



Les vins de
Chloé

Sélection de Noël

Le programme

- 1/ Comment ça marche ?
- 2 / Vision d'ensemble des vins
- 3/ Les vignerons et le descriptif

Dans les prochaines pages, vous allez découvrir la sélection que je vous ai concocté pour les fêtes, que ce soit pour un cadeau, pour accompagner votre apéritif, votre repas de fête (ou vos repas du quotidien, c'est pas interdit non plus hein :p).

Cette sélection se veut relativement courte pour que vous puissiez vous l'approprier. Après tout, qui ne s'est jamais senti comme une pomme devant un rayon vin ?

« Hummm, euhhh, l'étiquette est pas mal, bon, quoi que vu le prix ça doit pas être top. Alors, alors alors, je vais prendre celui avec la médaille, s'il a gagné quelque chose c'est qu'il est pas si mal... 2017 je crois que c'est bon en plus, à moins que ce soit 2015 ? Allez Am Stram Gram faisons confiance au destin ! »



Pour cette première édition, je ne pourrai pas vous faire goûter les vins, la faute au vilain (ou à la vilaine) Covid mais promis, on se rattrapera.

Les avantages

**Tarif de la
propriété**

**Des vins de
différents vignerons
regroupée en une
seule commande**

**Livraison à
domicile**

Le calendrier

- Jusqu'au 6/12 Les Vins de Chloé reçoivent vos commandes
- Le temps que les vignerons et leurs lutins acheminent leurs flacons jusqu'à moi, je vous livre à partir du 18/12 (à partir de 20€ commandés, je vous livre gratuitement sur le secteur Cholet, Les Herbiers, La Roche sur Yon)
- Une seule commande pour l'ensemble des vins peu importe leur provenance
- Le règlement vous sera demandé à la livraison
- Commande à l'unité ou au carton



Le catalogue

Retrouvez le détail de chaque vin dans les pages suivantes avec son numéro

ORGANISATION

1- Commandes à m'envoyer **jusqu'au 6/12**

06.25.44.76.14 / lesvinsdechloe@gmail.com / MP Facebook / [Clic sur ce lien](#)

2- Livraisons à partir du 18/12

N°	Type de vin	Région	Nom du Vin	Tarif TTC livré à domicile
1	Blanc sec	Tarn	IGP Côtes du Tarn–Sauvignon blanc Domaine d'En Ségur	5.50 €
2	Blanc sec	Alsace	AOP Alsace Riesling Vieilles Vignes 2018 Domaine Fritz Schmitt	9.00€ (8.00 € au carton)
3	Blanc sec	Bourgogne	AOP Chablis 2016 Domaine Deveney Mars	14.50 €
4	Blanc sec	Bourgogne	AOP Meursault « Sous la Velle » 2017 Domaine Deveney Mars	39.70 €
5	Blanc demi-sec	Alsace	AOP Alsace Pinot Gris Affenberg 2018 Domaine Fritz Schmitt	10.00€ (9.00 € au carton)
6	Blanc doux	Alsace	AOP Alsace Gewurztraminer 2018 Cuvée Anoitne Domaine Fritz Schmitt	13.00€ (12.00 € au carton)
7	Rouge	Tarn	IGP Côtes du Tarn–Syrah Duras Domaine d'En Ségur	5.70 €
8	Rouge	Tarn	IGP Côtes du Tarn–Cuvée Germain Domaine d'En Ségur	8.50 €
9	Rouge	Alsace	AOP Alsace 2018 Réserve de l'Ami Fritz Domaine Fritz Schmitt	13.20€ (12.20 € au carton)
10	Rouge	Bourgogne	AOP Bourgogne Pinot Noir 2016 Domaine Deveney Mars	13.00 €
11	Rouge	Bourgogne	AOP Bourgogne Hautes Côtes de Beaune 2018 Domaine Deveney Mars	17.50 €
12	Rouge	Bourgogne	AOP Nuits Saint Georges 2018 Domaine Deveney Mars	36.00 €
13	Rouge	Bourgogne	AOP Pommard 1er Cru « Les Arvelets » 2017 Domaine Deveney Mars	43.00 €
14	Bulles	Tarn	Bulles d'En Ségur Domaine d'En Ségur	11.00 €
15	Bulles	Alsace	AOP Crémant d'Alsace brut Domaine Fritz Schmitt	10.30€ (9.30 € au carton)
16	Bulles	Champagne	AOP Champagne brut Cuvée l'Accord Champagne Gimonnet Gonet	19.20 €
17	Bulles	Champagne	AOP Champagne rosé Grand Cru Cuvée l'Eclat Champagne Gimonnet Gonet	24.00 €
18	Bulles	Champagne	AOP Champagne Grand Cru Blanc de Blancs Champagne Gimonnet Gonet	24.00 €



