

Découvrez les offres et les dégustations de la boutique « Nature, Pierre & Vins »

- Dégustation du Saumur Champigny 2009 du Domaine des Roches Neuves de Thierry Germain,
SAMEDI 27 NOVEMBRE 2010, dans votre boutique « Nature, Pierre et Vins » à Honfleur.

12 € la bouteille

OFFRE SPECIALE : 60 € le carton de 6, soit 1 bouteille offerte

100% Saumur Champigny. Le nez est porté par des fruits rouges et noirs.
En bouche, l'attaque est franche, droite et révèle le fruit avec une belle acidité bien fondue dans les tanins, tout en délicatesse et en longueur. Certains y verront même des notes de bergamote et de jasmin !

Les vins primeurs 2010 sont disponibles à la dégustation JEUDI 18 NOVEMBRE 2010 dans votre boutique « Nature, Pierre et vins » à Honfleur :

- **Le Muscadet Nouveau du Domaine Landron // 6 € la bt ou 5,50 € la bt par carton de 6**
- **Le Beaujolais Nouveau Cuvée Première de Jean-Paul Brun // 6 € la bt ou 5,50 € la bt par carton de 6**
- **Le Beaujolais Cuvée l'Ancien de Jean-Paul Brun // 7,5 € la bt ou 6,50 € la bt par carton de 6**

Le millésime 2010 est une belle surprise de part son élégance, sa fraîcheur et sa palette aromatique. A découvrir.

-
- Dégustation du Muscadet Sèvre et Maine AMPHIBOLITE,

SAMEDI 16 OCTOBRE 2010, dans votre boutique « Nature, Pierre et vins » à Honfleur

10 € la bouteille

OFFRE SPECIALE : 50 € le carton de 6, soit 1 bouteille offerte

Cépage Melon de bourgogne.

Ce Muscadet tient son nom du sol amphibolite, formé de roches constituées lors de l'effacement des océans, qui donne au vin une très belle minéralité iodée.

D'une longueur en bouche surprenante, ce muscadet accompagne très bien l'apéritif, charcuterie, viandes blanches, poissons grillés et apporte une belle fraîcheur aux plats provençaux et orientaux.

- Dégustation du Bordeaux TIRE-PE DIEM 2008 du Château Tire-Pe de David Barrault
SAMEDI 2 OCTOBRE 2010, dans notre boutique « Nature, Pierre et vins » de Honfleur

7 € la bouteille

OFFRE SPECIALE : 35 € le carton de 6, soit 1 bouteille offerte

100 % Merlot. Les vignes sont sur un terroir argilo calcaire largement exposé au sud. Le Domaine évolue d'un mode de culture raisonnable vers un mode de culture bio.

Un vin de copains, un vin de plaisir immédiat tout en souplesse. Des notes de fruits rouges et noirs avec une légère touche fumée. Un vin élégant accompagné d'une belle fraîcheur.

Pour la petite histoire, Le Domaine de Tire-Pé doit son nom à une scène agraire quotidienne et bien connue des autochtones, selon laquelle les bêtes de somme se soulageaient de leurs efforts pour monter à la propriété en « tirant le pet ».

- Dégustation du COTE DE BROUILLY de chez JEAN-PAUL BRUN

SAMEDI 4 SEPTEMBRE 2010, dans notre boutique « Nature, Pierre et vins » de Honfleur

11 € la bouteille

OFFRE SPECIALE : 55 € le carton de 6, soit 1 bouteille offerte

100 % gamay, les raisins sont cultivés en agriculture biologique. Jean-Paul Brun est avant tout un travailleur consciencieux, passionné et innovateur par sa méthode de vinification à la bourguignonne. Alors que les vins du beaujolais sont issus d'une macération carbonique*, Jean-Paul Brun utilise une vinification traditionnelle bourguignonne (éraflage, macération, pigeage et élevage en barrique), ce qui amène au vin davantage de matière, une belle concentration de fruits rouges et de beaux tanins.

Aurélia a aussi goûté le Cote de Brouilly. Fraîcheur et bonne humeur garanties ! Nous adorons....

