



# Chez Marguerite Histoire des vins

Bistrot  
Beaujolais

## Beaujolais Rouge - TERRA ICONIA



« Terra Iconia », Terre d'Oingt, village parmi les plus beaux de France vieille depuis des siècles sur nos vignes. Issu de leurs 3 caves ce vin est la synthèse gustative de leurs 3 terroirs.

Produit en France. Contient des sulfites.



Couleur : Rouge



Sols : de sableux granitiques à argilo-calcaire



Cépage : Gamay Noir à jus blanc



Age des vignes : De 15 à 40 ans



Millésime : 2022



Rendement : 50 hectolitres /hectares



### Accord mets et vins :



Charcuteries ( Nos planches à partager vont parfaitement avec ce vin.)



Fromages



Oeil : Robe rubis /Carmin, limpide, brillante avec de vifs reflets violacés, d'une bonne intensité.



Nez : Nez très ouvert, expressif, généreux aux arômes croquants de petits fruits rouges (groseille) puis petits fruits noirs (mûre, myrtille) évoluant sur des arômes subtil de fleurs (pivoine), finale complexe minérale et petits fruits noirs.



Bouche : L'attaque en bouche est franche, beaucoup de rondeur avec des tanins soyeux, arômes de petits fruits rouges à souhait (groseille, framboise) doté d'une belle fraîcheur et d'une finale fruitée voire acidulée gourmande : belle longueur.

## Beaujolais Blanc - TERRA ICONIA



« Terra Iconia », Terre d'Oingt, village parmi les plus beaux de France vieille depuis des siècles sur nos vignes. Issu de leurs 3 caves ce vin est la synthèse gustative de leurs 3 terroirs.

Produit en France. Contient des sulfites.



Couleur : Blanc



Sols : Argilo-calcaire



Cépage : Chardonnay



Age des vignes : inférieur à 40 ans



Millésime : 2023



Rendement : 60 hectolitres /hectares



### Accord mets et vins :



Viandes blanches



Poissons



Oeil : Robe or claire, reflets verts, limpide, brillante.



Nez : Nez ouvert associant fruits à chair blanche (poire), exotique (ananas) et de fleur blanche (acacia).



Bouche : Bouche fruitée, gourmande et ample ou l'on retrouve la palette aromatique perçue au nez. Rondeur et fruitée en final.



# Chez Marguerite Histoire des vins

Bistrot  
Beaujolais

## Beaujolais Rosé - TERRA ICONIA



« Terra Iconia », Terre d'Oingt, village parmi les plus beaux de France vieille depuis des siècles sur nos vignes. Issu de leurs 3 caves ce vin est la synthèse gustative de leurs 3 terroirs.

Produit en France. Contient des sulfites.



Couleur : Rose



Millésime : 2022



Sols : De sableux granitique à argilo-calcaire



Rendement : 50 hectolitres /hectares



Cépage : Gamay



Age des vignes : De 15 à 40 ans



### Accord mets et vins :



Apéritifs



Salades



Grillades



Oeil : Robe légère, saumonée, légère, bonne limpidité, reflets argentés.



Nez : Très ouvert, expressif, développant des arômes de fruits frais (raisins), fruits rouges, amylique et agrumes.



Bouche : Souple, fruitée, agréable avec des notes de fruits rouges et agrumes, touche minérale, beaucoup de rondeur.

## MORGON - Les Gryphées Domaine Pierre DURDILLY



Couleur : Rouge



Millésime : 2022



Sols : Granites roses décomposés appelés "gores" qui révéleront les tannins



Cépage : Gamay noir à jus blanc



Age des vignes : De 15 à 40 ans



### Accord mets et vins :



Viandes rouges



Plats épicés comme les tajines, les chili con carne.



Plateau de fromages de caractère.

Vignerons-récoltants passionnés, Guillaume et Pierre cultivent depuis plusieurs générations leurs vignes dans les Pierres Dorées, au sud du Beaujolais, et depuis 2008 dans la région des Crus (Morgon, Moulin-à-Vent, Fleurie, Chénas, Juliéas). De la vigne au verre, ils réalisent eux-mêmes toutes les étapes : culture, vendanges manuelles, vinification, élevage et mise en bouteille au Domaine des Grands Rouvres.

