

VINS & BOISSONS

DE L'ÉTÉ



TRANSGOURMET



LES VINS ROSÉS



1 AOC CÔTES DE PROVENCE

PIERREFEU

LA CHAPELLE GORDONNE ROSÉ

Bouteille de 75 cl x 6 (254809)

Bouteille de 150 cl x 3 (255679)

Une robe rose litchi très pâle et limpide avec un nez d'une grande finesse. Très riche, la minéralité de ce vin est révélée par des notes de fleur de pamplemousse rose et de tilleul.

Idéal avec des fruits de mer comme le homard où la finesse et le gras de ce crustacé s'accorderont parfaitement avec ce vin

Principaux cépages : Grenache, Syrah, Cinsault

2 SUMMERTIME BY LA GORDONNE BIO

Bouteille de 75 cl

Colis de 6

Code : 319058

Un vin parfait pour l'apéritif,

Robe : rose pâle avec des reflets nacrés.

Nez : le nez est intense et très agréable. Il est dominé par des notes d'agrumes et de fleurs blanches.

Bouche : équilibrée et légèrement citronnée, d'une remarquable longueur qui permet d'apprécier la finesse et la fraîcheur de ce vin bio...

3 AOC CÔTES DE PROVENCE BIO

VÉRITÉ DU TERROIR ROSÉ

TÊTE DE CUVÉE - CHÂTEAU LA GORDONNE

Bouteille de 75 cl

Colis de 6

Code : 252611

Vin cultivé en agriculture biologique. La protection du vignoble se fait uniquement avec du soufre (contre l'oïdium) et du cuivre (contre le mildiou). De même, le sol est entretenu par labours. Plantés sur un sol majoritairement composé de schiste, les grenaches, syrah et cinsault mûrissent sur un terroir harmonieux sous le soleil Provençal.

Couleur : ce vin présente une robe rosée limpide et très pâle.

Nez : complexe et très fin, mêlant délicatement les senteurs des arbusiers présents en bordure de vignes.

Il présente des fraîches notes d'agrumes qui expriment la belle maturité de ce millésime.

Palais : la dégustation se poursuit crescendo en bouche par un équilibre harmonieux entre une grande fraîcheur et un beau volume.

Le plaisir se prolonge en une finale persistante et délicate pleine des saveurs de Provence

4 AOC CÔTES DE PROVENCE

VÉRITÉ DU TERROIR ROSÉ

TÊTE DE CUVÉE - CHÂTEAU LA GORDONNE

Bouteille de 75 cl x 6 (254807)

Bouteille de 50 cl x 12 (255683)

Bouteille de 150 cl x 3 (255682)

BIB de 3 l (254808)

Une couleur rose pâle d'une belle brillance avec un nez d'une grande ampleur exprimant des arômes intenses de pamplemousse rose et de petits fruits rouges.

Idéal avec une cuisine méditerranéenne, une bourride ou une bouillabaisse mais également avec des viandes et des fromages.

Principaux cépages : Grenache noir, Cinsault, Syrah

5 LA GORDONNE MULTI-MILLÉSIME

Bouteille de 75 cl

Colis de 6

Code : 319057



- 6**  **IGP SABLE DE CAMARGUE GRIS**
TÊTE DE CUVÉE BIO
DOMAINE ROYAL DE JARRAS
Bouteille de 75 cl
Colis de 6
Code : 252610
Un vin issu d'une sélection de grenache.
Équilibre, saveur, minéralité et longueur en bouche
pour des accords mets et vins raffinés.

- 7** **PINK FLAMINGO ROSÉ - FRENCH SPARKLING WINE**
Bouteille de 75 cl
Colis de 6
Code : 231896
Le Pink Flamingo Sparkling Wine rosé est élaboré à partir des principaux cépages des vins des sables : Ugni Blanc et Syrah.
C'est un vin effervescent élaboré suivant la méthode traditionnelle, c'est à dire comme en Champagne.
Œil : couleur rose pale saumonée très brillante
Nez : perception olfactive complexe avec des notes de petites fleurs blanches mais aussi de violettes et des arômes finement citronnés associés à de petits fruits rouges.
Bouche : les sensations éprouvées en bouche ne sont que le prolongement de celles ressenties au nez, avec la particularité de cette minéralité particulière aux vins de sable qui donne tout son charme à cet effervescent incomparable.

