

Nos blancs secs

Nos blancs doux

Notre cuvée. Le Fou de Roca Bio.

N°1
6,95 €

AOP Gaillac
« L'Ombre fraîche »
Domaine d'Escausses 2021



Cépage : 60% Muscadelle, loin de l'œil, Mauzac

Nez : Vif, agréable, fin avec des notes fleuries.

Bouche : Attaque vive, équilibré en acidité et alcool. Dynamique, frais, perlant, le palais est équilibré par des rondeurs et par un final acidulé.

Accords : Apéritif, poisson

Vin surprenant.

Se boit dans les 4 ans.

N°2
7,95 €

IGP Côtes du Lot
« Chenin Blanc »
Ô Clair de Vigne
Domaine de hauterive
2022



Cépage : 100% Chenin Blanc

Nez : Expressif sur des notes minérales et florales.

Bouche : Agrumes, fraîcheur, les fruits de la passion, une gourmandise.

Accords : Apéritif, tapas, fruits de mer, poissons, moules marinières, viandes blanches..

A servir à 6 à 10°. Se boit dans les 3 ans.

N°3
8,50 €

IGP Côtes du Lot
« Cauquelle »
2022



Cépage : Chardonnay. Récolte sur des côteaux calcaires en plein Sud/ Sud-Ouest.

Nez : Vif, agréable, fin avec des notes fleuries

Bouche : Le juste équilibre entre douceur et fraîcheur, vin pas trop sucré mais fruité.

Accords : Apéritif, foie gras, fromage de chèvre, brebis.

Se boit dans les 6 ans.

N°4
7,90€

IGP Terrasses de Montauban
Domaine de Montels
2021/22



Cépage : 100% Sauvignon. Très connu pour les blancs secs. L'arrière-saison riche en soleil procure du sucre pour offrir un blanc doux surprenant : très fruité et peu sucré.

Légers en alcool, seulement 11°

Nez : Fruité

Bouche : Equilibre entre sucre et acidité.

Accords : Apéritif, foie gras, fromages, roquefort, desserts .

Se boit dans les 6 ans.

N°5
8,50 €

AOP Gaillac
« La vigne Galante »
Domaine d'Escausses
2020/21



Cépage : 60% Mauzac,

30% Sauvignon 10% loin de l'œil

Nez : Fruits exotiques, miel

Bouche : Suave et aérienne, sucre

Accords : Apéritif, foie gras, desserts

Se boit dans les 6 ans.

Le pétillant de raisin.

N°6
5,50€

Benjamin Frayez
Effervescence naturelle
ET sans sulfites ajoutées.
2021/22.



Cépage : Mauzac

Accords : galette, crêpes, pâtisseries, apéritif.

Boisson rafraîchissante appréciée à tout moment.

Le Pétillant de raisin, fruit de fermentation partielle du moût de Mauzac,

Nous offre une friandise ni trop brute ni trop sucrée.

Unique au Sud-Ouest avec moins de 3° d'alcool.

A servir très frais.

Se boit dans les 3 à 4 ans.



Aveline Blanchard

Sommelière indépendante pour vous conseiller une sélection des vins du Lot et du Sud-Ouest.

23 producteurs récoltants
Réunis en Relais de producteur aux consommateurs
À prix propriétés !

Possibilité de panacher les références pour composer vos cartons.

Livraison prévue à votre domicile et sans frais de port.



Nos rosés

N°7
7,60 €

IGP Côtes du Lot
« Invitation »
Château les Grauzils
2021

Médaille d'Or Rosé du Lot.



Cépage : 100% Malbec

Nez : Souple, agréable

Bouche : Equilibre parfait, vin rosé sec mais très fruité

Accords : Apéritif, repas légers

Se boit dans les 3 ans.

N°8
6,80 €

AOP Macillac
« Cuvée Tradition » Les
Vignerons du Vallon
2021/22

Médaille d'Or Macon.



Cépage : 100% Mansois ou Fer Servadou

Nez : Gourmand, fruits rouges,

Bouche : Fruit, souple, acidité maîtrisée, sec fruité

Accords : Apéritif, entrée, salade, tout au long d'un repas

A servir entre 8° et 10°.

Se boit dans les 3 ans.

100 % Fer servadou ou Mansois, c'est un cépage méconnu qui nous exprime sa légèreté à travers un terroir de côteaoux pour une saveur unique.

Le Marcillac rouge n°20 est peu tannique avec une note épicée.

Certains millésimes peuvent être en rupture de stock, la responsabilité de Mr.FRAYEZ ne peut être engagée.

Nos effervescents

N°9
11,20 €

AOP Gaillac, blanc brut
« Méthode Ancestrale »
Domaine de Larroque,
vin BIO 2022.