Leur philosophie : progresser chaque année pour offrir des vins de caractère, issus de vieilles vignes de Gamay et de Chardonnay, respectueuses de l'environnement (certification HVE3).

Les vins sont élevés avec soin, parfois en foudres de chêne, et régulièrement récompensés dans les concours et guides.



Oeil : Robe grenat profond



Nez : Parfums de fruits mûrs à noyau, comme la griotte, la cerise noire..



Bouche : Une belle onctuosité, riche et charnue en bouche, dynamisée par une jolie fraîcheur en finale..



# Chez Marguerite Histoire des vins

Bistrots  
Beaujolais

## SAINT AMOUR AOC - Domaine Laurent PERRACHON



Couleur : Rouge



Millésime : 2023



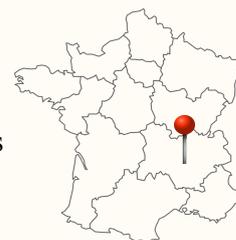
Sols : Argilo-silicieux



Rendement : 45-50  
hectolitres /hectares



Cépage : Gamay rouge



Age des vignes : 70 ans

### Accord mets et vins :



Viande type Gigot d'agneau



Fromage à pâte molle

Le Domaine de la Bottière, situé sur la commune de Juliéнас, dans les meilleurs coteaux de Juliéнас, sur un sol granitique et très caillouteux, a été la base de l'exploitation dès 1877. Vient ensuite le domaine des Perelles, sur la commune de Romanèche-Thorins au pied du prestigieux coteau de Moulin-à-Vent. C'est aussi sur ce domaine qu'ils vinifient leurs Morgons, venant des Versauds, lieu-dit au pied de la Côte-du-Py, qui produit les Morgons les plus fameux. Le domaine des Mouilles, également à Juliéнас, a été acquis en 1989. C'est le cœur de l'appellation, qui jouit de la meilleure exposition et des meilleurs sols. Ils ont récemment ajouté des parcelles à Chénas, Fleurie, et Saint-Amour.



Œil : Robe rubis intense.



Nez : Parfumé avec des arômes de fruits rouges, marquée par la framboise, la fraise et la groseille.



Bouche : Gouleyant, sensuel, avec beaucoup de personnalité, délicat, avec une belle harmonie entre le fruit et les tanins.

## COTE DE BROUILLY AOP - BIO Domaine les Cailloux Emmanuelle FELLOTT



Couleur : Rouge



Millésime : 2022



Sols : Argilo-calcaire



Cépage : Gamay rouge



### Accord mets et vins :



Charcuteries



Volailles

Domaine familial depuis 1829, ils travaillent avec les principes de l'agroécologie leurs vignes en BIO les coteaux pentus de Rivolet jusqu'à la Colline de Brouilly, sur des terroirs variés allant du granit ou de l'argilo-calcaire ; leurs beaux cépages GAMAY et CHARDONNAY y expriment tous leurs arômes, élevés en cuve ou en fûts pour varier encore plus les plaisirs. Paysans dans l'âme, ils élèvent également des vaches en Bio qui procurent du fumier pour amender les terres et une diversité de culture propice à la biodiversité.



Œil : Robe grenat aux reflets violines.



Nez : Parfums intenses de cassis et de cerise.



Bouche : Souple et harmonieuse d'une belle longueur.



# Chez Marguerite Histoire des vins

Bistrot  
Beaujolais

## FLEURIE AOP - Les Gryphées Domaine Pierre DURDILLY



Couleur : Rouge



Millésime : 2022



Sols : Argilo-calcaire



Cépage : Gamay rouge



Age des vignes : 40 à 70 ans



**Accord mets et vins :** Vignerons-récoltants passionnés, Guillaume et Pierre cultivent depuis plusieurs générations leurs vignes dans les Pierres Dorées, au sud du Beaujolais, et depuis 2008 dans la région des Crus (Morgon, Moulin-à-Vent, Fleurie, Chénas, Juliéna).



Viande blanche



Charcuteries



Fromages doux



Plats végétariens léger

De la vigne au verre, ils réalisent eux-mêmes toutes les étapes : culture, vendanges manuelles, vinification, élevage et mise en bouteille au Domaine des Grands Rouvres.

