



*Heu...
C'est moi, Mère Grand ...*

STEFFF GOTKOVSKI
22 rue Paul Bert
93100 Montreuil
06 76 48 09 05
meregrand@posteo.net





ALORS POURQUOI TOUT ÇA ?

Suite à un profond engouement pour les vins sans artifice (donc tendance naturelle) et cela depuis une trentaine d'années, vlatipa que l'idée mais viendu de proposer mes sévices et de sélectionner rouge, blanc, rosé (quand c'est la saison) et de les vendre par cartons de 6 ou 12 ou plus si affinités non sulfitées (quoique...)

Voici mon catalogue non exhaustif à prix attractif dans ce genre de catégorie de vins.

Ces vins en carton de 6 ou de 12 peuvent (ou doivent) être panachés.

Tout est à la maison ; on peut passer chercher ses vins. Sinon, je prends ma bicyclette et je trace mon sillon. (vous ne serez pas à 5 balles près pour ma livraison).

Les blancs



Gwin Evan : 9,5 €
Un Muscadet atypique fait par Alain Couillaud au domaine du Haut Planty. Sans sulfite et sans filtration, il revendique haut et fort ses origines bretonnes !



Domaine Chancelle : 10,5 €
Un pur Chenin !
Simplement... Un vin souple et de plaisir sans artifice et droit. Du fruit et de la vivacité pour une belle bouteille qui ravira vos convives. Un plateau d'huitres et le tour est joué.



Java : 12 €
C'est un muscat sec hyper glou glou qui se boit avec fromage, poisson, coquillage et charcuterie.



Little Garance : 9 €
Composés de cépage Grenache et Vermentino. Arômes fruités avec des notes d'Abricot. Excellent en apéritif ou pour accompagner une cuisine exotique (disponible en décembre)



Le Saint-Louis : 12 €
Ce vin pétillant est élaboré par un assemblage de cépages. 70 % de folle blanche et 30 % de Melon. Cette cuvée "Brut" s'apprécie nature ou en kir.



Cuvée Baptiste : 9,5 €
Gilles et Baptiste Bley ont vinifié ce Cahors sec sur des notes de pêche abricot. Le cépage est du Mauzac Blanc. A déguster en apéritif ou avec des fromages .

Les Blancs



Domaine Rapatel : 10 €

Un grand séducteur. Son nez est partagé entre une fraîcheur printanière et un fruit mûr, épicé, mielleux. La première bouche est charnue et franche, et laisse place à un bel équilibre, une douce acidité, qui se termine sur quelques notes savoureuses d'abricot et de coing



La Sœur Cadette – 14 €

Un Bourgogne blanc 100% Chardonnay.

Une grande fraîcheur minérale, un fruité pur et une finale saline confèrent à ce vin une certaine élégance.



Les Grandes vignes : 9,3 €

Cépages : 80% Grenache Blanc, de la Clairette et du Bourboulenc.

Accompagnant vos fruits de mer, il est charnu et possède une belle salinité due à un sol de cailloux et de galets qui tiendra la comparaison face à une bourrache d'huîtres.



Danse encore : 12,5 €

Vin blanc sec, vif et gras, robe jaune pâle, nez fruité, mirabelle, en bouche fruits jaunes bien mûrs. Vin doté d'une belle acidité. Cépage : 45 % Macabeu, 45 % Carignan blanc, 10 % Roussanne., vinifié par Loïc Roure



Cheverny Blanc : 13 €

La rencontre du caractère du terroir des sables sur argile à silex avec le Sauvignon (70%) et le Chardonnay (30%) marqué par des notes de fleurs blanches et un fruit croquant – agrumes doux (pamplemousse) et fruits jaunes.



Macon Village 15 – 18 €

Le domaine Valette produit Chardonnay au jus clair sur des notes d'agrumes, fruits jaunes, légèrement boisées. Bouche salivante, beau gras et belle longueur.

Les rouges



Les Grandes Vignes : 9,3 €

C'est un Côtes du Rhône, cépage cinsault, grenache, produit par les vigneron d'Estezargues. Le vin, particulièrement doux et fruité, est très gourmand avec une belle souplesse. Idéal avec de la charcuterie, barbecue, poulet fermier à la broche.



La Berlué : 12 €

Assemblage de Grenache noir et de Mourvèdre, en dégustation à la fois gourmand, dense et frais, sur des notes de fruits rouges.

Un vin au nez séduisant, sur la finesse, le fruit et les épices, l'alcool se fait presque oublier...



