

Wine Note[®] *le mag*

L'improbable
RENCONTRE

Des vins
**QUI RACONTENT
UNE HISTOIRE**

Un voyage
AU CŒUR DES SENS

l'art
de la
dégustation

LE GUIDE PRATIQUE

Ressens l'émotion, Savoure l'instant.

02 L'improbable RENCONTRE

Venez avec nous dans ce voyage où le vin se marie à l'histoire et à l'art. Erwan Gouiffes, Maître Sommelier, partage son amour du vin et son regard d'expert. Découvrez un univers où chaque dégustation devient un nouveau chapitre et chaque bouteille, un récit à transmettre.

Avant que Wine Note ne prenne vie, des chemins d'étoiles et de vins se croisaient... déjà...

Depuis l'instant où j'ai goûté mon premier vin, à 12 ans, après avoir chipé une bouteille dans le cellier de ma grand-mère, j'ai su que ma destinée était scellée. Le vin, tel un livre ouvert, raconte des histoires de terroir et de passion.

Erwan
L'ALCHIMISTE DES VIGNES



UNE SIGNATURE, UN HOMME

Erwan Gouiffes

MAÎTRE SOMMELIER - PRÉSIDENT DE WINE NOTE

Chaque bouteille mérite d'être comprise, choisie et racontée. Erwan vous accompagne personnellement, de la sélection à la dégustation.

07 83 98 13 86 | erwan.gouiffes@wine-note.eu



Table des MATIÈRES

03

04 ÉDITORIAL

Le vin,
révélateur
d'âme



28 SERVICES ET OFFRES

Créateurs d'instant
uniques autour du vin



06 LE VIN ET LES ÉMOTIONS

Un voyage au cœur
des sens



34 COMMENT PASSER COMMANDE ?

Dans le chariot
du bonheur



08 LES COULISSES DE WINE NOTE

Rencontre
des Maestros



35 L'ART DE LA DÉGUSTATION

Guide Pratique



09 NOS SÉLECTIONS

Des vins
qui racontent
des légendes



38 CHARTER RSE

Un Engagement
Durable



26 DES TARIFS JUSTES

Pour des plaisirs
authentiques



39 LE MOT DE LA FIN

L'invitation
au partage



04 EDITORIAL



LE VIN...
Révélateur d'âme...

Q/S MAÎTRE SOMMELIER SOMMELIER



Que serait un sommelier sans son palais raffiné ?

Mais que seraient les émotions si notre Maître sommelier, Erwan, ne les délivrait avec passion ? La seule et unique différence entre le sommelier et le Maître sommelier se trouve entre le fait de sentir le vin et celui de le faire vivre.

Erwan est parti sur les routes de France, à la recherche de vigneron comme on cherche des étoiles rares dans le ciel. Il est bien plus que le capitaine d'une cave, il est un passeur d'histoires, un passeur d'âme...



Chers amoureux du vin,
Pour moi, le vin est bien plus qu'une boisson. C'est une émotion, un voyage, une histoire. Chaque bouteille raconte un terroir, une tradition, un moment de partage. Wine Note est née de cette passion, de cette envie de vous faire vivre des instants uniques, où le temps s'arrête pour laisser place à la magie d'une dégustation. En tant que Maître sommelier, je m'engage à sélectionner des vins qui révèlent des émotions et des souvenirs inoubliables. *Erwan*

L'EXIGENCE D'UN MAÎTRE SOMMELIER

Ma démarche repose sur une sélection indépendante et exigeante. Je rencontre les vignerons, goûte, compare et retiens des vins qui ont une identité, une histoire et une vraie capacité à émouvoir.

Je privilégie des relations directes, transparentes et durables avec les domaines. Cette proximité me permet de vous conseiller avec précision et de proposer des bouteilles justes, adaptées à vos envies comme à vos moments de partage.

ERWAN VOUS RÉPOND PERSONNELLEMENT

07 83 98 13 86 | erwan.gouiffes@wine-note.eu

06 *Le vin* ET LES ÉMOTIONS

UN VOYAGE AU CŒUR DES SENS...

Le vin est bien plus qu'un simple breuvage : il est une porte ouverte sur nos émotions, un langage subtil entre l'âme et les arômes. À travers cette double page, nous vous invitons à un voyage sensoriel où chaque émotion trouve un écho dans un verre. Joie pétillante d'un blanc effervescent, mélancolie feutrée d'un rouge profond, surprise vive d'un rosé audacieux... Suivez le fil invisible qui relie les saveurs aux sentiments, et laissez le vin parler à votre cœur.



LE VIN...

et la joie !

Ah, la joie d'un mariage ! Le bruissement des bulles qui éclatent est comme une cascade de rire à chaque coupe levée.

LE VIN...

et l'amour !

Lors d'un dîner romantique, un Bordeaux velouté murmure des mots doux que les amoureux seuls peuvent entendre.



LE VIN...

et la nostalgie...

Qui parmi nous n'a jamais ressenti cette onde de nostalgie en humant un verre de Sauvignon blanc, rappelant les étés d'enfance passés dans la douceur des vacances d'antan ?

LE VIN...

et l'émerveillement !

Et que dire de cette première fois où l'on découvre un Grand Cru ? L'émerveillement dans les yeux de ceux qui goûtent à l'excellence des saveurs.



LE VIN...

et la réussite !

Le vin, témoin fidèle de nos réussites, célèbre sans un mot nos pas gravés. Chaque gorgée, une récompense, un écho silencieux de la persévérance.



LE VIN...

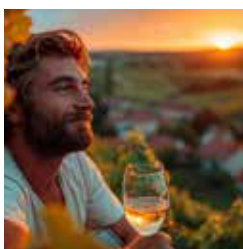
et la famille...

Il est ce fil rouge qui relie les générations, ce témoin silencieux des rires, des toasts, des retrouvailles. Dans chaque goutte, un éclat de mémoire, un moment de joie partagée.

LE VIN...

et l'amitié !

Complice des soirées entre amis, il accompagne les rires, les silences pleins de sens, les promesses murmurées à voix basse. À chaque gorgée, l'amitié se scelle un peu plus.



LE VIN...

et les voyages...

Le vin, promesse d'évasion, dévoile à chaque cépage un paysage, à chaque terroir une histoire à écouter du bout des lèvres.

LE VIN...

et la liberté !

Libre et indomptable, il s'offre sans règles ni masque, juste pour le plaisir, loin des cadres et des convenances.



