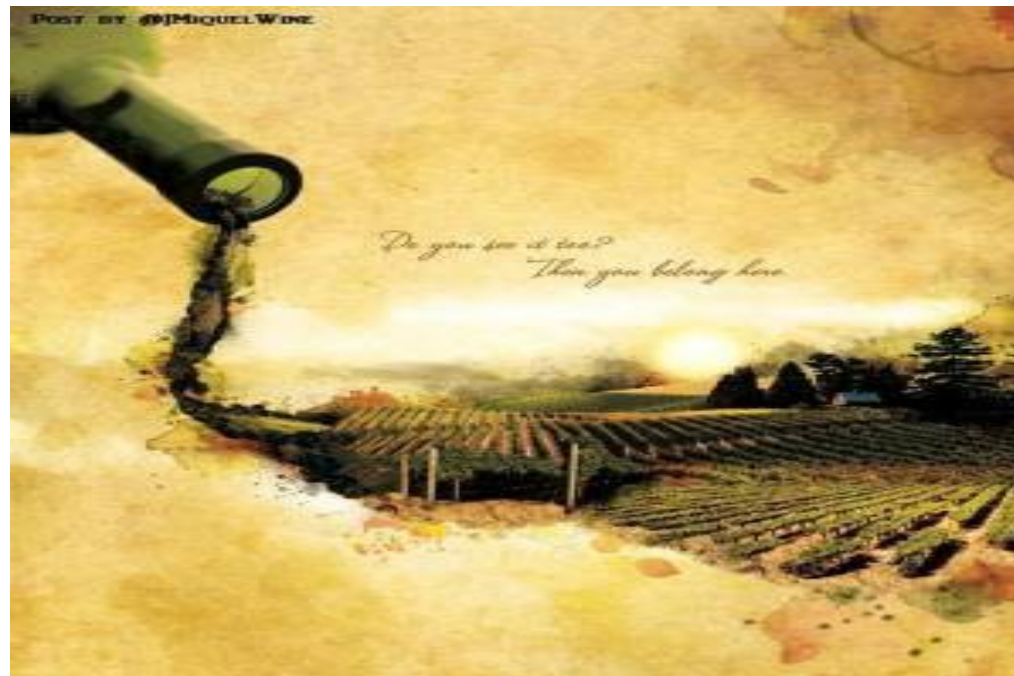


OENOSENS





CATALOGUE 2026



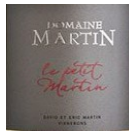


**Dominique Rosier
974 chemin de Graves
69400 Pouilly le Monial
06.24.84.41.63
d.rosier69400@gmail.com
<http://oenosens.webnode.fr>**




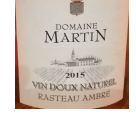
VALLEE DU RHONE

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.




Côtes du Rhône rouge « Criollo »	2024	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	
Côtes du Rhône Villages - Visan rouge « Passo Fino »	2022	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	
Côtes du Rhône Villages - Visan rouge « Frison »	2021	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	
Côtes du Rhône Villages – Visan blanc « Palomino »	2025	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

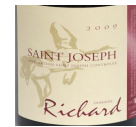

IGP Vaucluse blanc cépage Viognier « le petit Martin »	2025	Arômes de verveine et tilleul . Vin gourmand avec une belle typicité du cépage	Apéritif, crustacés	7,50 TTC	
Côtes du Rhône rouge	2024	Cépages : 80% Grenache et 20% Syrah Vins aux notes de garrigue et de fruits rouges, avec des tanins doux et coulants	Charcuterie, viandes	7,50 TTC	
Côtes du Rhône Villages rouge « Plan de Dieu »	2023	Cépages : Grenache, Syrah, Mourvèdre. Concentration de fruits rouges avec des tanins ronds et soyeux.	Viandes rouges et gibiers	9,50 TTC	

Rasteau rouge	2023	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	
Rasteau rouge «Les sommets de Rasteau »	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	
Cairanne	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	
Rasteau Vin doux naturel	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

Vacqueyras rouge Ferme du Grand Montmirail	2023	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	
Gigondas rouge Ferme du Grand Montmirail Cuvée le coteau de mon père	2022	Concentré, épicé et charnu, il possède une longue finale alliant rondeur et structure	Viandes rouges (onglet aux morilles)	18,70 TTC	
Crozes Hermitage rouge Domaine Poinard Cuvée les Saviaux	2024	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



Saint Joseph rouge « Prémices »	2024	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	19,50 TTC	
Condrieu « L'Amaraze »	2024	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 et jacques	31,50 TTC	

Domaine Clos de Garaud Jérémy Sagnier, Caromb, Vaucluse


IGP Vaucluse blanc « K »	2025	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	
Côtes du Ventoux blanc « 1560 »	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	
Côtes du Ventoux rouge « K »	2024	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	
Côtes du Ventoux rouge « 1560 »	2023	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	18,50 TTC	
IGP Vaucluse rouge « Léluzza »	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	15,50 TTC	

BEAUJOLAIS - BOURGOGNE




Domaine Passot Rémy : Chiroubles Rhône



Morgon rouge	2024	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	
Chiroubles rouge	2024	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



Chénas rouge	2024	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



Beaujolais villages blanc Méd OR International Gamay	2024	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	
Regnié « Les forchets » Méd Argent International Gamay	2024	Robe rubis foncé, nez complexe de fraise, framboise et autres petits fruits rouges. Tanins fins et élégants	Gougères, jambon persillé, buffets froids	10,00 TTC	
Julié纳斯 rouge « la petite cabane » Médaille OR international gamay	2024	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	

