, agréable et facile à boire, à l'apéro, en shot, en digestif et surtout pour le simple plaisir... Artisanale et Bio, elle est issue de l'agriculture biologique d'où sa certification par label. La fabrication est entièrement faite à la main (macération, filtration, mise en bouteille, étiquetage, bouchage et cirage des bouteilles)

Menthe 0,7l

39€ (80€ en 1,5l)

Liqueurs Granier - Annecy

Après plusieurs mois de réflexions et une bonne vingtaine de tests effectués, Stéphane a finalement trouvé l'équilibre parfait entre la menthe, le goût poivré et le sucre. Cette infusion de menthe poivrée, est infusée avec les feuilles séchées de notre partenaire de la SICARRAPAM et ses producteurs /cueilleurs (Auvergne Rhône-Alpes). Désaltérante et même rafraîchissante avec une pointe de poivre en fin de bouche cette liqueur peut se boire seule avec quelques glaçons ou bien sûr en cocktails.

Gentiane 0,7l

39€

Liqueurs Granier - Annecy

Le choix de la pureté a été fait à travers un support (sucre/alcool) discret. Le respect des arômes terriens, racinaires, de l'amertume si cher aux amateurs de Gentiane ont été la ligne de conduite de Stéphane tout au long de la création.

www.ttklavigneetlavie.com





TTK® LA VIGNE ET LA VIE

Des Vins respectueux du vivant, bios, biodynamiques, naturels

LES CIDRES Artisanaux et Locaux

La Cidrerie Les Pentes

Installés à Arith, au coeur des Bauges, à 6 km à vol d'oiseau de Saint-Offenge, Julien et Aurélien ont eu a coeur de recréer une cidrerie dans la plus pure tradition Savoyarde, et surtout, le plus naturellement possible. Aucun ajout de sucre, d'intrants divers, fermentations grâce aux levures indigènes, fruits provenant tout autour de la cidrerie. Ci-dessous quelques lignes de leur part : Du cidre en Savoie ? Pour faire revivre une tradition disparue! 🏔️🍏 Deux chiffres témoins : - 10 millions de litres de cidre produits en 1871 en Savoie - 9 mots différents dans le patois savoyard: sidre, môda, fruita, bidoyon, biscantin, gavo, pomâ, pitin, karabi Pourquoi du cidre? Parce qu'il offre de nombreux horizons à découvrir! 🏔️🍷 Comme de plus en plus de gastronomes, nous sommes convaincus que le cidre, par sa richesse et ses potentialités, peut (et doit) réveiller vos papilles au delà des galettes ou des crêpes. Belle découverte !

Beau Jus 2022 8,5€ (4€ en 0,33l)

Cuvée légère sur le fruit comme on aime dans le pentu. Pommes Provenant des Bauges (73) uniquement.
SUCRE ** ACIDITÉ *** AMERTUME 4,8% 3 700 bouteilles

Illusion 2022 10,5€

Co-fermentation avec du cassis Bio cueilli par nos soins, à Grésy-sur-Aix. Le fruit rouge amène des tannins légers et élégants.

SUCRE ACIDITÉ *** AMERTUME *** 1 200 bouteilles

Poire à Pluie 2022 10,5€

Poiré issu de variétés centenaires de la région, à 15 km maxium de la cidrerie, tout en rondeur et gourmandise avec une finale légèrement acidulée.

SUCRE *** ACIDITÉ *** AMERTUME * 3,8%. 4200 Bouteilles

Bien Élevé 2022 12,5€

Elevage en barriques sur lies de Jacquère et d'Altesse, provenant du domaine des Coteaux des Girondales, pour un cidre extra-brut détonant.

SUCRE ACIDITÉ **. AMERTUME ****. 5,3%. 1700 Bouteilles





TTK® LA VIGNE ET LA VIE

Des Vins respectueux du vivant, bios, biodynamiques, naturels

LES BIÈRES

Artisanales et Locales

La Brasserie Veyrat

Située à Marcellaz-Albanais en Haute-Savoie, cette brasserie artisanale est nichée au cœur du domaine familial (maraîchage en culture biologique), et produit même une partie de son Houblon. Les produits proposés sont d'autant plus élégants et agréables qu'ils sont élaborés avec passion, rigueur, et amour.

