

VINS EN **MILLÉSIME 2016**
PRIMEUR

RÉSERVEZ AUJOURD'HUI



**LES
GRANDS
VINS DE
DEMAIN**

Demandez
conseil
à votre caviste

NICOLAS



QU'EST CE QUE L'ACHAT EN PRIMEUR ?

À ne pas confondre avec l'appellation vin primeur qui désigne un vin jeune destiné à être consommé dans les mois suivant la récolte. La vente de vin «en primeur» **désigne la pré-vente de grands crus classés et assimilés à l'année de la récolte alors que ces vins sont en cours d'élevage en barriques.** La bouteille étant livrée deux ans plus tard à l'acheteur.

Cette pratique très prisée des amateurs avertis repose sur une bonne analyse du potentiel du vin et du millésime et une confiance dans la transaction. Un intérêt notable de réserver des vins de notoriété en ces années où les volumes mis sur le marché sont faibles.

COMMENT ACHETER ?

Vous remplissez un bon de commande avec l'aide et les conseils de votre caviste. Le règlement de votre commande s'effectue le jour même.

Vous recevez, quelques temps après, un certificat de réservation des vins dont vous venez de faire l'acquisition. **Ces vins vous seront livrés deux ans plus tard**, une fois leur élevage achevé, dans le magasin Nicolas de votre choix.

CONDITIONS D'ACHATS

Notre offre est disponible principalement en caisses de 6 bouteilles de 75 cl.

Les magnums (150 cl) ainsi que **les 1er Grands Crus Classés** (75 cl) **sont proposés en caisse de 1 bouteille.**

Quantités limitées, renseignez-vous auprès de votre caviste.

Notre offre est valable, dans la limite des stocks disponibles, jusqu'au 30 décembre 2017.

MILLÉSIME 2016

**2016 : un beau millésime.
Beaucoup de noblesse pour votre plus grand plaisir!**

Après avoir dégusté les primeurs de Bordeaux, les impressions sont très bonnes. Elles sont même meilleures que ce que nous pensions trouver après les épisodes climatiques (gel et manque d'eau) qui ont frappé ce millésime. Les vendanges et la vinification, bien maîtrisées, ont donné l'occasion de vivre de belles surprises en dégustation. Les vins se sont montrés élégants, dotés d'un bel équilibre. L'enveloppe est bien présente et la rondeur sera au rendez-vous : ils ont le gras qu'il faut pour les rendre prometteurs. Les tannins se sont révélés déjà souples et soyeux dans la majorité des cas. Les tannins jugés souvent mûrs ou doux et élégants, il est aisé de penser que ces primeurs pourront apporter beaucoup de plaisir au nez et en bouche après 6 à 10 ans de garde minimum.

Notre offre de Bourgognes en Primeur vous sera proposée dans quelques semaines.

Une fois encore, Nicolas a su remplir son rôle de découvreur!

Médoc AOP

CHÂTEAU PATACHE D'AUX

CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR

Robe pourpre aux reflets noirs, joli nez de fruits mûrs, compotés, notes finement vanillées, toastées. Franc, bon équilibre, vineux, joli caractère, tannins mûrs, doux et élégants.

6 bouteilles : 75€ TTC

Prix unitaire/bouteille : 10,42€ HT

Haut-Médoc AOP

CHÂTEAU DE VILLEGEOUGE

Robe pourpre soutenue, joli nez typé de poivron, de buis, notes de réglisse, boisé légèrement torréfié. Bon équilibre, vineux, des tannins doux, de la finesse, finement torréfié, belle allonge.

6 bouteilles : 96€ TTC

Prix unitaire/bouteille : 13,33€ HT

CHÂTEAU DE CAMENSAC

5^{ÈME} CRU CLASSÉ

Robe pourpre sombre, nez de fruits noirs rôtis, confits, pointe épicée de poivron. Bel équilibre, du plein, de l'enveloppe, finale boisée, belle allonge franche.

6 bouteilles : 192€ TTC

Prix unitaire/bouteille : 26,67€ HT

CHÂTEAU LAMOTHE BERGERON

CRU BOURGEOIS

Robe pourpre soutenue, nez sur des notes de caramel, de vanille, pointe toastée, puis de cerises noires, de poivron. Bon équilibre, corsé, vineux, des tannins mûrs, belle allonge franche et droite.

6 bouteilles : 105€ TTC

Prix unitaire/bouteille : 14,58€ HT

CHÂTEAU SOCIANDO MALLET

CRU BOURGEOIS

Robe pourpre aux reflets noirs, joli nez ouvert et vineux sur une pointe de lilas puis notes de bois toasté, de cassis. Bon équilibre, corsé, vineux, charnu, caractère sur les notes torréfiées, poivrées, de réglisse, de jolis tannins denses, serrés, finale longue.

6 bouteilles : 228€ TTC

Prix unitaire/bouteille : 31,67€ HT

CHÂTEAU CITRAN

CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR

Robe pourpre sombre aux reflets violets, nez franc de violette, de lilas, notes grillées, vanillées. Équilibré, corps franc, des tannins doux qui se fondront rapidement, de la finesse.

6 bouteilles : 108€ TTC

Prix unitaire/bouteille : 15€ HT

CHÂTEAU LA LAGUNE

3^{ÈME} CRU CLASSÉ

Robe rubis, reflets pourpres, nez de gratin de fruits rouges, notes de torréfaction. Bon équilibre, vineux, des tannins denses et mûrs, pointe fumée et chaleureuse, finale franche.

