



Catalogue des Vins

Grands vins de Bordeaux & bulles de fête

Sélection 2026 – vendue au carton de 6 bouteilles

Livraison partout à Abidjan

WhatsApp : 01 50 07 00 43

Notre sélection

Chaque vin de cette sélection a été choisi pour bien vivre sous notre climat et bien accompagner notre cuisine. Les prix s'entendent par carton de 6 bouteilles, livré chez vous partout à Abidjan.

Vins rouges

Château Cap de Mourlin 2007	80 000 FCFA page 3
Château de Bon Ami 2024	15 000 FCFA page 4
Château Moulin de Bel-Air	25 000 FCFA page 5
Château La Rose Vircoulon 2022	70 000 FCFA page 6
Château Pey de Pont 2017	37 000 FCFA page 7
Château l'Étoile de Viaud 2018	70 000 FCFA page 8
Château Haut Balastard 2019	25 000 FCFA page 9
Hautvallon Éléance	23 000 FCFA page 10

Vin moelleux

Fleur d'Or	25 000 FCFA page 11
------------	------------------------

Effervescents

Champagne Baudry – Héritage	110 000 FCFA page 12
Les Portes de Bordeaux	45 000 FCFA page 13

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.

VINS ROUGES



Château Cap de Mourlin 2007

Saint-Émilion Grand Cru – Grand Cru Classé

Le carton – 6 bouteilles
80 000 FCFA

Dégustation ♦

Robe grenat aux reflets tuilés, signe d'un vin arrivé à maturité. Le nez mêle fruits mûrs, cuir et sous-bois. En bouche, tout est fondu : les tanins se sont assouplis avec les années et laissent une finale longue et élégante.



L'accord Réalité CI ♦

Le vin des grandes tables. Servez-le sur un kedjenou de pintade, un choukouya de mouton bien tendre ou une viande mijotée en sauce claire. Il accompagne aussi très bien un plateau de fromages si vous recevez.

Le service à Abidjan ♦

Passez la bouteille 30 à 40 minutes au réfrigérateur avant le service pour la ramener autour de 17°C. Ouvrez-la une heure avant de servir : ce millésime le mérite.

VINS ROUGES



Château de Bon Ami 2024

Bordeaux – Cuvée Excellence

13% vol.

Le carton – 6 bouteilles
15 000 FCFA

Dégustation

Un bordeaux jeune et croquant : robe rubis vif, nez de fruits rouges frais, bouche souple et gourmande. Pas de complications, que du plaisir.



L'accord Réalité CI

Le compagnon idéal du maquis. Poulet braisé, alloco, brochettes de bœuf : il s'entend avec tout ce qui sort du grill. C'est le vin à poser au milieu de la table quand les amis débarquent.

Le service à Abidjan

Servez-le légèrement rafraîchi, autour de 14 à 15°C : une vingtaine de minutes au réfrigérateur suffit. Sous notre climat, un rouge trop chaud perd tout son charme.

VINS ROUGES



Château Moulin de Bel-Air

Médoc - Cru Bourgeois

14% vol.

Le carton - 6 bouteilles

25 000 FCFA

Dégustation

Robe sombre et profonde. Le nez évoque le cassis et la mûre, relevés de notes boisées. La bouche est charpentée, avec des tanins bien présents qui appellent la viande.



L'accord Réalité CI

Un médoc taillé pour les grillades : choukouya, côtes de bœuf, viande braisée au feu de bois. Plus le plat a du caractère, plus ce vin se révèle.

Le service à Abidjan

Idéal entre 16 et 17°C. Comptez 30 minutes au réfrigérateur avant de servir, et carafez-le si vous en avez le temps : il s'ouvrira davantage.

VINS ROUGES



Château La Rose Vircoulon 2022

Saint-Émilion Grand Cru

Le carton - 6 bouteilles
70 000 FCFA

Dégustation

Un saint-émilion rond et velouté, dominé par le merlot : prune, cerise noire et épices douces au nez, bouche ample et caressante. Un vin qui fait l'unanimité.



L'accord Réalité CI

Superbe sur un kedjenou de poulet ou une sauce graine à la viande de bœuf. Il tient aussi la conversation face à un agouti ou une viande de brousse en sauce, pour les grandes occasions familiales.

Le service à Abidjan

Servez-le autour de 16°C, après 30 minutes de réfrigérateur. Une bouteille à ouvrir sans attendre ou à garder deux ou trois ans dans un coin frais de la maison.

VINS ROUGES



Château Pey de Pont 2017

Médoc - Cru Bourgeois • Médaille d'Argent, Concours de Bordeaux 2019

Le carton - 6 bouteilles
37 000 FCFA

Dégustation ♦

Un médoc équilibré et récompensé : fruits noirs, pointe de réglisse, tanins fondus par quelques années de garde. Le rapport plaisir-prix qui fait la fierté de la cave.



L'accord Réalité CI ♦

Escargots en sauce, viande braisée, poisson fumé dans une sauce bien montée : ce vin aime la cuisine généreuse. Il fait aussi merveille sur un simple poulet braisé du dimanche.

Le service à Abidjan ♦

30 minutes au réfrigérateur, service entre 16 et 17°C. Sa médaille d'argent en fait une belle bouteille à offrir.

