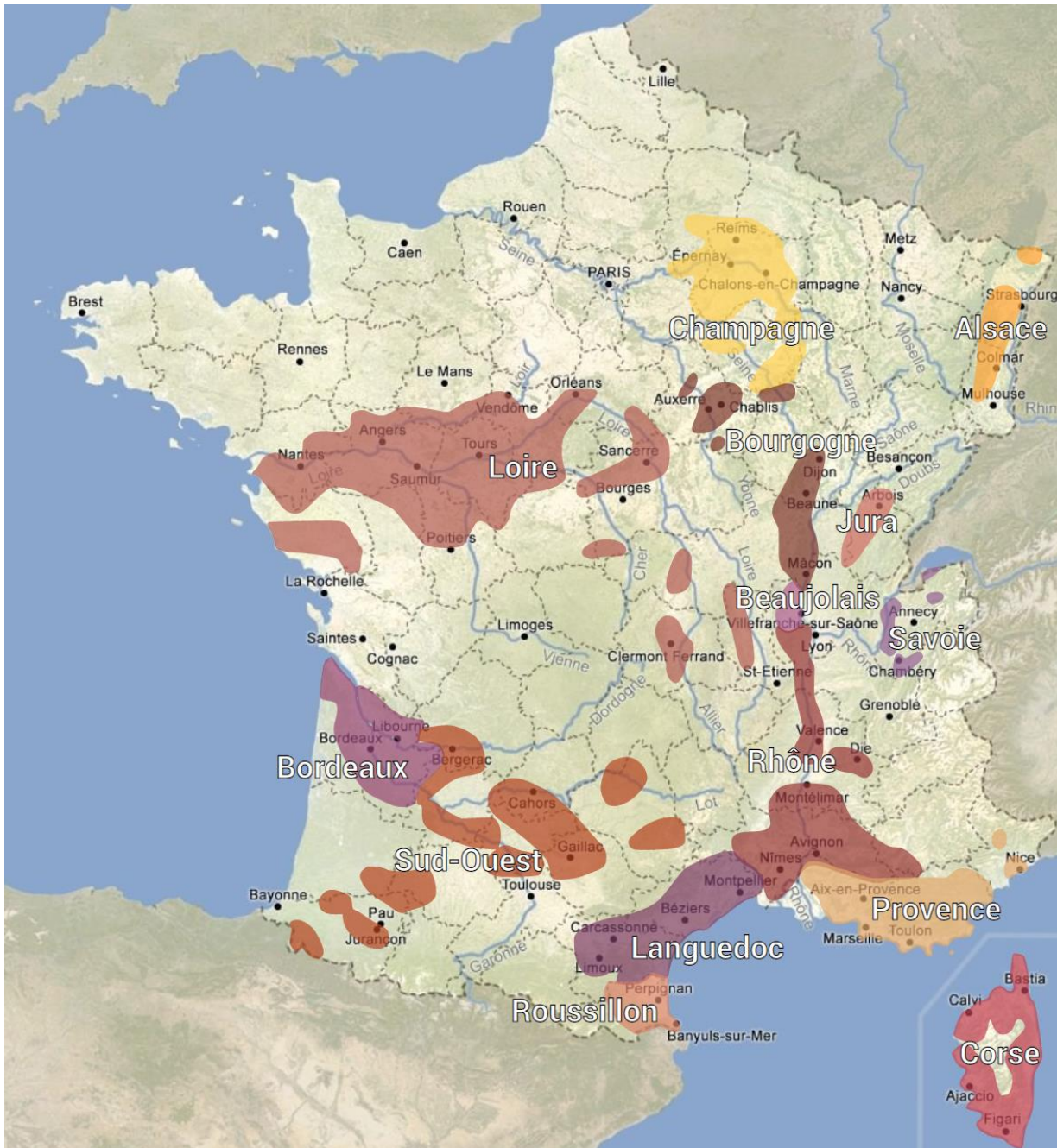


# CARTE DU VIGNOBLE DE FRANCE



# CARTE DES VINS

	<i>Verre 12 cl</i>	<i>Flacon 37,5 cl</i>	<i>Bouteille 75 cl</i>
<b>BOURGOGNE</b>			
<b>COULANGE LA VINEUSE, Domaine « Clos du Roi »</b> <i>Cépage Pinot Noir</i> <i>Nez : petits fruits rouges nappés de crème. Bouche : arômes fruités renforcés de mûre et myrtille.</i> <i>Accords : volaille, viande rouge grillée ou braisée, poisson, la plupart des fromages.</i>	6,50 €	19,50 €	36,00 €
<b>MARSANNAY, Domaine Clémancey, « Champs Perdrix »</b> <i>Cépages : Pinot Noir</i> <i>Robe rouge soutenue. Nez : bouquet de fruits rouges (fraise, griotte) et noirs (cassis, myrtille).</i> <i>Accords : parfait avec les Parfum menthe, grenadine, citron, fraise, cerise, orgeat, pêche, cassis, kiwi, violetteParfum menthe, grenadine, citron, fraise, cerise, orgeat, pêche, cassis, kiwi, violetteviandes en sauce, le gibier et les fromages odorants.</i>	9,00 €	26,00 €	50,00 €
<b>CHABLIS, Patrick Laroche, « Domaine Des Hâtes »</b> <i>Cépage 100% Chardonnay</i> <i>Nez : notes de chèvrefeuille et de fleurs blanches succèdent aux notes d'agrumes et de fruits à chair blanche. Notes minérales et iodées.</i> <i>Accords : fruits de mer, poissons grillés, fromages de montagne.</i>	8,50 €	23,50 €	45,00 €
<b>MONTHELIE, « Domaine Changarnier »</b> <i>Cépage : Chardonnay</i> <i>Belle robe aux reflets dorés</i> <i>Nez : notes de citron, pomme reinette, fleurs blanches (aubépine), vanille.</i> <i>Bouche : belle acidité sur les agrumes</i> <i>Accords : crevettes, tajines de poisson</i>	12,00 €	36,00 €	70,00 €
