

D'AUTRES SUDS - MARCHAND DE VINS

SELECTION DE PRINTEMPS 2026



LES BULLES



Domaine de La Barbinière

Pop's

(Pétillant naturel rosé, brut, Vin de France)

Cabernet Sauvignon, Négrette.

Ce vin de fête et de convivialité peut s'apprécier à l'apéritif ou accompagner vos desserts aux fruits rouges.



75CL - 11,00€



Domaine de La Barbinière

O'Brut

(Méthode traditionnelle, blanc, brut, Vin de France)

Chenin Blanc, Pinot Noir.

Excellent en apéritif, avec des entremets, des produits de la mer ou des fromages.



75CL - 13,50€

1,5L - 30,50€



Domaine Monblanc

De La Terre à La Bulle

(Pétillant naturel blanc, brut, Vin de France)

70% gros-manseng, 20% petit-manseng, 10% colombard

Vin d'apéritif par excellence, il accompagnera les poissons fumés et les fromages à la perfection.



75CL - 15,00€

LES ROSÉS



Plò Roucarels

Petites Rives 2024

(Vin de France)

100% Carignan.

Garde: jusqu'à 2 ans.

A apprécier avec des entrées, des apéritifs dînatoires, des fromages.

75CL - 8,00€



Domaine Marion Pla

Petit Bonheur 2024

(AOP St Chinian)

40% Syrah, 35% Grenache, 25% Cinsault.

Garde: jusqu'à 3 ans.

Pour tous les moments conviviaux, apéritifs, tapas mais aussi avec les viandes blanches, les plats épicés ou sucrés-salés.



75CL - 9,00€



Domaine Marion Pla

Rosé 2024

(AOP Languedoc)

Syrah, Grenache, Cinsault.

Garde: à consommer dès aujourd'hui.

Vin de plaisir à partager à tout moment!



5L - 27,00€

D'AUTRES SUDS - MARCHAND DE VINS

SELECTION DE PRINTEMPS 2026



LES BLANCS

ALSACE



Domaine Henry Fuchs
Les P'tits Cailloux 2024
(blanc sec, AOP Alsace)

35% Pinot gris, 25% Riesling, 25% Muscat, 15% Sylvaner.

Garde: jusqu'à 3 ans.

Idéal à l'apéritif, il accompagnera très bien les petits grignotages.



75CL - 13,00€

BORDELAIS



Vignoble Hermouet
Château Roc Meynard 2024
(blanc sec, AOP Bordeaux blanc sec)

50% Sauvignon blanc, 50% Sémillon.

Garde: jusqu'à 3 ans.

Délicieux dès l'apéritif, compagnon des poissons ou des fruits de mer.



75CL - 7,50€

LANGUEDOC



Mas de La Seranne
Sous Les Canisses 2024
(blanc sec, AOP Languedoc)

Grenache Blanc, Terret blanc.

Garde: jusqu'à 2 ans.

Vin léger, délicieux avec les poissons et coquillages.



75CL - 11,00€



Domaine Marion Pla
Les Larmes de Jeanne 2024
(blanc sec, AOP St Chinian)

50% Roussanne, 50% Grenache Blanc.

Garde: jusqu'à 5 ans.

Parfait en accompagnement de tapas, poissons, viandes blanches, pâtes fraîches ou fromages.



75CL - 11,00€



Plô Roucarels
Petite Rive 2022
(blanc sec, IGP Haute Vallée de l'Aude)

100% Chenin blanc.

Garde: jusqu'à 5 ans.

A apprécier seul ou accompagné de fruits de mer, de crustacés, de poissons.

75CL - 12,00€



Domaine Marion Pla
Blanc 2024 (Bag in Box de 5L)
(AOP Languedoc)

80% Vermentino, 20% Roussanne.

Garde: à consommer dès aujourd'hui.

Vin de plaisir à apprécier à l'apéritif, avec des poissons, des salades ou légumes grillés.

5L - 28,00€



D'AUTRES SUDS - MARCHAND DE VINS

SELECTION DE PRINTEMPS 2026



LOIRE



Domaine de La Barbinière
Silex blanc 2024
(blanc sec, AOP Fiefs Vendéens)

Chenin blanc, Chardonnay.

