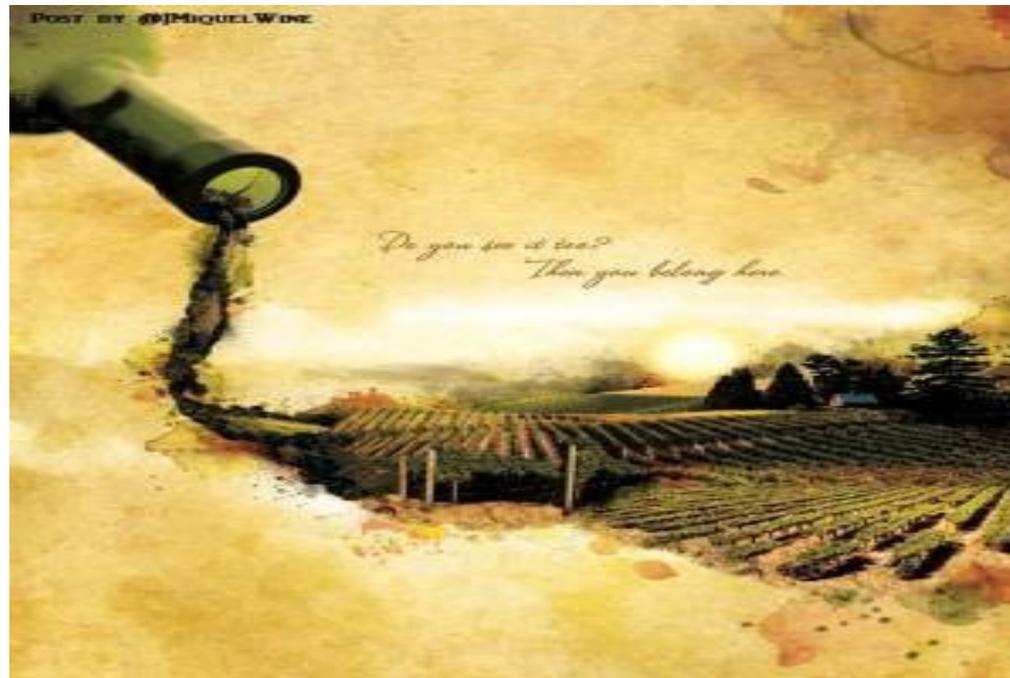


**OENOSENS**

**CATALOGUE 2025**



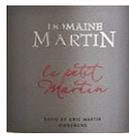
**Dominique Rosier  
974 chemin de Graves  
69400 Pouilly le Monial  
06.24.84.41.63  
d.rosier69400@gmail.com  
<http://oenosens.webnode.fr>**

## VALLEE DU RHONE

**Domaine de Lucéna** :Nathalie et Laurent Michel .Vignoble implanté sur les coteaux sud de Visan, petit village de l'Enclave des papes, dans le Vaucluse.

<b>Côtes du Rhône rouge « Criollo »</b>	2023	Bouche ronde, belle structure avec des tanins à l'attaque granuleuse (encore jeunes) Finale sur une note poivrée.	Viandes grillées, râbles de lapin	7,50 TTC	
<b>Côtes du Rhône Villages - Visan rouge « Passo Fino »</b>	2020	Le 1er nez est fruité sur des notes de cassis puis s'ouvre et monte en puissance : grillé, toasté, fruits rouges confiturés.	Plats en sauce, gibier à plume	9,00 TTC	
<b>Côtes du Rhône Villages - Visan rouge « Frison »</b>	2019	Elevage en barrique de deux vins pendant 24 mois. Le nez intense s'ouvre sur l'élégance d'un mélange de fruits rouges aux notes grillées. En bouche, de l'ampleur, des tanins soyeux sont présents, sur une finale longue et fruitée.	Magret de canard, gibier	16,00 TTC	
<b>Côtes du Rhône Villages – Visan blanc « Palomino »</b>	2023	Nez intense d'agrumes et fruits secs. Bouche ronde sur des notes de fruits à chair blanche.	Apéritif, plateau de fruits de mers, coquillages	9,00 TTC	

**Domaine Martin** : Eric Martin ,Travaillan , Vaucluse

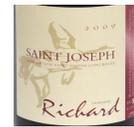
<b>IGP Vaucluse blanc cépage Viognier « le petit Martin »</b>	2024	Arômes de verveine et tilleul . Vin gourmand avec une belle typicité du cépage	Apéritif, crustacés	7,50 TTC	
<b>Côtes du Rhône rouge</b>	2023	Cépages : 80% Grenache et 20% Syrah Vins aux notes de garrigue et de fruits rouges, avec des tanins doux et coulants	Charcuterie, viandes	7,50 TTC	
<b>Côtes du Rhône Villages rouge « Plan de Dieu »</b>	2022	Cépages : Grenache, Syrah, Mourvèdre. Concentration de fruits rouges avec des tanins ronds et soyeux.	Viandes rouges et gibiers	9,50 TTC	