<b>COTE D'OR, Domaine « Terres de Velle »</b> <i>Cépage Chardonnay</i> <i>Notes d'agrumes frais, fruits à chair jaune et blanche. Touche minérale. Belle fraîcheur finale</i> <i>Accords : apéritif, gougères, terrine de lapin</i>	8,00 €	25,00 €	48,00 €

**COTES DU RHONES**

Verre  
12 cl

Flacon  
37,5 cl

Bouteille  
75 cl

**LIRAC, « Château d'Aqueria »**

*Cépage : Grenache Noir, Mourvèdre, Syrah*

*Parfums de café, cacao, réglisse, violette. Tanins présents mais bien fondus.*

*Accords : viande rouge, coq au vin, poisson en sauce au vin rouge, tajine d'agneau, gardiane de taureau, civet de lièvre, canard aux olives, carré d'agneau, daube provençale.*

NON

NON

40,00 €

**COTE ROTIE, Domaine Yves Lafoy, « Prélude »**

*Cépage 98% Syrah, 2% Viogner*

*Complexité de notes de fruits rouges, d'épices douces et de notes florales très prononcées. tanins fins et ronds.*

*Accords : viande rouge, foie de veau au vinaigre de framboise.*

13,80 €

37,00 €

72,00 €

**SAINT JOSEPH, Domaine François Grenier, « Chaussonot »**

*Cépage Syrah.*

*Robe grenat. Nez épicé et vanille.*

*Accords : boudin, bœuf en sauce, gibier à plumes, cailles.*

9,80 €

28,50 €

55,00 €

**CROZES HERMITAGE, Domaine Cuilleron, « Laya »**

*Cépage Syrah.*

*Notes de fruits rouges friands, notes florales délicates.*

*Tanins fins.*

*Accords : viandes rouges et blanches (dinde, chapon rôti).*

*Poissons.*

8,20 €

24,50 €

47,00 €

**VACQUEYRAS, Domaine des Amouriers, « Signature » bio**

*Cépage Grenache, Syrah, Mourvèdre.*

*Robe rubis soutenue, aux reflets violacés.*

*Nez : fruits noirs confiturés, cerise burlat, pruneau macéré dans l'alcool. Après aération, notes de garrigue, cannelle, réglisse.*