6 bouteilles : 306€ TTC

Prix unitaire/bouteille : 42,50€ HT

Saint-Estèphe AOP

CHÂTEAU TOUR DES TERMES

CRU BOURGEOIS

Robe pourpre profonde, joli nez ouvert de coulis de fruits rouges, notes animales, de corne, de bois torréfié. Du caractère, charpenté, des tannins mûrs, serrés, belle allonge vineuse sur des notes de lilas et de fruits noirs gratinés.

6 bouteilles : 120€ TTC

Prix unitaire/bouteille : 16,67€ HT

CHÂTEAU MEYNEY

Robe pourpre profonde, joli nez typé floral de glycine puis de gratin de fruits noirs, de fourrure, pointe d'épices fraîches. Des tannins serrés et doux, joli caractère, sur la finesse, vin droit.

6 bouteilles : 186€ TTC

Prix unitaire/bouteille : 25,83€ HT

CHÂTEAU SÉGUR DE CABANAC

CRU BOURGEOIS

Robe pourpre, nez ouvert, typé de fruits noirs gratinés, notes torréfiées, grillées, pointe animale de fourrure. Bon équilibre, du plein, caractère sur des notes de cigare, des tannins mûrs, denses.

6 bouteilles : 129€ TTC

Prix unitaire/bouteille : 17,92€ HT

CHÂTEAU DOMEYNE

Robe pourpre soutenue, nez vanillé, de sirop de fruits noirs. Équilibré, chaleureux, caractère sur un bois très torréfié.

6 bouteilles : 132€ TTC

Prix unitaire/bouteille : 18,33€ HT

LES BORDEAUX

Saint-Estèphe AOP

CHÂTEAU COS LABORY

5^{ÈME} CRU CLASSÉ

Robe pourpre soutenue, nez sur les fruits noirs confits, pointe de buis, de laurier.

Bon équilibre, notes vanillées, belle allonge vineuse.

6 bouteilles : 234€ TTC

Prix unitaire/bouteille : 32,50€ HT

CHÂTEAU HAUT-MARBUZET

Robe pourpre sombre, nez de gratin de fruits rouges, de poivron grillé, de kirsch puis de bois légèrement torréfié. Bon équilibre, vineux avec des notes de tabac, de chocolat blanc, des tannins mûrs.

6 bouteilles : 264€ TTC

Prix unitaire/bouteille : 36,67€ HT

LES PAGODES DE COS

2ND VIN DU CHÂTEAU COS D'ESTOURNEL

Robe pourpre, nez de fruits rouges, de coulis de fraises, pointe florale de glycine, puis toastée.

Équilibré, corps charnu, des tannins mûrs.

Un vrai second vin.

6 bouteilles : 279€ TTC

Prix unitaire/bouteille : 38,75€ HT

CHÂTEAU PHÉLAN SÉGUR

Robe pourpre sombre, nez de fruits noirs confiturés, de sirop de cassis puis de notes torréfiées, avec une pointe animale. Vin franc, corsé, chaleureux, tannins doux, finale fraîche mentholée.

6 bouteilles : 288€ TTC

Prix unitaire/bouteille : 40€ HT

CHÂTEAU LAFON-ROCHET

4^{ÈME} CRU CLASSÉ

Robe pourpre sombre aux reflets noirs, nez de fruits confits, floral, pointe fraîche de réglisse, qui évoluent sur des notes toastées. Équilibré, vineux, charnu et droit.

6 bouteilles : 300€ TTC

Prix unitaire/bouteille : 41,67€ HT

Pauillac AOP

CHÂTEAU CROIZET BAGES

5^{ÈME} CRU CLASSÉ

Robe pourpre, sombre, joli nez fruité de fruits noirs, de bois toasté, vanillé, de poivron et floral.

Bon équilibre, du plein, du caractère, des tannins mûrs, doux, denses, belle allonge, de la finesse.

6 bouteilles : 252€ TTC

Prix unitaire/bouteille : 35€ HT

CHÂTEAU HAUT-BAGES LIBÉRAL

5^{ÈME} CRU CLASSÉ

Robe pourpre sombre aux reflets noirs, nez vanillé, notes de fruits rôtis. Équilibré, corsé, jolis tannins serrés, soyeux. Belle enveloppe, franche et élégante.

6 bouteilles : 288€ TTC

Prix unitaire/bouteille : 40€ HT

CHÂTEAU GRAND PUY DUCASSE

5^{ÈME} CRU CLASSÉ

Robe rubis, reflets noirs, nez de gratin de fruits noirs, notes fraîches mentholées de poivron.

Bel équilibre, des tannins mûrs, doux, enveloppé, bonne finesse, belle tension, droite et franche.

6 bouteilles : 264€ TTC

Prix unitaire/bouteille : 36,67€ HT

CHÂTEAU CLERC MILON

5^{ÈME} CRU CLASSÉ

Robe pourpre sombre, nez fondu aux notes de fruits mûrs, de réglisse et de poivre.

Bouche ample, dense sur des notes de cassis, de myrtille, finale longue agréable en bouche.

6 bouteilles : 432€ TTC

Prix unitaire/bouteille : 60€ HT

CHÂTEAU D'ARMAILHAC

5^{ÈME} CRU CLASSÉ

Robe sombre aux reflets violets, nez intense et complexe aux notes de torréfaction et de mûre. Bouche dense et charnue aux tannins enrobés, finale sur une pointe chocolatée.

6 bouteilles : 288€ TTC

Prix unitaire/bouteille : 40€ HT

CHÂTEAU DUHART-MILON

4^{ÈME} CRU CLASSÉ

Robe sombre et intense, nez fruité et aromatique.

Bouche caressante avec des tannins savoureux.

Belle longueur.