<b>Rasteau rouge</b>	2022	Puissant avec une robe profonde, ce vin aux arômes d'épices et de fruits rouges a une très belle longueur en bouche	Viandes rouges, fromages affinés	12,00 TTC	
<b>Rasteau rouge «Les sommets de Rasteau »</b>	2022	Cépages ; grenache, syrah Après un élevage plus long, ce vin issu de vieilles vignes se caractérise par sa complexité. La bouche offre du volume et des arômes de fruits confits, pruneaux. Les tanins sont bien fondus, veloutés.	Petit gibier : faisan, lièvre ou bien de l'agneau.	16,50 TTC	
<b>Cairanne</b>	2022	Cette cuvée intense a un bouquet centré sur les épices, le laurier, le poivre gris. La bouche charnue reste fraîche avec des notes de fruits rouges. Les tanins bien présents laissent envisager 4 à 5 ans de garde.	Pièce de bœuf, canard roti	11,50 TTC	
<b>Rasteau Vin doux naturel</b>	2019	Les fruits confits sont très expressifs au nez. Ample et moelleux en bouche, on retrouve des arômes d'abricot sec, d'écorce d'orange et miel	Apéritif, dessert, digestif	16,00 TTC	

**Maison Pascal** : Yves Chéron , Vacqueyras, Vaucluse

<b>Vacqueyras rouge Domaine du Grand Montmirail</b>	2022	Le Nez est complexe et révèle des notes de fruits noirs, mûres et de garrigue. L'expression des arômes de fruits rouges et d'épices persistent longuement en bouche. Une structure puissante faite pour durer.	Viandes rouges, gibiers	14,50 TTC	
<b>Gigondas rouge Domaine du Grand Montmirail</b>	2022	Concentré, épicé et charnu, il possède une longue finale alliant rondeur et structure	Viandes rouges (onglet aux morilles)	18,70 TTC	
<b>Crozes Hermitage rouge Domaine Poinard</b>	2023	La bouche révèle une structure élégante, des tanins fins et soyeux, un équilibre harmonieux entre les différents arômes de fruits rouges finement boisé.	Côtes d'agneau, volailles	14,50 TTC	

**Domaine Richard** Hervé et Marie-Thérèse Richard, Chavanay , Loire

<b>Saint Joseph rouge « Prémices »</b>	2023	Vin issu de cépage Syrah. Elevé 12 mois en fûts d'un à deux vins. très fruité avec des arômes de fruits rouges et d'épice.	Idéal sur les rôtis, gigots et fromages	19,00 TTC	
<b>Condrieu « L'Amaraze »</b>	2023	Elevage de 10 mois 10% en fûts neufs, le reste en cuve inox thermo-régulée Cette cuvée est pleine de puissance, de gras et de finesse, avec des arômes de pêche blanche, de violette et d'agrumes frais	Volailles , poissons, coquilles st jacques	31,00 TTC	

**Domaine Clos de Garaud** Jérémy Sagnier, Caromb, Vaucluse

<b>IGP Vaucluse blanc « K »</b>	2023	Des arômes de fruits exotiques ananas et mangue, souplesse et fraîcheur en bouche avec un goût de citron, pour un apéritif réussi.	Fruits de mer, Crustacés, Poissons grillés	8,50 TTC	
<b>Côtes du Ventoux blanc « 1560 »</b>	2023	Cet assemblage clairette grenache blanc après un passage en barriques de neuf mois révèle des arômes de fruits blancs confits, de pâtes de coing mêlés a des notes florales de tilleul.	Fruits de mer, Crustacés, Poissons, Poissons en sauce, Fromages	22,00 TTC	
<b>Côtes du Ventoux rouge « K »</b>	2023	A la robe rubis profond et aux arômes de fruits rouges, mûres, cassis, une agréable souplesse accompagnée d'une note d'épice en fin de bouche.	Tapas, Fromages, Desserts aux fruits rouges	8,70 TTC	
<b>Côtes du Ventoux rouge « 1560 »</b>	2022	D'un rouge profond, arômes de chocolat et pain grillé, avec en bouche un goût puissant aux nuances de cacao légèrement boisé qui parfait sa noblesse. Un vin racé, à l'image d'un terroir d'exception.	Viandes rouges en sauce, Gibiers, Daube de taureau, Fromages	18,00 TTC	
<b>IGP Vaucluse rouge « Léluzza »</b>	2023	D'un rouge intense au reflet violet parsemé d'arômes d'épices, vanille, muscade et réglisse, une bouche suave dévoile des tanins légèrement vanillés, la marque d'un vin distingué qui n'a pas fini d'agréablement vous surprendre.	Charcuteries, viandes blanches et rouges, fromages, desserts au chocolat	15,00 TTC	