Garde: jusqu'à 5 ans.

Vin de poisson, il peut également s'apprécier seul ou mettra en valeur les fromages.



75CL - 10,00€



Domaine de La Barbinière
Les Amphibol 2024
(blanc sec, AOP Fiefs Vendéens)

Chenin blanc, Chardonnay.

Garde: jusqu'à 10 ans.

Compagnons des nobles produits des rivières ou des mers, il sera également apprécié sur des fondues et fromages.



75CL - 12,50€
1,5L - 27,00€

ROUSSILLON



Mas Cristine
Mas Cristine blanc 2024
(blanc sec, AOP Côtes du Roussillon)

27% Roussanne, 25% Grenache gris, 23% Maccabeu, 20% Grenache blanc, 5% Carignan gris.

Garde: jusqu'à 10 ans.

Compagnon des poissons cuisinés, des belles volailles ou des fromages sous toutes leurs formes.



75CL - 15,00€

SUD-OUEST



Domaine de Maouries
Les Grappes 2024
(blanc sec, IGP Côtes de Gascogne)

60% Sauvignon blanc, 40% Chardonnay.

Garde: jusqu'à 2 ans.

Compagnon des apéritifs, poissons grillés, tapas.



75CL - 8,00€



Château Barouillet
Bergecrac blanc 2024
(blanc sec, Vin de France)

30% Sauvignon blanc, 30% Sauvignon gris, 20% Sémillon, 20% Chenin blanc.

Garde: jusqu'à 3 ans.

A apprécier seul ou accompagné de poissons grillés, de fruits de mer ou de viandes blanches.



75CL - 10,00€



Domaine Nigri
Confluence 2024
(blanc sec, AOP Jurançon sec)

80% Gros Manseng, 10% Camaralet, 10% Lauzet.

Garde: jusqu'à 5 ans.

A apprécier dès l'apéritif, excellent accompagné de fruits de mer, de poissons fumés ou grillés.



75CL - 10,50€

D'AUTRES SUDS - MARCHAND DE VINS

SELECTION DE PRINTEMPS 2026



Domaine Nigri

Pierre de Lune 2024

(blanc sec, AOP Jurançon sec)

80% Gros Manseng, 20% Petit Manseng.

Garde: jusqu'à 10 ans.

Il accompagnera admirablement les poissons, les viandes blanches et les fromages.



75CL - 11,50€



Domaine Nigri

Pas de Deux 2021

(blanc moelleux, AOP Jurançon)

60% Gros Manseng, 40% Petit Manseng.

Garde: jusqu'à 10 ans.

Excellent sur les foies gras, le canard à l'orange, les fromages de brebis ou les desserts aux fruits.



75CL - 12,50€



Domaine Monblanc

Vin de France blanc 2024

(blanc sec, Vin de France)

50% Gros Manseng, 40% Colombard, 10% Petit-Manseng

Garde: jusqu'à 3 ans.

Sublimera les apéritifs, les tapas, les crustacés, les viandes blanches ou encore les fromages.



75CL - 12,50€



Domaine De La Caillabère

Variation 2022

(blanc sec, AOP Béarn)

Gros Manseng, Petit Manseng.

Garde: jusqu'à 8 ans.

Compagnon des poissons fumés, des volailles rôties ou à la crème, des cuisines épicées, du foie gras et des beaux plateaux de fromage.



75CL - 14,50€



Château Barouillet

Monbazar 2021

(blanc moelleux, Vin de France)

50% Chenin blanc, 25% Sémillon, 20% Muscadelle, 5% Ondenc

Garde: jusqu'à 10 ans.

A apprécier seul ou accompagné de foie gras, de viandes blanches (blanquette de volaille, tajines d'agneau), de fromages, de desserts aux fruits rouges ou de plats sucrés salés.



75CL - 15,00€



Domaine Nigri

Allegretto 2024

(blanc sec, AOP Jurançon sec)

100% Petit Manseng.

Garde: jusqu'à 10 ans.

