

MONOPRIX
FOIRE
AUX VINS

• DU 7 AU 18 SEPTEMBRE 2011 •

LES VINS EN
OPÉRATION **2 + 1**

À l'occasion de sa Foire aux Vins,
MONOPRIX propose chaque jour
une opération spéciale 2+1 :
1 bouteille offerte pour 2 achetées
sur une sélection de bouteilles.

Découvrez chaque jour 4 à 6 vins
bénéficiant de cette offre,
exceptionnelle,
du 7 au 18 septembre 2011.

Retrouvez parmi ces vins
la sélection Monoprix Gourmet :
des cuvées sélectionnées par
un jury de consommateurs,
ainsi que les coups de cœur
de l'équipe vin MONOPRIX.

MERCREDI 7 SEPTEMBRE

Hecht & Bannier issu de l'Agriculture Biologique

Languedoc 2009 rouge | **Sélection Monoprix Gourmet**

Prix FAV : 5,90 € | Prix 2+1 : 3,93 €

Fruit du plus ancien et plus grand vignoble de France, niché au milieu de la garrigue du Languedoc-Roussillon, ce vin de la Méditerranée est un éclatant assemblage de Syrah, Grenache et Carignan. Généreux et ensoleillé, il est élaboré par deux passionnés, dans le plus pur respect de l'environnement.

♥ Coup de cœur Monoprix : *Chaque millésime marque une progression dans cette cuvée « brut de fruit » des compères Greg & François, voulue à l'origine comme la réplique du Languedoc à la buvabilité extrême des meilleurs Beaujolais, . Synthèse aussi des Syrahs de l'arrière-pays languedociens et des Grenaches du Roussillon, cette sélection issue de l'agriculture biologique va de plus en plus au-delà, avec une plénitude de chair confondante. Les arômes conjuguent la gourmandise (régliasse, chocolat noir, fruits rouges) et la fraîcheur (menthe, sauge, d'eucalyptus).*

Dauvergne & Ranvier Grand Vin

Côtes du Rhône Villages 2009 rouge | **Sélection Monoprix Gourmet**

Prix FAV : 6,50 € | Prix 2+1 : 4,33 €

François Dauvergne et Jean-François Ranvier ont été impressionnés par la qualité des raisins en 2009. De leur sélection est né ce très beau Côtes du Rhône Villages aux arômes de tapenade et de romarin puis de bois de rose et de fumée. Un voyage au pays de senteurs !

♥ Coup de cœur Monoprix : *Ce millésime de la série « Villages Grand Vin » est une grande réussite du duo. Encore supérieur au 2007, ce 2009 est à la fois très fin dans sa fraîcheur et sa structure, et très généreux dans son expression enlevée : épices douces, violette, mûre, épicea, tomate confite, pruneau... Une expression idéalement aboutie des Côtes du Rhône méridionales à un prix véritablement amical, qui justifie le qualificatif de « grand » employé sur l'étiquette.*

Domaine de Courteillac

Bordeaux Supérieur 2008 rouge | **Sélection Monoprix Gourmet**

Prix FAV : 7,95 € | Prix 2+1 : 5,30 €

Le Domaine de Courteillac est idéalement situé sur un des plus hauts plateaux de l'Entre-Deux-Mers, au sud-est de Saint-Émilion. Son vignoble privilégié lui permet de produire des vins d'une grande élégance et d'une extrême finesse : le millésime 2008 se distingue par son nez racé de fruits rouges mûrs, souligné de notes finement boisées et par sa bouche onctueuse, dense et pleine de cassis et de mûre.

Prélude à Grand Puy Ducasse

Pauillac 2004 rouge

Prix FAV : 15,90 € | Prix 2+1 : 10,60 €

« Prélude » est issu des jeunes vignes qui produiront, à leur maturité, Grand Puy Ducasse, le légendaire grand cru classé de Pauillac. Élevé avec le même soin et la même exigence que son aîné, il en a déjà toute l'élégance et l'harmonie.

Champagne Henriot Blanc de Blancs

Prix FAV : 29,90 € | Prix 2+1 : 19,93 €

Du style, de la personnalité et le caractère authentique d'une maison de Champagne historique et familiale, qui n'hésite pas à augmenter ses temps de maturation pour obtenir un champagne Blanc de Blancs d'exception. Magie du temps qui passe.