*Bouche : notes de mûre, crème de cassis, de myrtille, de cerise.*

*Tanins soyeux.*

*Accords : agneau, cote de taureau grillée, daube de sanglier, gigot mariné.*

7,50 €

21,50 €

41,00 €

**CONDRIEU, Domaine Yves Lafoy, « Aux Ruses »**

*Cépage 100% Viognier,*

*Notes de violette, d'agrumes, de pêche et d'abricot. Pointe de minéralité (sol granit)*

*Accords : apéritif, foie gras, poissons en sauce, fromage Rigotte de Condrieu*

12,00 €

37,00 €

72,00 €

**SAINT JOSEPH, Domaine Yves Cuilleron, «Lyséras »,**

*Cépage Marsanne, Roussane.*

*Notes de fruits jaunes bien mûrs, pêche, zestes d'agrumes et notes miellées. Finale acidulée en bouche.*

*Accords : poisson, crustacés, fromages de chèvre, fromages au lait de vache.*

9,80 €

28,00 €

54,00 €

	Verre 12 cl	Flacon 37,5 cl	Bouteille 75 cl
<b>GRIGNAN LES ADHEMAR, Domaine de Grangeneux, « Cuvée V »</b> <i>Cépage 100% Viognier</i> <i>Robe jaune intense, reflets dorés</i> <i>Arômes de fruits à noyaux, fruits secs, fruits exotiques, épices douces</i> <i>Accords : coquilles Saint-Jacques, saumon fumé ou gravelax, volaille à la crème et épices orientales, rouget, sole, lotte, daurade en sauce, risotto safrané ou truffé, fromages de chèvre et brebis d'affinage</i>	9,00 €	27,00 €	52,00 €

## BEAUJOLAIS

<b>MOULIN A VENT, Domaine JP Brun, « Terres Dorées »</b> <i>Cépage 100% Gamay,</i> <i>Robe pourpre profond. Arômes de fruits noirs, d'épices et de sous-bois.</i> <i>Accords : viandes rouges, gibiers, fromages corsés.</i>	8,60 €	23,50 €	45,00 €
<b>MORGON, Domaine C&amp;V Flache, « Flache Sornay classique »</b> <i>Cépage 100% Gamay</i> <i>Robe grenat soutenu. Notes de griotte et de fruits mûres.</i> <i>Accords : viandes grillées, plats en sauce (bœuf, gibier).</i>	NON	NON	34,00 €

## LOIRE

<b>BERLIGOU, Domaine Poiron Dabin, « Rouge des ducs de Bretagne »</b> <i>Cépage 100% Berligou,</i> <i>Robe grenat soutenu, bel aspect lumineux. Nez : arômes de fruits rouges à dominance griotte, tanins travaillés pour obtenir un fondu élégant entre ceux du raisin et ceux du chêne. Notes de chocolat et de griotte en bouche.</i> <i>Accords : côte de bœuf grillée, charcuteries de caractère, chocolat.</i>	7,00 €	20,00 €	38,00 €
<b>SAUMUR CHAMPIGNY, « Petit Clos » bio</b> <i>Cépage : Cabernet Franc</i> <i>Robe rubis aux reflets violines.</i> <i>Nez : discrètement boisé avec des arômes de myrtille. Tanins fermes</i> <i>Accords : brick d'agneau</i>	5,80 €	18,00 €	34,00 €