Le Clos Siguier : 8,5 €

C'est un assemblage des cépages Malbec et Tannat. Robes rubis foncé, nez fruité, bouche acidité moyenne. Vin sur les arômes de fruits. Accompagne bœuf, agneau et volaille.



Abouriou : 10 €

Le cépage Abouriou donne un caractère et une approche "nature" dotés d'un joli aspect fruité et gourmand, allant sur la cerise et le réglisse. Rustique et atypique.



Plein les ceps : 12 €

Fait de Grenache et de Syrah, un très beau fruit, des tanins souples, un côté violette et même grenadine au nez qui donne franchement envie d'y retourner ...



Vin de table Cuvée Facile : 10,5 €

On garde toujours cette même trame typique des vins du vigneron : maturités poussées au maximum, douceur, rondeur, gourmandise, caractère, tendresse,... Toujours ces fruits noirs, épices douces, sensation de velours



Saumur Champigny : 10,5 €
Une jolie robe grenat habille ce Saumur Champigny qui déploie dans un nez expressif des notes de petits fruits rouges mûrs. En bouche, c'est un vin généreux mais sans excès et on se régale de son côté friand et de la finesse de ses tanin.



Raisin d'être : 11 €
Cépage Carignan et Syrah. Nez de fruits noirs et d'épices avec des notes animales. En bouche, le vin paraît très léger dans son expression, qui semble comme lavée. Les tanins sont peu marqués. Amertume en finale.



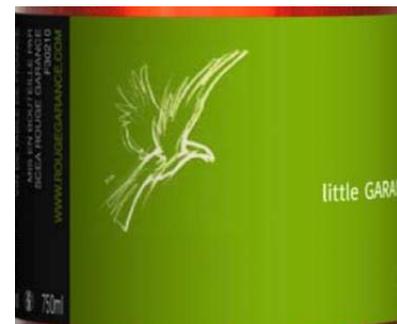
Midrivm : 8,5 €
Le nez est sur les fruits rouges mûrs avec des notes épicées. La bouche est ronde, structurée et gourmande. Ce vin de Carignan a des tanins souples et bien intégrés.



Querida : 12 €
C'est un assemblage Grenache noir et Carignan à parts égales, avec 20% de mourvèdre. Superbe réussite qui se bonifiera avec les années! Zéro chimie et soufre mini mini...



Vin de pays de Gard : 10 €
Complexe et gourmand, ce Vin de Pays de Gard laisse deviner sa structure et son caractère dans sa couleur grenat sombre. En bouche, se succèdent des fruits rouges très mûrs, framboise et groseille, des notes de rose, une bouche végétale et fraîche.



Little Garance : 9 €
Du domaine Rouge Garance est le vin de copain et de soif par excellence. Sa structure est assez légère, le vin se développant sur des notes de fruits rouges et d'épice légères.



Cheverny rouge – 13 €

60 % Gamay - 40 % Pinoit Noir
Le gamay donne sa fraîcheur vive et son fruit (fruits rouges), le pinot noir sa texture soyeuse et ses notes réglissées, avec parfois une touche fumée. Un rouge à la fois gourmand et précis à la finale nuancée de prune et de cerise noire,.



Cuvée des galets : 9,8 €

Fabriqué par les vignerons d'Estézargues. La cuvée des Galets est un très beau Côtes du Rhône naturel (fuité, gourmand à souhait
cépage : grenache, carignan
Accord met charcuterie, barbecue.



Tout bu, or not tout bu : 11,5 €

Du roussillon en cépage grenache noir (70%), cinsault, mourvèdre, offre un nez aux parfums de prune, de cassis et de fruits rouges croquants, d'olives noires, et de truffe. Un vin aérien, gourmand à souhait, avec une belle intensité.



L'eau à la bouche : 12,5 €

A majorité de Syrah, avec du Carignan Noir, cet autre vin de Loïc Roure donc du Roussillon. Vin vibrant, plein de fruits et de fleurs ...
Gourmandise et équilibre, idéal pour une belle pièce de boeuf grillée !

Les Champagnes



Drappier Brut Nature : 26 €

Une cuvée 100% Pinot Noir, sans dosage. Subisiste le sucre résiduel naturel inférieur à 2g par bouteille. Le nez se révèle sur un fruit croquant et mûr à la fois. La bouche est droite , pure avec beaucoup de fraîcheur et de finesse.



3C collection Bourgeois Diaz : 26 €

Pinot noir, Pinot Meunier, Chardonnay, tels sont les 3 cépages, élevage partiel en fut au service d'une cuvée au nez floral, raffiné, et au palais très équilibré, séveux, légèrement boisé, qui laisse une impression de vinosité.