6 bouteilles : 468€ TTC

Prix unitaire/bouteille : 65€ HT

LES BORDEAUX

Paulliac AOP

CHÂTEAU PONTET CANET

5^{ME} CRU CLASSÉ

Robe sombre et profonde, nez finement boisé, de fruits rouges. Bouche ample et savoureuse avec une jolie finale sur des tannins savoureux.

6 bouteilles : 948€ TTC

Prix unitaire/bouteille : 131,67€ HT

CHÂTEAU MOUTON ROTHSCHILD

1^{ER} CRU CLASSÉ

Robe rouge cerise sombre et intense, nez de myrtille et de cassis mûrs avec des notes florales puis poivrées et épicées. Bouche pleine, dense avec des tannins exceptionnellement enrobés et soyeux.

La finale est charnue, remarquablement persistante.

Caisse bois de 1 bouteille : 596€ TTC

Prix unitaire/bouteille : 496,67€ HT

LE PETIT MOUTON

2ND VIN DU CHÂTEAU MOUTON ROTHSCHILD

Robe sombre carminée aux reflets violacés, nez expressif et complexe aux jolies notes de fruits noirs et de myrtilles puis de fève de cacao. Bouche charnue, dense, tannins élégants et croquants.

La finale est équilibrée, fraîche, d'une belle longueur.

6 bouteilles : 1116€ TTC

Prix unitaire/bouteille : 155€ HT

CHÂTEAU LAFITE ROTHSCHILD

1^{ER} CRU CLASSÉ

Robe pourpre sombre, nez intense de fruits mûrs.

Bouche dense, moelleuse et élégante avec une finale séveuse et aromatique.

Caisse bois de 1 bouteille : 670€ TTC

Prix unitaire/bouteille : 558,33€ HT

CARRUADES DE LAFITE ROTHSCHILD

2ND VIN DU CHÂTEAU LAFITE ROTHSCHILD

Robe pourpre sombre, nez concentré avec des notes de fruits noirs et de tabac. Bouche séveuse avec des tannins fins et présents, belle enveloppe.

6 bouteilles : 1152€ TTC

Prix unitaire/bouteille : 160€ HT

Saint-Julien AOP

SARGET DE GRUAUD LAROSE

2ND VIN DU CHÂTEAU GRUAUD LAROSE

Robe pourpre, nez de myrtilles, pointe fraîche mentholée. Bel équilibre, vineux, caractère sur les fruits rôtis et confits, légèrement vanillé, des tannins mûrs.

6 bouteilles : 150€ TTC

Prix unitaire/bouteille : 20,83€ HT

CHÂTEAU MOULIN DE LA ROSE

CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR

Robe pourpre soutenue, joli nez vineux de fruits noirs confiturés, notes vanillées, légèrement toastées, pointe fraîche de poivron, de piment d'espelette. Bon équilibre, charnu, de la finesse, de l'élégance, des tannins mûrs et soyeux, belle allonge franche et élégante.

6 bouteilles : 168€ TTC

Prix unitaire/bouteille : 23,33€ HT

LES FIEFS DE LAGRANGE

2ND VIN DU CHÂTEAU LAGRANGE

Robe rubis aux reflets grenats, nez plaisant de myrtilles, de pêches confiturées, d'abricot frais, notes fumées. Bon équilibre, avec des tannins mûrs fondant, allonge franche et droite.

6 bouteilles : 156€ TTC

Prix unitaire/bouteille : 21,67€ HT

CHÂTEAU GLORIA

Robe rubis aux reflets violets, nez de fruits noirs confiturés, notes de bois légèrement fumées, toastées puis de poivron et de buis. Équilibré. Vin charnu, franc et droit.

6 bouteilles : 270€ TTC

Prix unitaire/bouteille : 37,50€ HT

CONNÉTABLE DE TALBOT

2ND VIN DU CHÂTEAU TALBOT

Robe rubis sombre lumineuse, beau nez floral de lilas, de fruits mûrs, bigarreaux, épices douces, pointe fraîche de poivron. Bon équilibre, franc, charnu, des tannins doux, belle allonge, joli second vin fruité.

6 bouteilles : 156€ TTC

Prix unitaire/bouteille : 21,67€ HT

CHÂTEAU LAGRANGE

3^{EME} CRU CLASSÉ

Robe pourpre sombre, nez floral de lilas, de glycine puis de fruits rouges confiturés, notes de poivron, pointe de torréfaction. Des tannins mûrs, franc.

6 bouteilles : 300€ TTC

Prix unitaire/bouteille : 41,67€ HT

LES BORDEAUX

Saint-Julien AOP

CHÂTEAU BRANAIRE

4^{ème} CRU CLASSÉ

Robe pourpre aux reflets noirs, nez de lilas, de glycine puis notes de fruits noirs rôtis, gratinés, de buis, finement toastées. Corsé, charpenté, ample, de beaux tannins serrés et denses.

6 bouteilles : 342€ TTC

Prix unitaire/bouteille : 47,50€ HT

CHÂTEAU GRUAUD LAROSE

2^{ème} CRU CLASSÉ

Robe pourpre sombre, nez vineux, puissant sur des fruits noirs, des notes de bigarreaux, qui évoluent sur des notes fraîches de poivron et fumées, finement torréfiées. Tannins doux et soyeux. Ample, belle allonge franche.

6 bouteilles : 456€ TTC

Prix unitaire/bouteille : 63,33€ HT

CHÂTEAU TALBOT

4^{ème} CRU CLASSÉ

Robe pourpre sombre aux reflets noirs, joli nez floral puis de gratin de fruits noirs confiturés, notes de réglisse fraîches, boisées et finement toastées.