La Tikal - Rousse

4,50€ **Rupture**

Bière bio à la couleur ambrée, légère et très désaltérante. Une explosion de houblons aux arômes de fruits exotiques.

Amertume agréable, couleur orangée.

Accord avec du Beaufort ou de la Dent du Chat

La Liberté - Blonde

4,50€

Bière bio légère et rafraîchissante avec une robe dorée, aux arômes de céréales et houblons frais, au nez fleuri et fruité.

Bière très peu amère, à la robe claire

Accord avec du Brie, du Camembert

Brasserie du Grand Pic

Cette brasserie est une fabrique artisanale de bières située au cœur du massif de la Lauzière. Implantés au début de la vallée de la Maurienne en Savoie, les fondateurs ont à cœur de concevoir et produire des bières de grande qualité, respectueuses de l'environnement et qui apporteront une touche de montagne aux papilles de ceux qui les dégustent.

Pour la brasserie du Grand Pic, être une brasserie locale ne signifie pas juste être proche de vous. Être locale, cela veut dire SURTOUT acheter des matières premières à côté de chez eux lorsqu'elles existent. Les malts n'ont jamais quitté la Région Rhône-Alpes et la moitié de leurs houblons viennent d'Ardèche. Evidemment, le tout en BIO.

Hymne à la Mousse - American Pale Ale - Blonde

4,50€

Hymne à la mousse est une bière blonde à la robe légèrement trouble. Son corps arrondi révèle toutes les saveurs des céréales sublimées par une pointe de houblons amérisants et aromatiques.

Jour Blanc - Weizenbier - Blanche

4,50€

Jour Blanc est une bière blanche légère, un corps soyeux combiné à une pointe d'agrumes et d'épices pour un délicat mélange de douceur et d'amertume

Contre Pente - Amber Ale - Ambrée

4,50€

Contre Pente est une bière de caractère avec des Malts légèrement grillés qui lui confèrent une saveur ronde, gourmande, et parfumée en bouche ainsi qu'une belle robe ambrée

www.ttklavigneetlavie.com





TTK® LA VIGNE ET LA VIE

Des Vins respectueux du vivant, bios, biodynamiques, naturels

LES SOFTS DE LA MAISON VEYRAT

Limonade

3,50€

Une limonade dans toute sa simplicité, le zeste de citron de Sicile est infusé avec une eau légèrement sucrée, puis gazéifiée. Le sucre est présent uniquement pour soutenir les arômes du citron, et non le contraire.

Thé Glacé -Citron -

3,50€

Thé glacé qui reprend les bases de la limonade sans les bulles, avec une infusion de thé noir. Il est peu sucré, légèrement amer, et surtout très désaltérant.

LES JUS DE FRUITS DU DOMAINE PAGNON

Le Domaine Pagnon, Toreilles, Pyrénées-Orientales

Bienvenue, dans l'univers de la famille Pagnon ! Désormais certifiés en Agriculture Biologique pour les millésimes de 2021 !

Depuis la fin du 19^e siècle, le Domaine Pagnon est une exploitation familiale implantée sur la commune de Torreilles, au cœur de la plaine du Roussillon entre mer et montagne, dans le département des Pyrénées-Orientales. Il propose la vente de vins en IGP Côtes catalanes, Côtes du Roussillon, Muscat de Rivesaltes et Rivesaltes tuilé.

Jus de Raisin

3,50€

100% pur jus de raisin merlot Bio. La fraîcheur d'un fruit juste récolté.

Nectar d'Abricots

3,50€

Abricots Bio en AOP Rouge du Roussillon. La Sensation de croquer dans un abricot juteux et sucré. Un régal !

www.ttklavigneetlavie.com





TTK® LA VIGNE ET LA VIE

Des Vins respectueux du vivant, bios, biodynamiques, naturels

EPICERIE

Les Conservistes - Saint Sever

La légende du « Prince Noir De Biscay »

Cette race de Porc ancestrale doit son nom à l'héritier du trône d'Angleterre, le prince d'Aquitaine en 1360. Surnommé le Prince Noir pour son penchant guerrier et sanguinaire, la légende raconte qu'un soir de croisade, Edouard de Woodstock fit escale dans une étable landaise. Reconnaisant les qualités gustatives des porcs de cette ferme, l'idée lui vint de faire venir des verrats d'Angleterre (mâles reproducteurs) afin de les croiser avec cette souche gascone. C'est ainsi que sur les terres d'Aquitaine, il fit naître une nouvelle race qu'il nommera avec fierté : Le Prince Noir de Biscay (Gascogne en Anglais) d'où force et qualité mêlées engendrent une viande unique et précieuse.