08 LES COULISSES

de wine note

RENCONTRE DES MAESTROS



“ Ma passion pour le vin est née de la volonté de partager des émotions et des moments de bonheur. Wine Note est l'aboutissement de ce rêve.

Erwan
LE MAÎTRE SOMMELIER

UNE EXPERTISE PERSONNELLE

Du premier échange à la bouteille servie, Erwan reste votre interlocuteur direct.

- Sélection de vins de caractère
- Conseil sur mesure pour particuliers et professionnels
- Dégustations et expériences autour du vin
- Accompagnement des événements et des accords

Erwan Gouiffes - Maître Sommelier

DES VINS

*qui racontent
des légendes*

Chaque bouteille de notre cave est soigneusement sélectionnée pour éveiller vos émotions. Que ce soit pour célébrer un moment spécial ou simplement savourer un instant de détente, nos vins subliment chaque occasion.

Nous parcourons les vignobles à la recherche de sensations et d'émotions, privilégiant les terroirs d'exception et les méthodes traditionnelles.

Chaque gorgée raconte l'histoire de vignerons passionnés et de cépages uniques. Notre cave propose une diversité de vins, des rouges puissants aux blancs élégants, en passant par des rosés délicats.

Chaque bouteille est une invitation à un voyage sensoriel, où les saveurs se mêlent aux souvenirs pour créer des moments inoubliables.

Que vous soyez connaisseur ou amateur, nous avons la bouteille parfaite pour accompagner vos instants de bonheur et de partage.



NOS VINS DE... Champagne



Une étincelle
d'émotion qui
danse dans
chaque bulle...



Le Vigneron

La région Champagne est le berceau de vignerons talentueux mariant tradition et innovation. Au domaine **Champagne GASMAR**, Gaston et Marius sont les héritiers d'Audrey et Thomas Berger. Sont cultivés 6,8 hectares dans le respect de la nature, certifiés Haute Valeur Environnementale. Leurs bouteilles évoquent une modernité enracinée dans l'histoire familiale.



AOC Champagne Brut «Elle et Moi» Gasmar NM



Pour une rencontre entre amis, ce Champagne est une véritable fête en bouteille. Ses fines bulles dansent joyeusement, offrant un plaisir instantané, tel un éclat de rire partagé. Il transforme chaque apéritif en un moment inoubliable de complicité et de joie pure.

Minéralité • Fruits confits • Vivacité



75 cl



Vendues par
6 bouteilles



174€

Soit 29€ TTC/bouteille



AOC Champagne Brut Rosé – Gasmar NM

Ensemble, entre amis ou à deux, partagez la joie pure et réconfortante de ce champagne.

Vineux • Fruits rouges • Puissant • Délicat



75 cl



Vendues par
6 bouteilles



216€

Soit 36€ TTC/bouteille



AOC Champagne Brut Blanc de Blancs – Gasmar NM

Discret et nerveux, ce champagne évoque le mystère des horizons exotiques tout en vous enveloppant de sa bienveillance onctueuse.

Onctuosité • Fruits blancs • Fleurs blanches



75 cl



Vendues par
6 bouteilles



240€

Soit 40€ TTC/bouteille

À la **Maison Lacourte-Godbillon**, à Ecueil, Géraldine et Richard, revenus en 2006 à leurs origines viticoles, perpétuent un savoir-faire ancestral, assurant des cuvées d'excellence et d'authenticité.



AOC Champagne Premier Cru « Mi-Pentes » Lacourte-Godbillon NM



Pour un rendez-vous amoureux, laissez-vous séduire par l'intensité et la complexité de ce Champagne, qui évoquent la douceur d'un baiser volé.

Un vin qui accompagne chaque moment intime avec élégance et profondeur, créant un souvenir à jamais gravé dans vos mémoires.

Fruits jaunes • Épices • Texturé • 100% Pinot Noir



75 cl



Vendues par
6 bouteilles



378€

Soit 63€ TTC/bouteille



AOC Champagne Premier Cru « Terroirs d'Ecueil » Lacourte Godbillon NM

L'énergie du terroir danse sur votre palais, les fines bulles éclatent comme des étoiles dans la nuit, offrant une étreinte de réconfort à chaque gorgée.

Fruits jaunes • Épices • Vivacité • Structure



75 cl



Vendues par
6 bouteilles



288€

Soit 48€ TTC/bouteille



NOS VINS DE...

Bourgogne



Une symphonie
minérale qui
capture l'âme
d'un terroir
éternel...



Le Vigneron

Christophe Thibert, artisan du vin repousse les frontières de l'excellence. Il allie respect du terroir et innovation, sculptant des « micro-cuvées » qui révèlent la complexité et la finesse du Mâconnais. Chaque cuvée, fruit d'un travail minutieux, d'un élevage long de minimum 19 mois raconte l'histoire d'une terre riche et variée, offrant aux amateurs une expérience gustative inoubliable. De petites quantités produites chaque année ; de la haute couture chaque jour.



AOC Pouilly Fuissé « Héritage » Domaine Thibert 2020

Laissant l'identité du sol s'exprimer, le vin est charmeur au plus haut point et se dévoile au fil des minutes comme un premier soleil printanier.

Finesse des arômes • Texture riche • Fruité et minéral • Noisette



75 cl



Vendues par
6 bouteilles



240€
Soit 40€ TTC/bouteille



AOC Saint Véran « Bois de Fées » Domaine Thibert 2018



Une cuvée de haute volée empreinte de noblesse qui stimule le nez et les papilles.

Friand • Minéralité saline • Complexité aromatique • Noisette



75 cl



Vendues par
6 bouteilles



252€
Soit 42€ TTC/bouteille



AOC Mâcon Fuissé « Bois de la Croix » – Domaine Thibert 2020

Une cuvée invitant à la réflexion de ce que peut être l'excellence.

Fruité et tonique • Crémeux et structuré • Puissant et généreux



75 cl



Vendues par
6 bouteilles



168€
Soit 28€ TTC/bouteille

NOS VINS DU...

Sud-Ouest



Ardent et
chaleureux,
il porte l'âme
du soleil et des
montagnes dans
chaque goutte...



**Le
Vigneron**

La **Java Sud-Ouest** explore une viticulture respectueuse de la nature, célébrant la diversité et la richesse du terroir à travers une approche multiculturelle.