Corsé, charpenté, tannins séveux, doux, serrés, belle enveloppe, droit et charnu.

6 bouteilles : 360€ TTC

Prix unitaire/bouteille : 50€ HT

CHÂTEAU BEYCHEVELLE

4^{ème} CRU CLASSÉ

Robe pourpre sombre, nez intense aux notes fruitées et fumées. Bouche charnue, raffinée et d'une très grande élégance.

6 bouteilles : 486€ TTC

Prix unitaire/bouteille : 67,50€ HT

Margaux AOP

CHÂTEAU LA TOUR DE BESSAN

Robe rubis aux reflets sombres, nez dominé par la vanille, puis notes de sirop de cassis, de buis.

Bon équilibre, corps franc, des tannins mûrs, caractère sur des notes de grillé, pointe animale, franc.

6 bouteilles : 120€ TTC

Prix unitaire/bouteille : 16,67€ HT

CHÂTEAU SIRAN

CRU BOURGEOIS

Robe pourpre sombre aux reflets noirs, nez de lilas, de gratin de fruits noirs, puis de bois toasté, torréfié.

Corsé, ample, de la finesse, des tannins mûrs et élégants, denses, belle allonge prometteuse.

6 bouteilles : 180€ TTC

Prix unitaire/bouteille : 25€ HT

CHÂTEAU LA GURGUE

Robe pourpre soutenue, joli nez fin et élégant de lilas, de glycine, de gratin de fruits noirs puis finement toasté, de moka. Caractère sur la finesse et l'élégance de cerises noires, belle allonge franche sur des tannins denses.

6 bouteilles : 156€ TTC

Prix unitaire/bouteille : 21,67€ HT

CHÂTEAU DESMIRAIL

3^{ème} CRU CLASSÉ

Robe pourpre aux reflets rubis, nez de fruits noirs rôtis, de bois vanillé, notes typées animales, pointe finement toastée. Belle enveloppe, corsé, allonge sur notes torréfiées, grillées.

6 bouteilles : 240€ TTC

Prix unitaire/bouteille : 33,33€ HT

1 magnum (en caisse bois) 150 cl : 85€ TTC

Prix unitaire/magnum 150 cl : 70,83€ HT

CHÂTEAU LABÉGORCE

CRU BOURGEOIS

Robe pourpre sombre aux reflets noirs, joli nez floral, de glycine, lilas, puis notes de fruits rouges, de cassis, pointe minérale.

Bon équilibre, franc, vineux, corsé, avec des tannins fins et élégants.

6 bouteilles : 180€ TTC

Prix unitaire/bouteille : 25€ HT

CHÂTEAU FERRIÈRE

3^{ème} CRU CLASSÉ

Robe pourpre sombre, nez de fruits rouges, de réglisse, pointe de lilas.

Bon équilibre, du fruit, franc, corsé, belle enveloppe, finale franche sur des notes florales, légèrement épicées.

6 bouteilles : 276€ TTC

Prix unitaire/bouteille : 38,33€ HT

Les vins en Primeur de Nicolas
LES BORDEAUX

Margaux AOP

CHÂTEAU BOYD CANTENAC

3^{ème} CRU CLASSÉ

Robe noire aux reflets mauves soutenus, nez puissant, vineux de poivron, de coulis de cassis, puis notes grillées, torréfiées, avec une pointe de moka. Bel équilibre, corsé, charnu, de la finesse, allonge franche aux tannins serrés.

6 bouteilles : 282€ TTC

Prix unitaire/bouteille : 39,17€ HT

ALTER EGO DE PALMER

2nd VIN DU CHÂTEAU PALMER

Robe pourpre, arômes de fruits noirs avec une touche caramélisée. Une grande densité en bouche, des tannins soyeux.

6 bouteilles : 444€ TTC

Prix unitaire/bouteille : 61,67€ HT

ÉPUISÉ

CHÂTEAU CANTENAC BROWN

3^{ème} CRU CLASSÉ

Robe pourpre sombre aux reflets rubis, joli nez de bigarreaux, de caramel au lait, de poivre blanc, puis boisé et vanillé.

Finesse et élégance, des tannins serrés, belle allonge franche, vineuse et très droite.

6 bouteilles : 330€ TTC

Prix unitaire/bouteille : 45,83€ HT

CHÂTEAU RAUZAN-SÉGLA

2^{ème} CRU CLASSÉ

Robe rubis aux reflets pourpres, joli nez de fruits noirs rôtis, confiturés, notes florales de lilas, puis de réglisse. Équilibré, fin et élégant, des tannins mûrs, serrés, allonge enveloppée, finale franche et droite.

6 bouteilles : 522€ TTC

Prix unitaire/bouteille : 72,50€ HT

CHÂTEAU RAUZAN GASSIES

2^{ème} CRU CLASSÉ

Robe pourpre sombre, joli nez de gratin de fruits noirs, notes de violette, de myrtilles, pointe épicée et fraîche de buis, notes torréfiées. Jolis tannins enveloppés, élégants et soyeux.

6 bouteilles : 342€ TTC

Prix unitaire/bouteille : 47,50€ HT

PAVILLON ROUGE DU CHÂTEAU MARGAUX

2^{ème} VIN DU CHÂTEAU MARGAUX

Robe pourpre sombre aux reflets noirs, joli nez de violette, notes de fruits noirs gratinés, pointe fraîche de poivron. Tannins doux, joli fruit, finale franche subtilement vanillée.