- 8**  **PINK FLAMINGO IGP**
SABLE DE CAMARGUE GRIS BIO
TÊTE DE CUVÉE
Bouteille de 75 cl
Colis de 6
Code : 228679
Un vin idéal pour un service au verre, ou au bord de la piscine.
Une robe gris pâle d'une belle brillance avec un nez intense aux notes de petits fruits rouges, de pêches blanches soulignées par quelques notes d'agrumes.
Cépage principal : Grenache

LES VINS BLANCS

- 3** **SPARKLING PINK FLAMINGO BLANC**
Bouteille de 75 cl
Colis de 6
Code : 205029
Le Pink Flamingo Brut est le résultat de l'alliance subtile de la méthode traditionnelle associée au Chardonnay provenant des domaines du Littoral Méditerranéen. Le Chardonnay, synonyme de fraîcheur et d'élégance est mis en exergue par la minéralité du terroir et la finesse des bulles de la méthode traditionnelle. Il remplace parfaitement le Prosecco dans l'élaboration du cocktail Spritz.

- 4**  **IGP SABLES DE CAMARGUE**
BLANC BIO
CHARDONNAY TÊTE DE CUVÉE
DOMAINE ROYAL DE JARRAS
Bouteille de 75 cl
Colis de 6
Code : 261983
Belle robe dorée aux reflets argentés.
Le nez est délicat et tout en finesse qui exprime des notes de fleurs blanches comme le jasmin. Il révèle une belle minéralité marquée par des notes de pierre à fusil.
Idéal pour un apéritif, en accompagnement d'un poisson, d'un fromage persillé ou de chèvre.
Cépage principal : assemblage de Chardonnay

- 1**  **AOC CÔTES DE PROVENCE BLANC**
VÉRITÉ DU TERROIR - TÊTE DE CUVÉE
CHÂTEAU LA GORDONNE
Bouteille de 75 cl
Colis de 6
Code : 254811
Belle robe limpide et brillante jaune très pâle avec des reflets verts vifs.
Le nez est intense présentant complexité et délicatesse avec des notes de fruits exotiques et des arômes d'agrumes comme le citron vert et le chèvrefeuille. Idéal avec des fruits de mer
Cépage principal : Rolle

- 2**  **AOC CÔTES DE PROVENCE BLANC**
LA CHAPPELLE GORDONNE BLANC
TÊTE DE CUVÉE
CHÂTEAU LA GORDONNE
Bouteille de 75 cl
Colis de 6
Code : 255678
Une robe jaune pâle vive.
Un nez intense et complexe exprimant des notes de fleurs blanches et de miel. Se développent ensuite des arômes vanillés et de viennoiseries puis d'agrumes et de fleurs de citronniers. Ce vin de caractère sera idéal avec des entrées froides et fraîches, des fruits de mer mais également des viandes à la sauce relevées comme un mignon de veau sauce roquefort par exemple. Cépage principal : Rolle





5 POMMERY ROYAL BLUE SKY

Bouteille de 75 cl
Colis de 6
Code : 255642

Un champagne contemporain avec un assemblage traditionnel champenois de pinot noir, pinot meunier et chardonnay. A servir dans des verres ronds et dans lesquelles pourront s'entrechoquer des glaçons;

4 CHAMPAGNE POMMERY POP

Bouteille de 20 cl
Colis de 24
Bleu (255650)
Rose (255651)

Une bouteille en verre bleu ou rose d'une contenance inédite de 20 cl !

Il combine 3 cépages champenois : Pinot noir Pinot Meunier et Chardonnay. Le Pinot noir y est dominant donnant ainsi la rondeur en bouche, le Pinot Meunier amène la fougue et le Chardonnay issu essentiellement de Grands Crus du vignoble de Reims procure la fraîcheur et sert de liant.

POP est un champagne de plaisir immédiat à consommer entre amis.

LES CHAMPAGNES

1 POMMERY APANAGE BLANC DE BLANC

Bouteille de 75 cl
Colis de 6

Code : 252894

Assemblage 100% Chardonnay.

Une robe pâle aux reflets verts tendres et une brillance exceptionnelle. Un nez avec une fraîcheur printanière et de subtiles notes florales de jasmin et d'acacia. Idéal à l'apéritif ou sur un tartare de daurade, un carpaccio de St Jacques.

2 POMMERY BRUT ROSÉ

Bouteille de 75 cl
Colis de 6

Code : 254801

Assemblage comprenant une partie de Pinot noir de Bouzy Grand Cru. Sa couleur lui vent d'un Pinot noir légèrement vinifié en rouge choisi dans les vignes pour sa belle maturité. 3 ans en cave sont nécessaires pour acquérir ce Pommery rosé à la robe rose pâle à nuances légèrement saumonées et une bulle fine et persistante. Idéal avec une viande blanche et des crustacés ou un dessert à base de fruits.