Champagne Henriot Rosé

Prix FAV : 29,90 € | Prix 2+1 : 19,93 €

Tout en élégance, intensément fruité, ce champagne rosé résulte du délicat ajout de pinot noir vinifié en rouge au moment de l'assemblage. Un champagne raffiné et doté d'une forte personnalité, qui traduit tout le savoir-faire de la maison Henriot. Un délice de gourmandise.

JEUDI 8 SEPTEMBRE

Château Sainte-Marie

Bordeaux Entre-Deux-Mers 2010 blanc | Sélection Monoprix Gourmet

Prix FAV : 4,95 € | Prix 2+1 : 3,30 €

Entre Dordogne et Garonne, le Château Sainte-Marie bénéficie d'une situation géographique optimale. Son Entre-Deux-Mers blanc millésime 2010, sec et fruité, est un vin d'une grande complexité qui se boit frais, en apéritif ou en accompagnement de fruits de mer, de crustacés ou de poissons grillés.

Château Sainte-Marie Réserve

Bordeaux Supérieur 2009 rouge

Prix FAV : 5,50 € | Prix 2+1 : 3,67 €

En 1874 déjà, le Château Sainte-Marie est cité pour sa « production de 8 tonneaux en rouge et en blanc ». Ses vignes s'étirent sur deux collines parfaitement ensoleillées, parmi les points les plus élevés de la Gironde. La cuvée Réserve 2009 est un délicieux vin aux arômes intenses de fruits rouges mûrs et épicés. Une vraie gourmandise !

Langlois-Château, L'Extra

Crémant de Loire blanc | Sélection Monoprix Gourmet

Prix FAV : 7,90 € | Prix 2+1 : 5,27 €

Découvrez la fraîcheur et l'élégance d'un superbe crémant élaboré dans la douceur des bords de Loire auquel les hommes du domaine ont apporté leur savoir-faire ancestral, leur passion, leur envie : chez Langlois-Château, ces mots résonnent depuis 1885 et ces valeurs se perpétuent de génération en génération.

Langlois-Château, L'Extra Rosé

Crémant de Loire rosé

Prix FAV : 7,90 € | Prix 2+1 : 5,27 €

Servi frais, le Crémant de Loire Rosé de Langlois-Château exprime tout le savoir-faire et le style d'une Maison réputée pour l'élégance de ses vins. Élaboré à partir de Cabernet Franc, le cépage de prédilection de la Loire pour ses meilleurs vins rouges et rosés, il est particulièrement apprécié pour son nez intense et délicat et ses arômes de pêches de vigne.

Domaine Fiumicicoli

Corse Sartène 2010 rosé | Sélection Monoprix Gourmet

Prix FAV : 9,90 € | Prix 2+1 : 6,60 €

Un terroir de coteaux à dominante granitique, un large ensoleillement et une pluviométrie faible, un climat montagnard joint à l'influence maritime : le domaine Fiumicicoli bénéficie de conditions exceptionnelles. Son rosé, essentiellement composé de Sciaccarello -qui signifie « craquant sous la dent»- offre toutes les senteurs de l'Île de Beauté.

VENDREDI 9 SEPTEMBRE

Mas Amiel Vintage

Maury 2009 rouge

Prix FAV : 9,90 € | Prix 2+1 : 6,60 €

Un vin de pur style Art Déco. Ses fondamentaux sont classiques, avec des arômes intenses de fruits rouges crémeux et frais et une structure bien présente. La recherche est dans la pureté de la matière et l'élégance des tanins. Un vin de gourmandise.

Mas Amiel Notre Terre

Côtes du Roussillon 2008 rouge

Prix FAV : 10,90 € | Prix 2+1 : 7,27 €

Tendance Fauve : une sensation immédiate de croquant autour d'arômes explosifs de poivre et de fruits rouges et noirs. Puis, une autre sensation, plus subtile et plus profonde : des tanins acérés comme des griffes, une texture gracieuse. Notre Terre qui êtes au mieux...

Château Haut-Maurac

Médoc 2009 rouge

Prix FAV : 12,90 € | Prix 2+1 : 8,60 €

Les soins attentifs prodigués à la vigne sont les fondements de ce vin à la robe d'un rubis profond. Le nez est à la fois austère et fin, offrant des arômes de myrtille, de poivre et d'eucalyptus. En bouche, l'attaque est ample, souple et charnue, avec un fruité marqué par la cerise noire. L'ensemble demeure élégant, avec des tanins bien enrobés, de la fraîcheur et une finale légèrement poivrée.

