



OFFRE
**VINS
D'ÉTÉ**

**DU 15 MAI
AU 15 JUILLET
2009 INCLUS**



AU MILLESIME
STRASBOURG



COMPTOIR DU MILLESIME
VENDENHEIM

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



AU MILLESIME

STRASBOURG

CAVISTE À STRASBOURG, DEPUIS 1975,

nous vous proposons plus de 1.500 références de vins, alcools, épicerie fine et accessoires du vin, dont plus de 150 vins d'Alsace (avec les 51 Grands Crus d'Alsace).

Un grand choix des meilleurs vins de Champagne, Bourgogne, Bordeaux et (presque) toutes les régions viticoles de France, ainsi qu'une sélection de vins des pays européens suivants : Allemagne, Autriche, Espagne, Hongrie, Italie, Portugal, Suisse,...

Nous stockons tous les vins dans nos caves climatisées (hygrométrie et température contrôlées en permanence).

65 millésimes de Bas-Armagnacs de 1931 à 1995 en stock

Un vaste choix d'eaux de vies et de liqueurs d'Alsace :

Bertrand, Metté, Miclo, Nusbaumer, Windholtz...

Un vaste choix d'alcools et spiritueux de toutes origines :

rhums, whiskies, cognacs, calvados, vodkas, pastis, chartreuse, ...



COMPTOIR DU MILLESIME

VENDENHEIM

Venez découvrir dans un magasin rénové de 200m² entièrement climatisé (plus 200 m² de stockage également climatisé), avec une aire de jeux pour les enfants :

- notre sélection de vins : un vaste choix de bouteilles dès 3€
- un choix important de BIBs (Bag in Box ou Fontaine à Vin : 3 litres, 5 litres et 10 litres)
- un grand éventail d'alcools de toutes origines
- des bières artisanales en bouteilles
- accessoires, verrerie, carafes, et livres sur le vin
- épicerie fine



MICHEL
FALCK



EMMANUEL
MAIRE



JEAN FRÉDÉRIC
ECKERT



YVES
GANDER



JOSSÉLIN
KAUFFER



EPICERIE FINE :

GEORGES BLANC À VONNAS DANS LA BRESSE :

Sélection de produits du terroir : terrines, sauces, plats cuisinés, limonade artisanale, ... d'une grande qualité élaborés avec beaucoup de soins et un cahier des charges très rigoureux mis en place par le célèbre Chef Georges Blanc

L'OLIVIERO : AUTHENTIQUE PRODUCTION
D'ARTISANS DE CALABRE (Sud de l'Italie) :
sélection d'antipastis, huile d'olive, tapenades, ...

LES FOIES GRAS DU RIED À ICHTRATZHEIM : foies gras, terrines....

SÉLECTION D'ACCESSOIRES :

Verres et carafes Spiegelau et Chef & Sommelier
Verre Emile Jung et verre Serge Dubs (Cristallerie de Portieux)
Tire-bouchons, Le Nez du Vin, Livres sur le Vin
Et de nombreux autres accessoires

ATTENTION : LES STOCKS DE CERTAINS VINS SONT LIMITÉS.

Sous réserve de disponibilité.

Les Prix par 6 et par 24 s'entendent pour une quantité du même vin uniquement.

RÉSERVEZ VOS VINS :

un bon de commande est disponible sur www.aumillesime.com

FAITES APPEL À NOTRE SERVICE DE LIVRAISON :

*Strasbourg 6700, 67100 et 67200 : participation de 8,50 Euros
Forfait de livraison Communauté Urbaine de Strasbourg : participation de 9,90 Euros
Toutes expéditions en France et dans toute l'Europe : tarif sur demande.*



DÉCOUVERTE - COUP DE CŒUR - VIN DE SOLEIL - GRAND CLASSIQUE - BON RAPPORT QUALITÉ PRIX

CIDRE

Prix magasin
La bout. en €Prix offre exclusive
La bout. en €Prix par 6
La bout. en €Prix par 24
La bout. en €

? CIDRE DE FOUESNANT - MANOIR DU KINKIZ, QUIMPER

75 CL • 5,5° ALCOOL • LÉGER EN ALCOOL • T° DÉGUSTATION : 6-8°

Cépages : variétés de pommes anciennes. Notre avis : effervescence naturelle 100% pur jus, typé brut. Parfums de pomme fraîche, de beurre frais et de noisette.

Gastronomie : apéritifs, andouille, crêpes

5,90 €

5,50 €

4,90 €

4,50 €

CREMANT D'ALSACE

Prix magasin
La bout. en €Prix offre exclusive
La bout. en €Prix par 6
La bout. en €Prix par 24
La bout. en €

🍷 CRÉMANT D'ALSACE AOC BRUT CUVÉE JULIEN DOPFF AU MOULIN - RIQUEWIHR

75 CL • 12° ALCOOL • T° DÉGUSTATION : 8-10°

Cépages : pinot blanc et pinot auxerrois. Notre avis : Julien Dopff élabore en 1904 la première cuvée de vin effervescent en Alsace : le Crémant était né. Frais, élégant, floral et sec, très régulier, une référence. Gastronomie : apéritifs, amuse bouche

8,90 €

7,90 €

7,50 €

6,90 €

CHAMPAGNE

Prix magasin
La bout. en €Prix offre exclusive
La bout. en €Prix par 6
La bout. en €Prix par 24
La bout. en €

UO CHAMPAGNE AOC BRUT PREMIER CRU ALAIN BERNARD À DIZY

75 CL • 12° ALCOOL • T° DÉGUSTATION : 8-10°

Cépages : 60% Chardonnay, 35% Pinot Noir et 5% Pinot Meunier.