3 POMMERY BRUT ROYAL

Bouteille de 75 cl
Colis de 6

Code : 429514

Assemblage traditionnel champenois : Chardonnay, Pinot noir et Pinot meunier. Une robe jaune pâle avec de légers reflets verts. L'effervescence est délicate puis on retrouve une bulle d'une belle finesse et d'une forte vivacité. Nez vif, frais fin et délicat avec des notes d'agrumes et de fleurs blanches associées à celles des petits fruits rouges. Idéal en apéritif mais se marie également parfaitement avec un poisson ou des mets japonais.





**6 CHAMPAGNE VRANKEN
DEMOISELLE BRUT ROSÉ EO**

Bouteille de 75 cl

Colis de 6

Code : 254804

Robe légèrement saumonée avec un nez direct de cocktail de fruits rouges et de pain grillé.

**7 CHAMPAGNE VRANKEN
DEMOISELLE BRUT EO
TÊTE DE CUVÉE**

Bouteille de 75 cl

Colis de 6

Code : 231893

Cuvée issue d'un assemblage à prédominance de Chardonnay auquel vient délicatement se marier le Pinot Noir.



**CHAMPAGNE VRANKEN
BRUT NATURE**

Bouteille de 75 cl

Colis de 6

Code : 252614

Un champagne sans artifice. Cette cuvée Vranken nature non dosée est une lecture nouvelle du traditionnel assemblage champenois, au plus près des cépages avec un dosage «0» sans sucre ajouté.

Assemblage de Pinot noir, Chardonnay et Pinot Meunier. Robe jaune or avec des reflets ambrés et un cordon de mousse épanoui et persistant.

Au nez, des arômes de fruits blancs puis légèrement compotés et un final sur des fruits secs. Idéal en apéritif ou sur un poisson grillé. Cette cuvée est également recommandée sur les fruits de mer et tout particulièrement sur les huîtres.



**CHAMPAGNE HEIDSIECK & CO
MONOPOLE SILVER TOP**

Bouteille de 75 cl

Colis de 6

Code : 255635

Cette cuvée est agréable et plaisante.

Elle est très appréciée à l'apéritif.

Le Silver Top pourra aussi accompagner des sushis ou des scampis rôtis aux épices.

LES ALCOOLS POUR COCKTAILS



3 RHUM SAINT JAMES IMPÉRIAL BLANC DE MARTINIQUE 40%

Bouteille de 70 cl
Colis de 6
Code : 391888

4 APÉROL

Bouteille de 75 cl
Colis de 6
Code : 203684
Apéritif doux et amer qui entre dans la composition du Spritz

5 BASE POUR PINA COLADA

Bouteille de 70 cl
Colis de 6
Code : 208339
Ajouter du jus d'ananas, du lait ou de la crème et des glaçons.

6 MALIBU COCO

Bouteille de 70 cl
Colis de 6
Code : 255148



1 MARTINI 14,4%

Bouteille de 1 l
Colis de 6
Bianco (468840)
Rosso (940457)

2 MOJITO

BIB de 3 l
Colis de 6
Code : 208338
Cocktail prêt à l'emploi.
Ajoutez simplement des feuilles de menthe fraîches et compléter avec des glaçons.

7 PORTO SAO PEDRO RUBY

Bouteille de 75 cl
Colis de 6
Code : 255670

Ce vin de Porto est élaboré avec un assemblage de cépages nobles et reconnus dans le plus grand respect du raisin et des arômes de fermentation, à l'abri de toute oxydation afin de conserver la richesse naturelle en « fruits ».



NEGRONI 24,5°
Bouteille de 1 l
Colis de 6
Code : 215641
Composition :
Gin, vermouth rouge
et italian bitter



SOUTH BEACH 14,5°
Bouteille de 1 l
Colis de 6
Code : 215639

Alliance sweet et acidulée de l'orange-passion-vanille.
Composition : Rhum caribéen 3 ans, orange sanguine et citron vert, cordial gingembre, cordial fruit de la passion.