Leur philosophie : progresser chaque année pour offrir des vins de caractère, issus de vieilles vignes de Gamay et de Chardonnay, respectueuses de l'environnement (certification HVE3).

Les vins sont élevés avec soin, parfois en foudres de chêne, et régulièrement récompensés dans les concours et guides.



Œil : Robe rouge carmin.



Nez : L'élégance de la palette aromatique passe par l'iris, la violette, la rose. Mais des accents de fruits rouges et de pêche de vigne sont aussi bien présents. Avec l'âge, des notes plus épicées se font jour.



Bouche : La délicatesse et le soyeux marquent les vins de l'appellation Fleurie. Dans cette appellation, le gamay s'exprime de façon raffinée, ce qui ne l'empêche pas d'avoir un corps charnu.

## J'AI LES BOULES (Vins de France BIO) - Domaine Jean-Luc BOURBON THEIZE



Couleur : Rouge



Millésime : 2022-2023



Sols : Argilo-calcaire



Cépage : Syrah



### Accord mets et vins :



Viandes rouges,  
viandes grillées, gibier



Plats en sauce



Fromages

Fils et petit-fils de vigneron, Jean-Luc reprend en 2001 le domaine familial créé en 1939 par son grand-père Claudius, sur les coteaux de Theizé, au cœur des Pierres Dorées.

Avec sa femme Delphine, ils cultivent aujourd'hui 17 ha de vignes (Gamay, Chardonnay, Syrah, Viognier, Pinot et Gamaret) dans le respect de l'environnement, certifié HVE et Agriculture Biologique. Le Domaine Bourbon perpétue un savoir-faire familial, alliant tradition et modernité, pour produire des vins de qualité issus de rendements maîtrisés et de pratiques respectueuses de la nature.



Œil : Rouge sombre.



Nez : Note de fruits rouges, cassis, mûres, note toasté.



Bouche : Soyeux et élégant aux notes moka et offrant une palette complexe et séduisante.



# Chez Marguerite Histoire des vins

Bistrot  
Beaujolais

## CLAUDIUS AOC - BIO Domaine Jean-Luc BOURBON THEIZE



Couleur : Rouge



Millésime : 2023



Sols : Argilo-calcaire



Cépage : 100 % Gamay rouge



### Accord mets et vins :



Viandes rouges,  
viandes grillées  
volaille.



Charcuteries



Fromages

Fils et petit-fils de vigneron, Jean-Luc reprend en 2001 le domaine familial créé en 1939 par son grand-père Claudius, sur les coteaux de Theizé, au cœur des Pierres Dorées.

Avec sa femme Delphine, ils cultivent aujourd'hui 17 ha de vignes (Gamay, Chardonnay, Syrah, Viognier, Pinot et Gamaret) dans le respect de l'environnement, certifié HVE et Agriculture Biologique. Le Domaine Bourbon perpétue un savoir-faire familial, alliant tradition et modernité, pour produire des vins de qualité issus de rendements maîtrisés et de pratiques respectueuses de la nature.



Œil : Rouge rubis.



Nez : Arôme gourmand de fruits rouge cerise burlat et en rétro-olfaction. Arôme de fruit noir de cerise de kirscher finement poivrée.



Bouche : Bouquet aromatique charmeur avec de délicate touche de cerise et finale vanillée du à l'élevage en fût tannique et charnu.

## CHATEAU DE CHAMP RENARD AOP - Domaine Cuvée 1707



Couleur : Rouge



Millésime : 2018



Sols : Argilo-calcaire



Cépage : Gamay



### Accord mets et vins :



Viandes rouges,  
volailles.



Plats en sauce  
(type coq au  
vin)

Beaujolais-Villages cuvée "1787" 2018, cépage Gamay, vieilles vignes de 60 ans en moyenne, parcelle en conversion Bio, élevage de 18 mois en foudre et en fûts de chêne, très équilibré, complexe, d'une jolie robe grenat, aux tanins riches et souples à la fois, au nez persistant où dominant des notes de myrtille et d'épices.

Depuis 2014, Fabienne Vilain et Denis Garnier redonnent vie au château de Champ-Renard, domaine viticole historique datant de 1765 situé à Blacé, au cœur du Beaujolais.