	<i>Verre 12 cl</i>	<i>Flacon 37,5 cl</i>	<i>Bouteille 75 cl</i>
<b>VOUVRAY, Domaine d'Orfeuilles, « Silex » bio</b> <i>Cépage : Chenin. Robe jaune clair aux reflets argentés. Nez : fruité, floral, dominé par des notes minérales de pierre à fusil, harmonieusement mêlées de notes boisées au parfum vanillé. Bouche : saveurs de fleurs d'acacia. Accords : coquillages et crustacés, poissons fumés, charcuterie sèche et fumée, poissons, viandes blanches, cuisine asiatique.</i>	7,80 €	23,00 €	44,00 €
<b>QUINCY, « Domaine Mardon »</b> <i>Cépage : 100% Sauvignon. Robe jaune pâle aux reflets or blanc. Nez : arômes de fleurs blanches. Bouche : équilibre entre fraîcheur, rondeur et fruité. Finale avec notes d'agrumes. Belle minéralité. Accords : apéritif, galettes de pommes de terre du Berry, fruits de mer et crustacés, charcuterie, tourtes chaudes, fromages de chèvre.</i>	6,80 €	20,00 €	38,00 €
<b>COTEAUX DU LAYON, Domaine Foucher, « Pré aux Clercs » (moelleux)</b> <i>Cépage 100% Chenin Robe or pâle. Arômes de fruits secs (raisin) et de fruits mûrs (pêche et abricot). Bouche : moelleux par le sucre résiduel. Accords : foie gras ou desserts.</i>	5,50 €	16,00 €	30,00 €
<b>BORDEAUX</b>			
<b>PESSAC-LEOGNAN, « Latour Martillac » Lagrave Martillac</b> <i>Cépage 60% Cabernet-Sauvignon, 40% Merlot. Robe grenat aux reflets pourpres. Nez : notes fruitées (mûre) et truffées. Bouche : fruits noirs et truffe. Tanins délicats. Accords : viandes rouges</i>	9,80 €	29,00 €	56,00 €
<b>COTES DE BLAYE, « Château La Guilbonnerie »</b> <i>Cépage 60% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc. Robe rouge à reflets noirs. Nez : notes de fruits rouges mûrs et d'épices, de gibier, de chocolat et de boisé vanillé. Bon soutien tanique. Accords : veau braisé, pot-au-feu, bœuf en daube, thon grillé aux poivrons, fruits de mer, saumon, risotto fruits de mer, poulet à la crème.</i>	4,80 €	15,00 €	28,00 €
<b>LALANDE DE POMEROL, « Château Larose Tremière » bio</b> <i>Cépage -5% Merlot, « 5% Cabernet Franc, Vin très fruité : myrtilles, mûres, cassis. Tannins fins Accords : côtes de bœuf, viandes rouges, canard et gibiers à poil.</i>	9,80 €	29,00 €	56,00 €