Les vins de
Chloé

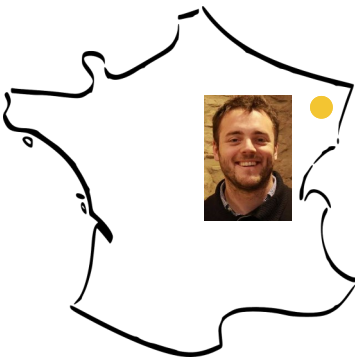
Domaine Fritz Schmitt

Alsace

Antoine, c'est un gars sympa, rencontré en 2011 à Angers au cours de mes études en Marketing et Management du vin à l'ESA. Il s'associe avec ses parents puis sa sœur sur l'exploitation familiale de 18 hectares localisée ici, à Ottrott au pied du Mont Odile, un village au nom pas trop imprononçable pour l'Alsace.

Soucieux de son empreinte écologique, la famille Schmitt a fait certifier son exploitation HVE, Terra Vitis et sera certifié Bio à partir du millésime 2021 (pas de panique si vous ne connaissez pas toutes ces certifications, reprenez juste que la planète s'en porte mieux).

Revenons-en à Antoine, son domaine et ses vins. Au milieu de ses 25 cuvées, j'ai choisi 6 vins pour la première sélection de Noël. La spécialité du domaine, ce sont les rouges, autant dire que cela fait figure d'exception dans le paysage de cette région.



9.00€ TTC
8.00 € TTC
par 6

A boire

2

Blanc sec
AOP Alsace Riesling Vieilles Vignes

Vin sec, fin et fruité, il est bon à marier sur des poissons en sauce, viandes fumées et pourquoi pas sur une choucroute?



10.00€ TTC
9.00 € TTC
par 6

A boire ou à garder

5

Blanc demi-sec
AOP Alsace Pinot Gris Affenberg

Demi-sec, ce vin est entre l'aspect fruité et minéral. La bouche est riche et ample. Il sera parfait à l'apéritif, et en accompagnement de début de repas



13.00€ TTC
12.00 € TTC
par 6

A boire

6

Blanc doux
AOP Alsace Gewurztraminer. Antoine

Vin doux non liquoreux, il exprime sa tendresse sur des notes de rose et de litchi. Faites vous plaisir à l'apéritif et sur vos desserts sucrés



13.20€ TTC
12.20 € TTC
par 6

A boire ou à garder

9

Rouge
AOP Alsace. Réserve de l'Ami Fritz

100% Pinot noir, à boire ou à garder en cave, ce vin mêle fruité et boisé. A boire avec viandes rouges, gibiers, fromages



10.30€ TTC
9.30 € TTC
par 6

A boire

15

Bulles
AOP Crémant d'Alsace brut

Méthode traditionnelle faite de pinot blanc et de pinot noir. Fruité et minéral doté d'une finale sans agressivité. Apéritif et desserts.



Réservez vos
vins avant le
6/12 en
cliquant ici !

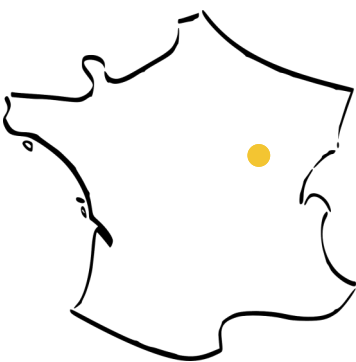




Domaine Deveney Mars

Bourgogne

Ce domaine, c'est une belle histoire d'hommes qui répondent au dicton « on enferme pas un rêve même s'il est fou ». Jérémy Mars, Séverine & Lionel Deveney sont passionnés par le vin, et par la Bourgogne. Le hasard du destin les réunit et les mène à créer leur structure ensemble sur les terroirs offrant parmi les plus beaux vins de Bourgogne. Ici, ils peuvent faire vibrer leur passion à l'unisson. Le cocktail de leurs compétences à la fois techniques, commerciales et hospitalières confèrent un avenir très prometteur à cette **étoile montante. Bourguignonne.**



Amateurs de Bourgogne, ?

Demandez-moi la gamme complète des 26 vins des Deveney Mars,

14.00€ TTC

A boire

3

Blanc sec
AOP Chablis



Grandiose tout en restant sobre, l'équilibre de Chablis en fait un compagnon idéal à l'apéritif, sur des poissons, des volailles et des plats exotiques

39.70€ TTC

A boire ou à garder

4

Blanc sec
AOP Meursault « Sous La Velle »



Grand blanc de garde, le Meursault évolue entre onctuosité et fraîcheur. Privilégiez les poissons en sauce et les repas riches.

