
CONFIDENTIAL WINE

CARTE DES VINS 2023

949 082523 R.C.S. Bordeaux

Stéphane DANIELOU

Tel : 06 16 81 09 76

Mail : myconfidentialwine@gmail.com

Commandes par Mail, SMS ou via le formulaire de contact sur notre site.

<https://my-confidential-wine-parempuyre.eatbu.com>

Commande mini 6 bouteilles par référence par correspondance.

Livraisons en main propre ou sur un lieu défini dans le 33.

Nous consulter pour les livraisons hors département

Règlement par chèques, espèces ou virement.

Suivez-nous sur notre page FACEBOOK



et sur INSTAGRAM



Les vins blancs

Tarifs TTC / BT

Château La Caderie « Esprit » Bordeaux blanc 2020, 75 cl **8.50€**

Cépages : Sémillon 70 %, Muscadelle 30 %

Le vignoble est conduit en Agriculture Biologique depuis 2001



Château Les Mailleries « M » AOC Bergerac sec 2020, 75 cl **8.00€**

Cépages : Sauvignon Gris 70%, Sauvignon Blanc 20%, Sémillon 10%

Le vignoble est conduit en Agriculture Biologique depuis 2000



La Fée'C « Poussières d'étoiles » VDF Blanc 2021, 75 cl **9.50€**

Cépages : Rolle 35 %, Viognier 20 % Marsanne 10%, Sauvignon gris 15%

Muscadelle 20%

Château Les Mailleries « Mon Essentiel » **16.00€**

AOC Bergerac sec 2019, 75cl

Cépage : 100% Sauvignon gris



Joseph Mellot « Le chant des vignes » Pouilly Fumé 2022, 75 cl **17.00€**

Cépages : 100% Sauvignon blanc

Les Blancs moelleux

Aux Vols Des Grues IGP côtes de Gascogne 2021, 75 cl **7.00€**

Cépages : Gros Manseng 100%

Marcel Q4 IGP Atlantique 2022, 75 cl **7.50€**

Cépages : Ugni blanc, Colombard.

Les vins rouges

Château La Caderie « Expression » Bordeaux rouge 2020, 75 cl **8.50€**

Cépages : 88% Merlot, 12% Malbec

Le vignoble est conduit en Agriculture Biologique depuis 2001



Château Le Virou « Le Carillon Rouge » **11.50€**

Blaye "Côtes de Bordeaux 2018, 75 cl

Cépages : Merlot, Cabernet sauvignon, Cabernet franc

Château Barre Gentillot « L'orangerie » Graves de Vayres 2018, 75 cl **12.00€**

Cépages : Merlot, Cabernet franc

L'Eclipse Jeff Carrel VDF (Minervois) **12.00€**

Cépages : 63% Grenache / 37% Merlot



Château Les Mailleries « Mon Essentiel » AOC Bergerac 2019, 75 cl **16.00€**

Cépages : Merlot 50%, Malbec 50%

Le vignoble est conduit en Agriculture Biologique depuis 2001



Château Vieux Cardinal Lafaurie Lalande de Pomerol 2019, 75 cl **17.50€**

Cépages : 60% Merlot, 30% Cabernet Franc, 10% de Cabernet Sauvignon

Château Franc Pipeau Saint Emilion Grand Cru 2018, 75cl **21,00€**

Cépages : 75% Merlot, 25% Cabernet-Franc.

Les rosés

Gris océan IGP Atlantique 2022, 75 cl **6.00€**

Cépages : Merlot 80%, Cabernet Sauvignon 10%, Cabernet Franc 10%

Marcel Q1 IGP Atlantique 2022, 75 cl **6.50€**

Cépages : 100% Cabernet Franc

Les bulles

ViniBulles Pét'Nat blanc VDF 2022  **12.00€**

Cépages : Chardonnay

Champagne Brice Héritage **25.00€**

Cépages : 70% de Pinot Noir, 30% Chardonnay

Bag in box

Le Fruit de Gaïa AOC Bergerac sec 500 cl 18.00€

1000 cl 35.00€

Le Fruit de Gaïa AOC Bergerac rouge 500 cl 18.00€

1000 cl 35.00€

Le Fruit de Gaïa AOC Bergerac rosé 500 cl 18.00€

1000 cl 35.00€

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

*Il est interdit de vendre de l'alcool aux mineurs de moins de 18 ans. Code de la santé publique :
ART.L. 3342-1, L.3353-3