Après une restructuration complète du vignoble, le domaine de 7,5 ha produit aujourd'hui des vins de caractère, issus de Gamay, Chardonnay et Gamaret.

Engagé dans une viticulture responsable, le château est certifié Terra Vitis, HVE3, en cours de conversion bio, et 100% vegan. Les vendanges sont manuelles et les vins sont élaborés avec des méthodes respectueuses des sols et de la biodiversité.

Les cuvées, élevées en fûts de chêne, cuves inox ou ciment, reflètent l'authenticité et l'élégance du terroir du Beaujolais.



Œil : Robe grenat.



Nez : Notes de myrtille et d'épices.



Bouche : Arômes de cassis et cerise, souple avec de légères notes épicées.



# Chez Marguerite Histoire des vins

Bistrot  
Beaujolais

## MOULIN A VENT AOP - Domaine FORETAL



Couleur : Rouge



Millésime : 2023



Sols : argileux -siliceux-manganèse



Cépage : Gamay rouge



Age des vignes : environ 45 ans



### Accord mets et vins :



Viandes rouges



Fromages

Le Domaine de Foretal, propriété de la famille Perraud depuis le 17<sup>e</sup> siècle, s'étend sur 9 ha au cœur du Haut-Beaujolais, à Vauxrenard.

Depuis 1998, Jean-Yves perpétue l'héritage familial en modernisant les pratiques tout en préservant les traditions : travail manuel de la vigne, vendanges et sélection à la main.

Le domaine produit 4 appellations : Moulin-à-Vent, Juliéna, Beaujolais-Villages (rouge et blanc) et Beaujolais.

Engagé pour une viticulture durable, il est certifié Terra Vitis et HVE3, gages de respect de la biodiversité, de la santé et de la qualité des vins.



Œil : Vin de couleur intense, sa robe oscille entre grenat sombre et rubis profond.



Nez : il évoque la fleur et le fruit, avec une dominante de violette soutenue par une note de cerise. Avec les années, sa palette odorante devient plus complexe avec des notes d'iris et de fruits mûrs.



Bouche : Charpenté et tannique.

## CHARDONNAY AOP - Domaine Laurent Sève



Couleur : Blanc



Millésime : 2023



Sols : Argilo-calcaire



Cépage : Chardonnay



### Accord mets et vins :



Viandes blanches



Poissons



Plats végétariens



Fromages

Entreprise familiale depuis 4 générations, le Domaine Laurent Sève est un vignoble près de Villefranche-sur-Saône, spécialisé dans la production de Chardonnay, de Juliéna Syrah et de Beaujolais rouge, blanc et rosé.

Le Domaine Laurent Sève est une exploitation familiale qui se spécialise dans la viticulture dans les environs de Gleizé.

Implanté au cœur du Val d'Oingt, sur les coteaux des Pierres dorées, le Domaine Laurent Sève s'étend sur 16 hectares entièrement consacrés à la production de vins.

L'exploitation propose des services d'oenotourisme et assure toutes les prestations liées à la dégustation, la vente et l'expédition de sa production de vins issue de ses vignes non loin de L'Arbresle.



Œil : le Chardonnay se présente généralement avec une robe jaune pâle à dorée, parfois teintée de reflets verts.



Nez : Arômes de fruits à chair blanche comme la pomme et la poire, des notes d'agrumes telles que le citron et le pamplemousse, et parfois des touches de fruits tropicaux comme l'ananas et la mangue.



Bouche : Généreux et rond, avec une belle acidité qui équilibre les saveurs riches. Les notes fruitées dominent, accompagnées parfois de nuances minérales



# Chez Marguerite Histoire des vins

Bistrot  
Beaujolais

## BEAUJOLAIS BLANC CHARDONNAY - Les Gryphées Domaine Pierre DURDILLY



Couleur : Blanc



Millésime : 2022



Sols : Argilo-calcaire



Cépage : Chardonnay



Age des vignes : 40 à 70 ans



### Accord mets et vins :



Apéritifs



Poissons



Fromages

Vignerons-récoltants passionnés, Guillaume et Pierre cultivent depuis plusieurs générations leurs vignes dans les Pierres Dorées, au sud du Beaujolais, et depuis 2008 dans la région des Crus (Morgon, Moulin-à-Vent, Fleurie, Chénas, Juliéas).