AOP Fronton « Le Haut du Bois » Domaine Le Roc 2022

Lors d'un événement marquant entre amis, ce vin séduit par sa texture noble et ses accents du sud-ouest. Chaque « Wahou ! » qu'il suscite vient enrichir une conversation animée, partageant l'émerveillement et la convivialité autour de la table.

Tanins veloutés • Fruits noirs • Animal • Fraîcheur



75 cl



Vendues par
6 bouteilles



174€

Soit 29€ TTC/bouteille



AOC Cahors Château du Cèdre 2022



Savourez chaque moment avec un vin qui célèbre la joie de vivre et le réconfort des saisons.

Tanins doux • Très équilibré • Fruits rouges frais • Champignons



75 cl



Vendues par
6 bouteilles



162 €

Soit 27€ TTC/bouteille



IGP Côtes du Lot « Les Grèzes » Château du Cèdre 2023

Une aventure minérale, où les cailloux chuchotent des histoires secrètes, un réconfort pour l'esprit curieux.

Minéral • Tranchant • Incisif



75 cl



Vendues par
6 bouteilles



144€

Soit 24€ TTC/bouteille



AOP Bergerac « Cuvée des Conti » Domaine Albert de Conti 2023

Ce Bergerac capture le cœur chaleureux du Sud-Ouest, une invitation à des repas réconfortants entre amis et en famille.

Poires confites • Fruits blancs à noyau • Minéralité



75 cl



Vendues par
6 bouteilles



114 €

Soit 19€ TTC/bouteille

L'alcool est dangereux pour la santé, sachez consommer avec modération. En cas d'épuisement du stock du millésime en vente, il sera remplacé par le millésime suivant.

NOS VINS DE... La Vallée du Rhône



Il porte en
chaque goutte
l'harmonie d'un
terroir sculpté
par le soleil et
le temps...



**Le
Vigneron**

Dans le Luberon, le **Château de Fontvert**, mené par une équipe dévouée, harmonise culture biologique et biodiversité, chérissant la terre et créant des vins des plus authentiques.



AOP Luberon «Le Collet » Château Fontvert 2022

Un souvenir d'enfance réconfortant, une confiture maison partagée en toute simplicité.

Ample et suave • Fruits noirs • Ensoleillé • Poivré • Syrah



75 cl



Vendues par
6 bouteilles



180€

Soit 30€ TTC/bouteille



AOP Luberon «Le Mourre rosé» Château Fontvert 2024



Un rosé gastronomique, intense mais délicat, réconfortant comme un repas partagé.

Fruits exotiques • Fleurs blanches • Élégance



75 cl



Vendues par
6 bouteilles



102€

Soit 17€ TTC/bouteille



AOP Luberon «Le Mourre blanc » Château Fontvert 2024

Pour la naissance d'un premier enfant, ce vin capture l'émerveillement et la beauté des premiers instants de vie. Face au mont Le Mourre à l'aube, il éveille doucement les sens, comme un nouveau jour.

Chaque gorgée est un secret révélé, vibrant de promesses et de renouveau.

Pêche • Aubépine • Velouté • Pep's du citron jaune



75 cl



Vendues par
6 bouteilles



156€

Soit 26€ TTC/bouteille



AOP Luberon «Les Restanques » Rosé – Château Fontvert 2024

Un compagnon réconfortant des fêtes gourmandes, entouré de bonne compagnie.

Fruits rouges frais • Subtile palette aromatique • Notes florales délicates



75 cl



Vendues par
6 bouteilles



66€

Soit 11€ TTC/bouteille

Le **Domaine de Montirius**, pionnier en biodynamie à Gigondas et Vacqueyras, perpétue depuis six générations une quête d'harmonie et de grandeur vinicole.



AOP Gigondas « La Tour » Domaine Montirius 2022

Comme un refuge contre l'orage, ce vin est un charme réconfortant mêlé de tension.

Élégant • Tanins fondus • Épicé • 100% non boisé



75 cl



Vendues par
6 bouteilles



174€

Soit 29€ TTC/bouteille



AOP Vacqueyras rouge « Garrigues » Vignes Ancestrales 85 ans

Un vin énigmatique, idéal pour ceux qui trouvent le réconfort dans l'orage et ses mystères.

Non boisé • Fruits rouges • Belle structure tannique • Garrigue • Sous-bois



75 cl



Vendues par
6 bouteilles



162€

Soit 27€ TTC/bouteille



IGP Vaucluse Les Violettes « Pure Syrah » Domaine Montirius 2023

Éveillez vos sens avec ce nectar de violettes, une infusion réconfortante de douceur et d'épices.

Violettes • Fruits rouges • Épices douces



75 cl



Vendues par
6 bouteilles



108€

Soit 18€ TTC/bouteille



AOP Côtes du Rhône « La Muse Papille » Domaine Montirius 2022

Ce vin accompagne des moments de réflexion créative, tel une muse inspirante qui éveille les plaisirs du palais. Sa symphonie de sensations illumine chaque instant de découverte personnelle et de partage.

Miel et fleurs blanches • Citronné et minéral • Frais et équilibré



75 cl



Vendues par
6 bouteilles



120€

Soit 20€ TTC/bouteille



NOS VINS DE...

La vallée de la Loire



Une symphonie
minérale qui
capture l'âme
d'un terroir
éternel...



Le Vigneron

Situé en plein cœur de l'aire d'appellation Muscadet Côtes de Grandlieu, les deux frères **Hervé et Nicolas Choblet** sont la quatrième génération prenant soin des 35 hectares du domaine du Haut Bourg dont 8 sont en certifiés Agriculture Biologique.



Méthode Traditionnelle « Plaisance » du Haut Bourg NM

Une bulle raffinée qui apporte réconfort et douceur à chaque occasion.

Fruité • Non sucré • Vif • Épicé



75 cl



Vendues par
6 bouteilles



66€
Soit 11€ TTC/bouteille



IGP Val de Loire « Cabernet Merlot » La Cour des Grands du Haut Bourg 2023

Un plaisir intense qui vous réconforte avant de s'évaporer, toujours apprécié mais jamais oublié.

Fruits noirs • Poivré noir • Tanins gouleyants • Haute buvabilité



75 cl



Vendues par
6 bouteilles



96€
Soit 16€ TTC/bouteille



AOP Muscadet Côtes de Grandlieu « Signature du Haut Bourg » 2018



Un goût vibrant qui fait écho à la fraîcheur marine, réconfortant comme une brise d'océan.

Vibrant • Complexe • Pêche jaune et poire • Réglisse



75 cl



Vendues par
6 bouteilles



90€
Soit 15€ TTC/bouteille



Arnaud Lambert, au cœur de Saumur Champigny, incarne la passion du terroir ligérien. Fort d'une conversion à la biodynamie depuis 2018, Arnaud sculpte des vins d'une profondeur et d'une authenticité qui enchantent les amateurs éclairés.



AOC Saumur « La Coulée de Saint Cyr » – Domaine Arnaud Lambert 2021

Une symphonie printanière réchauffe l'âme, une invitation à savourer les plaisirs simples de la nature renaissante.

Minéral • Fruits mûrs • Iodé • Complexe



75 cl



Vendues par
6 bouteilles



210€
Soit 35€ TTC/bouteille



AOC Saumur « David » Brézé Arnaud Lambert 2021

Une brise saline somptueuse, parfaite pour ceux qui cherchent une fraîcheur équilibrée et réconfortante.

Fruits mûrs • Puissant • Zeste de citron • Rond



75 cl



Vendues par
6 bouteilles



186€
Soit 31€ TTC/bouteille



AOC Saumur « Midi » Brézé Arnaud Lambert 2023



Un rayon de fraîcheur qui apporte la bonne humeur, comme un réveil joyeux un matin de printemps.

Fruits blancs • Agrumes • Sapide



75 cl



Vendues par
6 bouteilles



108€
Soit 18€ TTC/bouteille



AOC Saumur Champigny « Montée des Roches » Domaine Arnaud Lambert 2021

Puissant et majestueux, ce vin est un digne allié des repaires accueillants et réconfortants.

Minéralité • Sous-bois • Fruits noirs • Puissance canalisée



75 cl



Vendues par
6 bouteilles



174€
Soit 29€ TTC/bouteille



AOC Saumur Champigny « Les Terres Rouges » Domaine Arnaud Lambert 2022

Velouté et enveloppant, une douceur pour l'âme telle une mélodie réconfortante.

Baie de cassis • Ample • Enveloppant • Pur



75 cl



Vendues par
6 bouteilles



108€
Soit 18€ TTC/bouteille

NOS VINS DE...

Languedoc Roussillon



Vibrant et sauvage,
il porte l'essence de
la mer et des col-
lines sous un ciel
sans fin...



Le
Vigneron

Le **Domaine Piquemal**, dans la pittoresque vallée de l'Agly, concilie tradition et innovation pour offrir des vins captivants, certifié agriculture biologique depuis 2024.



AOP Côtes du Roussillon
« Les Terres Grillées »
Domaine Piquemal 2023

D'un or éclatant, ce délice est un câlin liquide à partager avec douceur ou gourmandise, selon votre humeur.

Jasmin et acacia • Finement beurré et brioché • Minéral et rond



75 cl



Vendues par
6 bouteilles



96€
Soit 16€ TTC/bouteille



IGP Côtes Catalanes Muscat sec
« Elise » Domaine Piquemal 2024

Un plaisir audacieux et rafraîchissant, idéal pour égayer l'esprit et réchauffer le cœur.

Délicat • Agrumes • Épicé • Mentholé



75 cl



Vendues par
6 bouteilles



72€
Soit 12€ TTC/bouteille



L'alcool est dangereux pour la santé, sachez consommer avec modération. En cas d'épuisement du stock du millésime en vente, il sera remplacé par le millésime suivant.



IGP Côtes Catalanes
« Justin »
Domaine Piquemal 2023

Flânez sous le soleil méditerranéen, laissez-vous envelopper par une chaleur réconfortante et fruitée.

Cassis et griottes • Légèrement épicé • Gouleyant • Tanins veloutés



75 cl



**Vendues par
6 bouteilles**



66€

Soit 11€ TTC/bouteille



AOP Côtes du Roussillon
« Tradition »
Domaine Piquemal 2022



Imaginez un moment de méditation où les passions et la gourmandise s'allient avec douceur et intensité. Ce vin, avec ses parfums et sa robe éclatante, est une invitation à la plénitude et à la contemplation active, un plaisir partagé à chaque gorgée.

Épices mentholées • Fruits frais • Tanins souples



75 cl



**Vendues par
6 bouteilles**



78€

Soit 13€ TTC/bouteille



AOP Côtes du Roussillon
« Les Terres Grillées »
Domaine Piquemal 2023

Un rosé forgé par le soleil, enrichissant chaque moment de son caractère réconfortant.

Délicat • Épicé • Minéral



75 cl



**Vendues par
6 bouteilles**



78€

Soit 13€ TTC/bouteille



AOP Muscat de Rivesaltes
« Les Larmes d'Hélios »
Domaine Piquemal 2024 (moelleux)

Rien de plus doux qu'un rayon de soleil embouteillé pour illuminer vos moments précieux.

Fruits confits • Miel • Vanille et épices • Acidité



75 cl



**Vendues par
6 bouteilles**



90€

Soit 15€ TTC/bouteille

NOS VINS DE...

Bordeaux



Puissant et noble, il révèle l'âme des terres qu'il embrasse...



Le Vigneron

Au Domaine Haut-Meyreau, **Hugues Laborde** révolutionne la perception des vins de Bordeaux, Les vins qu'il orchestre sont digestes, conjuguant gourmandise et structure avec une élégance remarquable.



AOP Bordeaux « L'éclat » Château Haut Meyreau 2021

Un rieur espiègle, plein de fraîcheur et de réconfort, défiant avec humour le sérieux d'un Saint Emilion.

Fruits noirs compotés • Tanins fondus • Velours • Fraicheur



75 cl



Vendues par
6 bouteilles



114€

Soit 19€ TTC/bouteille



AOC Bordeaux « Instant H » Cabernet Franc du Haut Meyreau 2022

Entre vignes et verres, retrouvez la simplicité réconfortante du Cabernet Franc.

Framboise et cassis • Cuir • Légers tanins • Violette



75 cl



Vendues par
6 bouteilles



114€

Soit 19€ TTC/bouteille



AOP Bordeaux « 100% Malbec » du Haut-Meyreau 2023

Un câlin réconfortant en hiver, puissant mais doux pour l'âme.

Juicy • Fruits noirs • Tanins charmeurs



75 cl



Vendues par
6 bouteilles



66€

Soit 11€ TTC/bouteille



AOP Bordeaux « 100% Cabernet Franc » du Haut-Meyreau 2022

Un nectar sans artifice, compagnon parfait des moments où le simple réconfort est le plus recherché.

Délicieux • Facile à boire • Notes végétales • Mûres • Fruits rouges



75 cl



Vendues par
6 bouteilles



66€

Soit 11€ TTC/bouteille



AOP Saint Émilion Grand Cru Château Le Conte 2021



Lors d'un repas familial, ce vin puissant et complexe se déguste avec aisance, surprenant par sa fraîcheur discrète, semblable à une brise estivale.

Il réunit les générations autour de la table, perpétuant les traditions dans l'élégance et la convivialité.

Garrigue • Cassis • Cuir • Tourbe



75 cl



Vendues par
6 bouteilles



186€

Soit 31€ TTC/bouteille



AOP Saint Émilion Grand Cru Prieuré Touzinat 2021

Pour une journée ensoleillée à la campagne, ce vin capture la luxuriance de la nature estivale.

Sa complexité et sa puissance célèbrent les moments où la nature exulte, offrant une liaison authentique entre le terroir et votre sensorialité.

Fruits rouges • Notes animales • Puissance • Thym et menthe



75 cl



Vendues par
6 bouteilles



162€

Soit 27€ TTC/bouteille



AOP Bordeaux « Nu comme un Verre » du Haut-Meyreau 2023

Soleil, parc, amis, ce vin est une bouffée de légèreté estivale et de convivialité.

Léger • Juteux • Fruits rouges • 100% Merlot • Sans soufre



75 cl



Vendues par
6 bouteilles



54€

Soit 9€ TTC/bouteille



AOC Bordeaux rosé Château Haut-Meyreau 2024

La détente assurée après une journée intense, un verre apaisant à la main.

Fruits rouges • Minéralité • Citron jaune • Vivacité



75 cl



Vendues par
12 bouteilles



108€

Soit 9€ TTC/bouteille



AOC Entre-Deux-Mers « Les Fleurs du Mal » Château Aurore 2024

Une poésie enivrante, un hommage à la beauté du monde à savourer un verre à la main, réchauffant le cœur.

Vif • Poivré • Fruité • Gras en bouche



75 cl



Vendues par
6 bouteilles



90€

Soit 15€ TTC/bouteille



AOC Entre-Deux-Mers Château Haut Meyreau 2024

Ce sauvignon bouscule les codes avec une texture reconfortante qui surprend agréablement.

Bouche texturée • Gras • Acidulé • Gourmand



75 cl



Vendues par
12 bouteilles



108€

Soit 9€ TTC/bouteille

NOS VINS... *Sans alcool*



Subtil et raffiné, il offre une émotion pure, où chaque gorgée raconte une histoire sans excès...



Le Vigneron

DIVIN NOLOW, pionnier dans les vins sans alcool à partir des cépages Sancerrois, offre depuis 2018 une expérience de dégustation rafraîchissante, préservant l'essence même du terroir de la Vallée de la Loire.



**Divin NoLow
Pinot Noir – « Origine »**

Redécouvrez le vin, cette essence réconfortante du Pinot, dans sa pure authenticité.

Cerise rouge • Griotte • Framboise • Tanins soyeux



75 cl



Vendues par
6 bouteilles



66€
Soit 11€ TTC/bouteille



**Divin NoLow
Sauvignon – « Origine »**

Un cépage emblématique réinventé pour offrir une fraîcheur réconfortante, à savourer.

Acidité très agréable • Fruits blancs • Agrumes



75 cl



Vendues par
6 bouteilles



66€
Soit 11€ TTC/bouteille



**Divin NoLow
Rosé – « Origine »**

Une séduction croquante et rafraîchissante, un réconfort effervescent pour l'âme.

Fraise des bois • Agrumes • Rafraîchissant



75 cl



Vendues par
6 bouteilles



66€
Soit 11€ TTC/bouteille



*La décantation
névèle, en silence,
la vérité du vin
dans sa pleine
essence.*



L'oxygène est un personnage essentiel du Vin.

L'apport ou l'éviction de l'oxygène sont délicats que ce soit lors de la vinification, de l'élevage, de la mise en bouteille ou encore du service. Je vous ai donc sélectionné différents décanteurs soufflés à la bouche au designs simples pour magnifier vos nectars et rendre la dernière étape de préparation ainsi que le nettoyage de vos outils tellement plus faciles.



Grael Bourgogne

100cl • H 275mm • ø 160mm

*Le Grael : carafe d'oxygénation
par excellence.*

*Pour vos vins rouges jeunes
principalement.*



37 €
l'unité



The First

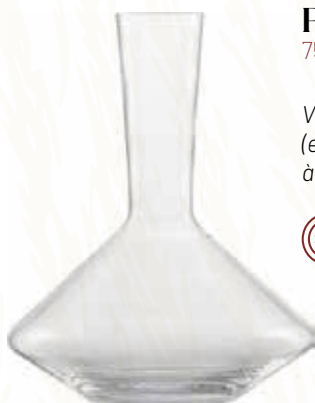
75cl • H 355mm • ø 153mm

Pour tous vos vins blancs.

*Et oui, eux aussi ont besoin
d'oxygène !*



123 €
l'unité



Pure

75cl • H 291mm • ø 117mm

*Vos vins rouges plus mature
(entre 10 et 15 ans) s'égailleront
à merveille ici.*



89 €
l'unité



Inspiration

100cl • H 260mm • ø 228mm

*Pour vos vieux vins ou pour
sublimer vos fins de repas avec
des Portos ou des Madères.*



29 €
l'unité



*Crystal en main,
le vin s'y pose,
comme un secret
dans une rose.*



Déguster est toujours un moment hors du temps, d'émotions et de partage que l'on soit connoisseurs, passionnés ou débutants.

Le Vin ne doit pas être difficile. Il doit vous parler, car il ne s'agit que d'émotions et de ressenti du moment présent et partagé. La carafe et le verre apportent ce petit supplément d'âme que nous appelons « rituels ».

Je vous ai sélectionné quelques verres adaptés aussi bien à vos usages quotidiens qu'à vos dégustations. De la table gourmande, de la soirée entre amis à la dégustation de grands crus, ces verres seront vos partenaires de choix ; à la fois polyvalents, spécifiques et équilibrés.



Vervino

40.6cl • H 225mm • ø 80mm

Oubliez la flûte qui altère les vins effervescents en y développant l'acidité.