[YouTube - Côte-de-Brouilly 2008 de Jean-Paul Brun Bu sur le web](#)

*Macération carbonique : les grappes sont mises entières, non éraflées, dans une cuve hermétique saturée de dioxyde de carbone. Il se produit alors une fermentation. L'utilisation de cette méthode amène les caractères suivants : arôme typique de bonbon anglais, acidité et très peu de tanins.

- Dégustation du Sydre Brut de Eric Bordelet

SAMEDI 31 JUILLET 2010, dans notre boutique « Nature, Pierre et vins » de Honfleur

9 € la bouteille

OFFRE SPECIALE : 45 € le carton de 6, soit 1 bouteille offerte

Sommelier d'origine, Eric Bordelet reprend l'exploitation familiale en 1992, après un apprentissage auprès de grands noms de la restauration et du monde du vin. Son Sydre est aujourd'hui servi sur les plus grandes tables gastronomiques.

Sec, vif, acidulé, très rafraichissant. Il s'accommodera très bien tout au long du repas.

Pour la petite histoire, le cidre s'écrivait sydre en vieux français.

- **Dégustation du ROSE LES DOMANIERES 2009 du domaine OTT, Côtes de Provence SAMEDI 12 JUIN 2010, dans votre boutique « Nature, Pierre et vins » de Honfleur**

10 € la bouteille

OFFRE SPECIALE : 50 € le carton de 6, soit 1 bouteille offerte

Cépage Grenache, Cinsault et Syrah

Une robe claire et brillante

Nez très frais avec des notes de fleurs blanches et d'épices

Arômes de pêche blanche, nectarine

En bouche, une longueur surprenante qui s'accompagne d'une belle fraîcheur

Ce rosé vous accompagnera à l'apéritif, avec de la charcuterie, volaille, viandes blanches, poissons grillés, les plats provençaux et orientaux

OFFRE PRESTIGIEUSE DOMAINE ARMAND ROUSSEAU - millésime 2007

Un coffret de 5 bouteilles comprenant :

1 bouteille de Chambertin

1 bouteille de Clos des Ruchottes

1 bouteille de Clos de la Roche

1 bouteille de Mazy Chambertin

1 bouteille de Gevrey Chambertin

570 € TTC le coffret de 5 bouteilles.

(pour toute livraison postale, compter 20 € de frais de port en sus)

Le Domaine Armand Rousseau couvre une surface de 14 hectares situés sur les communes de Gevrey-Chambertin et de Morey-Saint-Denis. Le Domaine rassemble les appellations village, premier cru et grand cru. La moyenne d'âge des vignes est d'environ 40 à 45 ans.

Les conditions climatiques exceptionnellement douces de l'automne et de l'hiver 2006-2007, la chaleur estivale du mois d'avril et la fraîcheur des 3 mois d'été ont engendré un millésime 2007 avec beaucoup de structure, une forte tension sur une belle maturité des fruits aux notes épicées. Le millésime 2007 est un millésime de garde.

Nous l'avons récemment dégusté, et encore, une fois nous tombons sous le charme de ces grands vins d'une pureté exceptionnelle.

OFFRE PRESTIGIEUSE

DOMAINE LEFLAIVE MILLESIME 2007

- PULIGNY MONTRACHET VILLAGE (45 €TTC)

- BOURGOGNE BLANC (25 €TTC)

LE LOT DE 2 BOUTEILLES : 70 €TTC

Nous venons juste de recevoir le millésime 2007 de ce prestigieux domaine.

Anne-Claude Leflaive, propriétaire du domaine, travaille en biodynamie depuis 1989. Depuis cette date, et grâce à cette culture biologique en biodynamie, elle trouve enfin la solution pour combattre les problèmes engendrés par les traitements chimiques administrés à la vigne et aux sols.

Aujourd'hui, ses vins ont trouvé leur équilibre et leur place, dans le plus grand respect des terroirs. Les vins sont donc pleinement représentatifs de leur millésime. Encore une fois, la pureté et l'authenticité sont au rendez-vous.

Les 2 deux vins que nous vous proposons : le Puligny-Montrachet et le Bourgogne blanc, sont très expressifs dans leur minéralité et leur pureté, équilibrés par une rondeur, un gras et une très belle longueur.

Bref, du grand chardonnay.