Cépage : 100% Mauzac

Nez : Frais, notes de pommes

Bouche : Fines bulles, très fruité, léger

Accords : Apéritif, dessert

A servir frais.

Se boit dans les 3 ans.

Méthode Ancestrale : Les sucres résiduels présents dans le vin continuent à fermenter en bouteille et produisent une effervescence naturelle. Cela permet d'obtenir un degré d'alcool faible 10°.

N°10
12,50 €

AOP Gaillac, blanc demi-sec
« Méthode Ancestrale »
CHÂTEAU L'ENCLOS DES ROSES
2022.



Cépage : 100% Mauzac

Nez : Frais, notes de pommes un peu plus mures

Bouche : Vin sucré

Accords : Apéritif, foie gras mi-cuit, dessert aux fruits

A servir à 6°. Se boit dans les 3 ans.

Le demi-sec est plus fondu que le brut, les arômes sont plus évolués et plus présents que dans le brut. Légèrement sucré.

Nos rouges du Lot

N°11
6,30 €

AOP Cahors
« Les Amandiers »
Domaine Rességuier, 2020/21
Conversion Bio



Cépage : 100% Malbec

Nez : de Violettes, réglisse, fruits rouges

Bouche : Très fruité, **tanin souple**

Accords : Cuisine épicée, viandes rouges, volailles fermières. **Se boit dans les 2 à 7 ans.**

Vin qui s'embellit mois après mois.

Des cahors Légers, ça existe !!!

A ouvrir 2h avant service.

N°12
7,80 €

AOP Cahors
« Pech des vignes »
Cuvée Réservee 2019.
2 étoiles guides Hachette 2021



Cépage : 80% Malbec, 20% Merlot

Nez : Cerise, fruits rouges

Bouche : **Modéré, Rond** car 4 ans d'âge, très fruité

Accords : Plats légers, viandes rouges, volailles fermières, fromages.

A ouvrir 2h avant service.

Se boit dans les 2 à 8 ans.

N°13
6,95 €

AOP Cahors
Château Hauterive
Cuvée « H » 2019/20



Cépage : 75% Malbec, 25% Merlot

Nez : Cerise et cassis

Bouche : Fruité, rondeur, **léger**

Accords : Tout type de plats

A ouvrir 2h avant service.

Se boit dans les 2 à 8 ans.

Nos rouges du Lot

N°14
7,95 €

AOP Cahors
« Chemin de Compostelle »
Château Hauterive
2019/20.



Cépage : 85% Malbec et 15 % Merlot.

Nez : Fruits rouges, nuances florales (violette)

Bouche : Fruité, souple, charnus, fruit mûres dut aux vieilles vignes.

Accords : Canard, viandes rouges, cassoulet, fromages

A décanter ou ouvrir 3h avant.

Se boit entre 3 et 10 ans.

N°15
8,50 €

AOP Cahors
Château Carrigou
2017.



1 étoile guides Hachette 2021

Cépage : 90% Malbec, 10% Merlot

Nez : Fruits noirs

Bouche : Cerise griotte, équilibre de bois,

Passage en fut de 12 mois. Très fruité. Vin puissant et souple car vieilles vignes et 5 à 6 ans d'âge.

Accords : Gibiers, viandes rouges, volailles fermières, fromages.

A décanter ou ouvrir 3h avant.

Se boit entre 3 et 12 ans.

A consommer avec modération, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé.

N°16
13,30 €

AOP Cahors
« l'Essentiel »
Château les Grauzils 2019.



2 étoiles guides Hachette 2021

Cépage : 100% Malbec

Nez : Arômes de cerises griottes, de kirsch, se mêlent à ceux de petits fruits noirs.

Bouche : Le bois est bien fondu et enrichit les arômes de fruits noirs et rouges très présents, riche car très vieilles vignes ; petite production et passage de 12 à 18 mois en fût de chênes. Très belle longueur en fin de bouche.

Accords : Gibiers, fromages

A ouvrir 3h avant. Se boit dans les 15 ans.

L'Essentiel est une production de moins de 1,5 hectare. 7000 bouteilles qui peuvent vieillir une quinzaine d'année ou qui s'apprécient déjà si jeune.

N°17
11,00 €

AOP Côteaux du Quercy
« La Suite »
Biodynamie 2019.



Cépage : 50% Cabernet Franc, 20% Malbec, 18% Merlot, 12% Tannât.

Nez : Fruits rouges, cassis, épices

Bouche : Typé, sec et fruité, minéral, frais, gourmand

Accords : Viande rouges, fromages

A ouvrir 2h avant.

