



Liste des vins en vente à la Maison de Montpellier

(selon les stocks, certaines références peuvent ne plus être disponibles)

Vins rouges



Mas d'Arcay (Valentibus)

Prix : 18€

Appellation : AOP Languedoc Saint-Drézéry

Cépage : Syrah, Grenache, Mourvèdre

Dégustation : Nez dense et complexe, avec des notes de fruits très mûrs poivrés et épicés. Très belle attaque douce et complexe, avec des arômes d'épices, de garrigue, de petits fruits noirs. Belle sucrosité balancée par une grande fraîcheur.



Château de Flaugergues (Grès de Montpellier)

Prix : 9€

Appellation : AOP Languedoc Grès de Montpellier. Terroir : La Méjanelle

Cépages : 20% Mourvèdre, 30% Syrah, 50% Grenache.

Dégustation : Robe : couleur rouge sombre. Nez : très joli nez riche et complexe aux senteurs méridionales. Bouche : texture ample et structurée avec des tanins présents, très longue persistance en bouche, notes de lauriers et de réglisse. Force, concentration, complexité. À boire à 16°-18°C carafé.



Château de l'Engarran (Grès de Montpellier)

Prix : 12,50€

Appellation : AOP Languedoc Grès de Montpellier.

Cépages : 68 % Syrah, 10% Carignan, 12% Grenache, 10% Mourvèdre.

Dégustation : Robe : rouge profond. Nez : mûre, chocolat, pruneau et girofle. Bouche fruits noirs et épicés, grand volume et très belle matière. Une grande symbiose sur des notes de myrtille et de chocolat velouté portée par une réelle fraîcheur : un grand millésime.



Le Clos d'Elle (A Huis Clos)

Prix : 14€

Appellation : AOP Languedoc Grès de Montpellier

Cépages : Grenache, Syrah

Dégustation : La robe grenat profond, bel éclat. Le nez profond et frais sur des arômes de fruits noirs et d'épices. La bouche est généreuse, gorgée de soleil. Les tanins sont amples et suivent la trame du vin. Puissance de finesse, un bel équilibre pour ce vin de caractère.



Domaine de la Prose (Cadières Rouge)

Prix : 9€

Appellation : AOP Languedoc

Cépage : Syrah, Cinsault

Dégustation : Jolie robe rouge grenat noir aux reflets violets.

Le nez est intense avec des fruits noirs et mûrs accompagnés d'arômes de garrigue. La bouche est souple et offre une très belle finale à ce vin bio.



Domaine de la Prose (Embruns Rouge)

Prix : 14€

Appellation : AOP Languedoc Grès de Montpellier

Cépage : Syrah, Cinsault, Grenache

Dégustation : Une robe intense, pour des arômes épices, poivres qui ont besoin d'une cuisine relevée, avec une cuisine lente, une viande qui fond dans la bouche et qui se mêle au vin comme les tajines, la gardianne de taureau ou le célèbre cassoulet.



Domaine de Rieucoulon (Merlot l'Enchanteur)

Prix : 6€

Appellation : IGP Colline de la Mourre

Cépages : Merlot

Dégustation : Ce vin présente une couleur sombre à la robe profonde. Le nez s'exprime sur des notes épicées de paprika et de poivre noir. La bouche est pleine, sévère aux notes réglissées. La finale est longue tapissée de tanins veloutés. A déguster sur des viandes rouges rôties.



Domaine de Saumarez (Trinitas)

Prix : 10€

Appellation : AOP Languedoc Grès de Montpellier

Cépages : Mourvèdre, Syrah et Grenache en quantités égales

Dégustation : La robe est d'un rouge profond. Le nez s'ouvre progressivement avec une harmonieuse combinaison de fruits mûrs et secs ainsi que d'épices, si caractéristiques des Grès de Montpellier. Le vin a une belle ampleur en bouche avec une bonne acidité et des tanins légers bien intégrés. Un vin intense et élégant, long et équilibré, qui gagne encore en qualité lorsque carafé.



Pic Saint Loup - Le loup du Pic (Château Puech Haut)

Prix : 11€

Appellation : AOP Pic Saint Loup

Cépages : Syrah et Grenache

Dégustation : La robe grenat. Le nez charmeur, évoque des notes de fraise, de framboise avec une touche florale. Bouche : désaltérante, volumineuse. La palette aromatique est large et généreuse.



Château Puech-haut (Prestige)

Prix : 15€

Appellation : AOP Languedoc. Terroir : St. Drézéry.