LES COCKTAILS

Recettes inspirées d'une longue expérience dans le monde de la mixologie et signées par Marc Bonneton (vainqueur de la Bacardi Legacy 2011, créateur des meilleurs bars à cocktails de Lyon et fondateur de Cockorico). Il imagine, élabore et conçoit les cocktails à partir d'une sélection d'alcools français de qualité et d'ingrédients naturels de premier choix. Des cocktails prêts à consommer : **1 Prendre le verre - 2 remplir le verre avec le cocktail choisi - 3 finir avec la garnish**



GIN GARDEN 16,5°
Bouteille de 1 l
Colis de 6
Code : 303762
Quand basilic, bergamote, citron et pamplemousse s'unissent, ça donne une recette royalement herbage, légèrement saline et épicée, délicate et élégante
Composition : Gin, muscat, cordial basilic, cordial agrumes, élixir végétal de Chartreuse.



PORNSTAR MARTINI 14,5°
Bouteille de 1 l
Colis de 6
Code : 215620
Cocktail londonien par excellence. La fusion torride de la passion, de la vanille sur un lit de vodka.
Composition : Vodka, vanille, citron vert, cordial fruit de la passion.



MOSCOW MULE 17,5°
Bouteille de 1 l
Colis de 6
Code : 215636
Une alliance surprenante entre vodka et gingembre. Spicy et punchy !
Composition : vodka, cordial de gingembre, citron et citron vert.



LES BIÈRES ARTISANALES DECK & DONOHUE

Thomas Deck et Mike Donohue se sont rencontrés en 2002 dans une université américaine. Ils se passionnent pour la bière, goûtent, regoûtent, visitent des brasseries. En 2005, ils brassent leur première bière dans l'appartement de Mike à Mission Street à San Francisco, et se promettent d'ouvrir une brasserie ensemble un jour. En 2013, tous deux quittent leurs jobs respectifs, Mike déménage à Paris et l'aventure commence ! Le nom Deck & Donohue s'impose naturellement : «pour nous la bière n'est plus aujourd'hui un produit de terroir mais un produit de recette.

Son goût ne dépend pas tant du lieu où elle est brassée que de ceux qui sont derrière la recette et le brassage.» La première bière, Mission pale ale, sort des cuves de la brasserie située à Montreuil le 13 mars 2014. Mike et Thomas brassent, embouteillent, livrent sans relâche, l'accueil des clients est enthousiaste. En 2016, l'équipe s'agrandit et déménage à Bonneuil, à 15 km au sud du premier atelier, et en 2018 Mike décide de quitter la brasserie pour poursuivre d'autres projets.

Aujourd'hui, Deck & Donohue c'est une équipe de 12 passionnés qui créent, brassent et distribuent avec conviction et enthousiasme une large gamme de bières de goût, certifiées bio.

1 BIÈRE ARTISANALE

PILSNER BIO

Bouteille de 33 cl

Colis de 24

Code : 303786

Une bière blonde avec une belle harmonie entre la rondeur du malt et les notes florales des houblons alsaciens. «D» Pilsner recherche l'équilibre entre le caractère céréalié et gourmand du malt et les notes florales des houblons Traditions et Strisselpalt. Les Pilsner sont des bières de fermentation basses qui sont apparues en République Tchèque en 1842. Notre interprétation du style «D» Pilsner est une bière blonde et dorée affinée pendant plusieurs semaines avant d'être mise en bouteille.

2 BIÈRE ARTISANALE

IPA BIO

Bouteille de 33 cl

Colis de 24

Code : 211385

L'interprétation du style IPA par Deck & Donohue, que l'on ne peut réduire à sa couleur. Une bière orangée, généreusement houblonnée. Bière à l'amertume juteuse et fruitée, exubérante au nez, bien équilibrée en bouche. Les houblons Nugget apportent les notes fruitées, Chinook, le côté résineux et Citra, une note fraîche et tropicale. Le houblonnage à froid renforce cette exubérance aromatique.



Thomas Deck
Co-fondateur de la brasserie



3 BIÈRE ARTISANALE

MONK BIO

Bouteille de 33 cl

Colis de 24

Code : 211387

Monk comme le jazzman Thelonious, compositeur brillant et pianiste génial. Monk est une bière brune légère et chaleureuse, à la texture enveloppante, comme un morceau de Jazz. Une brune légère, un caractère malté de chocolat et des notes de fruits rouges.

4 BIÈRE ARTISANALE

MISSION BIO

Bouteille de 33 cl

Colis de 24

Code : 211386

Mission, comme la rue de San Francisco où Mike et Thomas ont brassé leur première bière en 2005. Une blonde orangée qui célèbre les débuts de la brasserie. Bière douce et ronde en bouche pour une amertume légère et fruitée. Les houblons Cascade et Mosaic apportent une amertume juteuse, et de belles notes d'agrumes et de fruits tropicaux.