Se boit entre 2 et 10 ans.

La biodynamie utilise seulement des produits naturels (origine minérale ou végétale). Les périodes de travail sont choisies en fonction des saisons et des cycles lunaires.

N°18
7,80 €

AOP Côteaux du Quercy
Domaine de Cauquelle
2018.



Cépage : 60% Cabernet Franc, 20% Merlot et Malbec

Nez : Cassis, épices

Bouche : Typé mais souple car sec et fruité

Accords : Viandes rouges, volailles fermières, fromages

A ouvrir 2h avant.

Se boit entre 2 et 10 ans.

N°19
6,90 €

AOP Côteaux du Quercy
« Domaine de Guillau »
2019/20



2 étoiles guides Hachette 2020

Cépage : Cabernet France, Merlot, Tannât, Malbec

Nez : Cassis, réglisse, poivre, prune

Bouche : Typé complexe et fruité

Accords : Plats régionaux, viandes grillées, fromages

A ouvrir 2h avant.

Se boit entre 2 et 8 ans.



Nos rouges du Sud-Ouest.

N°20
6,50 €

AOP Marcillac
« Cuvée Tradition »
Les Vignerons du Vallon 2019/20
1 étoile guides Hachette 2020



Cépage : 100% Mansois ou Fer Servadou

Nez : Fruits rouges, épices,

Bouche : Fruité, souple, Très légers mais long en bouche, arômes de fruits rouges et d'épices harmonieux et très présent.

Accords : Grillades, volailles, plats épicés, paëlla

A ouvrir 30min avant.

Se boit entre 1 et 6 ans.

N°21
10,80 €

AOP Cahors
Domaine Ichard
Vin BIO 2019/20



Cépage : 70% Malbec, 30% Merlot

Nez : Fruits rouges intense (cerise noire)

Bouche : Terroir atypique, vin puissant et très fruité

Accords : Plats quercynois, gibiers, viandes rouges

A ouvrir 1h avant

Se boit entre 1 et 8 ans.

**2021 et 2022 sont une très belle année*

**2018 et 2020 sont une année exceptionnelle.*

**2017 est une très belle année mais les quantités sont faibles*

N°23
9,50 €

AOP Gaillac
« Cuvée Victorine »
Domaine de Borie-Vieille 2020



Cépage : Braucon, Syrah.

Nez : Fruité

Bouche : Tanins souples, fruités. Tout ce que l'on attend d'un Gaillac.

Accords : Viandes rôties, fromages

A ouvrir 1h avant.

Se boit entre 1 et 6 ans

N°24
11,60€

AOP Gaillac
« Les Seigneurines »
Domaine de Larroque,
Vin BIO 2018



Médaille d' Argent Paris 2020

Cépage : Fer Servadou 60 %, Syrah 30 %, Prunelart 10%.

Nez : Fruits noirs

Bouche : Tanins fins, charpenté avec notes grillées, vanillées Arômes complexes où se mêlent les fruits noirs.

Elevage d'un an en barrique. Bonne longueur en bouche.

Accords : Gibiers, viandes rouges, fromages

A ouvrir ou décanter 2h avant.

Se boit entre 2 et 8 ans.

N°25
8,50 €

AOP Madiran
« Cuvée Tradition » 2018
2 étoiles guides Hachette 2020



Cépage : 70% Tannat, 15% Cabernet Sauvignon, 15% Cabernet Franc

Nez : Fruits noirs

Bouche : Le fruit est savoureux en bouche avec de la sucrosité, tanins fins, fruits frais et gourmand.

Accords : Grillades, charcuterie, plats gascons

A ouvrir 2h avant.

Se boit entre 3 et 10 ans

N°26
8,90 €

AOP Bergerac
Château Laurerie
2020/21



Cépage : 100% Merlot

Nez : Fruits rouges, épices

Bouche : Tanins souples et veloutés, exprime des arômes confiturés. L'ensemble conduit à un vin tout en rondeur, gouleyant, à l'équilibre très plaisant.

Accords : Viandes rouges, volailles fermières

A ouvrir 2h avant.

Se boit entre 2 et 6 ans

N°27
19,50 €
50 cl.

Vins de la Corrèze,
Christian Barriere
Vin paillé 2015/16



Cépage : Chardonnay, Sauvignon

Accords : Apéritif, foie gras, fromage, dessert

Se boit entre 4 et 20 ans.

Récolte des meilleures grappes à la main, déposées sur des claies avant d'être sécher dans des locaux aérés.

Lors du passerillages, le raisin perd son eau et se concentre en sucre et en arômes.

Raisins pressés à l'approche de Noël puis élevé pendant 2 ans minimums avant d'être mis en bouteille.