Cépages : 55% Grenache noir, 35% Syrah, 10% Carignan

Dégustation : Robe griotte soutenue, brillante. Le nez est expressif sur des petits fruits noirs confits, du bourgeon de cassis avec des notes chocolatées. La bouche est ronde et onctueuse, le milieu de bouche est frais sur les fruits rouges avec des notes épicées, cannelle, avec une longue finale sur des notes empyreumatiques et de fruits confits.



Domaine Henry (Le Coteau rouge)

Prix : 9€

Appellation : AOP Languedoc Grès de Montpellier

Cépages : Syrah, Grenache, Cinsault

Dégustation : Simple mais authentique. Les cépages se livrent avec une sincérité remodelée par le terroir. De couleur sombre, marqué par des arômes de cassis frais et d'épices ; bouche avec du croquant, d'une fraîcheur agréable et d'une jolie profondeur





Domaine Henry (St-Georges d'Orques)

Prix : 18€

Appellation : AOP Languedoc Grès de Montpellier

Cépages : Grenache 50% (vieilles vignes plantées en 1920 et 1947), Mourvèdre 30% (26 à 36 ans), Syrah 10% (46 ans), Cinsault 10% (45-48 ans)

Dégustation : Vin de garde, nécessitant un passage en carafe s'il est bu jeune. Palette complexes d'arômes de fruits où domine le cassis. De la puissance, équilibrée par beaucoup de fraîcheur et de nervosité caractéristique du terroir



Le clos d'Isidore (Dolia)

Prix : 7,50€

Appellation : AOP Languedoc

Cépages : 60% Carignan, 35% Grenache Noir, 5% Syrah

Dégustation : Sa robe rouge grenat et son nez balsamique aux notes camphrées de mûre et de réglisse amène un rappel délicat en bouche d'épices douces de curry.



Celliers du Val des Pins (Marquis de Montlaur)

Prix : 8,50€

Appellation : AOP Languedoc

Cépages : Grenache, Syrah

Dégustation : Belle robe rouge cerise brillante. Le nez de fruits rouges bien mûrs augure en bouche une délicatesse fruitée que des sensations épicées et réglissées viennent renforcer. Ce vin s'accordera très bien avec des viandes rouges ou des fromages de caractère. Durée de garde : 5 ans.



Domaine St Jean de l'Arbousier (Insolite rouge)

Prix : 7€

Appellation : IGP Pays d'Oc.

Cépages : 50% Syrah, 30% Cabernet Sauvignon, 20% Grenache

Dégustation : Robe rouge soutenue avec des reflets pourpres. Nez très complexe, puissant ; fruits rouges : framboise, épices et réglisse. Complexe en bouche : fruits rouges épicés, menthol, du gras et de la rondeur, tannins soyeux.



Chai d'Emilien (Espiegle)

Prix : 9€

Appellation : AOP Languedoc Grès de Montpellier

Cépages : Grenache, Syrah, Cinsault

Dégustation : La robe est d'intensité moyenne avec une teinte rubis. Le nez est sur un registre fruité frais (framboise, mûre de ronce, fraise des bois) et épicé (poivre blanc, thym). La bouche est croquante et sans complexe. Les tanins sont soyeux. L'ensemble est délicat, déjà très digeste.



Vignerons du Chevalier Georges (Ocre Rouge Prestige)

Prix : 12€

Appellation : AOP Languedoc

Cépages : 70% Syrah, 30% Grenache

Dégustation : La robe est bien colorée avec des reflets violets. Le nez est épicé avec des arômes fumés et grillés typiques du terroir de St Georges d'Orques. Il présente des notes de fruits rouges avec des saveurs poivrées et épicés. A consommer aux alentours de 22°C, de préférence avec les viandes en sauces, le gibier, les grillades et les fromages.



Domaine de Saumarez (S' de Saumarez)

Prix : 8,50€

Appellation : AOP Languedoc

Cépages : Syrah (35%), Grenache (65%)

Dégustation : La robe est rouge profond. Le nez donne des arômes de cerises griottes, fruits rouges intenses, cannelle et réglisse. Le vin a une belle ampleur en bouche avec une bonne acidité et de tanins bien intégrés qui soutiennent les goûts de fruits rouges, épices et les parfums de la garrigue environnante. À déguster avec de la viande grillée ou rôtie, ou un tajine d'agneau. Aussi disponible en magnum.