Préférez pour vos effervescents dits « classiques » un design de verre à vin qui va développer l'oxygène.

Ce verre peut également être utilisé pour la majorité des vins blancs.

€ 74 €
les 6 verres



Finesse

40.6cl • H 225mm • ø 80mm

Pour vos effervescents « millésimés ou mature », choisissez ce verre : entre la traditionnelle flûte et le verre à vin qui va développer les arômes sans abîmer le nectar par un trop gros apport d'oxygène.

€ 70 €
les 6 verres



One

41cl • H 210mm • ø 85mm

Un verre polyvalent qui donnera à votre table une touche d'élégance.



47 €
les 6 verres



Vina

75cl • H 221mm • ø 111mm

Le calice pour vos vins blancs et rouges complexes et délicats.



55 €
les 6 verres



Vervino

68.5cl • H 230mm • ø 105mm

Les vins alliant force et volupté sauront vous combler dans ce verre.



74 €
les 6 verres



Classico

9.5cl • H 174mm • ø 58mm

Les eaux-de-vie ou liqueurs s'y égayeront pour une gourmandise amplifiée.



43 €
les 6 verres



Whisky

18cl • H 105mm • ø 72mm

Pour tous les spiritueux : « neat or on the rocks » ?



23 €
les 6 verres



Chers professionnels adeptes de la TVA, réjouissez-vous ! Nous avons concocté une tarification préférentielle qui prend en compte des critères ultra-sérieux, comme le volume de vos commandes. Plus vous achetez, plus vos porte-monnaie vous remercieront. Mais ce n'est pas tout ! Des offres promotionnelles secrètes vous attendent, réservées uniquement à ceux qui savent où chercher...(indice : c'est ici).

Pour découvrir ces trésors, contactez-nous par email ou par téléphone. Notre équipe, toujours prête à plaisanter et à vous conseiller, se réjouit de votre appel !

Chers amateurs de bonnes bouteilles, pourquoi le plaisir de savourer un bon vin devrait-il être hors de portée ? Avec nos sélections, nous avons à cœur de rendre chaque dégustation accessible. Les prix affichés sont conçus pour refléter notre engagement à partager de bons moments plutôt qu'à s'enrichir sur le dos de nos clients. Et si vous souhaitez remplir votre cave avec encore plus de délices, nous sommes tout ouïe pour en discuter. Après tout, se faire plaisir doit pouvoir rimer avec simplicité et convivialité. N'hésitez pas à nous contacter, et trinquons ensemble (avec modération) à ces moments de bonheur accessibles à tous !





Excellence Vinicole POUR LES PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION



Bienvenue dans l'Univers de Wine Note, où chaque service transforme votre établissement en une destination vinicole exceptionnelle. Nos solutions sont conçues pour élever votre offre et ravir vos clients, tout en augmentant votre chiffre d'affaires. Découvrez comment nous pouvons vous accompagner dans votre quête d'excellence œnologique.



Offre Carte Évolution

Révélez le potentiel caché de votre cave à vins.

Est-ce que votre carte des vins est un véritable atout stratégique ? Si la réponse est incertaine, notre Offre « Carte Évolution » est faite pour vous.

Ce que nous offrons :

Un audit complet et professionnel de votre carte des vins existante par notre sommelier, suivi par l'ajout de recommandations personnalisées qui alignent votre sélection avec l'identité de votre établissement.

Forfait de
300 €



Offre

Stratégie & Croissance

Propulsez votre établissement au sommet.

Prêt à dynamiser votre performance commerciale ? L'Offre «Stratégie & Croissance» vous aide à multiplier vos succès.

Ce que nous offrons :

Développement d'une stratégie vinicole sur mesure pour optimiser vos ventes, gestion intelligente des stocks, et renforcement de vos partenariats avec les meilleurs producteurs.

€ à partir de
800 €

Le (+)

Suivi trimestriel la première année



Offre

Excellence & Formation

*Transformez votre personnel
en Experts passionnés*

Votre équipe est le visage de votre établissement. Offrez-leur les connaissances et la confiance pour conseiller et enchanter vos clients avec notre formation spécialisée.

Ce que nous offrons :

Ateliers formation sur l'art du vin et des spiritueux, adaptés aux différents niveaux de compétence de votre personnel.

€ à partir de
300 €
Session de 4 personnes

Le (+)

Tarifs dégressifs pour engagements multiples

Le voyage pour vos clients :

Ils seront accueillis par un personnel non seulement compétent mais passionné, élevant ainsi leur expérience à de nouveaux sommets.

Excellence Viticole POUR LES PROFESSIONNELS DE LA RESTAURATION



Offre

Performance Globale

Il est temps de dominer le monde vinicole

Pour ceux qui cherchent à briller dans l'univers du vin, notre Offre «Performance Globale» est le programme ultime pour faire de votre entreprise une véritable référence.

€ 250 €
par mois
Engagement d'un an

Ce que nous offrons :

une intégration complète de nos services avec un suivi mensuel attentif, comprenant les exclusivités «Carte Évolution» et «Stratégie & Croissance». Tout cela à partir de seulement 250€/mois, avec un engagement d'un an, pour un service clé en main qui boostera votre performance et vous placera parmi les meilleurs. Une petite somme pour un grand pas vers l'excellence !



Offre

Événements Dégustation Privés

Impressionnez avec élégance et raffinement

Organisez des événements mémorables qui captivent et fidélisent vos partenaires et clients.

€ Tarif sur demande, adapté
aux exigences spécifiques
de votre événement.

Ce que nous offrons :

Création d'événements sur mesure allant des dégustations exclusives à des expériences thématiques uniques, toutes orchestrées avec notre expertise œnologique.

Une soirée parfaite où le vin raconte des histoires et crée des liens, transformant chaque partage en une expérience gravée dans les mémoires.

Excellence Viticole POUR LES AMATEURS PASSIONNÉS

Bienvenue dans l'univers de Wine Note, où chaque sélection transforme votre cave en un véritable trésor vinicole. Nos offres sont conçues pour enrichir votre collection et sublimer vos moments de dégustation, le tout en respectant votre budget. Découvrez comment nous pouvons vous accompagner dans votre passion pour l'œnologie et faire de chaque verre une expérience mémorable.



Embarquez dans cette aventure œnologique avec nous et transformez votre curiosité en passion ! Contactez-nous pour démarrer la création de votre toute première cave à vin.