6 bouteilles : 960€ TTC

Prix unitaire/bouteille : 133,33€ HT

CHÂTEAU GISCOURS

3^{ème} CRU CLASSÉ

Robe pourpre aux reflets noirs, joli nez aux notes florales de lilas, fruitées de coulis de cerises, de fraises et de réglisse fraîche, de tabac.

Des tannins soyeux, denses, finesse et élégance.

6 bouteilles : 378€ TTC

Prix unitaire/bouteille : 52,50€ HT

CHÂTEAU PALMER

3^{ème} CRU CLASSÉ

Robe pourpre sombre, nez fin et fruité aux notes de prune. Bouche ample, savoureuse, riche et profonde avec une finale très fruitée. Une très belle longueur.

6 bouteilles : 2160€ TTC

Prix unitaire/bouteille : 300€ HT

CHÂTEAU DURFORT VIVENS

2^{ème} CRU CLASSÉ

Robe pourpre sombre aux reflets noirs, nez franc et fruité de lilas, de poivron avec des notes finement toastées et épicées. Beaucoup de finesse et d'élégance, vin puissant aux tannins soyeux et serrés.

6 bouteilles : 390€ TTC

Prix unitaire/bouteille : 54,17€ HT

CHÂTEAU MARGAUX

1^{er} CRU CLASSÉ

Robe pourpre soutenue, aux reflets noirs, nez de coulis de fruits rouges, notes épicées de poivron, de laurier sauce, pointe florale de lilas.

Bel équilibre, enrobé, de la finesse, de l'élégance, des tannins soyeux, belle allonge franche et prometteuse.

Caisse bois de 1 bouteille : 595€ TTC

Prix unitaire/bouteille : 495,83€ HT

LES BORDEAUX

Listrac-Médoc AOP

CHÂTEAU FONRÉAUD

CRU BOURGEOIS SUPÉRIEUR

Robe rubis aux reflets noirs sombres, nez ouvert sur un boisé torréfié, grillé, puis des notes de coulis de cerises, de poivron. Bel équilibre, vineux, charnu, des tannins mûrs, serrés, caractère marqué sur des notes de réglisse, de torréfaction et une pointe de myrtille.

6 bouteilles : 84€ TTC

Prix unitaire/bouteille : 11,67€ HT

CHÂTEAU FOURCAS DUPRÉ

Robe rubis sombre, joli nez sirop de cassis, notes florales de lilas, puis boisées toastées. Bon équilibre, des tannins mûrs, serrés, finale franche, fruitée et vineuse.

6 bouteilles : 87€ TTC

Prix unitaire/bouteille : 12,08€ HT

Moulis AOP

CHÂTEAU CHASSE SPLEEN

CRU BOURGEOIS

Robe pourpre sombre, nez franc, fruité, de lilas, de gratins de fruits noirs, de poivron.

Bel équilibre, caractère charnu, des tannins denses et mûrs, bonne allonge vineuse, sur des notes vanillées.

6 bouteilles : 198€ TTC

Prix unitaire/bouteille : 27,50 € HT

ÉPUISÉ

Canon-Fronsac AOP

CHÂTEAU BARRABAQUE PRESTIGE

Robe rubis aux reflets noirs, nez aux notes de bois torréfié, grillé. Bon équilibre, corsé, vineux, caractère sur le buis, notes torréfiées, de cacao, tannins serrés, belle allonge franche.

6 bouteilles : 111€ TTC

Prix unitaire/bouteille : 15,42€ HT

Lussac Saint-Emilion AOP

CHÂTEAU BEL AIR 'JEAN & GABRIEL'

Robe pourpre sombre, joli nez ouvert, fruité de fruits noirs, de bigarreau, notes de lilas, de vanille.

Équilibré, belle finesse, le caractère pointe sur des notes animales, des tannins doux et élégants, joli vin franc.

6 bouteilles : 93€ TTC

Prix unitaire/bouteille : 12,92€ HT

LES BORDEAUX

Saint-Émilion AOP

CHÂTEAU CORMEIL-FIGEAC

GRAND CRU

Robe pourpre soutenue, joli nez complexe de fruits noirs rôtis, gratinés, notes boisées de pain grillé, toasté, pointe animale. Franc, droit, vineux, des tannins élégants, mûrs, belle allonge franche, avec une pointe de poivron.

6 bouteilles : 120€ TTC

Prix unitaire/bouteille : 16,67€ HT

CHÂTEAU LA DOMINIQUE

GRAND CRU CLASSÉ

Robe pourpre dense, nez de cerises noires, pointe de cassis, notes minérales presque crayeuses. Charpenté, caractère sur les fruits compotés, notes animales de corne.

6 bouteilles : 366€ TTC

Prix unitaire/bouteille : 50,83€ HT

DAME DE GAFFELIÈRE

2ND VIN GRAND CRU

Robe pourpre, joli nez ouvert de fruits noirs compotés, notes florales de lilas, de cassis. Bon équilibre, franc, belles finesse et élégance, des tannins doux, joli.

6 bouteilles : 156€ TTC

Prix unitaire/bouteille : 21,67€ HT

CHÂTEAU LA GAFFELIÈRE

1^{ER} GRAND CRU CLASSÉ

Robe pourpre soutenue, beau nez élégant, sur la finesse, notes de sirop de cassis, de lilas, de glycine, pointe de gratin de fruits noirs, puis animale. Bel équilibre, franc, fin, corsé, de tannins serrés, doux, soyeux, ample, belle allonge droite et tendue.

6 bouteilles : 408€ TTC

Prix unitaire/bouteille : 56,67€ HT

CHÂTEAU GRAND CORBIN

GRAND CRU CLASSÉ

Robe rubis aux reflets noirs, nez de caramel au lait, pointe vanillée, de coulis de cassis, puis notes de buis, de cuir. Équilibré, fond chaleureux, des tannins mûrs.