# BEAUJOLAIS - BOURGOGNE

## Domaine Passot Rémy : Chiroubles Rhône

<b>Morgon rouge</b>	2023	Arômes de fruits mûrs à noyaux tels que cerise, pêche, abricot et prune. Charpenté, ce vin riche, puissant et charnu	Charcuterie, viandes blanches	10,50 TTC	
<b>Chiroubles rouge</b>	2023	Arômes à dominantes florales de violette, d'iris, de muguet et de pivoine.	Charcuteries ,poissons, fromages	10,50 TTC	

## Domaine des vieilles caves : Jérôme Janodet, Chénas , Rhône

<b>Chénas rouge</b>	2023	Elevage en fûts de chêne de plusieurs vins durant 12 mois Notes de petits fruits noirs, pivoine et tanins fondus	Charcuterie, viandes rôties, gibier , fromages.	10,50 TTC	
---------------------	------	---	---	-----------	---

## Domaine Gry-Sablon : Dominique Morel, Emeringes, Rhône

<b>Beaujolais villages blanc</b> Méd OR gds vins du Beaujolais	202	Arômes subtils de fruits frais type agrumes et de fleurs blanches. Equilibre abouti entre rondeur, fraîcheur et finesse.	Apéritif, poissons, fromages de chèvre	9,50 TTC	
<b>Regnié</b> « Les forchets » Médaille OR international gamay	2023	Robe rubis foncé, nez complexe de fraise, framboise et autres petits fruits rouges. Tanins fins et élégants	Gougères, jambon persillé, buffets froids	9,00 TTC	
<b>Julié纳斯 rouge</b> « la petite cabane » Médaille OR international gamay	2023	le nez s'ouvre sur des notes de petits fruits noirs, avec une touche minérale. Ce Julié纳斯 possède du caractère en bouche, de la puissance avec des tanins fondus.	Coq au vin, andouillette à la moutarde, magret de canard grillé, gibier à plume,	10,50 TTC	

<b>Fleurie rouge vieilles vignes</b> Médaille OR international gamay	2023	Belle robe carminée, au nez élégant de violette, iris, fruits rouges, tout en finesse avec une bouche aux tanins de velours.	Viandes blanches , côtes d'agneau aux herbes, lapin rôti, poissons, fromage de chèvre frais, profiteroles aux fraises.	10,50 TTC	
<b>Fleurie « la grande pente »</b>	2022	Vignes cultivées depuis plus de cent ans sur un coteau très pentu où la mécanisation est impossible. La finesse de ses arômes floraux et la délicatesse des fruits rouges se retrouvent dans une bouche élégante et veloutée	Terrine de volaille, viandes blanches, côtes d'agneau, fromages de chèvre.	12,00 TTC	
<b>Moulin à Vent rouge vieilles vignes</b> Méd OR gds vins du Beaujolais	2023	Robe grenat foncé, au nez des arômes complexes de fruits noirs et d'épices se mêlent à des notes florales de roses. En bouche, d'élégantes notes vanillées et épicées se marient avec des tanins soyeux et racés.	Terrine de gibier, jambon fumé, bœuf bourguignon, bavette grillée	11,50 TTC	
<b>Morgon Chateau Gaillard</b>	2023	Vignes de 120 ans. Arômes de fruits noirs bien mûrs. Tanins ronds et élégants . Puissance du Morgon et finesse du gamay. Vin capiteux et rond à la fois .	Viandes blanches, charcuteries, fromages	12,00 TTC	

### Domaine Guillaume Duvernay, Quincié, Rhône

<b>Brouilly rouge</b>	2023	Tanins ronds et fondus Bouche puissante et longue	viandes grillées et fromages	10,50 TTC	
<b>Côtes de Brouilly rouge « Chardignon »</b>	2023	Arômes de mûres et de cassis, une bouche suave, ronde et structurée, avec une minéralité légère	Gibier, viandes rouges, fromages	10,50 TTC	

**Domaine Poitevin** : Didier Poitevin , Saint Amour, Rhône

<b>Saint Amour rouge</b>	2023	Cette cuvée se pare d'une robe rubis intense, d'un nez complexe et séduisant qui mêle des arômes de fruits rouges avec des notes florales de violette et d'iris.	Viandes blanches, gibier à plumes, petit salé aux lentilles	11,50 TTC	
<b>Saint Véran blanc</b>	2023	Vin aux reflets d'or vert où se mêlent des parfums floraux, de fruits mûrs alliés à un peu de minéralité.	Apéritif, poissons grillés, fromages de chèvre	13,00 TTC	