LES SOFTS PAR DECK & DONOHUE

5 GINGER BEER BIO

RICOCHE

Bouteille de 33 cl

Colis de 24

Code : 303787

Boisson soft sans alcool

Une Ginger beer revisitée en y ajoutant un ingrédient local et frais : la menthe poivrée. Cette recette contient du jus de gingembre frais et des citrons bio de Sicile ainsi que des infusions de gingembre sec et de menthe poivrée. Le sucre est apporté par un miel bio d'Ile de France. Une Ginger beer pétillante où le peps du gingembre et la menthe poivrée s'allient pour un effet très rafraîchissant.

6 CITRONNADE ROMARIN BIO

RICOCHE

Bouteille de 33 cl

Colis de 24

Code : 303788

Boisson soft sans alcool

Cette citronnade est élaborée avec le jus et les zestes de citrons bios de Sicile et une infusion de romarin bio, le tout, sucré au miel d'Ile de France. On découvre ainsi, une citronnade pétillante, à l'acidité bien équilibrée par la douceur du miel et le romarin



LES JUS DE FRUITS FRAIS PRESSÉS KOOKABARRA

Depuis 2006, Kookabarra confectionne des jus de fruits frais pressés haut de gamme. Largement inspirés de bars à jus de fruits frais pressés découverts en Australie par son fondateur Jérémie Marcuccilli. En sportif de haut niveau, il est attiré par le concept healthy qui ne distingue pas le bien-être, l'équilibre, l'activité physique, l'hygiène de vie, l'activité physique et mentale d'une alimentation saine et vitaminée que vous obtiendrez grâce à ses jus de fruits frais. Ces jus sont naturels et uniques. Kookabarra est basé à Cavaillon et s'est développée à l'image de ses paysages : riches en couleurs et en saveurs.

La sélection des matières premières de qualité premium se fait quand cela est possible auprès de producteurs locaux en mettant en avant ceux qui partagent les mêmes valeurs. Le processus de fabrication est unique avec une chaîne de fabrication maintenue entre 0° et 4°C accompagnée d'une technologie HPP (stabilisation à froid par haute pression) singulière. La conservation des jus frais pressés est elle aussi unique grâce à 2 ans de recherche et développement avec le CTCPA (Centre Technique des Conservations des Produits Alimentaires) : un concept breveté a été développé permettant une DLC des produits de 5 mois au lieu de 5 jours sans cette innovation.

JUS DE FRUITS PRESSÉS HAUTE PRESSION

KOOKABARRA
Bouteille de 25 cl
Colis de 30
Ananas (302525)
Orange sanguine (215280)
Orange (302528)
Multifruits (302531)
Pommes pressées (302526)
Pommes (302527)
Raisin (302529)
Clémentines (302530)

JUS DÉTOX PRESSÉS HAUTE PRESSION

KOOKABARRA
Bouteille de 25 cl
Colis de 30
Pomme betterave (302532)
Pomme carotte (302533)
Pommes concombre (302534)
Pomme fruits rouges (302535)
Pomme mangue (302536)
Pomme menthe citron (302537)





KOMBUCHA BIO

UCHA

Bouteille de 35 CL

Colis de 12

Mangue passion (315941)

Gingembre (315942)

Grenade (315943)

Boisson ancestrale aux nombreuses vertus. Elle est brassée artisanalement à partir d'une culture mère baignée dans du thé sucré pour développer bactéries et levures qui consomment les sucres et laissent place à une boisson pauvre en sucre, pétillante et pleine de vie

ASSORTIMENT AU 1^{ER} MAI 2022

Transgourmet Opérations, SAS au capital de 15 000 000€ - Siège social : ZAC du Val Pompadour 17 rue ferme de la tour - CS 10005 - 94460 VALENTON - France - Tél : +33 1 46 76 61 61 - RCS Créteil 433 927 332

Sous réserve d'erreurs typographiques. Dans la limite des stocks disponibles. Documents et photos non contractuels. Valable uniquement en France métropolitaine. Offre réservée aux professionnels.

Crédits photos : JM Péchart, Vranken, Nicolas Lobbestael - Réalisation : Rodolphe LATREYTE



TRANSGOURMET

SUIVEZ-NOUS sur les réseaux sociaux



www.transgourmet.fr

APPLICATION TRANSGOURMET DISPONIBLE SUR

