



SHOPPING'ISSIME

BULLES



Champagne Jacques de France, Cuvée Brut Terre Blanche

Au cœur de la Côte des Bar, une belle cuvée souple et fruitée idéale à l'apéritif ou sur un plateau de fruits de mer. 33€

Champagne Chassenay d'Arce Blanc de Noirs brut, Millésime 2014

Élaboré exclusivement avec du pinot noir, le cépage emblématique de la Côte des Bar, cette cuvée de caractère se distingue par son intensité et sa générosité. 33,40€

Champagne Pierre Mignon, Blanc de Noirs, Brut

Né de l'assemblage précis de Meunier (80%) et de Pinot Noir (20%), ce Blanc de Noirs de grande élégance dévoile des fines bulles d'une extrême complexité, et d'une grande subtilité. 40€

Champagne Maurice Grumier, Cuvée Les Blancs de Venteuil

Une maison de champagne depuis quatre générations pour une cuvée blanc de blancs monocépage d'une grande finesse, avec de légers arômes de noisette et une bouche veloutée. 42€

Champagne Eric Iselée Cuvée le Mont Aigu, Millésimé 2015

Un vignoble en Chardonnay classé Grand Cru et un millésime 2015 remarquable, à la fois minéral et doté d'une belle vivacité. Superbe sur des Saint-Jacques poêlées ou des filets de sole. 42€

Champagne Pannier, Blanc de Noirs, Bru, Millésime 2016

Une maison de prestige pour une belle cuvée tout en délicatesse, parfaite sur un homard, un poisson noble ou simplement à l'apéritif. 46,40€



BLANCS

Vignerons de Saint Marc Cantepèrdrix, Cuvée Via Eternae, Châteauneuf du Pape

Une cuvée complexe et résolument minérale, une robe jaune brillante et de notes de fruits à chair blanche, une cuvée idéale pour découvrir l'appellation Châteauneuf-du-Pape du côté blanc ! 35€

Château de Brégançon, Cuvée Louise, Grand Cru Classé de Côtes de Provence 2022

Une superbe cuvée à la robe brillante et à la bouche onctueuse avec de légers arômes floraux et de fruits exotiques (mangue, passion), et en prime le monocépage 100% Rolle particulièrement réjouissant pour les amateurs. Parfait sur un poisson grillé ou à l'apéritif. 42€





**Domaine Christophe Pichon,
Cuvée Pur 100, Condrieu, 2022**

Un superbe Condrieu qui ravira les amateurs, avec beaucoup de rondeur et d'arômes complexes (pêche confite, rose, verveine, orange...), et une finesse jamais démentie. Merveilleux sur un plateau d'huitres, des gambas grillées ou du roquefort. 45€

ROUGES

**Domaine de Montine,
Grignan-Château de Saint-Maur,
Cuvée L'Excellence,
Côtes de Provence, 2021**

Un rouge de gastronomie signé du Château de Saint-Maur, grand cru classé de Côtes de Provence. De l'équilibre, de la matière et une belle complexité qui sublimeront une côte de bœuf Wagyu un foie gras poêlé ou quelque gourmandise à la truffe. 28€

**Domaine Jean Féry,
Côtes-de-Nuit Villages, 2021**

Toute la finesse, la rondeur et la gourmandise d'un Côtes-de-Nuits, parfait sur une viande rouge, un gibier, une planche de charcuterie ou un beau plateau de fromages. 38€



**Domaine Brusset
Les Hauts de Montmirail, Gigondas, 2022**

Corsé, complexe et cultivant un bel équilibre, cette jolie cuvée est à l'image d'une nouvelle génération de Gigondas : plus élégante, plus ronde et parfaitement réjouissante ! 29,50€

**Château de Pibarnon,
Cuvée Epidaure, Bandol, 2018**

Le plus célèbre des Bandol revient avec cette cuvée en édition limitée à 1000 bouteilles, qui rend hommage au cépage Mourvèdre. Un nez complexe sur les fruits rouges, un bel équilibre et beaucoup de gourmandise qui sublimeront carrés d'agneau, viandes grillées et fromages de caractère. 50€

**Domaine Christophe Pichon,
Cuvée Tess, Côte Rotie, 2021**

Une remarquable Côte Rôtie, à la fois puissante et équilibrée, et une très belle dégustation sublimée par des arômes de fruits mûrs, d'épices et une touche finale légèrement poivrée. Idéal sur une côte de bœuf ou une côte de veau aux morilles. 62€

Château Dauzac, Margaux, 2019

Toute l'élégance, la puissance et la complexité de l'appellation Margaux pour cette pépite de l'appellation. 80€

Château Gris, Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru, 2020

Une petite merveille à la fois racée et raffinée, un Pinot noir aux arômes de fruits noirs, au nez élégant et parfaitement charpenté entre le fruit et le boisé. À déguster pour une grande occasion. 93€