Fleurie rouge vieilles vignes	2025	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	
Moulin à Vent rouge vieilles vignes Méd OR International Gamay	2024	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	



Domaine Guillaume Duvernay, Quincié, Rhône

Brouilly rouge	2024	Tanins ronds et fondus Bouche puissante et longue	viandes grillées et fromages	10,50 TTC	
Côtes de Brouilly rouge « Chardignon »	2024	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

Saint Amour rouge	2024	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	
Saint Véran blanc	2024	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

Macon Fuissé blanc	2024	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	
Pouilly Fuissé blanc vieilles vignes	2023	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



Saint Véran blanc « La côte »	2023	Très élégant au nez. Arôme d'agrumes, de beurre, de pain grillé et de caramel	Apéritif, foie gras, poissons	15,00 TTC	
Pouilly Vinzelles blanc « Les longeays »	2022	Souple et élégant, acidulé et rond à la fois. Arômes de fruits jaunes tels la mangue et la pêche	Apéritif, poissons, fromages	17,50 TTC	
Chardonnay de Bourgogne	2023	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	12,50 TTC	

Domaine Thévenot le Brun, Marey les Fussey, Côte d'Or






<p>Hautes côtes de Nuits rouge « Clos de Vignon »</p>	<p>2023</p>	<p>Dégustation : Le nez laisse éclater des arômes de cassis et de petits fruits qui se complexifieront avec l'âge et l'apparition de notes de sous bois. En bouche, c'est la rondeur et la finesse qui prédominent avec toujours une expression remarquable du terroir.</p>	<p>Sur sa jeunesse il peut être bu avec un filet de biche aux griottes. Après quelques années il accompagnera un plateau de fromages.</p>	<p>17,50 TTC</p>	
<p>Hautes côtes de Nuits blanc « Clos de Vignon »</p>	<p>2024</p>	<p>Le Chardonnay exprime pleinement toute sa subtilité dans ce vin. On retrouve des arômes allant des fruits blancs, à l'amande douce et au caramel. L'élevage en fûts ajoute à la complexité du vin sans donner un boisé prédominant.</p>	<p>Poissons cuisinés (sole meunière). Après quelques années il sera parfait avec un saumon fumé.</p>	<p>18,50 TTC</p>	

CHAMPAGNE

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

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

MAGNUMS 150 CL

<p style="text-align: center;">Saint Véran blanc Domaine Nicolas Thibert</p>	<p style="text-align: center;">2023</p>	<p style="text-align: center;">Très élégant au nez. Arôme d'agrumes, de beurre, de pain grillé et de caramel</p>	<p style="text-align: center;">Apéritif, foie gras, poissons</p>	<p style="text-align: center;">38,00 TTC</p>	
<p style="text-align: center;">Moulin à vent Vieilles vignes rouge Domaine de Gry Sablon -Emeringes (69)</p>	<p style="text-align: center;">2024</p>	<p style="text-align: center;">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</p>	<p style="text-align: center;">Terrine de gibier, jambon fumé, bœuf bourguignon, bavette grillée</p>	<p style="text-align: center;">28,00 TTC</p>	
<p style="text-align: center;">Côtes du Rhône Villages - Visan rouge « Passon Fino »</p>	<p style="text-align: center;">2021</p>	<p style="text-align: center;">Le 1er nez est fruité sur des notes de cassis puis s'ouvre et monte en puissance : grillé, toasté, fruits rouges confiturés.</p>	<p style="text-align: center;">Plats en sauce, gibier à plume</p>	<p style="text-align: center;">22,00 TTC</p>	
<p style="text-align: center;">Côtes du Rhône Villages -Plan de Dieu-rouge Domaine Martin -Travaillan (84)</p>	<p style="text-align: center;">.2023</p>	<p style="text-align: center;">Cépages : Grenache, Syrah, Mourvèdre. Concentration de fruits rouges avec des tanins ronds et soyeux.</p>	<p style="text-align: center;">Viandes rouges et gibiers</p>	<p style="text-align: center;">32,00 TTC</p>	
<p style="text-align: center;">Rasteau rouge Domaine Martin -Travaillan (84)</p>	<p style="text-align: center;">2023</p>	<p style="text-align: center;">Puissant avec une robe profonde, ce vin aux arômes d'épices et de fruits rouges a une très belle longueur en bouche.</p>	<p style="text-align: center;">Viandes rouges, fromages affinés</p>	<p style="text-align: center;">35,00 TTC</p>	

BIBS Rouges

		5 Litres	10 Litres
IGP Comté de Grignan	Domaine de Lucéna	25,00 TTC	
Côtes du Rhône « Criollo »	Domaine de Lucéna	28,00 TTC	46,00 TTC
Visan – Côtes du Rhône Villages	Domaine de Lucéna	35,00 TTC	

BIBS Blancs

Vin de France Chardonnay	Domaine de Lucéna	26,00 TTC	42,00 TTC
IGP Vaucluse Cépage Viognier	Domaine Martin	32,00 TTC	

BIBS Rosés

IGP Méditerranée	Vignerons du Roy René	23,00 TTC	39,00 TTC
Coteaux d'Aix en Provence	Vignerons du Roy René	39,00 TTC	64,00 TTC