13.00€ TTC

A boire

10

Rouge
AOP Bourgogne Pinot Noir



Vivant, structuré tout en laissant place au fruit et à la souplesse, je vous le conseille en début de repas et sur des mets moyennement aromatiques

17.50€ TTC

A boire ou à garder

11

Rouge
AOP Bourgogne
Hautes Côtes de Beaune



A la fois franc et charmeur, nous retrouvons le fruit et la profondeur du Pinot Noir. Viandes rôties, veau, porc, confiez lui vos repas traditionnels

36.00€ TTC

A garder

12

Rouge
AOP Nuits Saint Georges



Complexe, plein de vigueur, n'hésitez pas à oublier cette bouteille en cave quelques temps pour la déguster avec des viandes puissantes.

43.00€ TTC

A boire ou à garder

13

Rouge
AOP Pommard 1er cru Les Arvelets



Que ce soit à consommer maintenant ou à garder, ce vin procurera plaisir au dégustateur. Entre profondeur et puissance aromatique c'est un délice.



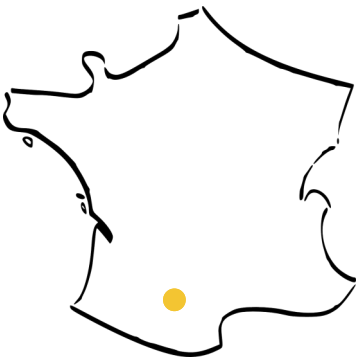


Les vins de
Chloé

Domaine d'En Ségur

Tarn

Le domaine créé par Pierre Fabre, fondateur des laboratoires du même nom a été cédé à sa fondation à sa disparition. L'ambition est la suivante : produire des vins ambitieux à l'image de ses terroirs. Clémence me fait découvrir les vins du domaine (certifié HVE = démarche environnementale) où elle travaille depuis la fin de nos études. J'y découvre une gamme de vins **au goût du soleil**. Le domaine a débuté sa conversion en agriculture biologique depuis 2020



5.50€ TTC

A boire

1

Blanc sec
Sauvignon blanc



Blanc sec d'apéritif, plein de vivacité et de fraîcheur, il sera également le compagnon de vos poissons, sushis et fruits de mer

8.50€ TTC

A boire ou à garder

8

Rouge
Cuvée Germain



Assemblage de Merlot, Cabernet Sauvignon et Syrah, les arômes qu'on y retrouve sont mûrs et profonds, Il est parfait sur les plats de terroir.

5.70€ TTC

A boire

7

Rouge
Syrah-Duras



Cépages locaux, ils confèrent des notes épicées et fruitées à ce vin parfait pour l'apéritif, la charcuterie et les grillades

Mon coup de cœur

11.00€ TTC

A boire

14

Bulles
Bulles d'En Ségur



Léger et fruité, ces bulles présentent des arômes de fruits exotiques. Parfait pour trinquer :

Réservez vos
vins avant le
6/12 en
cliquant ici !



Les vins de
Chloé

Champagne Gimmonnet Gonet

Champagne

Voici Charles, également rencontré à Angers lors de mes études, Charles rejoint l'exploitation familiale en 2012. L'équipe est complétée par l'arrivée de la sœur jumelle de Charles l'an dernier. Sur le domaine de 13.5 hectares localisé sur le terroir des Grands Crus de la Côte des Blancs, le Chardonnay est roi mais les 2 autres cépages de l'appellation y sont également cultivés (Pinot Noir et Pinot Meunier).

Je vous propose 3 Champagnes de la gamme du domaine, régulièrement médaillés. **Excellent en rapport qualité prix.**

Pour les fêtes, privilégiez les Champagnes de vignerons :)



19.20€ TTC

A boire



Bulles
AOP Champagne. Cuvée L'Accord

Champagne brut aux notes d'agrumes. Ici on marie le fruité du Pinot Noir à la finesse du Chardonnay pour un Champagne équilibré. Ce sera parfait à l'apéritif ou pour terminer le repas

24.00€ TTC

A boire



Bulles rosé
AOP Champagne Grand Cru Cuvée L'Eclat

Champagne rosé majoritairement élaboré à partir de Chardonnay, il s'agit d'une bulle très axée sur la finesse avec une pointe de fruit. Je le conseille à l'apéritif mais également pour accompagner le repas

24.00€ TTC

A boire ou à garder



Bulles
AOP Champagne Grand Cru Blanc de Blancs. Cuvée l'Origine

Blanc de Blancs signifie que ce Champagne est 100% Chardonnay. Tout en finesse, il est le Champagne qui sublimera les cérémonies

Mon
coup
de cœur

Réservez vos
vins avant le
6/12 en
cliquant ici !