Notre avis : un champagne de vigneron au rapport qualité prix exceptionnel.

Gastronomie : Apéritif

19,90 €

18,90 €

17,90 €

16,90 €

UO MAGNUM CHAMPAGNE AOC BRUT PREMIER CRU ALAIN BERNARD À DIZY

150 CL • 12° ALCOOL • T° DÉGUSTATION : 8-10°

Cépages : 60% Chardonnay, 35% Pinot Noir et 5% Pinot Meunier.

Notre avis : un champagne de vigneron au rapport qualité prix exceptionnel.

Gastronomie : Apéritif

49,90 €

47,40 €

44,90 €

42,90 €



Prix magasin
La bout. en €

Prix offre exclusive
La bout. en €

Prix par 6
La bout. en €

Prix par 24
La bout. en €



CHAMPAGNE AOC BRUT ROSE DE SAIGNÉE ALAIN BERNARD

75 CL • 12,5° ALCOOL • T° DÉGUSTATION : 8-10°

Cépages : 100% pinot noir (obtenu par macération). Notre avis : un champagne rosé de grande qualité à prix doux. Gastronomie : carpaccio de thon rouge, gambas, fruits rouges

31,90 € 28,70 € 25,90 € 24,50 €

CHAMPAGNE AOC BRUT PIPER HEIDSIECK

COFFRET AVEC 2 FLÛTES

STOCK LIMITÉ À 324 COFFRETS - 75 CL • 12° ALC. • T° DÉGUSTATION : 8-10°

Cépages : pinot noir dominant, pinot meunier et chardonnay. Notre avis : élu meilleur champagne brut de l'année à l'International Wine Challenge de Londres. Une expression de maturité alliant force et douceur. Gastronomie : apéritifs, cocktails, cuisine nouvelle

29,90 € 28,50 € 25,90 € 23,90 €

CHAMPAGNE AOC BRUT CUVÉE N° 733 JACQUESSON

75 CL • 12° ALCOOL • T° DÉGUSTATION : 10-12°

Cépages : 52 % chardonnay, 24 % pinot meunier, 24 % pinot noir. Notre avis : le champagne préféré de Napoléon 1er. Comme d'habitude notre chouchou, très grande classe, d'une pureté et d'une profondeur éblouissante. Gastronomie : cocktails, crustacés, parmesan, poissons de mer cuisinés

34,50 € 32,50 € 29,90 € 28,90 €

CHAMPAGNE AOC BRUT PREMIER LOUIS ROEDERER

75 CL • 12° ALCOOL • T° DÉGUSTATION : 8-10°

Cépages : 48% chardonnay, 20% pinot meunier, 32% pinot noir. Notre avis : Louis Roederer est né à Strasbourg en 1809. Un grand champagne, une réputation méritée. Gastronomie : apéritif, un champagne de tous les instants

36,50 € 32,90 € 31,90 € 30,90 €

CHAMPAGNE AOC BRUT ROSÉ LAURENT PERRIER

CÉPAGES : 80% PINOT NOIR, 20% CHARDONNAY

75 CL • 12° ALCOOL • T° DÉGUSTATION : 8-10°

Notre avis : La forme de sa bouteille écusson date de Henri IV. Le fruit domine la bouche. Sensation de plonger dans un panier de fruits rouges frais : notes de fraise, de framboise et de griotte. Gastronomie : charcuteries, volailles ou fromages jeunes, extraordinaire partenaire des desserts de l'été à base de fruits. Les plus audacieux le marieront à la cuisine asiatique.

67,00 € 63,70 € 55,90 € /

CHAMPAGNE AOC BRUT « CRISTAL » 2002 LOUIS ROEDERER

STOCK LIMITÉ À 41 BOUTEILLES • 75 CL • 12° ALC. • T° DÉGUS. : 10-12°

Cépages : 55% pinot noir, 45% chardonnay. Notre avis : cuvée de prestige mythique, créée pour le tsar Alexandre II de Russie en 1876. Gastronomie : apéritif, coquillages, crustacés, moments d'exception... Terrine d'esturgeon au caviar, Georges Blanc (disponible en magasin)

maxi 3 bouteilles

210,00 € 189,00 € 169,00 € /

VINS BLANCS (SECS)

Prix magasin	Prix offre exclusive	Prix par 6	Prix par 24
La bout. en €	La bout. en €	La bout. en €	La bout. en €



U VIN DE PAYS DES COTEAUX DU LIBRON RÉSERVE BLANC
2008 DOMAINE DE PREIGNES LE VIEUX

75 CL • 12,5° ALCOOL • T° DÉGUSTATION : 8-9°

Cépages : Vermentino / Chardonnay / Muscat / Sauvignon

Notre avis : nez d'une belle finesse, bouche bien équilibrée. Nervosité, ampleur, persistance des arômes. Gastronomie : apéritif, sardines grillées, quiches, ...