Domaine de Saint Julia (Rouge)

Prix : 8€

Appellation : AOP Languedoc

Cépages : Syrah 45%, Mourvèdre 30%, Grenache 25%

Dégustation : Vin de plaisir, d'échange, c'est la gourmandise d'un fruit frais retrouvé. Une texture douce où la matière est là sans tanins imposants. Faux timide, qui gagne en complexité à l'aération, évoquant la cerise et la groseille. Une fraîcheur et une belle persistance en queue de paon rappellent son origine Saint Georgienne.



Domaine Belles Pierres (Les Clauzes de Jo)

Prix : 9,50€

Appellation : AOP Languedoc - St.Georges d'Orques

Cépages : Syrah 50%, Grenache Noir 30%, Mourvèdre 20%

Dégustation : Robe rubis et lumineuse avec des reflets violacés. Nez portant sur les fruits rouges, les épices (poivre blanc) et les senteurs de garrigues. La bouche est souple, les tannins sont présents mais restent soyeux. Un bel équilibre avec des notes florales (violette), de fruits rouges écrasés et de garrigue. Température idéale de service à 17°. Parfait pour accompagner des côtelettes d'agneau au grill, une bonne entrecôte ou un magret de canard.



Domaine Belles Pierres (Monica « El Encuentro »)

Prix : 18,00€ (0,50 L)

Appellation : Vin de France, **Vendanges Tardives**

Cépages : 40% Syrah, 40% Grenache Noir, 20% Muscat Noir

Dégustation : Une belle robe noire aux reflets violacés. Une puissance aromatique allant sur les fruits rouges et noirs. Une bouche ample, une belle rencontre entre le fruit et l'élégance, avec une légère note de café. Servir frais 10° à 12° sur un crumble aux fruits rouges, foie gras poêlé, gâteaux au chocolat, roquefort.



Domaine le Claud (Mourvèdre)

Prix : 9,50€

Appellation : IGP Pays d'Oc

Cépages : Mourvèdre

Dégustation : Jolie robe fuchsia. Notes balsamique et poivrée avec une pointe de grain de café en bouche. Gourmand. A déguster en apéritif, avec du magret grillé volailles mijotés ou grillés, un saint-nectaire.





Blancs



Cave des Vignerons de Frontignan (Muscat Sec Terres Blanches)

Prix : 6€

Appellation : Vin de Pays d'Oc Muscat Sec « Terres Blanches ». Région d'origine : Frontignan.

Cépages : 100% Muscat blanc à petits grains.

Dégustation : Robe jaune clair, reflets verts, limpide et brillant. Nez très élégant et très frais, dominante d'agrumes avec des nuances mentholées. Bouche franche, ronde, vive, belle ampleur, finale citronnée légèrement épicée avec retour mentholé. Servir très frais à l'apéritif. À déguster jeune.



Cave de l'Ormarine - Picpoul (Duc de Morny)

Prix : 6€

Appellation : IGP Pays d'Oc

Cépages : 100% Picpoul Blanc

Dégustation : Or pâle à reflets verts, très larmoyant, avec une belle brillance. Généreux, le nez offre des arômes intenses de fruits exotiques, puis de zestes d'agrumes confits. Bon équilibre, notes de fruits exotiques faisant ressortir une bonne maturité, ample, évoluant sur une finale de fruits confits qui en fait toute son originalité.



Domaine St Jean de l'Arbousier (Gourmandise Blanc)

Prix : 8,50€

Appellation : AOP Languedoc

Cépages : Marsanne, Roussane, Grenache blanc, Vermentino, Viognier

Dégustation : Robe brillante très pâle aux reflets verts. Complexe, élégant avec des notes d'agrumes et de pêche blanche. Toute en fraîcheur et en finesse avec de la douceur, finale longue : agrume et pêche blanche.





Domaine Saint Julia (Blanc)

Prix : 9€

Appellation : AOP Languedoc

Cépages : Roussane 80%, Marsane 10%, Viognier 10%

Dégustation : Belle couleur jaune pâle à reflets bouton d'or. Son caractère finement grillé à l'attaque, se fond en bouche sur une belle longueur au profil minéral. C'est la garrigue qui dévale. Et la muscade. Non dénué d'acidité et de fraîcheur en finale, c'est un blanc de table : calamars grillés, gambas, Saint Jacques, poissons ou poulet sauce blanche ; mais aussi sur un chèvre, un Cantal, un Beaufort.