Offre Première Cave

L'Aventure Œnologique

Faites vos premiers pas dans le monde fascinant du vin avec notre offre spécialement conçue pour les nouveaux passionnés. Avec « Première Cave : L'Aventure Œnologique », nous vous aidons à créer une collection fondatrice qui fera de vous un véritable amateur éclairé.

Ce que nous offrons :

Orientation sur mesure

Nos experts vous guident à travers les bases de l'œnologie et vous aident à définir vos préférences pour constituer une cave qui vous ressemble.

Sélection découverte

Profitez d'une sélection variée de 42 bouteilles, comprenant une gamme équilibrée de vins rouges, blancs, rosés et quelques bulles pour toutes les occasions.

Guide de dégustation

Recevez des conseils pratiques et des notes de dégustation pour optimiser votre expérience et apprendre à apprécier les nuances de chaque vin.

Excellence Viticole POUR LES AMATEURS PASSIONNÉS



Offre Cave d'Exception pour Passionnés

Des trésors pour palais avertis

Plongez dans l'art de l'œnologie avec notre service personnalisé conçu spécialement pour les amateurs avertis. Avec l'offre « Cave d'Exception pour Passionnés », nous vous accompagnons dans la sélection minutieuse de vins et champagnes qui sauront sublimer votre cave personnelle.

Transformez votre cave en un sanctuaire de saveurs et de découvertes vinicoles, et laissez-nous le soin de vous offrir une expérience inoubliable pour chaque dégustation. Contactez-nous dès aujourd'hui pour commencer votre voyage œnologique sur mesure !

Ce que nous offrons :

Consultation personnalisée

Nos experts travaillent avec vous pour comprendre vos goûts et préférences, afin de vous proposer une sélection qui vous ressemble.

Sélection variée

Accédez à une gamme soigneusement choisie de 72 bouteilles minimum, allant des classiques incontournables aux découvertes surprenantes.

Livraison sur mesure

Recevez votre sélection directement chez vous, sans tracas.



Transformez votre **MARIAGE** EN UNE CÉLÉBRATION INOUBLIABLE !



Offre **Élégance & Traditions**

Le Vin d'Honneur

Faites pétiller la curiosité et les papilles de vos invités avec une sélection divine qui fera déborder la coupe de joie et de bonne humeur ! Profitez du service impeccable et d'anecdotes captivantes qui révéleront tous les secrets de votre bouteille. N'oubliez pas, plus on est de fous, plus on rit...

€ à partir de
25 € par personne



Offre **Célébration complète**

Dîner et réception

Faites danser vos papilles dans un bal gustatif où chaque plat trouve son partenaire idéal grâce aux conseils avisés du magicien Erwan. Un voyage sensoriel qui promet un mariage harmonieux, autant dans l'assiette que sur la piste de danse !

€ à partir de
45 € par personne



Offre **Retour de Noces**

Brunch et détente

Une touche de douceur et de réconfort après la frénésie du grand jour. Offrez-vous une lumière douce et apaisante (et un petit verre pour se remettre des émotions...).

€ à partir de
15 € par personne

Option **Enterrement de vie de Garçon / Jeune Fille**

Lancez-vous dans une évasion épicurienne avec vos amis, une dégustation privée qui restera gravée dans les mémoires bien après que les bouchons ont sauté ! Joie, rires et souvenirs garantis. Un avant-goût de mariage parfait, sans gueule de bois (enfin, pas tout de suite) !

€ à partir de
50 € par personne



Offre

L'Atelier du Connaisseur

Accessoires d'Art de Vivre

Élevez l'expérience de votre passion vinicole avec notre sélection irrésistible d'accessoires. Que vous soyez un connaisseur averti ou un amateur en quête de perfection, nos produits sont là pour sublimer chaque dégustation.

Contactez-nous pour découvrir comment ces accessoires subliment vos dégustations et apportent du raffinement à votre art de vivre autour du vin.

Ce que nous offrons :

Verres à Vin Cristallins

Savourez chaque nuance avec des verres alliant élégance et précision.

Tabliers Stylés

Protégez-vous avec style, sans vous prendre trop au sérieux.

Carafes à Décanter

Révélez arômes et saveurs avec élégance — l'alliée idéale des amateurs au goût un peu théâtral.

Tire-bouchons de Sommelier

L'art d'ouvrir une bouteille, avec grâce et un brin de magie.

Comment passer COMMANDE ?

Votre aventure vinique commence ici !

Que vous soyez un amateur passionné ou que votre entreprise souhaite offrir une expérience mémorable, nos vins sont à portée de clic !



Visitez notre
royaume virtuel

www.wine-note.eu

Scannez pour une escapade
immédiate dans notre univers.



Parlons nectar
Joignez nos ambassadeurs
du goût au

07 83 98 13 86

APPRENEZ À DÉGUSTER LE VIN
COMME UN PROFESSIONNEL,
EN SUIVANT NOS CONSEILS PRATIQUES
ET EN STIMULANT VOS SENS.



Observation

Analysez la couleur, la limpidité et la brillance du vin.



Olfaction

Percevez les arômes primaires (fruits, fleurs), secondaires (épices, herbes) et tertiaires (élevage).



Dégustation

Appréciez l'attaque, le milieu de bouche, la finale et les tanins.



Conclusion

Exprimez votre ressenti et vos émotions. Faites-vous plaisir !

L'art de la dégustation...

GUIDE PRATIQUE

Découvrez l'art délicat de la dégustation, où chaque étape est une invitation à explorer et à apprécier pleinement le vin. Transformez chaque gorgée en une aventure sensorielle unique. Voici les clés pour devenir non seulement un amateur éclairé, mais aussi un véritable poète du vin.



Observation

Découvrez la lumière qui joue dans le verre.

L'importance des yeux dans la dégustation ne doit pas être sous-estimée. La première rencontre avec un vin se fait par la vue. Tenez votre verre par le pied ou la base, avec élégance, bien sûr, et inclinez-le légèrement :

Couleur et Teinte

Des blancs cristallins aux rouges grenat profonds, observez la couleur qui peut révéler l'âge et le potentiel du vin.

Un rouge intense peut indiquer un vin jeune, tandis qu'un pourpre plus clair peut suggérer le vieillissement.

Clarté et Brillance

Recherchez la limpidité. Un vin trouble pourrait signaler un problème, alors qu'éclat et brillance parlent de fraîcheur et de vitalité.