	Verre 12 cl	Flacon 37,5 cl	Bouteille 75 cl
<b>PESSAC-LEOGNAN, Latour Martillac « Lagrave Martillac »</b> <i>Cépage 55% Sauvignon Blanc, 45% Sémillon</i> <i>Robe jaune pâle. Nez fruité sur des notes d'agrumes, de pêche jaune et de verveine.</i> <i>Accords : poissons, crustacés, fromages de chèvre, fromages au lait de vache.</i>	8,80 €	25,00 €	48,00 €
<b>SUD OUEST</b>			
<b>JURANCON, « Clos Lapeyre » bio (moelleux)</b> <i>Cépage : Petit Manseng, Gros Manseng</i> <i>Nez : riche, miellé, ananas rôti</i> <i>Bouche : suave, très fruité</i> <i>Accords :Desserts, fromage de chèvre ou brebis frais.</i>	NON	NON	38,00 €
<b>COTES DE GASCOGNE, Domaine Pajot, « Le Noisette » (moelleux)</b> <i>Cépage Gros Manseng</i> <i>Notes d'agrumes, confiture de coing, pain d'épice, poire, noisette</i> <i>Accords : fromages de chèvre, desserts</i>	5,80 €	16,00 €	30,00 €
<b>LANGUEDOC</b>			
<b>COSTEPLANE, « Pioch de l'Oule » bio, demeter</b> <i>Cépage 23% Grenache, 66% Syrah, 14% Carignan noir.</i> <i>Robe aux reflets grenat. Nez : notes de cerises, de coulis de fraise et de framboise, de garrigue, et de moka. Tanins fins et serrés en bouche.</i> <i>Accords : plats en sauce, magrets de canard, rôti de porc aux figues, fromages.</i>	7,00 €	21,00 €	40,00 €
<b>PIC SAINT-LOUP, « Bergerie de l'Hortus »</b> <i>Cépage 60% Syrah, 20% Mourvèdre, 20% Grenache.</i> <i>Robe grenat. Nez : notes de cerise, vanille, réglisse, thym, épices douces. Finale épicée en bouche, délicatement réglissée, avec quelques nuances de menthe. Tanins doux.</i> <i>Accords : canard au miel, cuisine indienne, filet mignon de porc aux olives.</i>	7,20 €	22,00 €	42,00 €
<b>MINERVOIS, Domaine Pierre Fil, « Orebus »</b> <i>Cépage 50% Mourvèdre, Grenache, Syrah.</i> <i>Nez : fruits rouges et noirs très mûrs (cassis, griotte, mûre)</i> <i>Bouche : bouquet vanillé et torréfié. Tanins polis.</i> <i>Accords : gibier en sauce, viandes grillées, beau plateau de fromages.</i>	6,80 €	20,00 €	38,00 €
<b>COTES DE THONGUE, « Domaine de La Croix Belle »</b> <i>Cépage : 100% Chardonnay</i> <i>Robe aux reflets dorés</i> <i>Notes fleuries, poire, ananas, noisette, amande</i> <i>Accords : apéritif, poissons nobles en sauce au beurre, volailles à la crème</i>	5,00 €	15,00 €	28,00 €

	Verre 12 cl	Flacon 37,5 cl	Bouteille 75 cl
<b>ROUSSILLON</b>			
<b>MAURY, Domaine Parcé Frères, « La Préceptorie » (liquoreux)</b> <i>Cépage : 100% Grenache</i> <i>Belle robe grenat. Nez : fruits confits, cacao torréfié. Bouche : pruneau, coing et cacao. Tanins ronds.</i> <i>Accords : apéritifs, desserts, gâteau au chocolat, fromages à pâte persillée (Roquefort).</i>	8,00 €	23,00 €	44,00 €
<b>COTES DE PERPIGNAN, Château Bouisset, « Les Terres Salées »</b> <i>Cépage 100% Bourboulenc</i> <i>Robe jaune clair doré aux reflets argentés.</i> <i>Nez : notes de poire fraîche, sel. Bouche : notes de fruits blancs, d'agrumes, de vanille. Finale saline et iodée.</i> <i>Accords : foie gras, volaille crémée aux morilles, pintade rôtie, risotto aux cèpes. Tous les fromages à pâte pressée cuite (Comté, Beaufort, Gruyère suisse).</i>	6,50 €	20,50 €	39,00 €
<b>COTES DU ROUSSILLON, « Gris-Gris »</b> <i>Cépage : Grenache, Syrah.</i> <i>Robe rosée très pale.</i> <i>Nez : floral, fruité avec des arômes de fraise et de groseille.</i> <i>Bouche : belle acidité fruitée. Pointe de minéralité en finale.</i> <i>Accords : grillades, poissons grillés, salades d'été.</i>	4,50 €	13,00 €	24,00 €
<b>COTES DE PROVENCE</b>			
<b>« Château Pas du Cerf » cuvée DIANE bio</b> <i>Cépages 30% Grenache, 30% Tibouren, 25% Cinsault, 15% Mourvèdre.</i> <i>Robe pâle aux reflets gris argent. Nez : fruits frais et note iodée. Légère acidité. Bouches : arômes de pomelos et de fruits frais.</i> <i>Accords : tartare de veau, tartare de crabe aux agrume.</i>	6,00 €	16,00 €	30,00 €
<b>ALSACE</b>			
<b>RIESLING, « Domaine Engel » Réserve bio</b> <i>Cépage 100% Riesling</i> <i>Robe jaune légèrement dorée. Nez : notes de pêche sauvage, d'agrumes, d'ananas. Senteurs florales de genêt. Nuances minérales et balsamiques. Bouche : amertume perceptible rappelant un Tonic.</i> <i>Accords : raie à la crème, truite aux amandes, choucroute, baeckeofe, escalope aux champignons à la crème.</i>	NON	NON	37,00 €
<b>GEWURZTRAMINER, « Domaine Engel » Réserve bio (moelleux)</b> <i>Cépage 100% Gewurtzraminer</i> <i>Robe jaune clair légèrement dorée. Nez : arômes de rose et de lychees, et quelques notes épicées (cannelle, noix de muscade). Légère nuance de pain grillé. Bouche : notes de rose, de lychees, de pâte d'amande. Finale de bananes séchées et de coing.</i> <i>Accords : fromages de caractère (Munster, Roquefort, chèvre). Desserts à nappage chocolaté, tartes, biscuits secs, pâtes d'amande, salades de fruits.</i>	6,50 €	19,50 €	37,00 €