Très bel accord avec les poissons en sauce, les viandes blanches à la crème, les plats sucrés salés et les fromages



75CL - 15,50€

D'AUTRES SUDS - MARCHAND DE VINS

SELECTION DE PRINTEMPS 2026



LES ROUGES ALSACE



Domaine Henry Fuchs

Pinot Noir 2024

(AOP Alsace)

100% Pinot Noir.

Garde: 8 ans.

Idéal avec les côtes de porc, le veau marenge, l'osso-buco ainsi que sur un plateau de charcuterie ou de petits fours.



75CL - 16,50€

BORDELAIS



Vignoble Hermouet

Château Roc Meynard 2020

(AOP Bordeaux supérieur)

95% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon.

Garde: jusqu'à 5 ans.

Agréable avec des tapas, il mettra en valeur vos viandes blanches ou rouges grillées, vos plateaux de fromage.



75CL - 7,50€



Domaine C. Brun

Château du Neurin 2018

(AOP Haut-Médoc)

60% Merlot, 40% Cabernet Sauvignon.

Garde: jusqu'à 10 ans.

Excellent sur les volailles et les viandes rouges, les pâtes fraîches, l'agneau, les fromages...



75CL - 10,00€
BIB 3L - 23,50€



Vignobles Hermouet

Arabesque du Clos du Roy 2018

(AOP Fronsac)

90% Merlot, 5% Cabernet Franc, 5% Cabernet Sauvignon

Garde: 10 ans et plus.

Se mariera parfaitement avec les viandes grillées, le canard, les plats épicés.



75CL - 11,50€



Domaine C. Brun

Château de Lauga 2018

(AOP Haut-Médoc)

55% Cabernet sauvignon, 40% Merlot, 4% Petit Verdot, 1% Carménère.

Garde: 15 ans et plus.

S'accorde avec les viandes rouges et les gibiers, les plats épicés.



75CL - 13,50€
1,5L - 29,50€

LANGUEDOC



Plò Roucarels

Petite Rive 2020

(IGP Hautes Vallées de l'Aude)

50% Merlot, 30% Cabernet Sauvignon, 20% Syrah

Garde: jusqu'à 8 ans.

Vin de plaisir à consommer en toutes occasions.

75CL - 8,00€

D'AUTRES SUDS - MARCHAND DE VINS

SELECTION DE PRINTEMPS 2026



Domaine Marion Pla
Premier Sceau 2022
(AOP Saint Chinian)

50% Syrah, 35% Grenache, 10% Mourvèdre, 5% Carignan.
Garde: jusqu'à 10 ans.
A apprécier avec des tapas, des viandes grillées ou en sauce,
des plats épicés, des fromages.



75CL - 10,00€



Mas de La Seranne
A L'Ombre du Figuier 2024
(AOP Languedoc)

Grenache, Cinsault, Syrah, Carignan, Mourvèdre.
Garde: jusqu'à 5 ans.
Vin de toutes les occasions, des apéritifs dinatoires, des
grillades de légumes et de viandes.



75CL - 10,50€



Le Champ des Murailles
Et Au Milieu Pousse Un Carignan 2021
(AOP Corbières)

50% Carignan, 30% Syrah, 20% Grenache.
Garde: jusqu'à 10 ans.
A apprécier accompagné de volailles, agneau, viandes
rouges sous toutes leurs formes, plats épicés...



75CL - 11,50€



Plô Roucarels
Plant du Roc 2021
(IGP Cité de Carcassonne)

100% Carignan.
Garde: jusqu'à 15 ans.
Très agréable sur des volailles rôties, une blanquette de veau,
des viandes rouges grillées ou des fromages.

75cl - 12,00€



Mas de La Seranne
Les Griottiers 2024
(AOP Languedoc)

Grenache, Cinsault, Carignan, Mourvèdre, Syrah, Morrastel.
Garde: jusqu'à 5 ans.
Compagnon des viandes blanches ou rouges sous toutes
leurs formes, des tajines.



75cl - 13,50€



Domaine Marion Pla
Expérience Singulière 2022
(AOP Saint Chinian)

90% Mourvèdre, Syrah, Grenache.
Garde: jusqu'à 10 ans.
Délicieux sur les viandes rouges en sauce, les volailles rôties,
les plats épicés.



