

LES VINS et LES OBJETS DU VIN

LES CRUS COMMUNAUX

- Cru Clisson** **12,00 €**
« Issus de sous-sols que nous appelons les granites de Clisson. Richesse d'arômes, de fruits confits, de fruits secs et de coing, agrumes très mûrs »
- Cru Gorges** **12,00 €**
« Issus de sous-sols de gabbro, altérés et d'argiles à quartz. Les vins expriment pleinement leur complexité : finesse, minéralité intense, ainsi qu'une note fumée ».
- Cru Monnières / Saint-Fiacre** **12,00 €**
« Issus de sous-sol de gneiss. Vins charnus avec un tableau aromatique autour des agrumes et des notes de miel, cire et fleur d'oranger ».
- Cru Château-Thébaud** **12,00 €**
« Issus de sous-sol entre granite et gneiss. Registre aromatique assez complexe : fenouil, réglisse, registre frais soutenu par une belle puissance en bouche »
- Cru Mouzillon / Tillières** **12,00 €**
« Issus de sous-sols de roche verte : gabbros avec inclusions granitiques. Un terroir «tardif à vendanger». Arômes dominants, écorces d'agrumes ou de thym »
- Cru Goulaine** **12,00 €**
« Issu de sous-sols variables : gneiss, micaschistes. Les arômes dominants : fruits frais (agrumes) fruits cuits, fruits secs (amande) se mêlant à de belles senteurs florales »
- Cru Le Pallet "JUBILATION" – « SAPHIR »** **12,00 €**
*« JUBILATION » : issus de sous-sols de gabbro, granite, gneiss, sols filtrants à forte précocité. Nez assez intense et complexe brugnol, ananas frais, fruits blancs mûrs, herbes aromatiques muscade et poivre blanc, amande, une note briochée. Bouche franche et équilibrée entre le fruit, la fraîcheur et une belle acidité, une longue persistance citronnée et minérale.
« SAPHIR » : Nom issu d'une pierre au dessin très particulier - étoile à six branches blanches insérées sur un fond bleu, Le Saphir. Des notes de fruits blancs se conjuguent à une fraîcheur minérale.*
- Cru La Haye-Fouassière** **10,00 €**
« Issus de sous-sols argilo siliceux, très caillouteux avec une présence de quartz sur roches d'orthogneiss donnant un vin plein de tension laissant place au fruit, avec un côté racé et sauvage »
- Cru Vallet** **10,00 €**
« Issus de sous-sols à dominante métamorphique : micaschistes, gabbros, avec des profils sableux ou sablo-limoneux. Vins puissants, aromatiques fruités. »

LES MUSCADET SEVRE&MAINE SUR LIE

- Muscadet S&M sur lie « Prix Clémence Lefeuvre »** **7,50 €**
Château du Coing, Mmes GUNTHER CHEREAU, Saint-Fiacre-sur-Maine.
- Muscadet S&M sur lie « Prix Pipette d'Or »** **6,80 €**
Domaine du Fief Seigneur, Thierry et Jean-Hervé CAILLÉ, Monnières
- Muscadet S&M sur lie « GRAND PRIX DES MUSCADET SUR LIE »** **6,80 €**
Jean-François GUILLET, Aigrefeuille-sur-Maine
- Lot de 3 bouteilles de Muscadet S&M sur lie Primés** **20,00 €**
« Prix Clémence Lefeuvre », « Prix Pipette d'Or », « Grand Prix des Muscadet sur lie »
- Muscadet S&M sur lie issue de la culture biologique** **7,50 €**

LES AUTRES PRODUCTIONS

Gros-Plant du Pays Nantais « Grand Prix Régional »	5,00 €
Cabernet franc	5,50 €

LES OBJETS DU VIN

Verre INAO

<i>L'unité</i>	2,00 €
<i>6 verres</i>	10,00 €

Bouchon en verre avec « citations »

<i>L'unité</i>	3,50 €
<i>6 bouchons</i>	20,00 €

Gamme « Cep de Vigne »

<i>Bouchon</i>	2,20 €
<i>Tire-bouchon</i>	3,50 €

Bouchon « Stop Vin »	3,30 €
Bouchon en métal	3,00 €
Bouchon en silicone de couleur	3,00 €
Bouchon pâte de verre créations originales	9,00 €

Support à bouteille en inox	21,00 €
Coupe capsule en métal	1,80 €
Coffret sommelier avec sous-verres	14,00 €
<i>Coffret sommelier thermomètre</i>	10,00 €
Couteau sommelier couleur	5,00 €
Carnet de dégustation – <i>Création Moi par Mois</i>	10,50 €

Jeu de société

Le Grand Jeu	32 €
--------------	-------------