4,10 €	3,90 €	3,70 €	3,50 €
---------------	---------------	---------------	---------------

U VIN DE PAYS DES CÔTES DE GASCOGNE CLASSIC UGNI
BLANC-COLOMBARD 2008 DOMAINE DU TARIQUET

75 CL • 10,5° ALCOOL • LÉGER EN ALCOOL • T° DÉGUSTATION : 8-9°

Cépages : 70% Ugni Blanc 30% Colombard

Notre avis : plus grand Domaine viticole familial de France (832 ha de terres en exploitation). De l'équilibre et de la légèreté pour un vrai compagnon de soif et de plaisir. Gastronomie : en apéritif, avec de la charcuterie, des poissons, des fruits de mer

5,20 €	4,90 €	4,70 €	4,40 €
---------------	---------------	---------------	---------------

☀ VIN DE PAYS D'OC VIOGNIER 2008 DOMAINE MONTROSE

75 CL • 12,5° ALCOOL • T° DÉGUSTATION : 10-12°

Cépages : 100% viognier

Notre avis : une pure cuvée de plaisir, pour vos apéritifs.

Gastronomie : apéritif, salades, melon, asperges.

6,70 €	5,90 €	5,40 €	4,70 €
---------------	---------------	---------------	---------------

♥ ALSACE AOC PINOT BLANC EXPRESSION 2007 VINCENT SIPP

75 CL • 12,5° ALCOOL • T° DÉGUSTATION : 9-11°

Domaine Agapé Cépages : 100% Pinot blanc

Notre avis : fruit, croquant, gourmand et printanier

Gastronomie : asperges, quiches, salades composées,

8,00 €	7,60 €	7,20 €	6,90 €
---------------	---------------	---------------	---------------

? JURANÇON AOC SEC CUVÉE MARIE 2007 CHARLES HOURS

75 CL • 14° ALCOOL • T° DÉGUSTATION : 9-11°

Cépages : 90% petit manseng, 10% courbu. Notre avis : minéral, tendu, un vin vivant et gai à l'image de Marie Hours. Gastronomie : plats asiatiques, poissons crus et cuisinés

12,50 €	11,20 €	9,90 €	9,40 €
----------------	----------------	---------------	---------------

M MEURSAULT AOC LES CHEVALIÈRES 2002
DOMAINE YVON CLERGET

75 CL • 13° ALCOOL • T° DÉGUSTATION : 11-13°

Cépages : 100% Chardonnay. Notre avis : famille de vigneron depuis le XIII^e siècle, grand millésime, riche, typé amande, pain grillé, pomme

Gastronomie : saumon, volaille rôtie, crustacés, salade tiède au crabe.

24,90 €	22,50 €	20,90 €	19,50 €
----------------	----------------	----------------	----------------





VINS ROSES

COUPER N'EST PAS ROSÉ

Vous avez certainement entendu parler du règlement communautaire qui prévoit de lever l'interdiction de couper du vin blanc avec du vin rouge pour faire du vin de couleur rosée : on pourrait faire du rosé comme les peintres en bâtiment, en mélangeant du vin blanc avec du vin rouge. La mise en marché de ces vins de coupage, qui peuvent facilement être confondus avec des rosés pourrait déstabiliser l'économie des régions traditionnellement productrices de rosés, mais il s'agit surtout d'une forme de contre-façon, une sorte de tromperie pour le consommateur.

Nous nous opposons à ce projet et vous encourageons à signer une pétition en cours sur www.coupernestpasrose.com



Prix magasin
La bout. en €

Prix offre exclusive
La bout. en €

Prix par 6
La bout. en €

Prix par 24
La bout. en €

VIN DE PAYS D'OC ROSÉ 2008 LE PETIT PONT

75 CL • 12,5° ALCOOL • T° DÉGUSTATION : 8-9°

Cépages : Grenache, Cinsault. Notre avis : un rapport prix/plaisir imbattable
Gastronomie : charcuteries, repas de tous les jours

~~3,00 €~~

2,90 €

2,70 €

2,50 €

VIN DE PAYS DES COTEAUX DU LIBRON RÉSERVE ROSÉ 2008 DOMAINE DE PREIGNES LE VIEUX

75 CL • 12,5° ALCOOL • T° DÉGUSTATION : 8-9°

Cépages : Grenache 60%, Cinsault, Syrah, Mourvèdre. Notre avis : Un vrai rosé d'été pour les gourmands. Gastronomie : charcuteries, salades d'été, viandes blanches, fromages peu corsés

~~4,10 €~~

3,90 €

3,70 €

3,50 €

BARDOLINO CHIARETTO D.O.C. ROSÉ 2008 LA QUERCIA VÉNÉTIE (ITALIE)

75 CL • 11,5° ALCOOL • LÉGER EN ALCOOL • T° DÉGUSTATION : 8-9°

Cépages : corvina veronese, rondinella et molinara. Notre avis : une légèreté et un charme frivole. Gastronomie : antipastis l'Oliviero : authentiques produits d'artisans de Calabre (sud de l'Italie) à découvrir dans nos magasins

~~5,30 €~~

4,80 €

4,50 €

4,20 €

VIN DE PAYS DES CÔTES DE THONGUE ROSÉ 2008 DOMAINE MONTROSE

75 CL • 12,5° ALCOOL • T° DÉGUSTATION : 8-10°

Cépages : 65% grenache, 25% cabernet, 10% syrah. Notre avis : Rosé de saignée. Un rosé bonbon, aux notes de fraise, belle finesse en bouche. Gastronomie : cuisine méditerranéenne et à l'apéritif.