75cl - 16,00€

D'AUTRES SUDS - MARCHAND DE VINS

SELECTION DE PRINTEMPS 2026



Mas Bruguière
L'Arbouse 2023
(AOP Pic Saint Loup)

50% Syrah, 25% Grenache et 25% Mourvèdre
Garde: 15 ans.

Délicieux avec une joue de bœuf aux carottes, des œufs en meurette, un lapin aux pruneaux, ou un magret de canard aux cerises.



75cl - 20,00€



Plô Roucarels
La Cuvée du Bec Fin 2022 (Bag in Box de 5L)
(IGP Haute Vallée de l'Aude)

"Barreja" : assemblage variable à base de Syrah et de Merlot.
Garde: jusqu'à 4 ans.
Compagnon de vos moments conviviaux.

5L - 19,00€

LOIRE



Domaine de La Barbinière
Silex rouge 2023
(AOP Fiefs Vendéens)

Cabernet Franc, Pinot Noir, Négrette.
Garde: jusqu'à 5 ans.

Excellent sur la charcuterie, les viandes blanches ou rouges, les légumes grillés ou en gratin.



75cl - 9,50€



Domaine de La Barbinière
Gneiss 2022
(AOP Fiefs Vendéens)

Cabernet Franc, Gamay Noir, Négrette.
Garde: jusqu'à 10 ans.

Délicieux sur les volailles à la crème ou en sauce, l'agneau, les viandes rouges.



75cl - 11,50€
1,5L - 24,00€

ROUSSILLON



Tramontane
Tramontane rouge 2024
(IGP Côtes Catalanes)

100% Grenache
Garde: jusqu'à 3 ans.

Compagnon des viandes grillées et des plats épicés.

75cl - 8,50€



Maison Parcé Frères
Zoé 2024
(AOP Côtes du Roussillon Village)

Syrah, Grenache noir, Carignan.
Garde: jusqu'à 5 ans.

Excellent accompagné de canard, d'agneau ou de plats sucré salé.

75cl - 10,00€

D'AUTRES SUDS - MARCHAND DE VINS

SELECTION DE PRINTEMPS 2026



Mas Cristine

Le Grill rouge 2024

(AOP Côtes du Roussillon)

70% Grenache, 30% Syrah

Garde: jusqu'à 5 ans.

L'ami des tapas et des barbecues.



75CL - 11,00€



La Préceptorie

Coume Marie 2023

(AOP Côtes du Roussillon)

Grenache, Carignan, Syrah, Mourvèdre

Garde: 10 ans et plus.

Il accompagnera très bien une entrecôte au poivre, un filet de porc à l'ail, des roulés de lapereaux aux pruneaux ou encore une belle volaille fermière rôtie.

75CL - 16,00€

1,5L - 34,50€

RHÔNE



Domaine des Gariguettes

Béret Bleu 2024

(AOP Côte du Rhône)

100% Cinsault.

Garde: jusqu'à 3 ans.

Vin de tapas, de bons moments entre amis, à ouvrir en toutes occasions.



75CL - 10,00€



Domaine des Gariguettes

Tradition 2025

(AOP Côte du Rhône)

Grenache, Syrah, Mourvèdre.

Garde: jusqu'à 5 ans.

Délicieux avec des viandes rouges grillées, des volailles en sauce, de la cuisine épicée.



75CL - 10,50€



Domaine des Gariguettes

Fontisson 2022

(AOP Côte du Rhône Village)

100% Syrah.

Garde: jusqu'à 10 ans.

A accompagner d'une belle viande rouge ou d'un agneau des Pyrénées.



75CL - 13,00€



Domaine des Gariguettes

La Borne 2023

(AOP Châteauneuf du Pape)

100% Syrah.

Garde: 15 ans et plus.

Grand vin pour les grandes occasions, accompagne viandes rouges, plats épicés, canard sous toutes ses formes.