Majesté 130gr 5,50€

A travers cette recette nature, toute la puissance de cette race rustique s'exprime à merveille. Derrière une farce volontairement hachée grossièrement, on retrouve de la mâche, de la consistance sous la dent révélant à la perfection son caractère si singulier.

Ingrédients: Viande, gorge et foie de porc Prince noir de Biscay, sel, poivre, ail et une pincée d'amour.

Désir 130gr 7€

Une viande de canard onctueuse et suave, le tout relevé par le caractère prononcé d'un Piment Béarnais aux effluves d'un doux parfum de figue, c'est ce que vous offre cette recette. Une rencontre charnelle entre la douceur et le feu, ou se mélangent passion, fougue et volupté. Une harmonie qui ravivera la flamme de nombreux épicuriens.

Ingrédients : Viande de canard de la Ferme Brougnon, Piment du Béarn fumé au bois de figuier de la Maison Malnou, sel, poivre, et une pincée d'amour.

Miracle 130gr 6€

Pâté x Bière Brasserie Lugazaut
Comme chacune de nos recettes, l'histoire commence par une amitié, une rencontre, une envie de créer ensemble. Par cette collaboration, l'idée est de mettre en lumière l'excellence du travail que réalise William, ami de longue date, chez lui, au cœur de la forêt landaise. Accompagné de sa phrase « L'envoûtant parfum d'un pâté brassé », on retrouve l'évocation du charme envoûtant de cette bière ambrée au miel et son parfum si délicat. Cette bière ambrée au miel, aux notes légèrement caramélisées, offre douceur et onctuosité à la viande. Savamment équilibré, le miel de Bruyère surprend par sa fraîcheur et sa délicatesse tout en affirmant le caractère si particulier du Prince Noir de Biscay. Ce savoureux mariage détonne par son originalité.

Ingrédients: Viande, gorge et foie de porc Prince noir de Biscay, Bière ambrée au miel de la Brasserie Lugazaut, sel, poivre, ail et une pincée d'amour.

Charnelle 130gr 7€

FRUIT D'UNE LIAISON INATTENDUE.

Rillettes x Bourgeons de pin à l'armagnac Laballe
Le parfum inattendu des bourgeons de pin, cueillis à la main, séchés puis immergés dans de l'armagnac du Château Laballe, apporte beaucoup de grâce et d'élégance, tout en relevant à la perfection le goût unique de notre cochon, le Prince noir de Biscay.

Ingrédients : Viande de cochon Prince Noir de Biscay, bourgeons de pin marinés à l'armagnac Laballe (4%), sel, oignons, poivre, ail et une pincée d'amour

www.ttklavigneetlavie.com





TTK® LA VIGNE ET LA VIE

Des Vins respectueux du vivant, bios, biodynamiques, naturels

EPICERIE

Les Conservistes - Saint Sever

La légende du « Prince Noir De Biscay »

Cette race de Porc ancestrale doit son nom à l'héritier du trône d'Angleterre, le prince d'Aquitaine en 1360. Surnommé le Prince Noir pour son penchant guerrier et sanguinaire, la légende raconte qu'un soir de croisade, Edouard de Woodstock fit escale dans une étable landaise. Reconnaisant les qualités gustatives des porcs de cette ferme, l'idée lui vint de faire venir des verrats d'Angleterre (mâles reproducteurs) afin de les croiser avec cette souche gascone. C'est ainsi que sur les terres d'Aquitaine, il fit naître une nouvelle race qu'il nommera avec fierté : Le Prince Noir de Biscay (Gascogne en Anglais) d'où force et qualité mêlées engendrent une viande unique et précieuse.

Divin 130gr 7,50€

LE PÂTÉ QUI VOUS REDONNE LA FOIE.