6 bouteilles : 198€ TTC

Prix unitaire/bouteille : 27,50€ HT

CHÂTEAU CANON

1^{ER} GRAND CRU CLASSÉ

Robe pourpre sombre, nez très vineux, notes de glycine, de coulis de cassis, pointe animale de fourrure. Ample, de la matière, tout en élégance sur des tannins soyeux.

6 bouteilles : 624€ TTC

Prix unitaire/bouteille : 86,67€ HT

CHÂTEAU FONROQUE

GRAND CRU CLASSÉ

Robe pourpre aux reflets rubis, nez de fruits mûrs confiturés, notes de bois toasté, de cassis. Vin chaleureux, souple aux tannins mûrs.

6 bouteilles : 198€ TTC

Prix unitaire/bouteille : 27,50€ HT

CARILLON DE L'ANGÉLUS

2ND VIN DU CHÂTEAU ANGÉLUS

Robe pourpre aux reflets noirs, joli nez ouvert sur des notes florales de lilas, puis de coulis de cerises, pointe vanillée. Vin corsé et enveloppé, tannins mûrs, soyeux, caractère sur les fruits noirs et des notes animales.

6 bouteilles : 630€ TTC

Prix unitaire/bouteille : 87,50€ HT

LE DRAGON DE QUINTUS

2ND VIN DU CHÂTEAU QUINTUS

Belle robe rouge avec des reflets mauves, nez mûr et intense de fruits rouges croquants, de cerise. Subtil boisé. En bouche, souple à l'attaque et tout de suite fruité. L'évolution est tendre avec des tannins présents, bien enrobés.

6 bouteilles : 231€ TTC

Prix unitaire/bouteille : 32,08€ HT

CHÂTEAU ANGÉLUS

1^{ER} GRAND CRU CLASSÉ

Robe noire aux reflets pourpres, nez fin et élégant de fruits noirs confiturés, réglissés, puis notes fraîches de buis et pointe minérale. Bel équilibre, entre dentelle et puissance.

Caisse bois de 1 bouteille : 415€ TTC

Prix unitaire/bouteille : 345,83€ HT

CHÂTEAU DASSAULT

GRAND CRU CLASSÉ

Robe pourpre soutenu, nez ouvert sur un coulis de fruits noirs, de réglisse, notes boisées de cumin. Équilibré, vineux, charnu et élégant, tannins murs et serrés, belle allonge droite.

6 bouteilles : 270€ TTC

Prix unitaire/bouteille : 37,50€ HT

CHÂTEAU CHEVAL BLANC

1^{ER} GRAND CRU CLASSÉ

Robe sombre, pourpre aux reflets noirs. Nez sur un bouquet intense de fruits rouges, mûre, cassis, puis floral, rose, violette. Bouche ample, puissante et fondante. Finale complexe.

Caisse bois de 1 bouteille : 830€ TTC

Prix unitaire/bouteille : 691,67€ HT

LES BORDEAUX

Saint-Emilion AOP

🍷 CHÂTEAU QUINTUS

GRAND CRU

Robe profonde, rouge-grenat, nez fruité avec des notes boisées élégantes. Attaque souple, soyeuse, bouche charnue et serrée à la fois. Vin profond et droit.

6 bouteilles : 870€ TTC

Prix unitaire/bouteille : 120,83€ HT

🍷 CHÂTEAU BELAIR-MONANGE

1^{er} GRAND CRU CLASSÉ

Robe sombre et intense, nez de fruits rouges, de bigarreau. Bouche savoureuse, très longue avec une belle profondeur aromatique.

6 bouteilles : 924€ TTC

Prix unitaire/bouteille : 128,33€ HT

Pomerol AOP

🍷 CHÂTEAU LAGRANGE

Robe profonde, nez très agréable aux saveurs de fruits rouges et de sous-bois. Bouche fruitée et dense d'une très belle maturité, finale longue.

6 bouteilles : 204€ TTC

Prix unitaire/bouteille : 28,33€ HT

🍷 CHÂTEAU LA FLEUR PÉTRUS

Robe sombre aux reflets violines, nez frais aux notes fruitées. Bouche souple et gourmande avec des tannins onctueux et souples. Un équilibre remarquable.

6 bouteilles : 1374€ TTC

Prix unitaire/bouteille : 190,83€ HT

🍷 CHÂTEAU LA POINTE

Robe soutenue aux reflets noirs, joli nez de sirop de cassis, notes fraîches de buis, puis de fruits jaunes, de chocolat, de fourrure.

Bel équilibre, de la rondeur, corsé, pointe capiteuse, bonne allonge, franche.

6 bouteilles : 282€ TTC

Prix unitaire/bouteille : 39,17€ HT

🍷 CHÂTEAU TROTANOY

Robe sombre, un nez intense et aromatique aux notes fruitées. Bouche tendre, très fruitée avec une très longue finale.

6 bouteilles : 1428€ TTC

Prix unitaire/bouteille : 198,33€ HT

🍷 CHÂTEAU BEAUREGARD

Robe grenat aux reflets noirs, joli nez de fruits gratinés avec des notes animales de fourrure.

Du caractère, belle typicité, des tannins mûrs et denses, belle allonge enveloppée.

6 bouteilles : 390€ TTC

Prix unitaire/bouteille : 54,17€ HT

🍷 CHÂTEAU L'ÉVANGILE

Robe sombre et intense, nez aux notes de fruits noirs, de griotte et de cèdre. Bouche voluptueuse avec des tannins doux et élégants et une longue finale puissante.