VINS ROUGES



Château l'Étoile de Viaud 2018

Lalande de Pomerol – Vignobles Chevalier

Le carton – 6 bouteilles
70 000 FCFA

Dégustation ♦

Du velours en bouteille. Cerise noire, une touche de truffe, des tanins soyeux et une finale d'une grande élégance. L'appellation voisine de Pomerol, à un prix encore raisonnable.



L'accord Réalité CI ♦

Le vin des sauces riches : escargots à la sauce graine, viandes mijotées longuement, gibier. À réserver aux repas où l'on prend son temps.

Le service à Abidjan ♦

Autour de 16°C après un passage au réfrigérateur. Ouvrez-le 45 minutes avant le repas pour qu'il donne le meilleur de lui-même.

VINS ROUGES



Château Haut Balastard 2019

Bordeaux
14,5% vol.

Le carton – 6 bouteilles
25 000 FCFA

Dégustation

Un bordeaux généreux et chaleureux : fruits noirs confiturés, bouche pleine, belle puissance. Un vin qui ne passe pas inaperçu.



L'accord Réalité CI

Il adore le piment : choukouya relevé, brochettes bien épicées, viande kedjenou pimentée. Sa rondeur adoucit le feu du plat, et le plat réveille le vin.

Le service à Abidjan

Servez-le entre 15 et 16°C, bien rafraîchi. Avec ses 14,5 degrés, il n'aime vraiment pas la chaleur ambiante d'Abidjan.

Hautvallon Éléance

Vin rouge de Bordeaux

Le carton - 6 bouteilles

23 000 FCFA

Dégustation ♦

Un rouge souple et accessible, sur les fruits rouges et noirs, avec une bouche ronde et des tanins discrets. Le vin de tous les jours qui ne se prend pas au sérieux.



L'accord Réalité CI ♦

Le complice des soirées maquis : poulet braisé, brochettes, alloco, garba amélioré. Il se laisse boire facilement et accompagne sans discuter tout ce qui passe sur la table.

Le service à Abidjan ♦

Servez-le légèrement rafraîchi, autour de 14 à 15°C, après une vingtaine de minutes au réfrigérateur.

Le carton - 6 bouteilles
25 000 FCFA

Dégustation

Robe dorée, nez de miel et de fruits jaunes bien mûrs, bouche douce et enveloppante. La douceur sans lourdeur.



L'accord Réalité CI

Parfait à l'apéritif bien frais, ou en fin de repas avec un dégué, des beignets ou une salade de fruits. Essayez-le aussi sur un allocos : le sucré-salé fonctionne à merveille.

Le service à Abidjan

Très frais, autour de 8°C : au moins deux heures de réfrigérateur ou 20 minutes dans une glacière avec de la glace. C'est glacé qu'il est le meilleur.

EFFERVESCENTS



Champagne Baudry – Héritage

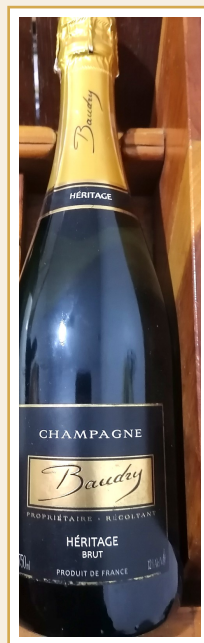
Champagne Brut – Propriétaire-Récoltant

12% vol.

Le carton – 6 bouteilles
110 000 FCFA

Dégustation

Un vrai champagne de vigneron, élaboré par la famille qui cultive ses propres raisins. Bulles fines, notes de brioche et d'agrumes, finale fraîche et précise.



L'accord Réalité CI

Le vin des moments qui comptent : fiançailles, promotions, anniversaires. À table, il accompagne magnifiquement un poisson braisé entier, des gambas ou des écrevisses.

Le service à Abidjan

Entre 7 et 8°C : plusieurs heures au réfrigérateur, puis un seau avec glace et eau à table. Ouvrez sans faire sauter le bouchon, la classe est dans la discrétion.

EFFERVESCENTS



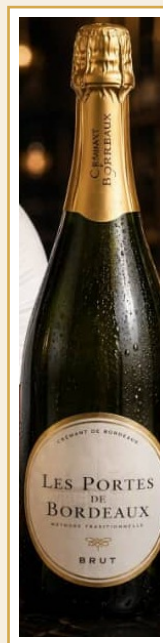
Les Portes de Bordeaux

Crémant de Bordeaux Brut – Méthode traditionnelle

Le carton – 6 bouteilles
45 000 FCFA

Dégustation ♦

Des bulles vives et élégantes, élaborées comme un champagne : pomme verte, fleurs blanches, belle fraîcheur. L'esprit de fête à prix doux.



L'accord Réalité CI ♦

Idéal pour lancer une soirée ou fêter une bonne nouvelle sans casser la tirelire. À table, servez-le sur un attiéké-poisson : la fraîcheur des bulles et le citron du poisson se répondent.

Le service à Abidjan ♦

Bien froid, entre 7 et 8°C, sortie directe du réfrigérateur ou de la glacière. Prévoyez des flûtes ou, à défaut, des verres bien fins.



Commandez, on vous livre

Tous nos vins sont vendus au carton de 6 bouteilles.

Commande simple par appel ou message WhatsApp.

Livraison dans toutes les communes d'Abidjan.

01 50 07 00 43

ZAZ+ Cave du Toit Rouge – Yopougon, Abidjan

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.