~~5,90 €~~

5,30 €

4,80 €

4,40 €



OFFRE VINS D'ÉTÉ DU 15 MAI AU 15 JUILLET 2009

TÉLÉCHARGEZ LE BON DE COMMANDE SUR NOTRE SITE INTERNET www.aumillesime.com



FRONTON AOC ROSÉ «LA SAIGNÉE» 2008 CHÂTEAU LE ROC

75 CL • 13° ALCOOL • T° DÉGUSTATION : 9-11°

Cépages : 65% négrette, 30% syrah, 5% cabernet. Notre avis : Fronton, petit vignoble aux portes de Toulouse, un rosé de repas, riche et complet d'un rose soutenu.

Gastronomie : terrine de volaille, jambon de bayonne

5,90 € 5,50 € 5,10 € 4,80 €

BORDEAUX AOC ROSÉ 2008 CHÂTEAU ROL VALENTIN

75 CL • 12,5° ALCOOL • T° DÉGUSTATION : 9-11°

Cépages : 50% merlot, 25% cabernet franc, 25% cabernet sauvignon. Notre avis : un rosé de saignée fruité et gourmand signé Stéphane Deroncourt au Château Rol Valentin (Saint Emilion Grand Cru). Gastronomie : viandes froides, buffet

6,50 € 5,90 € 5,30 € 4,90 €

VIN DE PAYS DES COLLINES RHODANIENNES ROSÉ SYBEL 2007 YVES CUILLERON

75 CL • 13° ALCOOL • T° DÉGUSTATION : 9-11°

Cépages : 100% Syrah. Notre avis : un des plus grands vignerons de la Vallée du Rhône, Sybel comme « belle syrah », un vin riche, opulent, tout en douceur

Gastronomie : salades folles, cuisine sucrée/salée

6,50 € 5,90 € 5,50 € 4,90 €

COTEAUX DU LANGUEDOC AOC ROSE 2008 SAINT GEORGES D'ORQUES CHÂTEAU DE L'ENGARRAN

75 CL • 13,5° ALCOOL • T° DÉGUSTATION : 8-10°

Cépages : 52% grenache 48% cinsault. Notre avis : un vin féminin aux arômes de groseille, mentholé, finale zan légèrement citronnée. Gastronomie : tomate mozzarella, poisson grillés, tartare de veau, ratatouille

7,90 € 7,50 € 7,20 € 6,90 €

BEAUJOLAIS AOC ROSÉ 2008 DOMAINE DU VISSOUX PIERRE MARIE CHERMETTE

75 CL • 12° ALCOOL • T° DÉGUSTATION : 8-10°

Cépages : gamay. Notre avis : Couleur rose pâle, du pur jus de fruit, gourmand à souhait. Gastronomie : idéal pour les cuisines exotiques : antillaise, asiatique, desserts et sorbets aux fruits.

7,90 € 7,50 € 7,20 € 6,90 €

CÔTES DE PROVENCE AOC CUVÉE MAGALI ROSÉ 2008 DOMAINE SAINT ANDRÉ DE FIGIÈRE

75 CL • 12,5° ALCOOL • T° DÉGUSTATION : 8-10°

Cépages : Cabernet, mourvèdre, grenache et cinsault. Notre avis : incontournable vin de Provence aux accents de vacances. Gastronomie : petits farcis provençaux, tapenades l'Oliviero à découvrir dans nos magasins

8,90 € 8,50 € 7,90 € 7,50 €



OFFRE VINS D'ÉTÉ DU 15 MAI AU 15 JUILLET 2009

TÉLÉCHARGEZ LE BON DE COMMANDE SUR NOTRE SITE INTERNET www.aumillesime.com

Prix magasin	Prix offre exclusive	Prix par 6	Prix par 24
La bout. en €	La bout. en €	La bout. en €	La bout. en €

? BORDEAUX AOC ROSÉ 2008 CHÂTEAU PAVIE MACQUIN

75 CL • 13° ALCOOL • T° DÉGUSTATION : 10-12°

Cépages : 75% Merlot 25% Cabernet Franc (âge moyen 35 ans). Notre avis : superbe rosé gourmand et ample du Château Pavie Macquin (Saint Emilion Grand Cru Classé), culture biologique. Gastronomie : travers de porc caramélisés, paëlla, grillades.

~~9,90 €~~ 8,90 € 8,50 € 7,90 €

? ALSACE AOC PREMIÈRES VENDANGES DE MARGUERITE (ROSÉ) 2008 ETIENNE LOEW

STOCK LIMITÉ À 180 BOUTEILLES 75 CL • 12,5° ALC. • T° DÉGUST. : 8-10°

Cépages : cépage oublié. Notre avis : vin d'une robe rouge grenade-rubis avec des senteurs de framboise et de griotte et des subtilités de grenade fraîche. Gastronomie : très bel accord avec du lard grillé, viandes au barbecue et tartes aux griottes.

~~9,90 €~~ 9,50 € 8,90 € /

☞ MARSANNAY AOC ROSÉ 2007

DOMAINE CLAIR DAÛ LOUIS JADOT

75 CL • 12,5° ALCOOL • T° DÉGUSTATION : 10-12°

Cépages : 100% pinot noir. Notre avis : AOC de 1987, vin fruité mais structuré, belle matière, rosé de garde. Gastronomie : vin de repas, vitello tonnato, terrine de cuisses de grenouilles à l'aligoté Georges Blanc (en magasin)

~~11,60 €~~ 10,90 € 9,90 € /

☞ BANDOL AOC ROSÉ CŒUR DE GRAIN 2008

CHÂTEAU DE ROMASSAN DOMAINES OTT

75 CL • 13° ALCOOL • T° DÉGUSTATION : 10-12°

Cépages : Cabernet, syrah, grenache et cinsault. Notre avis : un rosé haute couture, une référence. Gastronomie : cuisine asiatique ou exotique, tartare de poisson, bouillabaisse

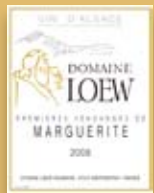
~~24,90 €~~ 22,90 € 21,50 € 20,90 €

♥ ROSÉ DES RICEYS AOC EN VALINGRAIN 2004 OLIVIER HORIOT (MÉDAILLE D'ARGENT CONCOURS GÉNÉRAL AGRICOLE PARIS 2007)

STOCK LIMITÉ À 72 BOUTEILLES • 75 CL • 12,5° ALC. • T° DÉGUST. : 11-13°

Cépages : 100% Pinot Noir. Notre avis : vin confidentiel (10 hectares en production sur l'AOC), c'était le vin préféré de Louis XIV. Nez épanoui de fleurs blanches et de noisette, finale réglissée dans la typicité de l'appellation : vin d'une qualité exceptionnelle, un vrai coup de cœur ! Gastronomie : crustacés, filet de bœuf à la ficelle

~~26,90 €~~ 25,50 € 23,50 € /



VINS ROUGES

Prix magasin
La bout. en €

Prix offre exclusive
La bout. en €

Prix par 6
La bout. en €

Prix par 24
La bout. en €



U VIN DE PAYS D'OC ROUGE 2008 LE PETIT PONT

75 CL • 12,5° ALCOOL • T° DÉGUSTATION : 13-15°

Cépages : Grenache-Cinsault-Cabernet Sauvignon. Notre avis : un rapport prix/plaisir imbattable. Gastronomie : grillades de porc, de volailles, repas de tous les jours

3,00 € 2,90 € 2,70 € 2,50 €



U VIN DE PAYS DES COTEAUX DU LIBRON RÉSERVE ROUGE 2008 DOMAINE DE PREIGNES LE VIEUX

75 CL • 12,5° ALCOOL • T° DÉGUSTATION : 13-15°

Cépages : Syrah, Grenache, Cinsault, Merlot, Cabernet Sauvignon. Notre avis : notes originales d'olives noires, de laurier. Frais, équilibré sur des arômes de framboises et d'épices. Gastronomie : barbecue, petits repas entre amis

4,10 € 3,90 € 3,70 € 3,50 €



M VIN DE PAYS D'OC ROUGE 2008 DOMAINE MONTROSE

75 CL • 12,5° ALCOOL • T° DÉGUSTATION : 13-15°

Cépages : 50% Merlot, 40% Syrah, 10% Carignan. Notre avis : Robe grenat, petits fruits rouges, myrtille. Structure ronde et souple en bouche. Gastronomie : viandes rouges, grillades, barbecue

5,50 € 5,20 € 4,60 € 3,90 €



♥ VIN DE PAYS DE L'AUDE LE VIN DE SOPHIE ROUGE 2008 CHÂTEAU VILLATADE

75 CL • 12,5° ALCOOL • T° DÉGUSTATION : 12-14°

Cépages : Merlot, Alicante, Carignan. Notre avis : séduit par son bouquet de petits fruits rouges, sa légèreté et sa fraîcheur. Gastronomie : A boire frais, pour le plaisir autour d'un apéritif ou d'un déjeuner léger.

5,70 € 5,30 € 4,90 € 4,50 €



U BORDEAUX AOC ROUGE 2007 CHÂTEAU GARON LA TUILIÈRE

75 CL • 12° ALCOOL • T° DÉGUSTATION : 16-18°

Cépages : 90% Merlot 10% Cabernet Sauvignon. Notre avis : un Bordeaux de grande qualité à un prix sympathique, harmonieux mariage du Merlot et du Cabernet Sauvignon. Gastronomie : viandes rouges grillées

6,50 € 6,20 € 5,80 € 5,50 €

? VIN DE PAYS DU VAUCLUSE ROUGE LES PLANS 2006 DOMAINE SANTA DUC

75 CL • 12° ALCOOL • T° DÉGUSTATION : 14-16°

Cépages : Grenache 50%, Syrah 25%, Merlot 15%, Cabernet 10%. Notre avis : vin de caractère, le petit vin d'un grand vigneron. Gastronomie : Terrine de Lièvre Georges Blanc (en magasin)

6,90 € 6,50 € 6,10 € 5,80 €





DÉCOUVERTE - COUP DE CŒUR - VIN DE SOLEIL - GRAND CLASSIQUE - BON RAPPORT QUALITÉ PRIX

Prix magasin
La bout. en €

Prix offre exclusive
La bout. en €

Prix par 6
La bout. en €

Prix par 24
La bout. en €



 **LANGUEDOC ROUGE AOC CUVÉE SAINTE CÉCILE 2007**
CHÂTEAU DE L'ENGARRAN

75 CL • 13,5° ALCOOL • T° DÉGUSTATION : 13-15°

Cépages : 54% syrah, 25% grenache, 21% carignan. Notre avis : typé « Loire » par sa fraîcheur, et Languedoc par sa rondeur, un rouge élégant à l'image des deux soeurs propriétaires. Gastronomie : à tenter à l'apéritif servi frais, volailles grillées, mignon de porc, poissons

8,50 € 7,80 € 7,40 € 6,90 €

 **BOURGOGNE AOC ROUGE 2005**
DOMAINE YVON CLERGET À VOLNAY

75 CL • 12° ALCOOL • T° DÉGUSTATION : 14-16°

Cépages : 100% pinot noir. Notre avis : Yvon Clerget, famille de vigneron à Volnay depuis les Croisades (1268 exactement). Un Bourgogne classique de belle facture. Gastronomie : abats, grillades, terrines...

9,40 € 8,60 € 7,90 € 7,40 €

 **CÔTES DU RHÔNE AOC ROUGE VIGNE DU PRIEURÉ 2005**
CHÂTEAU GIGOGNAN

75 CL • 14° ALCOOL • T° DÉGUSTATION : 14-16°

Cépages : Grenache, Syrah, Cinsault, Mourvèdre, Carignan. Notre avis : fruité, fruits rouges et noirs (framboise, mûre, cerise), très équilibré. Vinifié avec le talent d'Eloi Durrbach du Domaine de Trévallon. Gastronomie : tapenade d'olive noires aux anchois et câpres l'Oliviero (en magasin), cuisine du Sud

9,50 € 8,90 € 8,50 € 7,90 €

 **CÔTES DU VENTOUX AOC ROUGE FAYARD 2007**
DOMAINE DE FONDRÈCHE

75 CL • 14° ALCOOL • T° DÉGUSTATION : 14-16°

Cépages : 50 % Grenache, 30% Syrah, 10% Carignan, 10% Mourvèdre. Notre avis : harmonie, séduction, plaisir. Expressif avec un nez de fruits noirs et de garrigue, le vin est rond et ample, un peu chaud. Sa bonne acidité relève la finale aux tanins fondus. Gastronomie : cuisine de caractère, plats épicés

10,20 € 9,50 € 8,90 € /

 **TOURAINA AOC ROUGE PREMIÈRE VENDANGE 2008**
DOMAINE MARIONNET

75 CL • 12,5° ALCOOL • T° DÉGUSTATION : 12-14°

Cépages : Gamay (vignes de plus de 40 ans d'âge). Notre avis : complètement naturel (sans soufre). Arômes marqués par les fruits noirs : mûres, cerises noires, voire cassis. Très digeste et d'une grande pureté. Gastronomie : jambon en croûte, viandes froides, alternative au vin blanc sur le poisson

10,50 € 9,90 € 9,50 € 8,90 €





? COTEAUX DU LANGUEDOC ROUGE AOC «L'AS» 2005
TERRASSES DU LARZAC MAS CONSCIENCE

75 CL • 14° ALCOOL • T° DÉGUSTATION : 14-16°

Cépages : Syrah, Grenache, un peu de Carignan. Notre avis : fruits rouges, thym, garrigue, riche. Vin naturel. Gastronomie : cuisine méditerranéenne

18,00 € 17,00 € 16,00 € 14,90 €

U CHÂTEAUNEUF DU PAPE AOC ROUGE VIGNE DU RÉGENT
2005 CHÂTEAU GIGOGNAN

75 CL • 14° ALCOOL • T° DÉGUSTATION : 16-17°

Cépages : 70% Grenache, 30% Syrah. Notre avis : robe grenat, symphonie de fruits rouges, pruneau, épices douces, herbes de Provence... Gastronomie : gigôt d'agneau, gibiers, fromages

27,90 € 25,80 € 24,80 € 23,50 €

♥ MARGAUX AOC 2004 SÉGLA
(2E VIN DU CHÂTEAU RAUZAN SÉGLA 2E GRAND CRU CLASSÉ)

75 CL • 13° ALCOOL • T° DÉGUSTATION : 16-17°

Cépages : 49 % Cabernet sauvignon - 51% Merlot 18 mois en barriques. Notre avis : la finesse et la délicatesse des tanins de Margaux. Gastronomie : volailles, viandes blanches, pigeon au sang

34,90 € 33,00 € 31,50 € 29,90 €

M CÔTE RÔTIE AOC LA GERMINE 2005 DOMAINE DUCLAUX

75 CL • 13° ALCOOL • T° DÉGUSTATION : 16-17°

Cépages : 95 % Syrah, 5 % de Viognier. Notre avis : d'un fruité éclatant, beaucoup de finesse et de classe, terroirs situés sur la Côte Blonde

Gastronomie : lièvre à la Royale, tajine d'agneau

37,90 € 35,90 € 31,90 € 29,90 €

M SAINT EMILION AOC GRAND CRU 2005 CLOS CANON
(2E VIN DU CHÂTEAU CANON 1ER GRAND CRU CLASSÉ B)

75 CL • 14° ALCOOL • T° DÉGUSTATION : T° DÉGUSTATION : 16-18°

Cépages : 95% Merlot - 5% Cabernet Franc. Notre avis : situé sur le fameux plateau des premiers grands crus de Saint-Emilion. Ce cru de réputation très ancienne, doit son nom à son propriétaire du XVIIIe siècle, M. Kanon pirate de son état.

Gastronomie : côte de bœuf grillée aux sarments de vigne,

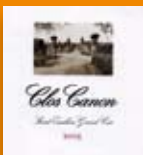
39,90 € 37,90 € 34,90 € 29,90 €

M SAINT ESTÈPHE AOC 1999 CHÂTEAU COS LABORY
5ÈME GRAND CRU CLASSÉ

75 CL • 13° ALC. • STOCK LIMITÉ À 79 BOUTEILLES • T° DÉGUSTATION : 16-18°

Cépages : 50% Cabernet-Sauvignon, 50% Merlot. Notre avis : puissance, élégant, à son apogée. Gastronomie : viandes rouges, gibiers

43,00 € 39,90 € 31,90 € /



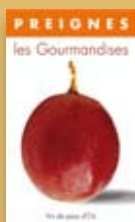
BIB FONTAINES À VINS (BIB = BAG IN BOX)

LE BIB OFFRE DE NOMBREUX AVANTAGES :

- Pas de goût de bouchon
- Le vin se conserve plusieurs semaines après ouverture, la qualité est donc constante du premier au dernier verre
- Un conditionnement très économique

Le Bib €

Le Bib €



VIN DE PAYS D'OC GOURMANDISES ROSÉ 2008 PREIGNES LE VIEUX 5 ET 10 LITRES

5 LITRES OU 10 LITRES • 12,5° ALCOOL • T° DÉGUSTATION : 8-9°

Cépages : Grenache, Cinsault, Syrah. Notre avis : Un vrai rosé d'été pour les gourmands. Gastronomie : charcuteries, salades d'été, viandes blanches, fromages peu corsés

5 Litres	16,50 €	14,90 €
10 Litres	28,90 €	26,00 €



VIN DE PAYS D'OC GOURMANDISES ROUGE 2008 PREIGNES LE VIEUX 5 LITRES

5 LITRES OU 10 LITRES • 12,5° ALCOOL • T° DÉGUSTATION : 13-15°

Cépages : Syrah, Grenache, Cinsault, Merlot, Cabernet Sauvignon. Notre avis : notes originales d'olives noires, de laurier. Frais, équilibré sur des arômes de framboises et d'épices. Gastronomie : barbecue, petits repas entre amis

5 Litres	16,50 €	14,90 €
10 Litres	28,90 €	26,00 €



VIN DE PAYS D'OC ROSÉ GALANTIN DE L'ENGARRAN BIB 5L 5 LITRES • 13° ALCOOL • T° DÉGUSTATION : 8-9°

Cépages : 70 % Grenache, 30% Cinsault. Notre avis : cerise, frais citronnée et bon-bon anglais, avec une touche mentholée qui assure une belle fraîcheur en finale. Gastronomie : apéritif sous la tonnelle, pique nique au bord de l'eau

5 Litres	18,90 €	16,90 €
-----------------	----------------	----------------



VIN DE PAYS D'OC ROUGE GALANTIN DE L'ENGARRAN BIB 5L 5 LITRES • 13,5° ALCOOL • T° DÉGUSTATION : 13-15°

Cépages : 50% Merlot, 30% Grenache, 20% Carignan. Notre avis : douceur et volume sur les fruits rouges toujours, une véritable croquance de Merlot. Gastronomie : un beau vin de repas convivial, grillades et buffet campagnard

5 Litres	18,90 €	16,90 €
-----------------	----------------	----------------



VIN DE PAYS DU VAR ROSÉ 2008 DOMAINE SAINT ANDRÉ DE FIGUIÈRE BIB 5 LITRES

5 LITRES • 12,5° ALCOOL • T° DÉGUSTATION : 8-9°

Cépages : Cinsault, Syrah, Cabernet, Grenache. Notre avis : gouleyant, une étoffe soyeuse pleine de pureté et d'élégance. Gastronomie : salades d'été, buffet, petits farcis provençaux