Pâté x Foie gras Ferme de Brougnon
Sa phrase d'accroche fait forcément référence au médaillon de foie gras que l'on retrouve en son cœur. La faute d'orthographe assumée, marque notre esprit décalé, un brin provocateur.

Délicieuse rencontre entre la puissance du Prince Noir et l'onctuosité d'un foie gras d'exception. A la cuisson, ce dernier apporte douceur à la farce rustique qui l'entoure. On retrouvera beaucoup de rondeur, d'élégance et une certaine gourmandise en bouche.

Ingrédients: Viande, gorge et foie de porc Prince noir de Biscay, foie gras de canard de la Ferme Brougnon (30%), sel, poivre, ail et une pincée d'amour.

Volupté 130gr 7€

LE PLAISIR D'ÊTRE LIBRE.

Rillettes de poulet x Les Frères Poulet
Fervent défenseur de ses traditions, le fougueux landais est empli de liberté. La rudesse de la lande sauvage forge son caractère, mais sa convivialité légendaire en font un hôte d'exception.

Cette recette est tout à son image, la fermeté de la viande de poulet, élevé en plein air, offre une tendreté de viande exceptionnelle. Fine et charnue à la fois, cette dernière s'associe à merveille à la finesse du canard, vous entraînant à coup sûr dans une danse envoûtante.

Ingrédients : Viande de poulet jaune des Landes, viande de canard, sel, poivre, ail et une pincée d'amour.

www.ttklavigneetlavie.com





TTK® LA VIGNE ET LA VIE

Des Vins respectueux du vivant, bios, biodynamiques, naturels

EPICERIE

Maison Sarda - Formiguères

Artisan Boucher-Charcutier niché au coeur des Pyrénées-Orientales, à 1500 mètres d'altitudes, la maison Sarda est également connu sous le nom de la Boucherie Chez Yannick. Soucieux du travail bien fait et de qualité, Yannick élève et sélectionne ses cochons pour s'assurer que le produit fini sera parfait pour ravir vos papilles. N'utilisant que du Sel et du Poivre pour unique conservateur, vous pourrez savourer la pureté de la viande ainsi travaillée. C'est pour moi un réel plaisir de pouvoir vous proposer quelques un de ses produits, en attendant la suite.

Pour aller dans le sens de la présentation, voici ce qu'écrit le petit futé dans l'édition 2023 :

"A quoi reconnaît-on une bonne boucherie-charcuterie ? Tout simplement aux gens qui font la queue jusque dans la rue ! Chez Yannick, il faudrait presque prendre rendez-vous pour être servi rapidement. Si vous ne connaissez pas la différence de goût entre un cochon qui gambade et un cochon élevé sur paille, précipitez-vous chez ce commerçant dynamique de Formiguères. Le Petit Futé a littéralement craqué pour la qualité et la saveur de la viande (un goût d'antan), mais aussi pour la simplicité et l'amour du métier de ce jeune homme plein d'avenir. Félicitations !"

Terrine de Boudin Noir Catalan

7,50€

Des Amis, la famille, un bout de pain, un couteau ... Il n'y a plus qu'à étaler un peu de cette terrine pour découvrir une manière revisitée et originale du boudin catalan, légèrement épicée, et une saveur unique Bien évidemment, un verre de vin compléterait parfaitement le voyage.

Saucisse Sèche Catalane

8 € (environ 250 / 300 gr)

Une saucisse sèche au goût de viande juste fabuleuse. Un délice, pour les grands, comme les petits !

www.ttklavigneetlavie.com





TTK® LA VIGNE ET LA VIE

Des Vins respectueux du vivant, bios, biodynamiques, naturels

EPICERIE

Atelier Rebond - Faverges - Seythenex

“L'Atelier REBOND est né d'une volonté de contribuer à la réduction du gaspillage alimentaire, en liant passion du goût et inclusivité sociale.”

Leur démarche est de revaloriser les fruits et légumes sauvés du gaspillage alimentaire en concoctant des recettes originales et savoureuses. Offrir la possibilité aux personnes éloignées de l'emploi de reprendre en main leur avenir professionnel.

À l'origine de l'Atelier REBOND, deux enjeux majeurs :

LA LUTTE CONTRE LE GASPILLAGE ALIMENTAIRE

Nous collectons, auprès de moyennes et grandes surfaces, des fruits et légumes invendus, sauvés du gaspillage alimentaire. Nous les transformons ensuite en confitures et produits apéros, puis les vendons sur le territoire de Faverges-Seythenex et alentours, toujours dans une logique de circuit court et de création de lien avec les acteurs locaux, sociaux, économiques et environnementaux. Nos points de vente incluent souvent les magasins où nous collectons les invendus. Une boucle vertueuse.

L'ACCOMPAGNEMENT DE PERSONNES EN TRANSITION PROFESSIONNELLE VERS UN EMPLOI DURABLE

L'Atelier REBOND fonctionne sous statut associatif, est reconnu d'intérêt général et est doté d'un bureau collégial. Il accueille des salarié.e.s en transition professionnelle. L'activité valorisante de l'Atelier REBOND leur redonne confiance en leurs capacités, et ils ou elles sont accompagné.e.s dans leur retour à l'emploi durable, à travers par exemple des périodes d'immersions en entreprise et de stages.

Les Tartinades 7€

Nos tartinades, avec leur doux équilibre entre le sucré et l'acidulé, relevées par des épices, seront parfaites pour vos apéros.

Courgettes - Curcuma - 200g - Composition : courgette 64%, vinaigre, sucre, ail, sel, curcuma 0,18%

Poivrons - Courgettes - 200g - Composition : poivron 40%, courgette 26%, vinaigre, sucre, curry (moutarde, céleri), sel, gingembre

Poivrons- Aubergines - 200g - poivron 40%, aubergine 26%, vinaigre, sucre, épices, sel

Les Pickles 7€

Voici nos petits légumes conservés dans du vinaigre avec des épices et du sucre, pour colorer vos apéritifs, salades, sandwiches et raclettes.

Carottes - 200g - Composition : carotte 50%, vinaigre, eau, sucre, épices, graines de moutarde

Radis - 200g - Composition : radis 50%, vinaigre, eau, sucre, épices, graines de moutarde

www.ttklavigneetlavie.com





TTK® LA VIGNE ET LA VIE

Des Vins respectueux du vivant, bios, biodynamiques, naturels

EPICERIE

Conserverie Artisanale Kerbriant - Douarnenez - Bretagne

La famille Le Gal a repris la conserverie Kerbriant, créée en 1986 au Cap Sizun, un beau jour de l'an 2000, et l'ont installée dans des locaux plus adaptés et plus modernes à Douarnenez, la capitale de la sardine. Ainsi, ils sont au plus près des débarquements des poissons qu'ils utilisent dans leurs recettes.

Grâce à nos fournisseurs locaux, nous avons pu développer une large gamme de recettes issues des produits de la mer. Retrouvez dans notre boutique une sélection de conserves de sardines, de bocaux de filets de maquereaux, de soupes de poisson ou encore de recettes à base d'algues. Nous avons déjà prévu de nouvelles recettes pour cette année 2019, dont plusieurs nouvelles rillettes délicieuses.

Chez Kerbriant, notre souci principal est d'élaborer les meilleurs plats cuisinés et les meilleures conserves possibles. Le gage de cette qualité ? Le choix de produits bio ou issus de la production locale. Ainsi, nous collaborons avec des pêcheurs et des producteurs bretons que nous sélectionnons soigneusement, notamment sur des valeurs communes. Nous suivons le calendrier de pêche et ne travaillons qu'avec des produits frais afin de valoriser la pêche bretonne.

Filets de Maquereaux - Boîte 1/6 Club - Sans Gluten - Sans Sel Ajouté 5,40€

Les maquereaux sont travaillés en frais à la bonne saison (de novembre à mi mars).

Après cuisson à l'eau sans sel, les filets sont levés à la main et finement découpés aux ciseaux.

La mise en bocaux et le « jutage » se font aussi manuellement !

A déguster en entrée avec un bon pain beurre (salé bien entendu!) ou en accompagnement d'une salade, de crudités...

- à L'huile d'Olive Bio
- Tomate et Poivre Vert

Houmous Breton - Sans Sel Ajouté - Sans Gluten au wasabi 5,50€

Houmous à base de véritables Haricots blancs issus de coco de Paimpol (22) agrémenté d'une purée de wasabi.

A SAVOIR : nous ne communiquons pas (site, étiquettes) sur l'appellation de Coco de Paimpol AOP car la loi oblige les fabricants, comme Kerbriant, qui utilisent un produit déjà écossé à indiquer la mention « haricots blancs issus de Coco de Paimpol » et SANS la mention, non reconnu, de l'AOP. Conseil d'utilisation : à l'apéritif avec des bâtonnets de légumes, des chips de légumes, des blinis, des toasts ou en accompagnement d'une salade composée..

Après ouverture, à conserver au réfrigérateur et à consommer dans les 72h00.

Houmous Breton - Sans Sel Ajouté - Sans Gluten Lotte Andouille 7,50€

Houmous à base de véritables Haricots blancs issus de coco de Paimpol (22), accompagnés de filets de Lotte de petits bateaux de Loctudy (29) et de la véritable andouille de Guémené. Epices BLAZ HEOL (en breton : saveurs du soleil) de l'Atelier des Saveurs à Bénodet (29)

Une recette Terre & Mer totalement Breizh.

Tart'Alg aux 4 Algues Bretonnes Bio (Noir) 5,90€

Spécial apéritif, cette spécialité ravira vos papilles grâce au mariage subtil d'algues, de petits légumes, et d'huile d'olive. A déguster entre amis sur des toasts grillés, avec du pain de campagne ou encore sur de fines tranches de saumon fumé roulées puis coupées en tronçons...

Sardines Artisanales - Sans Sel Ajouté - Sans Gluten 4,70 €

Dégustez ces délicieuses sardines pour le plaisir de vos papilles.

Nos sardines, Sardina Pilchardus Walbaum, sont pêchées au large de nos côtes bretonnes entre juin et novembre, pendant la pleine saison, pour une teneur en graisse qui garantit une chair tendre, moelleuse et pleine de saveur. Ces sardines fraîches sont soigneusement sélectionnées auprès de nos fournisseurs locaux (petite pêche de Saint Guénolé - Penmarch, Douarnenez, Concarneau...). L'étêtage et l'emboîtage se font, à l'ancienne, à la main.

- Huile d'Olive Bio et Citron
- Huile d'Olive Bio et Piment





TTK® LA VIGNE ET LA VIE

Des Vins respectueux du vivant, bios, biodynamiques, naturels

EPICERIE

Conserverie Artisanale Kerbriant - Douarnenez - Bretagne

Rillettes de la Mer - Sans sel ajouté - Sans Gluten

- Saint-Jacques au Combava 7€

A déguster en apéritif ou en entrée sur toasts grillés ou pain de campagne.

Le Combava fait partie de la famille des agrumes. Il ressemble à un petit citron vert. Originaire d'Indonésie, on le retrouve très souvent dans la cuisine thaïlandaise et de l'océan indien. Il est cueilli vert, avant sa pleine maturité, lorsque leur concentration est à son maximum. Sa puissance aromatique et sa touche d'amertume agissent comme des exhausteurs de goût.

- Saumon Sauvage d'Alaska - Estragon 6,50€

Avec une texture onctueuse, moelleuse et un pourcentage important de matières (64% de saumon), elles ont un goût inimitable!!! C'est ce qu'on appelle des « RILLETTES »... A déguster en entrée sur des toasts grillés ou pain de campagne; peut être accompagné d'un zest de citron... Le Saumon Rose à bosse ou PINK SALMON (*Oncorhynchus Gorbuscha*) est aussi appelé « Saumon Bossu ». Parmi les saumons sauvages du Pacifique, c'est le plus petit en taille, mais il constitue le stock aujourd'hui le plus abondant. Il vit principalement le long de la côte nord-ouest de l'Amérique du Nord. Mais on le pêche depuis les côtes californiennes jusqu'au Canada, en Russie (mer de Béring) et au Japon. Il n'existe pas d'élevage de Pink Salmon.

- Truites des Pyrénées au Tandoori 6€

A déguster en apéritif ou en entrée sur des toasts grillés ou pain de campagne.

Le Tandoori est un mélange d'épices utilisé dans la cuisine indienne et qui se présente sous forme de poudre fine de couleur rouge brun. Ce mélange possède un goût très riche qui se révèle à la cuisson. Il est peu piquant et très aromatique. Les truites sont élevées sur un site exceptionnel, grandiose et majestueux, reconnu comme patrimoine mondial de l'UNESCO : le Cirque de Gavarnie dans les Pyrénées (65). Ses eaux pures, vives, saturées en oxygène et sans cesse renouvelées fournissent un milieu idéal à leur développement. Leur alimentation fait l'objet de contrôles réguliers et de choix rigoureux : exclusivement nourries de végétaux sans OGM, d'environ 25% de poissons (pêchés sous quota afin de préserver la ressource des océans et leur biodiversité) et de vitamines.

Pour votre santé, la truite des Pyrénées est 2 à 3 fois moins grasse que tous les saumons d'élevage.

- Maquereaux au poivre sauvage de Madagascar 6€

Avec une texture onctueuse, moelleuse et un pourcentage important de matières (86% de maquereaux), elles ont un goût inimitable!!! C'est ce qu'on appelle des « RILLETTES... » A déguster à l'apéritif ou en entrée sur des toasts grillés ou pain de campagne; peut être accompagné d'un zest de citron... * Aujourd'hui très à la mode, le VOA (fruit) – TSIPERIFERY (nom de la plante) reste encore peu connu, même des habitants de la grande île. La liane qui porte ces petites baies rouges pousse jusqu'à 20m de hauteur, ce qui rend délicat sa récolte. Il est présent principalement dans les zones denses de la forêt sempervirente de l'est de Madagascar. Ses caractéristiques: Séché comme un poivre classique, il développe une palette aromatique incomparable avec des notes à la fois fruitées, boisées et un peu camphrées.

En cuisine: Il relève sans jamais étouffer les mets à base de viandes, de poissons ou de légumes.

Un grand merci à notre ami Jean-Marie Guilbault de « l'Atelier des Saveurs » à Bénodet (29) pour ces précieuses explications...





TTK® LA VIGNE ET LA VIE

Des Vins respectueux du vivant, bios, biodynamiques, naturels

Pour vos évènements, j'ai à coeur de vous proposer des vins qui soient en rapport avec votre philosophie, votre repas, vos envies.

Voici quelques exemples d'assortiments proposés pour des évènements passés

Nous sommes à votre écoute pour trouver les vins qui sauront sublimer votre évènement et ravir les papilles de vos invités.

www.ttklavigneetlavie.com





Sélection High Five 2023 de Vins respectueux du vivant, bios, biodynamiques, naturels, de Savoie et Haute-Savoie

VINS BLANC

En Route pour l'Apéro

2022

Domaine Dupraz - Vin de Savoie - Apremont

Jacquères - Un vin Tendu, frais, vif. Rien de tel pour amorcer un apéritif entre copains, que vous pouvez accompagner d'huitres, de Bouzigues par exemple pour la salinité

Avé

2022

Coteaux des Girondales - Vin de France - Villaz

Altesse Une jolie bouche fruité, belle fraîcheur, une pointe de rondeur. Bien évidemment, vous pourrez déguster ce vin avec un poisson de lac, du fromage, mais aussi laisser libre court à vos envies de cabillaud, saumon et autre plaisirs de la mer.

Amis-Amis

2022

Domaine des 13 Lunes - Vin de Savoie - Chapareillan

Jacquères-Altesse-Velteliner Comme beaucoup de Vins naturels, ce vin présente une légère perlance, ne pas hésiter à le secouer pour en faire échapper le gaz produit naturellement par le vin pour se protéger. Vous allez être surpris du résultat. Le vin a une belle rondeur et des arômes floraux pour accompagner un plat végé vert ...

VIN EFFERVESCENT

Envol

NM

Maison Philippe Grisard - Crémant de Savoie - Cruet

Assemblage Jacquères - Altesse _ Chardonnay.

Élevage sur lattes de 24 mois. Bulle fine et onctueuse. très agréable. Idéal pour accompagner à l'apéritif ou une entrée composée de poisson.