**Domaine Romanin** : Denis Vervier, Fuissé, Saône et Loire

<b>Macon Fuissé blanc</b>	2023	D'un jaune clair aux reflets verts, le Mâcon-Fuissé Domaine Romanin a un nez très aromatique avec des senteurs de fleurs d'acacia, d'aubépine et de pamplemousse.	Apéritif, poissons, fromages de chèvre	12,00 TTC	
<b>Pouilly Fuissé blanc vieilles vignes</b>	2022	Vin à la robe or assez soutenue Vin brillant, limpide et d'un joli doré, preuve d'une bonne concentration	Volailles, poissons	18,00 TTC	

**Domaine des pérelles, Nicolas Thibert**, Crêche sur Saône, Saône et Loire

<b>Saint Véran blanc « La côte »</b>	2022	Très élégant au nez. Arôme d'agrumes, de beurre, de pain grillé et de caramel	Apéritif, foie gras, poissons	14,50 TTC	
<b>Pouilly Vinzelles blanc « Les longeays »</b>	2021	Souple et élégant, acidulé et rond à la fois. Arômes de fruits jaunes tels la mangue et la pêche	Apéritif, poissons, fromages	17,00 TTC	
<b>Chardonnay de Bourgogne</b>	2022	Nez de belles notes de fleurs blanches et d'agrumes ainsi que quelques notes végétales. En bouche, l'élégance du fruit gourmand et la tension propre aux vins du domaine se fait jour et font de ce très joli blanc,	Apéritif, poissons, fromages de chèvres	12,00 TTC	

## CHAMPAGNE

**Maison Louis Casters** :Yohan et Valérie Casters, Damery, Marne

<b>Champagne brut Louis Casters cuvée supérieure</b>		Composé de 100% de Pinot Meunier, vin fruité de caractère . Arômes de pomme reinette, de fruits jaunes, de brioche et un peu de noisette.	Apéritif, dessert	22,00 TTC	
<b>Champagne Grande Réserve Brut Louis Casters</b>		Composé à 100% de Chardonnay avec une effervescence fine,durable et diffuse.	Apéritif, poissons, crustacés	23,50 TTC	
<b>Magnum 150 CL Grande Réserve Brut</b>		Composé à 100% de Chardonnay avec une effervescence fine,durable et diffuse.		50,00 TTC	

## MAGNUMS 150 CL

<b>Saint Véran blanc Domaine Nicolas Thibert</b>	2022	Très élégant au nez. Arôme d'agrumes, de beurre, de pain grillé et de caramel	Apéritif, foie gras, poissons	38,00 TTC	
<b>Moulin à vent Vieilles vignes rouge Domaine de Gry Sablon -Emeringes (69)</b>	2023	Terrine de gibier, jambon fumé, bœuf bourguignon, bavette grillée, pavé de Charolais, côte de bœuf aux échalotes , civet de lièvre, dinde aux truffes, faisan aux raisins, plateau de fromage	Terrine de gibier, jambon fumé, bœuf bourguignon, bavette grillée	28,00 TTC	
<b>Côtes du Rhône Villages - Visan rouge « Passon Fino »</b>	2020	Le 1er nez est fruité sur des notes de cassis puis s'ouvre et monte en puissance : grillé, toasté, fruits rouges confiturés.	Plats en sauce, gibier à plume	21,00 TTC	
<b>Côtes du Rhône Villages -Plan de Dieu-rouge Domaine Martin -Travaillan (84)</b>	.2021	Cépages : Grenache, Syrah, Mourvèdre. Concentration de fruits rouges avec des tanins ronds et soyeux.	Viandes rouges et gibiers	32,00 TTC	
<b>Rasteau rouge Domaine Martin -Travaillan (84)</b>	2022	Puissant avec une robe profonde, ce vin aux arômes d'épices et de fruits rouges a une très belle longueur en bouche.	Viandes rouges, fromages affinés	35,00 TTC	

## **BIBS Rouges**

		5 Litres	10 Litres
<b>IGP Comté de Grignan</b>	Domaine de Lucéna	21,00 TTC	40,00TTC
<b>Côtes du Rhône « Criollo »</b>	Domaine de Lucéna	26,00 TTC	44,00 TTC
<b>Visan – Côtes du Rhône Villages</b>	Domaine de Lucéna	34,00 TTC	

## **BIBS Blancs**

<b>Vin de France Chardonnay</b>	Domaine de Lucéna	22,00 TTC	40,00 TTC
<b>IGP Vaucluse Cépage Viognier</b>	Domaine Martin	32,00 TTC	

## **BIBS Rosés**

<b>IGP Méditerranée</b>	Vignerons du Roy René	23,0 TTC	39,00 TTC
<b>Coteaux d'Aix en Provence</b>	Vignerons du Roy René	39,00 TTC	64,00 TTC