	Verre 12 cl	Flacon 37,5 cl	Bouteille 75 cl
<b>JURA</b>			
<b>ARBOIS SAVAGNIN, « Domaine Tissot »</b> <i>Cépage 100% Savagnin, Robe jaune doré, Nez : notes puissantes de noix fraîche et pomme verte, Bouche : notes de noix et de fruits secs, graines de fenouil Accords : terrines, cuisine épicée, volailles à la crème, fromage Comté, poêlée de champignons.</i>	8,50 €	25,00€	48,00 €
<b>CORSE</b>			
<b>Clos Fornelli, « La Robe d'Ange »</b> <i>Cépage 100% Sciaccarellu Robe rubis clair. Notes de rose, de poivre, de petits fruits rouges sur fond de maquis. Vin déroutant présentant des similarités avec un bourgogne. Accords : poisson grillé, viandes blanches grillées, tagine.</i>	5,80 €	18,00 €	34,00 €
<b>VINS ETRANGERS</b>			
<b>ARGENTINE, Mendoza Malbec, « Finca El Origen Reserve »</b> <i>Cépage : 95% Malbec, 3% Bonarda, 2% Syrah. Robe violette. Nez : bouquet de fruits rouges mûrs (prune), notes florales, de vanille et de chocolat. Tanins moelleux et veloutés. Accords : gibier, fromages à pâte dure, la pâte, empanadas.</i>	6,50 €	18,50 €	35,00 €
<b>NOUVELLE ZELANDE : « Bishop's Leap » Pinot Noir</b> <i>Cépage 100% Pinot Noir, Notes de cerises noires mûres, de fraises et arômes de fleurs séchées, de cuir et de piment. Fortes saveurs de baies rouges, notes de bruyère et de chêne bien intégrées. Sensation de bouche soyeuse avec des tanins souples et ronds. Accords : viande rouge, foie de veau déglacé au vinaigre de framboise.</i>	7,20 €	22,00 €	42,00 €
<b>ITALIE, Piémont, « Fiorenza »</b> <i>Cépage 100% Barbera Robe pourpre dense Nez : petits fruits rouges frais Bouche : belle acidité, tanins légers Accords : viande rouge grillée, côte de bœuf, fromage Porcerino, Parmesan</i>	7,00 €	22,00 €	42,00 €
<b>AFRIQUE DU SUD : « Wildekrans » Pinotage</b> <i>Cépage 100% Pinotage. Nez : notes de pruneau, de cerise sauvage, de cannelle et clou de girofle. Bouche : arôme de baies rouges (fraise, framboise). Finale épicée. Accords : viande rouge grillée.</i>	7,00 €	20,00 €	38,00 €