Champagne Ayala Brut Majeur

Sélection Monoprix Gourmet

Prix FAV : 24,50 € | Prix 2+1 : 16,33 €

Située à Aÿ, en plein cœur du vignoble champenois, Ayala est une « petite » maison qui s'approvisionne en priorité dans les grands crus et les premiers crus. Plénitude et puissance du Pinot Noir, élégance et finesse du Chardonnay, fraîcheur et fruité du Pinot Meunier : le Brut Majeur est un vin complet et chantant, pour le plus grand plaisir des papilles.

Château Jean Faure

Saint-Emilion Grand Cru 2007 rouge | Sélection Monoprix Gourmet

Prix FAV : 24,90 € | Prix 2+1 : 16,60 €

Au milieu des plus grands crus classés du Libournais, Château Jean Faure élabore un Saint-Émilion Grand Cru valeureux et prestigieux. Un millésime gourmand, délicat et équilibré, digne du terroir légendaire qui l'a porté. Une occasion à ne pas manquer !

♥ Coup de cœur Monoprix : *Le très entreprenant Olivier Decelle a de nouveau trouvé un challenge à sa mesure. Après avoir relancé l'historique Mas Amiel dans le Roussillon, il ressuscite littéralement cette belle endormie sise sur un terroir prestigieux. Millésime bordelais aimablement qualifié de « difficile », 2007 démontre le succès des efforts entrepris par Olivier, puisque le vin est tout simplement superbe, avec ses arômes de moka, cassis et épices, sur une structure de velours.*

SAMEDI 10 ET DIMANCHE 11 SEPTEMBRE

Château Côte Montpezat Cuvée Compostelle

Côtes de Castillon 2007 rouge | Sélection Monoprix Gourmet

Prix FAV : 6,95 € | Prix 2+1 : 4,63 €

Un très beau vin de plaisir, élaboré dans une appellation voisine de Saint-Émilion. La légende raconte qu'on peut encore entendre, dans le puits du Château, les pèlerins de Saint-Jacques-de-Compostelle venus s'y abreuver... Un secret bien gardé, à partager absolument.

Château de Mercey Pinot Noir

Bourgogne 2008 rouge | Sélection Monoprix Gourmet

Prix FAV : 8,90 € | Prix 2+1 : 5,93 €

Arômes fruités et bouquet chaleureux pour ce vin de Bourgogne fin et complexe qui offre au nez des arômes de fruits rouges et des touches cacaotées. En bouche, se relaient des saveurs fruitées, poivrées et de torréfaction. Depuis la côte chalonnaise, Château de Mercey livre ici un vin parfaitement équilibré, prêt à déguster.

Château des Jacques

Beaujolais Morgon 2009 rouge

Prix FAV : 9,95 € | Prix 2+1 : 6,63 €

En 2001, la Maison Louis Jadot acquiert les 32 ha de vignes plantés en Morgon qui font partie du Château des Jacques. L'exceptionnel millésime 2009 possède des tanins déjà souples qui lui permettront de se bonifier pendant encore quelques années.

♥ Coup de cœur Monoprix : *Le Château des Jacques est certes plus connu pour son Moulin à Vent mais il n'en possède pas moins de superbes terroirs sur Morgon. Celui-ci, « historique » par son millésime, mais déjà attachant par son caractère racé, captive ainsi par ses arômes de cerise burlat, de coulis de cassis, de cacao grand cru, d'orange sanguine et de rose pourpre.*

L'Esprit de Chevalier

Pessac-Léognan 2004 rouge

Prix FAV : 15,90 € | Prix 2+1 : 10,60 €

Le charme des jeunes vignes plantées sur les terres d'un domaine séculaire. Au cœur d'un terroir unique, ce second vin est le talentueux petit frère du Domaine de Chevalier, grand cru classé de Graves. Richesse d'un héritage.

Maison Ropiteau

Meursault 2009 blanc

Prix FAV : 18,90 € | Prix 2+1 : 12,60 €

C'est en 1848, que Jean Ropiteau fonde sa maison de négoce à Meursault. Avec 900 fûts en vinification dans les caves voûtées des 15^e et 17^e siècles de l'ancienne propriété des Hospices de Beaune, la maison est aujourd'hui l'un des plus importants vinificateurs de vins blancs de Bourgogne. Ce Meursault 2009 offre des notes riches de pignon de pin, de beurre et de poire, ainsi qu'un boisé subtil qui témoignent de la grandeur de ce terroir, figurant à juste titre parmi les plus prestigieux de la Côte de Beaune.

Champagne Nicolas Feuillatte

Blanc de Blancs 2005

Prix FAV : 23,90 € | Prix 2+1 : 15,93 €

Le Chardonnay se dévoile pleinement dans cette cuvée aux arômes de fruits blancs, d'agrumes et de fleurs. La cuvée Blanc de Blancs Millésimé 2004 Nicolas Feuillatte est superbe à l'apéritif et saura dévoiler ses rondeurs en accompagnant des huîtres ou une tarte au citron. Tout en finesse et en délicatesse.

LUNDI 12 SEPTEMBRE

Château du Plantier

Bordeaux 2009 rouge

Prix FAV : 2,90 € | Prix 2+1 : 1,93 €

Le plaisir d'un vin ample et bien structuré, aux arômes fruités et aux tanins souples. Le Château du Plantier signe ici un très bon vin de Bordeaux, soigné et accessible, doté d'un excellent rapport qualité-prix.

Le Hameau Sauvignon

Haut-Poitou AOVDQS 2010 blanc

Prix FAV : 3,90 € | Prix 2+1 : 2,60 €

Du vin dans le Poitou ? La Foire aux Vins Monoprix donne l'occasion unique de découvrir ce vin de Loire particulier, élaboré au nord de Poitiers. Un étonnant Sauvignon aux arômes d'agrumes, de pamplemousse et de citron vert, de groseille à maquereaux et de ciboulette, qui sera parfait avec un fromage de chèvre. Médaille d'argent Paris 2011.

Cru Poitou

Haut-Poitou AOVDQS 2009 rouge

Prix FAV : 3,90 € | Prix 2+1 : 2,60 €

Cabernet Franc, Gamay et Pinot noir, ce vin gouleyant et harmonieux exprime fidèlement les caractéristiques de ce terroir original et haut en couleurs. Assemblage des trois cépages rouges nobles les plus rencontrés en Haut Poitou.

Domaine du Sacré-Cœur

Saint-Chinian 2010 rouge

Prix FAV : 4,65 € | Prix 2+1 : 3,10 €

C'est dans la chaleur sèche du Languedoc, entre les Massifs du Caroux et de l'Espinousse, que le Saint-Chinian du domaine du Sacré-Cœur puise son caractère : un vin corsé, charnu, aux arômes délicats, tout en finesse et en complexité.

Château de Vaugaudry

Chinon 2009 rouge | Sélection Monoprix Gourmet

Prix FAV : 6,50 € | Prix 2+1 : 4,33 €

Placée sur une terrasse taillée à flanc de coteau sur la rive gauche de la Vienne, le Château de Vaugaudry fait face à la ville et à la vieille forteresse de Chinon, située sur l'autre rive. Le vignoble d'un seul tenant bénéficie d'un micro-climat privilégié, notamment grâce au mur qui l'entoure. Les saveurs de menthe, de poivron et de mûre de ce vin rouge sont soutenues par une trame tannique d'une grande finesse.

MARDI 13 SEPTEMBRE

Domaine de la Charmoise

Touraine Gamay 2010 rouge

Prix FAV : 5,90 € | Prix 2+1 : 3,93 €

Fruité et léger, le Gamay d'Henry Marionnet est un vin rouge joyeux, délicieusement croquant, à boire frais et jeune. Un vin de plaisir très aromatique, qui ressemble à la terre d'où il vient : authentique et chaleureux.

- ♥ Coup de cœur Monoprix : *Explosion de fruits frais : c'est simple, c'est joyeux, c'est gouleyant avec classe, digeste à l'envi. En somme comme le répètent volontiers les Marionnet père et fils, le vin rouge qui « dessaoule ». Et au passage, le Gamay le plus purement fruité que j'ai goûté depuis bien longtemps !*

Domaine de la Charmoise

Touraine Sauvignon 2010 blanc

Prix FAV : 5,90 € | Prix 2+1 : 3,93 €

La vinification particulière de ce vin lui confère une dimension extraordinaire : l'éventail de ses arômes est très large, c'est un feu d'artifice avec un nez délicatement fumé et fruité, où l'on ressent particulièrement le citron, l'ananas, le pamplemousse et même le bourgeon de cassis...

Crémant Louis Bouillot Brut

Crémant de Bourgogne blanc

Prix FAV : 7,45 € | Prix 2+1 : 4,97 €

Depuis plus d'un siècle, la maison Louis Bouillot fait pétiller la Bourgogne avec des vins nobles et élégants proposés à prix doux. En bouche, l'élégance, le fruité, la rondeur et la fraîcheur se marient à merveille avec une note légèrement toastée.

Crémant Louis Bouillot Rosé

Crémant de Bourgogne rosé

Prix FAV : 7,45 € | Prix 2+1 : 4,97 €

Fines bulles, mousse légère et notes fruitées : ce crémant rosé de la maison Louis Bouillot propose un vrai moment de plaisir, aussi accessible que délicieux. À boire entre amis... ou bien en tête-à-tête !

Domaine La Croix Senaillet

Saint-Véran 2009 blanc

Prix FAV : 8,90 € | Prix 2+1 : 5,93 €

Situé au sud de la Bourgogne, à Davayé, en plein cœur des crus du Mâconnais, le Domaine de La Croix Senaillet est à proximité du site préhistorique de la célèbre Roche de Solutré. Pur chardonnay fidèle aux caractéristiques de l'appellation sur un terroir apportant une minéralité légèrement fumée, ce blanc de haut vol conjugue des notes de fruits exotiques, d'agrumes et de fleurs blanches avec un équilibre remarquable.

Château Verdignan

Haut-Médoc 2003 rouge

Prix FAV : 11,95 € | Prix 2+1 : 7,97 €

Les 60 hectares de belles croupes de graves dont est issu ce vin sont situés à Saint-Seurin-de-Cadourne, commune voisine de Saint-Estèphe dans l'appellation Haut-Médoc. Cassis, myrtille et notes empyreumatiques sont les arômes principaux de ce haut-médoc dense et puissant. La bouche est fruitée, généreuse avec des tanins soyeux et la finale révèle d'une agréable persistance.

- ♥ Coup de cœur Monoprix : Verdignan tient un équilibre étonnant dans ce fameux millésime 2003 où il a su gardé une certaine fraîcheur, avec des notes de cassis et de myrtille. Il n'en offre pas moins les charmes de l'évolution, avec des parfums de cuir, de sous-bois, une structure tannique qui commence à se fondre et une belle finale balsamique, qui appellent le gibier et autres plaisirs automnaux.

MERCREDI 14 SEPTEMBRE

Dauvergne & Ranvier

Costières de Nîmes 2010 rouge

Prix FAV : 3,50 € | Prix 2+1 : 2,33 €

Véritable vin gourmand, ce Costières de Nîmes est tout en fruité et en fraîcheur. Il est élaboré par deux passionnés qui, après une riche expérience professionnelle dans de grandes entreprises viticoles, ont décidé de créer leurs propres vins et fait de leur maison l'une des plus reconnues de la Vallée du Rhône.

Ruhlmann Cellier des Maymatten

Riesling 2009 blanc

Prix FAV : 4,80 € | Prix 2+1 : 3,20 €

Au centre de l'Alsace, le village de Dambach-la-Ville est le berceau de la famille Ruhlmann depuis 1688. La passion partagée et le goût d'entreprendre sont les ferments de la réussite de ce domaine dont les vignes sont travaillées de manière traditionnelle. Le Riesling 2009 offre une belle originalité d'arômes –agrumes, miel de trèfle et tilleul- et une superbe finale, toute en tension.

Mas Lavail Terre d'Ardoise Carignan

IGP Côtes Catalanes 2008 rouge | Sélection Monoprix Gourmet

Prix FAV : 4,95 € | Prix 2+1 : 3,30 €

Un vin souple et gorgé de soleil qui propose un véritable carnaval de saveurs : fruits rouges, épices, prune rouge, pruneau. La suavité des tannins et la générosité des fruits mûrs font de ce vin le partenaire idéal des grillades estivales.

Château Laroche Beaulieu Cuvée Amavinum

Côtes de Castillon 2005 rouge

Prix FAV : 5,50 € | Prix 2+1 : 3,67 €

Château Laroche Beaulieu est situé sur l'appellation Côtes de Castillon. Son terroir est géologiquement semblable à celui du plateau de Saint-Émilion. Une conduite de la vigne digne d'un grand cru classé et des vendanges « haute couture » confèrent concentration et finesse à cet assemblage dominé par le Merlot.

Château Brillette

Moulis-en-Médoc 2004 rouge

Prix FAV : 14,95 € | Prix 2+1 : 9,97 €

Placé sur un des plus hauts points de la commune de Moulis, le terroir de Brillette est composé de petites graves donnant par beau temps un éclat particulier qui a donné son nom à la propriété. La robe rubis flatte le regard, le nez s'ouvre sur des arômes de fruits rouges et de bois.

JEUDI 15 SEPTEMBRE

Château de Viella

Madiran 2008 rouge | Sélection Monoprix Gourmet

Prix FAV : 5,80 € | Prix 2+1 : 3,87 €

Le vignoble du Château de Viella est situé sur un des plus beaux coteaux de l'appellation. Les vins vieillissent dans le superbe chai voûté du château, récemment rénové. Rendements limités, vendanges à maturité optimale et élevage en fûts neufs font la recette du succès du domaine. Un excellent rapport qualité/prix pour ce vin viril et bien charpenté.

Château L'Hospitalet

Coteaux du Languedoc 2008 rouge

Prix FAV : 6,90 € | Prix 2+1 : 4,60 €

Le respect de l'environnement, l'agriculture raisonnée, la culture en biodynamie, des rendements limités, des vendanges manuelles, et enfin l'art de l'assemblage et de l'élevage sont les garants de l'expression des vins Gérard Bertrand.

♥ Coup de cœur Monoprix : *Un classique d'entre les classiques, et pourtant une belle surprise ! Un véritable concentré de baies rouges que ce 2008, avec notamment de saisissantes notes de myrtilles, accompagnent tant le nez que la bouche. La fraîcheur de ce registre n'occulte pas l'expression du terroir singulier de l'Hospitalet : les arômes de garrigue embaument aussi sûrement que le fruit, et le côté ensoleillé de la bouche se double d'une pointe de minéralité.*

Jean-Marc Brocard Domaine Sainte-Claire Bio

Chablis 2009 blanc

Prix FAV : 11,90 € | Prix 2+1 : 7,93 €

Les Chablis de Jean-Marc Brocard expriment avec grande finesse la pure typicité de leur sol si particulier. La Maison emploie tout son savoir-faire à prolonger les mystères de ce terroir si complexe pour en faire partager les plaisirs, intacts. Le résultat : un vin qui marie notes d'agrumes et minéralité iodée du terroir avec grande élégance.

Château Chantegrive

Bordeaux Graves 2006 rouge

Prix FAV : 13,95 € | Prix 2+1 : 9,30 €

En quarante ans, Château Chantegrive est devenu l'un des domaines les plus importants et les plus prestigieux de l'appellation des Graves. C'est en bouche que le vin rouge de Chantegrive est remarquable. Ampleur, rondeur et opulence sont la signature de ce vin généreux aux tanins soyeux et enveloppants de très grande qualité.

VENDREDI 16 SEPTEMBRE

Willm Brut issu de l'agriculture biologique

Crémant d'Alsace blanc

Prix FAV : 6,88 € | Prix 2+1 : 4,59 €

Principalement composé de Pinot Blanc, ce Crémant d'Alsace issu de l'Agriculture Biologique allie fraîcheur, corps et souplesse. Le Riesling apporte à l'assemblage un fruité racé et le Chardonnay procure du volume à l'ensemble. De fines bulles, un cordon de mousse persistant, un joli nez à nuances florales et une bouche toute en vivacité : c'est le grand classique de toutes les occasions.

Willm Brut Médaillé

Crémant d'Alsace blanc

Prix FAV : 6,88 € | Prix 2+1 : 4,59 €

Élaboré à base de Pinot Blanc selon la méthode traditionnelle, ce Crémant d'Alsace Brut se distingue par une robe brillante aux nuances dorées. Des arômes floraux et des notes de pain grillé, alliés à une structure harmonieuse, donnent à ce vin caractère et élégance : très agréable à l'apéritif, il est idéal pour célébrer toutes les fêtes. Médaille de Bronze 2009 au concours général agricole de Paris.

Willm Rosé

Crémant d'Alsace rosé

Prix FAV : 6,88 € | Prix 2+1 : 4,59 €

Le crémant d'Alsace Willm Rosé allie rondeur et corps. Il offre une jolie robe aux profondes nuances saumon et une fine effervescence. La bouche évoque les fruits rouges et se révèle ample et complète. Il rappelle irrésistiblement les couleurs et les saveurs des fêtes...

Ferraton La Matinière

Crozes-Hermitage 2009 rouge | Sélection Monoprix Gourmet

Prix FAV : 9,90 € | Prix 2+1 : 6,60 €

Belle expression de la syrah rhodanienne typique, "La Matinière" offre à nouveau sur le millésime 2009 un véritable plaisir gourmand. Soyeux, rondeur et souplesse sont au rendez-vous, dans un vin doté d'un excellent rapport qualité prix !

♥ Coup de cœur Monoprix : *Ce Crozes a fait l'unanimité au sein du Jury Gourmet ! Explosif et envoûtant comme un parfum féminin, le nez fascine par ses notes de fruits rouges, violette, poivre vert, réglisse et lard fumé. La bouche, tout aussi expressive, est animée de la même flamme, et se nuance de pamplemousse, de jus de viande et de coulis de cassis, sur une structure d'une infinie fraîcheur et d'un soyeux de grand style. Une Syrah d'une irrésistible sensualité.*

Domaine des Fines Caillotes Les Chantebines

Pouilly-Fumé 2010 blanc | Sélection Monoprix Gourmet

Prix FAV : 10,90 € | Prix 2+1 : 7,27 €

Un délicieux blanc de Loire, sec et fruité, célèbre pour ses arômes de pierre à fusil. Depuis cinq générations, la famille Pabiot veille sur le Domaine des Fines Caillottes et y élabore des vins prestigieux, qui bénéficient de la richesse et de la typicité des terroirs ligériens.

Château Pavail de Luze

Margaux 2008 rouge

Prix FAV : 14,50 € | Prix 2+1 : 9,67 €

Une grande finesse, une grande légèreté, mais aussi une vraie profondeur. Un vin qui effleure les papilles puis distille des notes de fruits frais croquants et d'épices douces. Au sein du Château Pavail de Luze, l'une des plus anciennes propriétés du Médoc, la passion se transmet de génération en génération, dans le respect de l'identité du terroir mythique de Margaux.

SAMEDI 17 ET DIMANCHE 18 SEPTEMBRE

La Vieille Ferme

Côtes du Ventoux 2010 rouge

Prix FAV : 4,50 € | Prix 2+1 : 3,00 €

Vin gourmand par excellence, le Côtes du Ventoux de La Vieille Ferme, élaboré par la famille Perrin, est à apprécier dans sa prime jeunesse. C'est un vin simple, sans prétention, mais excellent chaque année depuis plus de vingt ans. Vêtu de sa robe rouge cerise aux notes fraîches, c'est l'archétype du vin spontané : très bien fait, agréable à boire dès maintenant.

La Vieille Ferme

Côtes du Lubéron 2010 blanc

Prix FAV : 4,50 € | Prix 2+1 : 3,00 €

Une réussite remarquable et un superbe rapport qualité prix. Fraîcheur, finesse, richesse aromatique : ce vin blanc des Côtes du Lubéron, parfaitement équilibré, est idéal pour éveiller les papilles en début de repas. Un excellent rapport qualité-prix et une valeur sûre.

Hecht & Bannier

Minervois 2009 rouge | *Sélection Monoprix Gourmet*

Prix FAV : 9,50 € | Prix 2+1 : 6,33 €

Composé presque exclusivement de syrah, ce Minervois intègre également une pointe de grenache et de carignan. Ambassadeur hors pair d'une certaine typicité méditerranéenne, ce vin propose des notes de moka et de chocolat noir, associées à un fruité mûr et généreux.

Champagne Gobillard Brut Premier Cru

Prix FAV : 17,90 € | Prix 2+1 : 11,93 €

Champagne Gobillard Rosé

Prix FAV : 17,90 € | Prix 2+1 : 11,93 €

Situé au cœur de la Champagne à 5 kilomètres d'Épernay, Hautvillers domine majestueusement le vignoble. C'est dans ce village qu'est installée la Maison J.M. Gobillard et fils. Assemblage traditionnel des trois cépages champenois, sa cuvée Brut Premier Cru, aux arômes riches et bien fondus, est un champagne de tous les instants. Sa version rosée présente un nez discret de fruits rouges à la bouche fruitée. Un champagne à partager !

Mercredi 7	2009	Hecht&Bannier (AB)	Languedoc	5,90 €
	2009	Dauvergne&Ranvier Grand Vin	Côtes du Rhône Villages	6,50 €
	2008	Domaine de Courteillac	Bordeaux Supérieur	7,95 €
	2004	Prélude à Grand Puy Ducasse	Pauillac	15,90 €
	NM	Henriot Blanc de Blancs	Champagne	29,90 €
	NM	Henriot Rosé	Champagne	29,90 €
Jeudi 8	2010	Château Sainte-Marie	Entre-deux-mers	4,95 €
	2009	Château Sainte-Marie Réserve	Bordeaux Supérieur	5,50 €
	NM	L'Extra de Langlois	Crémant de Loire	7,90 €
	NM	L'Extra de Langlois Rosé	Crémant de Loire	7,90 €
	2010	Domaine Fiumicicoli (AB)	Corse Sartène	9,90 €
Vendredi 9	2009	Mas Amiel Vintage	Mauzy	9,90 €
	2008	Mas Amiel Notre Terre	Côtes du Roussillon	10,90 €
	2009	Château Haut-Maurac	Médoc	12,90 €
	NM	Ayala Brut Majeur	Champagne	24,50 €
	2007	Château Jean-Faure	Saint-Emilion Grand Cru	24,90 €
Samedi 10 et Dimanche 11	2007	Château Côte Montpezat Cuvée Compostelle	Côtes de Castillon	6,95 €
	2008	Château de Mercey Pinot Noir	Bourgogne	8,90 €
	2009	Château des Jacques (Maison Jadot)	Morgon	9,95 €
	2008	L'Esprit de Chevalier	Pessac-Leognan	15,90 €
	2009	Maison Ropiteau	Meursault	18,90 €
	2005	Nicolas Feuillatte Blanc de Blancs	Champagne	23,90 €
Lundi 12	2009	Château du Plantier	Bordeaux	2,90 €
	2009	Cru Haut Poitou	Haut-Poitou AOVDQS	3,90 €
	2010	Le Hameau Sauvignon	Haut-Poitou AOVDQS	3,90 €
	2010	Domaine du Sacré Coeur	Saint-Chinian	4,65 €
	2009	Château de Vaugaudry	Chinon	6,50 €
Mardi 13	2010	Domaine La Charmoise	Touraine Gamay	5,90 €
	2010	Domaine La Charmoise	Touraine Sauvignon	5,90 €
	NM	Crémant Louis Bouillot Brut	Crémant de Bourgogne	7,45 €
	NM	Crémant Louis Bouillot Rosé	Crémant de Bourgogne	7,45 €
	2009	Domaine La Croix Senaillet	Saint-Véran	8,90 €
	2003	Château Verdignan	Haut-Médoc	11,95 €
Mercredi 14	2010	Dauvergne&Ranvier	Costières de Nîmes	3,50 €
	2009	Cellier des Maymatten	Riesling	4,80 €
	2008	Mas Lavail Terre d'Ardoise Carignan	IGP Côtes Catalanes	4,95 €
	2005	Château Laroche Beaulieu Cuvée Amavinum	Côtes de Castillon	5,50 €
	2004	Château Brillette	Moulis-en-Médoc	14,95 €
Jeudi 15	2008	Château de Viella	Madiran	5,80 €
	2008	Château L'Hospitalet	Coteaux du Languedoc La	6,90 €
	2009	Jean-Marc Brocard Domaine Sainte-Claire (AB)	Chablis	11,90 €
	2006	Château Chantegrive	Graves	13,95 €
Vendredi 16	NM	Willm Brut (AB)	Crémant d'Alsace	6,88 €
	NM	Willm Brut Médaille	Crémant d'Alsace	6,88 €
	NM	Willm Rosé	Crémant d'Alsace	6,88 €
	2009	Ferraton La Matinière	Crozes-Hermitage	9,90 €
	2010	Domaine des Fines Cailotes Les Chantebines	Pouilly-Fumé	10,90 €
	2008	Château Pavail de Luze	Margaux	14,50 €
Samedi 17 et Dimanche 18	2010	La Vieille Ferme	Ventoux	4,50 €
	2010	La Vieille Ferme	Côtes du Lubéron	4,50 €
	2009	Hecht&Bannier	Minervois	9,50 €
	NM	Gobillard Brut Premier Cru	Champagne	17,90 €
	NM	Gobillard Rosé	Champagne	17,90 €

MONOPRIX
FOIRE
AUX VINS

CONTACT

Agence SOWINE
Marie Mascré
T/ 01 77 62 39 74
monoprix@sowine.com