6 bouteilles : 1512€ TTC

Prix unitaire/bouteille : 210€ HT

🍷 CHÂTEAU GAZIN

Robe pourpre aux reflets noirs. Le nez s'ouvre sur des notes animales, de bois fumé et de torréfaction.

Vin puissant aux tannins serrés.

6 bouteilles : 528€ TTC

Prix unitaire/bouteille : 73,33€ HT

LES BORDEAUX

Pessac-Léognan AOP

CHÂTEAU COUHINS

Robe pourpre aux reflets noirs, nez ouvert de fruits rôtis, notes fraîches, épicées de poivron, puis de bois fumé, torréfié. Joli équilibre, franc et droit. Vin à la fois corsé et chaleureux, belle allonge sur des tannins doux.

6 bouteilles : 144€ TTC

Prix unitaire/bouteille : 20€ HT

CHÂTEAU COUHINS BLANC Vin blanc

Robe paille, joli nez sur des notes de zestes d'agrumes, de fruits de la passion, pointe mentholée.

Bel équilibre, droit, typé, caractère sur les agrumes et le minéral, des notes iodées, de pierre à fusil.

Belle allonge tendue.

6 bouteilles : 162€ TTC

Prix unitaire/bouteille : 22,50€ HT

CHÂTEAU BROWN Vin blanc

Robe paille aux reflets verts, nez fin et typé sur des notes de pain brioché, puis de la fraîcheur sur le bourgeon de cassis, subtilement mentholées, pointe minérale.

Equilibré, du plein, de la fraîcheur. Notes d'agrumes, iodées. Allonge franche, droite et minérale.

6 bouteilles : 162€ TTC

Prix unitaire/bouteille : 22,50€ HT

CHÂTEAU BROWN

Robe pourpre soutenue, nez ouvert de gratin de fruits noirs, de pruneaux, pointe de poivron. Notes toastées, vanillées. Vieux, tannins mûrs. Élégant.

6 bouteilles : 174€ TTC

Prix unitaire/bouteille : 24,17€ HT

CHÂTEAU OLIVIER Vin blanc

CRU CLASSÉ

Robe paille, légers reflets verts, nez sur des notes vanillées, beurrées, puis de zestes d'agrumes, de fruits de la passion, notes de pêches blanches, d'abricot frais.

Bon équilibre, corsé, du plein, belle finesse, joli caractère sur les agrumes et le minéral.

6 bouteilles : 180€ TTC

Prix unitaire/bouteille : 25€ HT

CHÂTEAU OLIVIER

CRU CLASSÉ

Robe pourpre sombre aux reflets noirs. Joli nez, floral de lilas, de fruits noirs confondus, notes fraîches de poivron, de cistes, pointe fine et toastée.

Bel équilibre, belle finesse, des tannins doux, soyeux, belle allonge.

6 bouteilles : 192€ TTC

Prix unitaire/bouteille : 26,67€ HT

CHÂTEAU BOUSCAUT

GRAND CRU CLASSÉ

Robe pourpre sombre aux reflets noirs, beau nez de bigarreaux, de myrtilles puis de fumé, toasté, notes de poivron et de buis. Bon équilibre, franc, droit, corsé, enveloppe avec des tannins mûrs, enrobés, belle finesse.

6 bouteilles : 192€ TTC

Prix unitaire/bouteille : 26,67€ HT

CHÂTEAU BOUSCAUT Vin blanc

CRU CLASSÉ

Robe paille, reflets verts, joli nez franc et typé de pêches blanches, de chocolat blanc, notes iodées, pointe fraîche de fougère.

Bel équilibre, du plein, grand caractère sur le minéral, les notes d'agrumes, de zestes, pointe de bois vanillé, toasté, bonne allonge tendue.

6 bouteilles : 210€ TTC

Prix unitaire/bouteille : 29,17€ HT

CHÂTEAU CARBONNIEUX Vin blanc

CRU CLASSÉ

Robe paille aux reflets verts, joli nez sur des fruits exotiques de litchis, fruits de la passion, notes d'ananas, puis vanillées, beurrées, briochées.

Bel équilibre, sec et nerveux, du plein, joli caractère sur la minéralité. Allonge fine sur les fruits exotiques, les agrumes.

6 bouteilles : 192€ TTC

Prix unitaire/bouteille : 26,67€ HT

CHÂTEAU CARBONNIEUX

CRU CLASSÉ

Robe pourpre et brillante aux reflets noirs, nez dominé par un boisé torréfié, pointe de réglisse, de coulis de fruits noirs. Bon équilibre, vigneux et franc.

6 bouteilles : 228€ TTC

Prix unitaire/bouteille : 31,67€ HT

CHÂTEAU MALARTIC-LAGRAVIÈRE Vin blanc

CRU CLASSÉ

Robe paille aux reflets verts soutenues, nez ouvert sur des notes de fruits exotiques, de fruits de la passion, d'ananas, de menthol et de vanille.

Jolie finale longue sur des notes toastées.

6 bouteilles : 360€ TTC

Prix unitaire/bouteille : 50€ HT

CHÂTEAU MALARTIC-LAGRAVIÈRE

Robe pourpre aux reflets noirs, beau nez de coulis de fruits noirs, de fruits rouges gratinés, de laurier sauce avec un boisé finement fondu sur des notes vanillées.

Bouche corsée, joli caractère élégant, belle allonge sur des tannins serrés et denses.