	<i>Verre 12 cl</i>	<i>Flacon 37,5 cl</i>	<i>Bouteille 75 cl</i>
<b>NOUVELLE ZELANDE « Bishop's Leap » - Sauvignon blanc</b> <i>Cépage Sauvignon Blanc,  Robe pâle aux reflets verts.  Nez intense de fruits de la passion, groseilles à maquereau et kiwi,  souligné de notes boisées. Corps voluptueux et sec.  Accords : cuisine de la mer, soupes de poisson, crustacés crus,  sushis, carpaccios d'esturgeon et de saumon marinés. Salades  exotiques.</i>	5,50 €	17,00 €	32,00 €
<b>ARGENTINE, « Finca El Origen »</b> <i>Cépage : 100% Torrontes  Robe jaune pâle aux reflets verts  Nez : bouquets floraux et fruités, pétales de fleur blanche, écorces  d'orange, ananas. Belle acidité  Accords : apéritif, entrées, salades, viandes froides, fruits de mer,  cuisine orientale</i>	6,30 €	18,00 €	34,00 €

**TOUTES NOS BOUTEILLES SONT EN VENTE A EMPORTER  
A UN PRIX « CAVISTE » *Consultez nous***

# La sélection des vins et champagnes

Stéphane Duverne est né au cœur de la Bourgogne, dans la région de Chablis, dans un village viticole Coulanges la vineuse et il fait ses études au lycée viticole de Beaune

Fort de cette solide formation sur la culture de la vigne et l'élevage du vin, il s'oriente vers le négoce et poursuit ses études en école de commerce.

Sa carrière professionnelle débute à l'international, d'abord à Londres, puis à Amsterdam.

Stéphane dispose d'une véritable connaissance et expertise sur l'ensemble des vins et des vignobles du monde entier.

En juin 2005 il se lance dans une nouvelle aventure entrepreneuriale. Il décide de racheter les "Chais Saint Laurent" et redynamise son développement.

Pour accélérer leur croissance, Les Chais Saint Laurent réalisent trois nouvelles acquisitions et devient un acteur significatif dans la distribution des vins et spiritueux.

Les Chais Saint Laurent sont établis à Pierrefitte, en région parisiennes. et disposent d'un important Entrepôt de 2 200 m<sup>2</sup> pour y stocker plus de 1 600 références de vins et spiritueux du monde entier.

Le professionnalisme et l'expertise des Chais Saint Laurent leur ont permis de compter parmi leurs clients des références prestigieuses:

les Brasseries Flo, Lafayette Gourmets, Hilton, Accor, Hyatt, Groupe Ducasse, les restaurants Chez Papa, Marriott Hôtel, le Buddha Bar, Joël Robuchon, Lasserre, Royal Monceau, Mandarin Hôtel, Martinez, Palais de la Méditerranée, Casino d'Evian, Byblos, S.B.M., Hippopotamus, Buffalo Grill...

Stéphane Duverne entretenaient d'excellents rapports professionnels avec le fondateurs des célèbres Caves BERIGNY, Monsieur GIROT, En 2014, ce dernier propose à Stéphane de lui racheter les ses quatre magasins de vins: Fécamp, Rouen, Lillebonne et le HAVRE.

Les Caves BERIGNY, c'est une longue et belle histoire ! Elles sont implantées depuis 1986 en Normandie et ont réussi à fidéliser une clientèle importante, grâce à la proximité et le la compétence de ses cavistes.

Les Caves BERIGNY disposent aujourd'hui, grâce au support des Chais Saint Laurent, de l'une des plus belles sélections de vins et de spiritueux de qualité à des prix très compétitifs.



Les Chais Saint Laurent  
Vin & Champagne depuis 1965



Intronisation Chevalier  
Tastevin de Stéphane  
Duverne au Clos