De la vigne au verre, ils réalisent eux-mêmes toutes les étapes : culture, vendanges manuelles, vinification, élevage et mise en bouteille au Domaine des Grands Rouvres.

Leur philosophie : progresser chaque année pour offrir des vins de caractère, issus de vieilles vignes de Gamay et de Chardonnay, respectueuses de l'environnement (certification HVE3).

Les vins sont élevés avec soin, parfois en foudres de chêne, et régulièrement récompensés dans les concours et guides.



Œil : Robe dorée.



Nez : Parfum délicat de la pêche blanche, avec des notes rafraichissantes d'agrumes.



Bouche : Ample avec une finale agréable. Réputé pour sa tendresse et sa fraîcheur.

## VIOGNIER IGP - Les Gryphées Domaines Pierre DURDILLY



Couleur : Blanc



Millésime : 2022



Sols : Argilo-calcaire



Cépage : Viognier



Age des vignes : 40 à 70 ans



### Accord mets et vins :



Apéritifs

Vignerons-récoltants passionnés, Guillaume et Pierre cultivent depuis plusieurs générations leurs vignes dans les Pierres Dorées, au sud du Beaujolais, et depuis 2008 dans la région des Crus (Morgon, Moulin-à-Vent, Fleurie, Chénas, Juliéas).

De la vigne au verre, ils réalisent eux-mêmes toutes les étapes : culture, vendanges manuelles, vinification, élevage et mise en bouteille au Domaine des Grands Rouvres.

Leur philosophie : progresser chaque année pour offrir des vins de caractère, issus de vieilles vignes de Gamay et de Chardonnay, respectueuses de l'environnement (certification HVE3).

Les vins sont élevés avec soin, parfois en foudres de chêne, et régulièrement récompensés dans les concours et guides.



Œil : Robe dorée.



Nez : arômes d'abricot et de pêche jaune.



Bouche : Souple et riche.



# Chez Marguerite Histoire des vins

Bistrot  
Beaujolais

## LE VIN DE MA MEME AOP - VEGAN Domaine CHAMP RENARD



Couleur : Blanc



Millésime : 2021



Sols : Argilo-calcaire



Cépage : 100 % Chardonnay



### Accord mets et vins :



Apéritifs



Poissons



Fromages

Depuis 2014, Fabienne Vilain et Denis Garnier redonnent vie au château de Champ-Renard, domaine viticole historique datant de 1765 situé à Blacé, au cœur du Beaujolais.

Après une restructuration complète du vignoble, le domaine de 7,5 ha produit aujourd'hui des vins de caractère, issus de Gamay, Chardonnay et Gamaret.

Engagé dans une viticulture responsable, le château est certifié Terra Vitis, HVE3, en cours de conversion bio, et 100% vegan. Les vendanges sont manuelles et les vins sont élaborés avec des méthodes respectueuses des sols et de la biodiversité.

Les cuvées, élevées en fûts de chêne, cuves inox ou ciment, reflètent l'authenticité et l'élégance du terroir du Beaujolais.



Œil : Couleur dorée, éclatante, reflet or.



Nez :



Bouche

## VIOGNIER IGP - Les Gryphées Domaines Pierre DURDILLY



Couleur : Blanc



52 hectolitres / hectares.



Sols : Argilo-calcaire



Cépage : Chardonnay, Gamay Noir à jus blanc, Pinot noir, Aligoté



Age des vignes : Inférieur à 40 ans



### Accord mets et vins :



Apéritifs



Desserts

La Dame Blanche est un vin effervescent du domaine des vigneron des pierres dorées. Il a la particularité d'être puissant en bouche accompagné de bulles fines.

Produit en France. Contient des sulfites.



Oeil : Robe or pâle, reflets verts, bulle assez fine.



Nez : Beaucoup de complexité résultant de l'assemblage des 4 cépages ; notes de fruits à chair, floral et minéral en finale, d'une grande finesse et d'une très bonne intensité.



Bouche : Souple, assez gras avec des notes florales (tilleul) et minérales.