VINS ROUGES

Gamma

2022

Coteaux des Girondales - Vin de France - Villaz

Gammaret - Ce cépage ancien, surtout Suisse de nos jours est une véritable explosion de fruit, cerise, fraise. De la légèreté, de la fraîcheur. Ne pas hésiter de le servir aux alentours des 12-14°C, et pourquoi pas avec un peu de charcuteries, et si vous en avez l'opportunité, sélectionnez celles de la maison Baud, elle aussi située à Villaz.

Hors-Norme

2022

Paul Gadenne - Vin de Savoie - Chignin

Gamay/Mondeuse - Un bouquet à la fois de fleurs de violettes, de fruits des montagnes, framboises, myrtilles, la bouche soyeuse et bien équilibrée saura ravir vos papilles.

Une cuvée idéale pour accompagner un carré d'agneau rôti, jus réduit aux framboises.

Mondeuse

2022

Domaine Dupraz - Vin de Savoie - Apremont

Mondeuse - Cette Mondeuse pleine d'énergie et de finesse se développe sur les hauteurs d'Apremont. Rendement maîtrisé et culture en biologique viennent parfaire le fruit de cette petite perle. Une cuvée bien équilibrée qui a toute sa place sur une belle table autour d'une épaule de cabri confite.





ATOMIC

Inauguration Show Room Atomic, 05 Octobre 2023.

Sélection de Vins, bières et softs respectueux du vivant, bios, biodynamiques, naturels, de Savoie et d'Autriche

VIN BLANC

Apremont

2022

Domaine des 13 Lunes - Vin de Savoie - Chapareillan

Ce vin blanc est un mono cépage 100% Jacquère. Elevage cuve inox 100% sur lies intégrales. Son nez est plutôt discret, le touché de bouche soyeux et agréable. Les arômes sont plutôt Fruités blanc (pommes, poires ...) C'est un vin Léger et rafraichissant qui accompagnera les spécialités savoyardes mais aussi vos poissons, vos volailles et vos meilleurs apéros.

A boire dans les 3 à 5 ans

VIN EFFERVESCENT

Envol

NM

Maison Philippe Grisard - Crémant de Savoie - Cruet

Assemblage Jacqueres - Altesse _ Chardonnay.

Son Élevage de 24 mois sur lattes confère a ce vin une certaine élégance. Sa bulle est fine et onctueuse, en bouche la sensation est très agréable, enveloppante. Idéal pour accompagner à l'apéritif ou une entrée composée de poisson.

VIN ROUGE

Ein Wildes Gläschen Rot

2019

Zahel Weingut - Landwein - Vienne - Autriche

St. Laurent, Blaufränkisch, Rotburger & Merlot - Le Nez emmène une complexité intéressante dans l'univers des fruits noirs. La Bouche est agréable, légèrement enveloppante, satinée. Un voyage sur les rives du Danube quelques peu surprenant. Je vous conseille de l'accompagner éventuellement d'une Pluma de Porc Noir de Bigorre cuite aux braises. A boire dans les 4 à 6 ans

BIÈRES

**Hymne à la Mousse - American Pale Ale
- Blonde**

Brasserie du Grand Pic - Epierre - Massif de la Lauzière
- Savoie

Hymne à la mousse est une bière blonde à la robe légèrement trouble. Son corps arrondi révèle toutes les saveurs des céréales sublimées par une point de houblons amérisants et aromatiques.

Jour Blanc - Weizenbier - Blanche

Brasserie du Grand Pic - Epierre - Massif de la Lauzière
- Savoie

Jour Blanc est une bière blanche légère, un corps soyeux combiné à une pointe d'agrumes et d'épices pour un délicat mélange de douceur et d'amertume

SOFTS

Limonade Bio - Thé Glacé Bio

Brasserie Veyrat - Marcellaz Albanais - Haute Savoie

Une limonade dans toute sa simplicité, le zeste de citron de Sicile est infusé avec une eau légèrement sucrée, puis gazéifiée. Le sucre est présent uniquement pour soutenir les arômes du citron, et non le contraire.

Thé glacé qui reprend les bases de la limonade sans les bulles, avec une infusion de thé noir. Il est peu sucré, légèrement amer, et surtout très désaltérant.

Jus de Fruits Bio

Domaine Pagnon - Toreilles
- Roussillon

La quintessence des fruits en bouteilles. Jus de Raisin 100% ou Nectar d'Abricot AOP Rouges du Roussillon.

Un régal