Notes de dégustation, accords mets et vins

Château La Caderie « Esprit » Bordeaux blanc 2020

Nez fin et délicat, aux arômes de fleurs blanches, de fruits exotiques (mangue) et de coing. La bouche est complexe avec de la rondeur et du gras. La finale est persistante avec une belle fraîcheur.

A l'apéritif, entrées épicées, poissons en sauce, plats salés sucrés, viandes blanches et certains fromages.

Château Les Mailleries « M » AOC Bergerac blanc sec 2020.

Robe or pâle brillante, nez aux notes de fruits exotiques et fleurs blanches, la bouche est bien équilibrée avec du volume et de la fraîcheur

Servir frais ; Poissons, coquillages, crustacés, fromage de chèvre, apéritifs.

La Fée'C « Poussières d'étoiles » VDF Blanc 2021.

Une jolie robe jaune pâle brillante aux reflets or. Son nez très expressif sur des notes de muscat, de fruits exotiques et de notes florales. La bouche prolonge toute cette puissance aromatique provenant de la muscadelle et du sauvignon gris et du viognier, laquelle est complète par une belle vivacité du Rolle et de la rondeur du sémillon

A boire sur des crustacés, une viande blanche, des poissons mijotes.

Château Les Mailleries « Mon Essentiel » AOC Bergerac blanc sec 2019.

Robe jaune dorée, nez aux notes de fleurs blanches, de pain grillé, de beurre aux agrumes, la bouche est bien équilibrée, droite et précise avec une très belle longueur en finale.

Servir frais, Crustacés crévés ou grillés, avec des poissons, un bar, une dorade, un comté jeune, des amuses bouches.

Joseph Mellot « Le chant des vignes » Pouilly Fumé 2022

Robe brillante jaune tendrement paille. Nez intense et frais aux notes citronnées. La bouche s'ouvre avec élégance et volume. Les notes de citron vert soulignent la minéralité de ce vin laissant percevoir une agréable finale aromatique.

A l'apéritif avec des rillettes de Saint-Jacques ou une tapenade d'artichauts au persil, avec un beau plateau de fruits de mer ou bien autour d'une déclinaison de Crottins de Chavignol.

Château La Caderie « Expression » Bordeaux rouge 2020.

Un nez intense sur des notes de fruits rouges et de cassis, légèrement poivré. En bouche on retrouve un panier de fruits rouges mûrs, avec des notes de cassis, framboise. Vin croquant, des notes épicées, et minérales. Un joli volume avec une belle intensité tannique, des tannins fondus.

Vin très accessible, à boire à l'apéritif ou pour accompagner les déjeuners sur l'herbe et les grillades.

Château Le Virou « Le Carillon Rouge » Blaye "Côtes de Bordeaux 2018

Elevé 12 mois en barriques de 225 litres. La robe du vin est sombre et brillante, et laisse découvrir un nez agréable, fruité, avec des notes boisées bien fondues. La bouche, rustique et charpentée, est équilibrée par de jolies notes de fruits rouges avec une finale vanillée et épicée, pleins et savoureux.

Château Barre Gentillot « L'orangerie » Graves de Vayres 2018

Elevé pendant 12 mois dans des barriques de 225 litres. La bouche est gourmande, souple et ronde aux notes de fruits mûrs.

L'Eclipse Jeff Carrel VDF (Minervois)

Robe rouge avec des reflets acajou.

Le nez est gourmand sur les épices douces, pas de doute c'est du Grenache, très concentré et envoutant. La bouche est puissante et aromatique, un vin qui allie ampleur, richesse, finesse des tanins et fraîcheur mentholée. Avec un boisé de l'élevage bien présent, sur le fruit (prune, mûre...) et les épices (poivre blanc, cannelle et réglisse...).

A déguster avec un gibier à plumes, faisan aux figues, une pastilla de pigeon pour profiter de ce mélange de fruits et d'épices.

Château Les Mailleries « Mon Essentiel » AOC Bergerac rouge 2019

Robe rubis intense, nez Intense avec des notes de fruits noirs et d'épices, en bouche, une Belle expression du fruit sur tannins amples et riches.

Servir à température ; Viandes rouges, gibier, magret de canard et fromages.

Château Vieux Cardinal Lafaurie Lalande de Pomerol 2019

Ce vin, à la belle robe violette, présente un nez ouvert sur des notes de fruits bien mûrs et de cerise. La bouche révèle des tanins souples issus de raisins à pleine maturité. Une finale onctueuse. Très prometteur.

A servir sur de la volaille rôtie, du gibier à plumes, un tournedos Rossini, du fromage de brebis, du Gruyère et Beaufort.

Château Franc Pipeau Saint Emilion Grand Cru 2018

Une jolie robe grenat parée d'un bouquet mêlant les fruits cuits à des odeurs épicées et vanillées de bon bois. Riche et généreux grâce à une belle maturité des tanins, élégamment habillés par un joli boisé. Un vin de caractère, typique de cette appellation, berceau des meilleurs vins.

A servir sur de la volaille et du gibier à plumes rôti, un confit de canard, du Brie de Meaux, de l'Édam ou de l'Emmental.

Aux Vols Des Grues IGP côtes de Gascogne

Médaille d'or au concours international de Lyon en 2021.

Il a une belle robe jaune doré avec un nez fruité tout en étant gourmand, fruité, vif et aromatique. Vous pourrez l'accompagner lors de planchas, barbecues et grillades. Il ira aussi très bien avec du foie gras ou avec un dessert.

Marcel Q4 IGP Atlantique 2022

Joli mariage de l'acide et du sucré. C'est un vin gourmand, frais et légèrement perlant où la liqueur de jus de raisin contrebalance à souhait la minéralité et la vivacité de ce vin du pays de Gascogne.

Gris océan IGP Atlantique

Robe rose pâle poudrée avec des nuances de gris. Nez : Dominante de guimauve et de bonbon avec une pointe florale. Bouche : Croquante, fraîche et gourmande. La finale est tonique. Accords : Apéritif, tapas, légumes, viandes, poissons grillés, crustacé.

Marcel Q1 IGP Atlantique 2022

Un rosé à la robe très pâle. Le Nez est aromatique et très flatteur avec des arômes de petits fruits rouges frais (framboise et fraises tagada) et de bonbons anglais.

La bouche est croquante et fraîche, l'acidité et le gras s'harmonisent parfaitement pour une impression de fraîcheur et de plaisir immédiat. Sa robe pâle, son style actuel et expressif font de ce rosé un vin moderne et festif.

Vini Bulles Pét'Nat blanc VDF 2022

Robe : Jaune paille trouble. Nez, fruits frais, poire williams, pomme granny-smith. Bouche : très gourmande, petites bulles légères.

Servir frais ; apéritif, tapas, desserts

Champagne Brice Héritage

La cuvée Héritage de la maison Brice est un champagne à la fois tendu, vibrant, mais qui offre aussi une belle générosité en bouche. C'est un champagne que l'on appréciera particulièrement à l'apéritif, pour sa fraîcheur et sa délicatesse.

Je suis fier de vous proposer une sélection de vins de qualité soigneusement choisis dont je connais les producteurs. Ils proviennent des meilleures régions viticoles de France.

Soucieux des enjeux environnementaux liés à la culture de la vigne, la plupart des vins sont issus de cultures certifiées BIO, en conversion ou labellisées « Haute valeur environnementale ».

Que vous cherchiez un vin pour accompagner un dîner entre amis ou pour offrir en cadeau à un client, j'ai ce qu'il vous faut.

Stéphane de « CONFIDENTIAL WINE »

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.

*Il est interdit de vendre de l'alcool aux mineurs de moins de 18 ans. Code de la santé publique : ART.L. 3342-1, L.3353-3