6 bouteilles : 360€ TTC

Prix unitaire/bouteille : 50€ HT

LES BORDEAUX

Pessac-Léognan AOP

LA CLARTÉ DE HAUT-BRION Vin blanc
2ND VIN DES CHÂTEAUX HAUT-BRION ET LA MISSION
HAUT-BRION
Robe jaune pâle aux reflets verts, nez délicat aux notes
de fleurs blanches, légèrement épicées.
En bouche, le vin est suave et fruité jusqu'en finale.

6 bouteilles : 546€ TTC

Prix unitaire/bouteille : 75,83€ HT

LE CLARENCE DE HAUT-BRION
2ND VIN DU CHÂTEAU HAUT-BRION
Robe rouge-grenat soutenue, nez de fruits fraîchement
cueillis. L'attaque est souple et ample sur le fruit rouge.
Le vin évolue sur une matière serrée, les tannins sont
présents tout en laissant une sensation de douceur.

6 bouteilles : 918€ TTC

Prix unitaire/bouteille : 127,50€ HT

LA CHAPELLE DE LA MISSION HAUT-BRION
2ND VIN DU CHÂTEAU LA MISSION HAUT-BRION
Robe rouge, profonde, nez sur des notes de fruits noirs.
Bouche ample. Vin charnu, aux tannins serrés,
finale aromatique aérienne.

6 bouteilles : 594€ TTC

Prix unitaire/bouteille : 82,50€ HT

CHÂTEAU LA MISSION HAUT-BRION
CRU CLASSÉ
Robe rouge-grenat, nez concentré sur le fruit, la densité
et la complexité. Attaque généreuse, douce et large.
Des tannins affirmés. Un vin présent, complet et charmeur.

Caisse bois de 1 bouteille : 510€ TTC

Prix unitaire/bouteille : 425€ HT

CHÂTEAU SMITH HAUT LAFITTE
Robe pourpre sombre intense, nez très aromatique aux notes
fruitées et fumées. Bouche voluptueuse, riche, longue finale
sur des tannins savoureux.

6 bouteilles : 660€ TTC

Prix unitaire/bouteille : 91,67€ HT

CHÂTEAU HAUT-BRION
1^{ER} CRU CLASSÉ
Robe rouge vif aux reflets grenats et violets, nez expressif
et complexe aux fruits rouges. Notes de violettes.
Attaque ample. Vin charnu et délicat à la fois.

Caisse bois de 1 bouteille : 640€ TTC

Prix unitaire/bouteille : 533,33€ HT

CHÂTEAU SMITH HAUT LAFITTE Vin blanc
Une belle robe jaune pâle limpide et très brillante. Des notes
fumées, de bois frais et de cuir. L'attaque est vive et ronde,
une belle puissance, un beau potentiel de garde.

6 bouteilles : 612€ TTC

Prix unitaire/bouteille : 85€ HT

LES BORDEAUX

Bordeaux AOP

- CHÂTEAU TALBOT CAILLOU BLANC** Vin blanc
Robe jaune citron, soutenue, lumineuse, joli nez d'agrumes, de fruits de la passion, notes fraîches de fougères, vanillées, puis minérales.
Bon équilibre, chaleureux, joli caractère, bonne fraîcheur et bonne tension, allonge sur des notes d'agrumes, de brioche.
6 bouteilles : 180€ TTC
Prix unitaire/bouteille : 25€ HT

Barsac AOP

- CHÂTEAU DOISY DAËNE** Vin blanc
2^{ME} CRU CLASSÉ
Robe jaune paille et brillante, nez ouvert sur le miel d'acacia, le pain d'épices, le lilas et le poivre blanc.
Attaque gourmande et riche, fruitée, minérale, belle complexité sur les fleurs blanches et les épices, rond, gras, de la tension, très belle persistance sur le poivre blanc et le coing.
6 bouteilles : 228€ TTC
Prix unitaire/bouteille : 31,67€ HT

Sauternes AOP

- CHÂTEAU BASTOR LAMONTAGNE** Vin blanc
Robe paille aux reflets verts, nez frais et floral de fleurs blanches, de fruits jaunes compotés, d'abricot sec.
Bel équilibre, de la rondeur, de la fraîcheur sur les fruits jaunes, finale franche, fraîche et enrobée.
6 bouteilles : 138€ TTC
Prix unitaire/bouteille : 19,17€ HT

- CHÂTEAU RIEUSSEC** Vin blanc
1^{ER} CRU CLASSÉ
Robe paille aux reflets verts, nez frais de fruits jaunes confits, de fruits exotiques, de marmelade d'orange et de coing.
Une richesse et une puissance aromatique exceptionnelles.
6 bouteilles : 360€ TTC
Prix unitaire/bouteille : 50€ HT

Les vins en Primeur de Nicolas
VALLÉE DU RHÔNE

Cornas AOP

🍷 TERRES BRÛLÉES – JEAN-LUC COLOMBO

Robe rubis sombre aux reflets violets, nez ouvert, des fruits noirs gratinés, notes toastées, torréfiées, de sous bois. Bel équilibre, vineux, enveloppé, caractère encore marqué par des notes de torréfaction qui vont se fondre, allonge franche, des tannins doux.

6 bouteilles : 210€ TTC

Prix unitaire/bouteille : 29,17€ HT

🍷 LES RUCHETS – JEAN-LUC COLOMBO

Robe pourpre sombre, beau nez ouvert, typé, puissant et vineux de gratin de fruits noirs, notes d'abricot frais, de vanille, de pain brioché, puis de chocolat noir. Du plein, vineux, belle enveloppe, des tannins doux, serrés et élégants, finale franche, droite et tendue.

6 bouteilles : 282€ TTC

Prix unitaire/bouteille : 39,17€ HT