Domaine le Claud (La Pataude)

Prix : 9,00€

Appellation : Vin de France, **Blanc Moelleux**

Cépages : Muscat

Dégustation : Robe pâle aux reflets argentés. Vin type, nez de litchi, melon d'Espagne et citron vert. Gourmand. A déguster en apéritif ou avec un fromage persillé.



Rosés



Château d'Exindre - La Magdelaine (Mas d'Exindre)

Prix : 6€

Appellation : Vin de pays Collines de la Moure

Cépages : 40% Grenache, 40% Syrah, 20% Cinsault

Dégustation : Robe rose vif et brillant. Nez fin et délicat avec des notes de fruits au sirop. Bouche légère et rafraîchissante. Il se conserve un à deux ans en cave entre 10 et 16 degrés. Ce rosé servi bien frais accompagnera agréablement vos repas d'été ainsi que les viandes blanches et les grillades.



Les Caves de Saint Georges d'Orques (Mas de Courty)

Prix : 6,50€

Appellation : AOP Languedoc Saint Georges d'Orques

Cépages : Syrah, Grenache, Cinsault

Dégustation : La robe est très belle d'un joli rose tendre, le nez est tout en finesse, fruité et floral. La bouche est légèrement perlante, très équilibrée, souple et fruitée. Un vin agréable, léger et fruité, à déguster bien frais à 14 degrés.



Domaine le Claud (La Galante)

Prix : 8,00€

Appellation : AOP Languedoc Saint-Georges-d'Orques

Cépages : Vieux Cinsault, Syrah, Grenache

Dégustation : Belle Couleur fushia. Joli équilibre, nez de fraise des bois, cerise et caramel au lait. Bouche onctueuse. Un Rosé de gastronomie. A déguster en apéritif avec tajine, viandes blanches.



Le Clos d'Elle (Entrecoeur)

Prix : 9,00€

Appellation : AOP Languedoc

Cépages : Syrah 90% Viognier 10%

Dégustation : Jolie robe pâle aux reflets pêche. Le nez s'ouvre sur des notes amyliques des fraise de bois et une pointe d'agrumes. La bouche est onctueuse et gourmande, les tanins fins, une finale fraîche et acidulée.



Vin Vermeil



Domaine Henry (Vin vermeil)

Prix : 15€

Appellation : AOP Languedoc

Cépages : 55% Grenache, 25% Syrah-Mourvèdre, 10% Cinsault, 10% Carignan

Dégustation : Rosé structuré, robe soutenue. Nez au « fruité » puissant (groseille, fraise, cerise noire...)

Bouche ample très charnue, équilibrée par une belle nervosité naturelle. Vin très savoureux, corsé, « construit pour la table », pouvant se garder.



Vin doux



Château d'Exindre - La Magdelaine (Muscat de Mireval Vent d'Ange)

Prix : 10€

Appellation : Muscat de Mireval. Type : blanc, vin doux naturel.

Cépages : 100% muscat petits grains.

Dégustation : Robe dorée brillante. Nez puissant et complexe avec des notes florales et mentholées. Beaucoup de gras pour une bouche très fraîche, fine et élégante, avec une belle longueur. Servir très frais à l'apéritif.

Mousseux



Domaine de Rieucoulon (Blanc de blanc brut)

Prix : 9€

Cépages : 100% Sauvignon

Vinification :

Eraflage et foulage léger. Pressurage direct, Débourage statique à froid (6°C), Fermentation 16-18°C ;

Vinification en cuve inox. Prise de mousse en bouteille et élevage sur lattes 12 mois.

Dégustation :

Belle couleur pale aux reflets verts. Le nez exprime des notes florales de jasmin et e fruits exotiques. La bouche est fraîche et tonique soutenue par la finesse de la bulle. Un joli vin de fête à ouvrir en toutes occasions.



Gin



Gin - La Grappe de Montpellier

Prix : 29€

Appellation : Le Gin GM

Ingrédients : Distillats de baies de genévriers et de plantes méditerranéennes.

Dégustation : Produit ultra premium cristallin issu d'alcool surfin ne brûlant pas en bouche, ce Gin révèle avec subtilité et élégance tout l'univers des senteurs méditerranéennes. Une ballade en pleine garrigue.

Pastis



Le Pastis aux Plantes

Prix : 22€

Appellation : Pastis aux plantes

Ingrédients : Plantes d'anis, de badiane et de réglisse en macération. En 1263, le Roi crée l'ordre des Anysetiers. L'anis est d'abord utilisé à des fins médicinales puis dans des boissons rafraîchissantes. Il est profondément ancré dans la culture méditerranéenne.