Viscosité (ou "larmes")

Faites tourner le vin doucement dans le verre et observez les gouttes former sur les parois.

Des larmes épaisses et lentes indiquent souvent un vin riche en alcool et en sucre.



Olfaction

Tel un enquêteur, chatouillez les arômes cachés, découvrez la lumière qui joue dans le verre.

Fermez les yeux, humer, et laissez-vous transporter par les nuances aromatiques du vin :

Premier nez

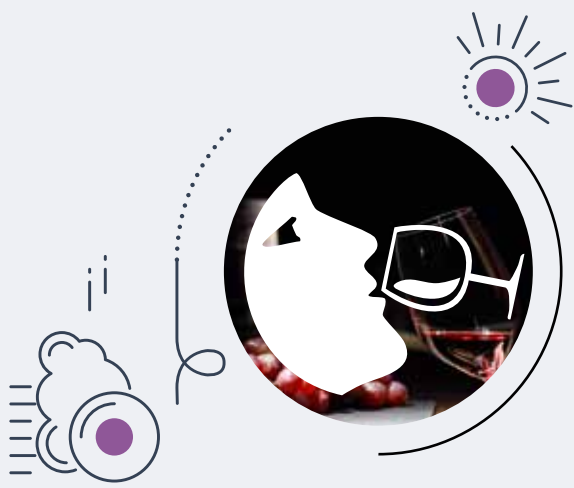
Appréciez les arômes qui se dégagent initialement. Ne soyez pas intimidés par leur complexité ; laissez-vous simplement emporter.

Deuxième nez

Avec un petit mouvement circulaire du verre, libérez une palette d'arômes plus profonds. Est-ce fruité ? Floral ? Épicé ?

Les Familles d'Arômes

De la vanille et du cuir aux agrumes et aux fruits rouges, aiguiser vos sens pour identifier les notes subtiles qui racontent l'histoire du vin.



Dégustation

La valse des papilles s'explique par des saveurs intenses.

C'est ici que l'âme du vin s'exprime pleinement sur votre palais :

L'Attaque

Dès que le vin touche vos lèvres, c'est la première impression : fraîcheur, force, douceur. C'est la signature du vin.

Milieu de Bouche

Observez la consistance et la texture. Est-ce soyeux, velouté... corsé ?

Arômes et Saveurs

Quelles sont les saveurs dominantes ? Gardez en tête les notes de fruits, de bois, de terre.

La Finale

La persistance en bouche est le final grandiose. Les grandes finissent en long et large écho. Est-ce intense ou éphémère ?



Conclusion

Exprimez votre ressenti avec passion - Faites du vin, votre plus fidèle confident.

Pour conclure, prenez un moment personnel pour vous connecter et noter vos impressions :

Jugement Personnel

Avez-vous aimé ce vin ? Pourquoi ? Était-ce agréable, envoûtant, une surprise ?

Contexte & Associations

Imaginez à quelle occasion ou avec quel plat ce vin serait parfait. Se marierait-il avec le canard rôti lors d'un dîner en amoureux ?

Partage

Le vin est fait pour être partagé. Discutez-en, échangez vos perceptions avec d'autres pour enrichir l'expérience.

En maîtrisant cette danse sensorielle, vous pourrez non seulement savourer chaque vin avec une nouvelle perspective, mais vous deviendrez le conteur d'histoires de votre table. Que chaque verre soit une découverte inspirante et un voyage mémorable.

38 Un engagement DURABLE



Chez Wine Note, bien que nous ne soyons pas producteurs, notre rôle en tant que revendeur responsable est de tisser des liens entre les amateurs de vin et les producteurs engagés dans des pratiques durables. Notre mission est de faire de chaque gorgée de vin un pas vers la préservation de notre planète.



Impact positif renforcé : Nous privilégions la collaboration avec des producteurs qui partagent notre vision de la durabilité. Grâce à leurs méthodes écoresponsables, chaque bouteille que nous proposons soutient des pratiques agricoles respectueuses de l'environnement.



Engagement éthique : Transparence et intégrité sont au cœur de notre démarche. Nous nous engageons à fournir des informations claires et honnêtes sur l'origine et les pratiques de nos partenaires, assurant ainsi la confiance et la satisfaction de nos clients.



Vignobles engagés écologiquement : Nous nous faisons les ambassadeurs de ces vignobles exemplaires, mettant en lumière leur engagement envers des pratiques durables et innovantes, tout en respectant l'équilibre délicat de notre Terre Mère.

Rejoignez-nous dans cette démarche en nous soutenant et en choisissant des vins qui célèbrent autant la saveur que la durabilité.

L'INVITATION

au partage...

39



*Chers amis,
partenaires et
passionnés de vin.*

En parcourant notre catalogue, vous avez découvert bien plus que des vins d'exception ; vous avez entrevu notre vision d'un monde meilleur, où chaque gorgée est une célébration de la vie, de la terre et des hommes. Chez Wine Note, nous sommes profondément engagés à faire de notre passion une force pour le bien commun.

Nous sommes fiers de porter les valeurs et les labels qui témoignent de notre engagement :

Label Bio : Pour des pratiques agricoles respectueuses de la nature et de votre santé.

HVE (Haute Valeur Environnementale) : Pour notre démarche volontaire en faveur de l'environnement.

Commerce Équitable : Pour garantir des conditions de travail justes et dignes à tous les acteurs de notre chaîne de valeur.

Viticulture Durable : Pour une gestion responsable des vignobles, préservant la biodiversité et les ressources naturelles.

Ensemble, avec nos partenaires partageant les mêmes convictions, nous travaillons chaque jour à construire un avenir où qualité rime avec responsabilité. Chaque bouteille que vous choisissez est un pas de plus vers ce monde que nous rêvons de bâtir ensemble.

Nous vous remercions du fond du cœur pour votre confiance et votre soutien. En savourant nos vins, vous devenez acteurs de cette belle aventure humaine et environnementale.

Ensemble, faisons de Wine Note une réussite, non seulement pour nous, mais pour la planète et les générations futures.

À votre santé, à nos valeurs, et à l'avenir radieux que nous construisons ensemble !
Avec gratitude et passion,

“

Erwan Gouiffes

MAÎTRE SOMMELIER - PRÉSIDENT



Wine Note[®] *le mag*

“
Le vin est un professeur de goût,
il est le libérateur de l'esprit et
l'illuminateur de l'intelligence.
”

Paul Claudel

07 83 98 13 86
www.wine-note.eu