75CL - 35,00€

D'AUTRES SUDS - MARCHAND DE VINS

SELECTION DE PRINTEMPS 2026



SUD-OUEST



Domaine de Maouries
Les Jus 2025
(IGP Côtes de Gascogne)
100% Gamay.
Garde: jusqu'à 2 ans.
Compagnon des apéritifs, grillades, tapas.



75CL - 8,00€



Château Barouillet
Bergecrac rouge 2024
(Vin de France)
25% Cabernet Sauvignon, 25% Merlot, 25% Cabernet Franc,
25% Malbec.
Garde: jusqu'à 5 ans.
Excellent accompagné de charcuterie, de volailles rôties, de
grillades, de pâtes fraîches ou de fromages



75CL - 10,00€



Domaine de Maouries
Domaine de Maouries 2021
(AOP Saint Mont)
Tannat, Fer Servadou, Cabernet Sauvignon.
Garde: jusqu'à 10 ans.
Compagnon des viandes grillées, délicieux sur les tajines ou
les cuisines légèrement épicées, les fromages.



75CL - 10,00€



Domaine de Beyssac
Le Monde d'Après... Malbec 2024
(AOP Côtes du Marmandais)
100% Malbec.
Garde: jusqu'à 5 ans.
Délicieux accompagné de viandes blanches rôties, de
grillades, de lasagnes ou d'un plateau de charcuterie.



75CL - 10,50€



Château Barouillet
Toutankharbo 2025
(Vin de France)
Malbec, Merlot, Sauvignon rose et Sémillon.
Garde: à boire!
Premier vin primeur du domaine, frais et croquant, à
accompagner de bons moments et de plats légers (légumes
grillés, poissons, fromage ou charcuterie).



75CL - 11,50€



Domaine de Beyssac
Le Monde d'Après... Abouriou 2024
(AOP Côtes du Marmandais)
100% Abouriou.
Garde: jusqu'à 5 ans.
Accompagnera le canard, les plats en sauce ou mijotés, les
belles volailles rôties, les plats épicés.



75CL - 12,00€

D'AUTRES SUDS - MARCHAND DE VINS

SELECTION DE PRINTEMPS 2026



Domaine Monblanc
Vin de France rouge 2024
(Vin de France)

90% Tannat, 10% Cabernet Sauvignon.

Garde: jusqu'à 5 ans.

Sublimera les volailles, l'agneau et les fromages des Pyrénées.



75CL - 12,50€



Domaine des Maouries
Cailloux de Pyren 2020
(AOP Madiran)

90% Tannat, 10% Cabernet Sauvignon, 20% Cabernet Franc

Garde: jusqu'à 10 ans.

Compagnon des volailles, gigots d'agneau, sauces...



75CL - 12,50€



Domaine de Beyssac
Iniciau 2018
(AOP Côtes du Marmandais)

Merlot, Malbec, Abouriou.

Garde: jusqu'à 10 ans.

Saura mettre en valeur les viandes rouges, les plats en sauce, le canard ou les plats sucrés salés.



75CL - 13,00€

AUTRES PLAISIRS



Domaine Marion Pla
Jus de raisin

Délicieux, il réglera petits et grands!



1L - 5,50€



Caisse "Découvertes printanières"
6 bouteilles (1 bulle, 2 blancs secs, 3 rouges)

Sélection par mes soins de délicieux vins pour célébrer l'arrivée du printemps!

6 btl - 70,00€

CONDITIONS GENERALES DE VENTE

EFFECTUEZ VOTRE COMMANDE AVANT LE 15/03 A MINUIT.

CONTACTEZ PIERRE: 07 68 61 34 92 OU PIERRE@DAUTRESSUDS.COM

COMMANDE DE 6 BOUTEILLES MINIMUM, PANACHABLE
PORT COMPRIS POUR LE 64 ET LE SUD DES LANDES, POUR LES AUTRES
DESTINATIONS MERCI DE ME CONTACTER POUR UNE OFFRE PERSONNALISÉE.
VINS DE "PETITS" PRODUCTEURS, MILLÉSIMES ET DISPONIBILITÉS PEUVENT
VARIER.

"LA VENTE D'ALCOOL EST INTERDITE AUX MINEURS DE MOINS DE 18 ANS".
"L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION".