



SÉLECTION DE VINS

À l'occasion des fêtes
de fin d'année.

Ce guide vous accompagnera
dans vos choix d'accord
met et vin de saison.

D'HIVER

2023

Signé Céline Dalbin
de l'agence Limo.

limo



**Céline
Dalbin**

**Sommelière indépendante
pour l'agence Limo**

Entre le Gavroche** à Londres, la Tour d'Argent* à Paris et la Réserve Rimbaud* à Montpellier, **Céline Dalbin œuvre en sommellerie depuis 15 ans** au sein d'établissements gastronomiques aux cartes des vins exceptionnelles.

Aujourd'hui elle exerce comme sommelière indépendante pour l'agence *Limo*. Céline **source et sélectionne pour nos clients les meilleures cuvées** du moment.



LAISSEZ-VOUS GUIDER !

Céline vous sélectionne
les vins qui s'adaptent parfaitement
avec vos menus traditionnels
de saison préférés.

Elle vous partage également
des conseils avisés pour le service de vos vins.



*VINS À
ACCORDER*

Huître
St Jacques
Homard

*AVEC DES
FRUITS DE MER*

FRUITS DE MER & BULLES

Pet Nat blanc | Domaine Inébriati | Terroir du Pic Saint Loup (34)

Bulles fines valorisent l'iode et la salinité des fruits de mer.

Cépage Vermentino.

18 €*
18

NOIX DE ST JACQUES & BLANC

Picpoul de Pinet "Bréchalune" | Domaine La Croix Gratiot | Terroir de l'Étang de Thau (34)

Iodé et salin aux notes d'amandes torréfiées. Révèle les notes de noisettes de l'huître.

Cépage Piquepoul.

15 €*
15

HUÎTRE (citron) & BLANC

Muscadet Sèvre et Maine "Clisson" | Domaine de la Pépière | Terroir du Pays Nantais (44)

Minéral et salin, aux notes iodées. Plonge nos papilles en pleine mer.

Cépage Melon de Bourgogne.

19 €*
19

HUÎTRE (poivre) & ROUGE

"Piccolo" | Domaine Le Clos Rouge | Terroir des Terrasses du Larzac (34)

Fin et fruité croquant, aux notes finement poivrées. Accompagne la fraîcheur de l'huître et valorise les poivres.

Cépage Cinsault.

13 €*
13

HOMARD & ROUGE

Bourgogne "Côte d'Or" | Domaine Vincent Latour | Terroir de Meursault (21)

Soyeux et fumé, aux notes de clou de girofle. Contraste l'iode et valorise la texture des fruits de mer.

Cépage Pinot noir.

22 €*
22

*VINS À
ACCORDER*

Truffes
Potimarron
Salsifi

*AVEC DES
VÉGÉTAUX*

SALSIFI & BLANC

"Blanc de Noir" | Domaine Inébriati | Terroir du Pic Saint Loup (34)

Fin et minéral, aux notes subtiles de fleurs blanches. Valorise les légumes racinaires.

Cépages Grenache Noir/Mourvèdre.

19 €*
*TTC

TRUFFE BLANCHE & BLANC

Bourgogne "Côte d'Or" | Domaine Vincent Latour | Terroir de Meursault (21)

Minéral et fumé, aux notes d'amandes grillées. Dynamise l'amplitude aromatique du champignon.

Cépage Chardonnay.

22 €*
*TTC

POTIMARRON & ORANGE

"Yuzu" | Domaine d'Aresquiers | Terroir des Grès de Montpellier (34)

Vif et fruité, aux notes de pâte de curry. Accompagne les arômes de noisette du potimarron rôti.

Cépage Muscat d'Alexandrie.

18 €*
*TTC

TRUFFE NOIRE & ROUGE

Bordeaux "Cru Monplaisir" | Domaine Gonet Medeville | Terroir de Margaux (33)

Frais et charnu, aux notes de sous bois. Valorise la puissance de ce noble champignon.

Cépages Cabernet Sauvignon/Merlot.

12 €*
*TTC

VINS À
ACCORDER

Truite
Anguille
Dorade

AVEC DES
POISSONS

ANGUILLE & BLANC

Saint Joseph "Blanc" | Domaine Bernard Gripa | Terroir de Mauves (07)

*Rond et fruité, aux notes délicates de fumée. Apporte de belles notes grillées et une texture onctueuse.
Cépages Marsanne/Roussanne.*

29 €*
*TTC

DAURADE & BLANC

"Hasard" | Domaine Vaïsse | Terroir d'Aniane (34)

*Frais et fruité, aux notes délicates d'aubépine et de pêche blanche. Soutient la texture de la chair des poissons.
Cépage Viognier.*

39 €*
*TTC

TRUITE & ORANGE

"Les Canilles" | Domaine Ribiera | Terroir d'Aspiran (34)

*Vif et tranchant, aux notes minérales et finement épicées. Apporte fraîcheur et épices grâce à ses légers tanins.
Cépages Clairette/Terret.*

16 €*
*TTC

ROUGET & ROUGE

Pommard | Domaine Nicolas Rossignol | Terroir de Beaune (21)

Soyeux et profond, aux notes de fruit rouge et de poivre. Respecte la finesse des produits et leur donne du fond grâce à ses tanins soyeux. Cépage Pinot Noir.

48 €*
*TTC

*Tarifs TTC

*VINS À
ACCORDER*

Chevreuil
Lièvre
Canard

*AVEC DES
VIANDES*

POULARDE & BLANC

Côtes du Rhône "Le temps est venu blanc" | Domaine Stéphane Ogier | Terroir d'Ampuis (69)

Rond et fruité, aux notes de pêche blanche et de verveine. Apporte gourmandise au plat.

Cépages Viognier/Roussanne/Marsanne.

12 €*
12

CANARD & BLANC

Saumur "Brezé" | Domaine Arnaud Lambert | Terroir de St-Just-sur-Dive (49)

Rond et rafraîchissant, aux notes de poire et d'amande grillée. Contraste les textures et apporte de la fraîcheur.

Cépage Chenin.

17 €*
17

CHEVREUIL & ROUGE

Croze-Hermitage "Beaumont" | Domaine David Reynaud | Terroir de Beaumont-Mont (26)

Riche et puissant, aux notes de cacao et d'épices. Apporte gourmandise et texture.

Cépage Syrah.

19 €*
19

LIÈVRE & ROUGE

"L'Aphylante" | Domaine Vaïsse | Terroir d'Aniane (34)

Ample et rafraîchissant, aux notes d'épices et de cacao. Maintient la puissance de la viande et lui apporte gourmandise.

Cépages Mourvèdre/Syrah.

38 €*
38

*VINS À
ACCORDER*

Cantal
Époisse
Mont d'Or

*AVEC DES
FROMAGES*

PÉLARDON & BLANC

Cité de Carcassonne "Sauvignon blanc" | Pierre et Antonin | Terroir de Carcassonne (11)

*Vif et rafraichissant, aux notes d'agrumes et de fleur blanche. Contraste le crémeux du fromage.
Cépage Sauvignon blanc.*

9 €*
*TTC

BLEU & ROUGE

Saumur-Champigny "Yves Lambert" | Domaine Arnaud Lambert | Terroir de St-Just (49)

*Ample et rafraichissant, aux notes d'épices et de sous bois. Complète les notes de champignon.
Cépage Cabernet Franc.*

15 €*
*TTC

RACLETTE & ROUGE

Mondeuse "Black Jack" | Domaine Giachino | Terroir de Chapareillan (38)

*Vif et épicé, aux notes de poivre et de fraise. Contraste l'onctuosité du fromage fondu et apporte des notes épicées.
Cépage Mondeuse Noire.*

16 €*
*TTC

COMTÉ & BLANC

Côte du Jura "Chardonnay - Les Sarre" | Domaine J.Rijckaert | Terroir de Buvilly (39)

*Rond et rafraichissant, aux notes de sève de sapin et de minéralité. Développe les notes de pâturage des laits d'été.
Cépage Chardonnay.*

24 €*
*TTC

VINS À
ACCORDER

Fève de cacao
Châtaigne
Clémentine

AVEC
DES FRUITS

CHATAIGNE & BULLES

Crémant de Limoux "Mauzac" | Pierre et Antonin | Terroir de Carcassonne (11)

Rond et gourmand, aux notes de fruit blanc et de noisettes grillées. Intensifie la douceur de la châtaigne tout en fraîcheur. Cépage Mauzac.

10 €*
10

CLÉMENTINE & BULLES

Champagne Brut "Origine" | Maison J.M Goulard | Terroir de Prouilly (51)

*Riche et puissant, aux notes de cacao et d'épices. Apporte gourmandise et texture.
Cépage Pinot Noir.*

32 €*
32

FÈVE DE CACAO & ROUGE

Croze-Hermitage "Beaumont" | Domaine David Reynaud | Terroir de Beaumont-Mont (26)

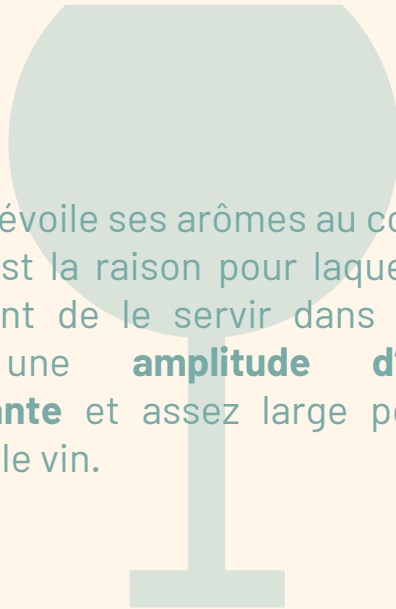
*Riche et puissant, aux notes de cacao et d'épices. Apporte gourmandise et texture.
Cépage Syrah.*

19 €*
19

A close-up photograph of a glass being filled with water. The water is captured in mid-pour, creating a dynamic splash and ripples within the glass. The background is a solid, muted teal color. The text is overlaid on the center of the image.

*QUELQUES
CONSEILS
DE NOTRE
SOMMELIÈRE*

Quel type
de verre ?



Le vin dévoile ses arômes au contact de l'air. C'est la raison pour laquelle il est important de le servir dans un verre avec une **amplitude d'aération importante** et assez large pour faire tourner le vin.

Carafer ou décanter ?
Quelle différence ?

Le carafage est destiné aux vins jeunes qui ont besoin d'être ouverts si leurs arômes sont bloqués. L'oxygénation du vin lui permet donc de **s'assouplir et de révéler ses arômes.**

La décantation s'applique aux vins dits fragiles, généralement ceux qui ont plus de 5 ans. Avec le temps, un dépôt se forme au fond de la bouteille. La décantation est donc le fait de **séparer le vin de ce dépôt** en le transvasant dans une carafe. Contrairement au carafage, la décantation n'a pas pour but d'aérer le vin, ainsi, il faut choisir une carafe qui limite le contact avec l'air pour obtenir un **contact délicat avec l'oxygène.**

À quelle température ?

Vins blancs, rosés, oranges, sucrés ou à bulles : La température idéale de service se trouve aux alentours de 8°C. Lorsque le vin est trop froid, ses arômes sont bloqués et l'alcool trop présent. Il est donc conseillé de sortir le vin du réfrigérateur **dix minutes** avant de le servir afin de développer son **potentiel aromatique**.

Vins rouges : l'idéal pour les vins rouges est de les conserver dans une cave à une température de **16°C**. Ils seront immédiatement prêts à être servi.

Si le vin est trop chaud, l'alcool prendra le dessus sur l'aromatique. C'est pourquoi dans le cas où le vin est conservé à température ambiante, il est conseillé de le mettre **15 min.** au réfrigérateur avant de le servir.

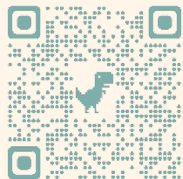
Le limonadier

Couteau suisse du sommelier, il permet d'ouvrir proprement les collerettes des bouteilles de sorte à éviter tout risque d'altération du vin qui pourrait entrer en contact avec la collerette en matière plastique ou aluminium.

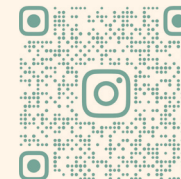
Privilégiez un limonadier qui possède deux crans sur son bras. Cela facilite la sortie du bouchon et évite de le casser en partant sur le côté.

EN DÉCOUVRIR PLUS SUR

agence-limo.com



[@agence.limo](https://www.instagram.com/agence.limo)



CONDITIONS GÉNÉRALES DE VENTE

Les prix sont énoncés TTC.

Paiement comptant à la première commande.

Compter maximum 2 jours ouvrables pour livraison à Paris et Ile-de-France dès validation ou réception de la commande.

Conditionnement : commande panachée possible - Aucun minimum de commande.

Conditions de livraison : nous consulter. Prix selon distance et poids.

Catalogue édité le 12/10/2023 - Tarifs valables jusqu'à la prochaine mise à jour de ce catalogue.



Céline Dalbin

celine@agence-limo.com

06 74 33 85 48

limo