

Cuvées de Cépages

Chardonnay Tradition

Robe jaune paille. Le nez est délicat, marqué sur des notes de fleurs blanches. La bouche est intense et ronde avec des notes de beurre.

Accords : Lotte, Seiche

Potentiel de garde : 12 à 24 mois

Température de service : 8 - 10°C



Muscat Sec

Robe jaune pâle brillante. Nez de fruits exotiques, et pétales de roses. La bouche est intense et fraîche à la fois avec des arômes subtils et raffinés.

Accords : Brandade de morue, Asperges, Saumon

Potentiel de garde : 12 à 24 mois

Température de service : 8 - 10°C



Viognier

Robe jaune pâle cristalline. Nez de fruits jaunes, d'abricots secs et de pêches mûres. La bouche est vive et désaltérante.

Accords : Comté, apéritifs,

Crustacés **Potentiel de garde :** 12 à 24 mois

Température de service : 8 - 10°C



Chardonnay Fût – 12 mois en fût

Robe jaune franc. Notes de châtaignes et de pain grillé. Belle rondeur et grande persistance aromatique sur des notes fumées prolongeant le plaisir de la dégustation.

Accords : Foie gras, Champignons, Poissons, Fromages

Potentiel de garde : 48 à 60 mois

Température de service : 10 - 12°C



Cuvées Hors Gamme

Murmure d'Automne

Muscat, Viognier

Robe cristalline avec des reflets paille. Nez de miel et de fruits confits. La sucrosité est texturée par une délicate fraîcheur créant rondeur et harmonie.

Accords : Foie gras, desserts aux fruits, Roquefort/Noix

Garde : 60 mois / **TS :** 8 – 10°C



Folle Sagesse

Chardonnay, Viognier, Muscat

Robe jaune cristalline avec des reflets dorés. Le nez, intense, est porté sur des notes de fruits mûrs et exotiques. La bouche est délicate, soutenue par une pointe de sucrosité.

Accords : Cuisine du Monde, Sucré Salé

Garde : 24 à 36 mois / **TS :** 10 - 12°C



La Grande Vague

Mosaïque de Cépages

Robe rose très pâle. Nez intense de fleurs blanches et d'agrumes. La bouche est vive et fraîche, ponctuée par des notes de fruits rouges croquants et acidulés.

Accords : Fruit de mer, Salades, Grillades

Garde : 12 à 24 mois / **TS :** 8 – 10°C



Marianne

Syrah, Merlot – 24 mois en amphore

Robe rubis sombre. Une cuvée unique alliant souplesse, rondeur et voluptuosité.

Accords : Mets Italiens et Orientaux

Garde : 24-60 mois / **TS :** 17°C



SAINT-GEORGES D'IBRY
Côtes de Thongue

Cuvées Excellence

Excellence Blanc

Sauvignon, Viognier, Chardonnay, Muscat

Robe jaune pâle. Nez intense d'agrumes et de fruits exotiques. Bouche soyeuse et gourmande sur des notes minérales et florales avec une finalité en bouche fraîche et vive.

Accords : Poissons, Huîtres, Coquillages

Potentiel de garde : 12 à 18 mois

Température de service : 8 - 10°C



Excellence Rosé

Grenache, Syrah, Cinsault

Robe rose tendre. Nez gourmand, notes de bonbons anglais et de fruits rouges. Bouche flatteuse et fraîche avec une très jolie longueur, portée par une délicate vivacité.

Accords : Salades, Tapas, Grillades

Potentiel de garde : 12 à 24 mois

Température de service : 8 - 10°C



Excellence Rouge

Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon, Grenache

Robe sombre d'un beau rouge profond. Notes de fruits confits dominées par des arômes d'encens et d'eucalyptus. Belle bouche riche et soyeuse avec des tanins fondus.

Accords : Cuisine française, Viandes, Salades

Potentiel de garde : 36 à 60 mois

Température de service : 16 - 17°C



Cuvées des Amis

Cuvée des amis Blanc

Sauvignon, Viognier

Robe jaune pâle avec des reflets verts. Le nez est porté sur des notes d'agrumes et de fruits mûrs. La bouche est fraîche avec des notes de pomelos et d'abricot sec.

Accords : Fruits de mer

Potentiel de garde : 12 à 24 mois

Température de service : 8 - 10°C



Cuvée des amis Rosé

Syrah, Grenache noir

Robe rose bonbon. Le nez, très aromatique, se dévoile sur des notes de bonbons anglais et de fruits rouges. La bouche est ronde et gourmande à souhait avec une longue finalité.

Accords : Charcuterie, Hors d'œuvre, Salades

Potentiel de garde : 12 à 24 mois

Température de service : 8 - 10°C



Cuvée des amis Rouge

Syrah, Merlot

Robe rouge grenat. Le nez est très vif, porté sur des notes de cassis et de fraise. La bouche, légère et stimulante se pare de notes de framboises et de mûres.

Accords : Viandes et magrets grillés, Salades

Potentiel de garde : 12 à 24 mois

Température de service : 12 - 14°C



Cuvées de Convivialité

Chemin Partagé Blanc

Chardonnay, Viognier

Robe jaune aux reflets dorés. Nez intense d'abricot mûrs. Court passage en fût qui lui octroie une belle rondeur, des notes de fleurs et une finale de beurre et noisettes.

Accords : Poissons en sauce

Potentiel de garde : 24 à 48 mois

Température de service : 8 - 10°C



Chemin Partagé Rouge

Syrah, Merlot, Cabernet-Sauvignon, Grenache

Robe grenat. Partiellement élevé en fût, les arômes de fruits mûrs confits et d'épices douces font voyager le nez avec gourmandise.

Accords : Viandes rouges grillés ou en sauce

Potentiel de garde : 24 à 60 mois

Température de service : 16 - 17°C



Merlot

Robe sombre et dense. Nez aromatique de fruits noirs et rouges de sous-bois. En bouche, souplesse et sensualité aux tanins veloutés.

Accords : Ragouts, Gibiers

Potentiel de Garde : 24 à 48 mois

Température de Service : 14 - 16°C



Cabernet Sauvignon

Robe noir pourpre. Nez intense, d'un cépage tannique et charpenté. Notes épicées de cassis mûrs et de végétaux.

Accords : Viandes rouges, Agneau

Potentiel de garde : 24 à 48 mois

Température de service : 14 - 16°C



Cuvées Élevées en fût

Âme des Pins

Merlot, Cabernet-Sauvignon - 12 mois en fût

Robe rouge aux reflets ambrés. Le nez est épicé avec une touche de fruits confits. La bouche, ample, se dévoile sur une note de fruits frais, apportant rondeur et puissance.

Accords : Faisan, Paleron, Rôti aux cèpes

Potentiel de garde : 24 à 60 mois

Température de service : 16 - 17°C



Et mon Père

Cabernet-Sauvignon, Merlot - 15 mois en fût

Robe rouge sombre. Elevé en fût de chêne pendant 15 mois, le nez dévoile des notes torréfiées. La bouche est veloutée et onctueuse avec des arômes alliant puissance et sensualité.

Accords : Bœuf braisé, Poulet Tandoori

Potentiel de garde : 24 à 60 mois

Température de service : 16 - 17°C



Cuvée 1860

Syrah, Cabernet-Franc - 12 mois en fût

Robe pourpre sombre. Nez sur des arômes épicés de poivre noir et de piment. La bouche est fondue sur des notes de fruits des bois, et de torréfaction.

Accords : Rôtis, Viandes en sauce

Potentiel de garde : 24 à 72 mois

Température de service : 16 - 17°C

