



OENOSENS

Foire aux vins d'automne

du 11 au 26 septembre 2026

VINS BLANCS

IGP Vaucluse « le petit martin » Viognier 2025

Domaine martin- Travaillan(84)

Tarif : 7,50 €---Tarif promo : 7,00 €

Arômes de verveine et de tilleul. Vin gourmand avec une belle typicité de cépage. A boire à l'apéritif, avec des crustacés ou un poisson grillé.

Visan-Côtes du Rhône villages « palomino » 2025

Domaine de lucéna- visan(84)

Tarif : 9,00 €---Tarif promo : 8,00 €

Nez intense d'agrumes et de fruits secs .Bouche ronde sur des notes de fruits à chair blanche. Idéal pour l'apéritif , les plateaux de fruits de mer

IGP Hérault « Heures blanches » 2025

Domaine du Mas des Armes-Aniane (34)

Tarif : 12,00 €---Tarif promo : 10,00 €

Nez expressif, frais et exotique (ananas et citron vert)
Poissons grillés, fruits de mer ou fromage de chèvre

IGP Hérault « Ames des Pierres» 2024

Domaine du Mas des Armes- Aniane(34)

Tarif : 21,00 €---Tarif promo : 18,00 €

Elevage de 3 à 6 mois en barriques neuves.
Vin expressif, concentré sur des notes de pêche,d'abricot, des arômes de pains toastés, très minéral.
Poissons raffinés, viandes blanches

Apéritif, poissons, fromages de chèvre

Macon Solutré Pouilly 2024

Domaine Romanin – Fuissé (71)

Tarif : 12,00 €---Tarif promo : 11,00 €

Notes de fruits intenses: pomelo rose, muscat, citron... Une matière ronde et pleine de vivacité caresse les papilles et laisse une finale miellée

Beaujolais Villages 2025

Domaine de Gry Sablon -Emeringes (69)

Tarif : 9,50 €---Tarif promo : 9,00 €

Arômes subtils de fruits frais type agrumes et de fleurs blanches.
Equilibre abouti entre rondeur, fraîcheur et finesse..
Apéritif, poissons, fromages de chèvre

VINS ROUGES

Côtes du Rhône 2024

Domaine Martin- Travaillan (84)

Tarif : 7,50 €---Tarif promo : 7,00 €

Cépages : 80% Grenache et 20% Syrah

Vins aux notes de garrigue et de fruits rouges, avec des tanins doux et coulants
Charcuterie, viandes

Visan-Côtes du Rhone villages « passo fino » 2022

Domaine de lucéna- visan (84)

Tarif : 9,00 €---Tarif promo : 8,00 €

Nez fruité avec des notes de cassis, de grillé et de fruits rouges confiturés
plats en sauces et gibiers à plume

Crozes Hermitage Cuvée les Saviaux 2024

Domaine Michel poinard-mercurool (26)

Tarif : 14,50 €---Tarif promo : 13,00 €

Structure élégante, tanins fins et soyeux. Equilibre harmonieux entre les différents arômes de fruits rouges .
Côtes d'agneau, volailles

Cairanne 2022

Domaine Martin- Travaillan (84)

Tarif : 11,50 €---Tarif promo : 10,50 €

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 .
Pièce de bœuf, canard roti

Gigondas La Ferme du grand Montmirail 2021

Domaine Yves Chéron-vacqueyras (84)

Tarif : 18,70 €---Tarif promo : 16,00 €

Concentré, épicé et charnu, il possède une longue finale alliant rondeur et structure
Viandes rouges (onglet aux morilles)

Rasteau Domaine Martin 2023

Domaine Martin - Travaillan- (84)

Tarif : 12,00 €---Tarif promo : 10,50 €

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

Côtes de brouilly « Chardignon» 2024

Domaine Guillaume Duvernay- Quincié (69)

Tarif : 10,50 €---Tarif promo : 10,00 €

Arômes de mûres et de cassis, une bouche suave, ronde et structurée, avec une minéralité légère
Gibier, viandes rouges, fromages

Chénas 2024

Domaine des vieilles caves- Chénas (69)

Jérôme Janodet

Tarif : 10,50 €---Tarif promo : 9,50 €

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.

Morgon 2024

Domaine Rémi Passot – Chiroubles (69)

Tarif : 10,50 €---Tarif promo : 10,00 €

Arômes de fruits mûrs à noyaux tels que cerise, pêche, abricot et prune. Charpenté, ce vin riche, puissant et charnu
Charcuterie, viandes blanches

Saint Amour « Les Tines » 2024

Domaine de Gry Sablon – Emeringes (69)

Tarif : 11,50 €---Tarif promo : 11,00 €

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. Le fruité se prolonge en bouche avec élégance dans un ensemble charnu et rond

Régnié « Les forchets »2024

Domaine de Gry Sablon – Emeringes (69)

Tarif : 10,00 €---Tarif promo : 8,80 €

Robe rubis foncé, nez complexe de fraise, framboise et autres petits fruits rouges. Tanins fins et élégants
Viandes blanches, gibier à plumes, petit salé aux lentilles

Bon de commande

Viognier le petit martin Domaine Martin	7,00 €	
Visan blanc palomino Domaine Lucéna	8,00 €	
IGP Hérault Heures blanches Domaine du Mas des armes	10,00 €	
IGP Hérault Ames des pierres Domaine du Mas des armes	18,00 €	
Macon Solutré Pouilly Domaine Romanin	11,00 €	
Beaujolais villages Domaine Gry Sablon	9,00 €	

Côtes du Rhône Domaine Martin	7,00 €	
Visan-Côtes du Rhône villages Domaine Lucéna	8,00 €	
Crozes Hermitage Domaine Poinard	13,00 €	
Cairanne Domaine Martin	10,50 €	
Gigondas La ferme de Montmirail	16,00 €	
Rasteau Domaine Martin	10,50 €	
Côtes de Brouilly Domaine Duvernay	10,00 €	
Chénas Domaine des vieilles caves	9,50 €	
Morgon Domaine Passot	10,00 €	
Saint Amour Domaine Gry Salon	11,00 €	
Régnié Domaine Gry Sablon	8,80 €	

Oenosens/Dominique Rosier

974 chemin de graves

69400 pouilly le monial

06 24.84.41.63

d.rosier69400@gmail.com

<http://oenosens.webnode.fr>