5 Litres	33,00 €	28,90 €
-----------------	----------------	----------------

APÉRITIFS, PORTOS, LIQUEURS

Prix magasin
La bout. en €Prix offre exclusive
La bout. en €Prix par 6
La bout. en €Prix par 24
La bout. en €

PORTO TAWNY ANDRESEN (PORTUGAL)

75 CL • 19,5° ALCOOL • T° DÉGUSTATION : 14°

Notre avis : notes de fruits rouges confiturés, pruneau, poivre, vanille. Gastronomie : apéritif, melon, jambon séché

15,50 14,50 € 12,50 € /

PORTO TAWNY RAMOS PINTO (PORTUGAL)

75 CL • 19,5° ALCOOL • T° DÉGUSTATION : 14°

Notre avis : notes de fruits secs, de fruits rouges, pruneaux, qui donnent un bouquet harmonieux de type oxydatif. Gastronomie : desserts au chocolat

15,70 14,50 € 12,50 € /


 PORTO TAWNY 10 ANS QUINTA DA ERVAMOIRA
RAMOS PINTO (PORTUGAL)

75 CL • 19,5° ALCOOL • T° DÉGUSTATION : 15-16°

Notre avis : arômes relevés et exotiques d'abricot, d'orange, de prune avec des notes d'épices douces, enveloppés de mystère. Gastronomie : gorgonzola, desserts à base de fruits secs, à l'orange

29,90 26,50 € 24,90 € /


 PASTIS ARTISANAL ÉMERAUDE JEAN BOYER

70 CL • 45° ALCOOL • T° DÉGUSTATION : FRAIS

Notre avis : véritablement artisanal, à base de plantes sauvages, nez d'anis, d'amandes douces et de chartreuse, une texture onctueuse, une longueur agréable, avec une finale d'amandes et de bâtons de réglisse. Laisse le palais libre pour le repas qui suivra. Gastronomie : apéritif ensoleillé

24,90 22,50 € 20,90 € /


 PASTIS ARTISANAL DOMAINE DES RESTANQUES JEAN BOYER

70 CL • 45° ALCOOL • T° DÉGUSTATION : FRAIS

Notre avis : raffiné, soyeux et complexe, notes de mélisse et de cardamome. Une filtration douce qui lui laisse toute sa richesse. Gastronomie : apéritif ensoleillé

24,90 22,50 € 20,90 € /


 LIQUEUR DE CITRONS LERINCELLO ABBAYE DE LÉRINS

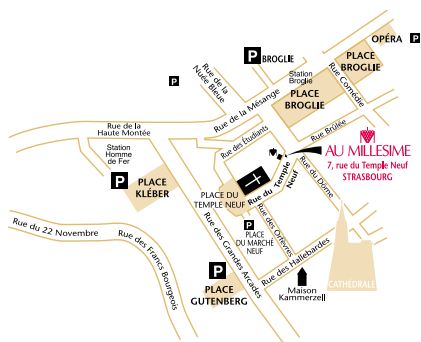
75 CL • 25° ALCOOL • T° DÉGUSTATION : T° DÉGUSTATION : 6-8°

Notre avis : liqueur élaborée de manière artisanale par les moines de l'abbaye de Lérins (créée au Ve siècle au large de Cannes) à partir de citrons de Menton non traités, sans colorant, sans arôme artificiel ni conservateur.

Gastronomie : à consommer frais, avec ou sans glaçons, avec une salade de fraises, une compote de fruits rouges, un gâteau sec au chocolat

28,50 € 25,90 € 22,90 € /





7, rue du Temple Neuf - 67000 Strasbourg
Tél : 03.88.22.30.20 - Fax : 03.88.52.18.97

HORAIRES D'OUVERTURES AU MILLÉSIME À STRASBOURG :

Lundi de 14h00 à 19h00
Du Mardi au Jeudi de 9h30
à 12h30 et de 14h00 à 19h00
Le Vendredi et le Samedi
de 9h30 à 19h00 en continu

Jean-Frédéric Eckert Responsable délégué
jean-frederic.eckert@aumillesime.com

Yves Gander Sommelier
yves.gander@aumillesime.com

Michel Falck Propriétaire-Gérant
michel.falck@aumillesime.com



Zone Commerciale Nord
4 rue Transversale B (près Pyramide)
67550 VENDENHEIM
Tél. : 03 88 10 20 20
Fax : 03 88 81 95 03

HORAIRES D'OUVERTURES COMPTOIR DU MILLÉSIME À VENDENHEIM :

Lundi de 14h00 à 19h00
Du Mardi au Vendredi de 9h00 à 12h30
et de 14h00 à 19h00
Le Samedi de 9h00 à 18h30 en continu

Emmanuel Maire Responsable
emmanuel.maire@aumillesime.com

Josselin Kauffer Sommelier
josselin.kauffer@aumillesime.com



MEMBRE DE L'ASSOCIATION CŒUR GOURMAND
WWW.COEUR-GOURMAND.COM