

# VINS ROUGES



50cl 75cl



## Cuvée des Amis Rouge 2025

20€

Cépages : Syrah, Merlot.  
Notes de bonbon au cassis, de fraise et de confiture de mûre.

La bouche est légère et stimulante.  
Vin plaisir par excellence, souple, facile et gouleyant.



## Excellence Rouge 2024

21€ 28€

*Médaille OR au Concours Général Agricole*

Cépages : Merlot, Syrah, Grenache Noir, Cabernet-Sauvignon.

Notes riches de fruits (mûre, cerise), bouche velours aux tanins soyeux, belle complexité pour flatter votre palais. Finale ample et généreuse.



## Chemin partagé Rouge 2024

31€

Cépages : Syrah, Merlot, Grenache Noir, Cabernet-Sauvignon.

Le nez est intense, porté sur des notes de fruits noirs confits, de chocolat et de caramel.

La bouche est soyeuse à souhait avec des notes d'épices douces, de poivre et de vanille.



## Cuvée 1860 - 2024

48€

*Médaille OR au Concours des Vignerons Indépendants*

Cépages: Syrah, Grenache.

Une puissance et une richesse aromatique des plus séduisantes avec du fruité rouge ainsi que des notes de vanille douce, d'épices et de torréfaction acquises lors de l'élevage. Soyeux, complexe et velouté en bouche, le palais découvre une jolie matière qui a su faire une alliance réussie avec le fût de chêne.

Douceur, élégance et persistance complètent la dégustation.



# CARTE DES VINS



## DOMAINE SAINT-GEORGES D'IBRY

Situé au cœur des Côtes de Thongue, le domaine Saint-Georges d'Ibry s'étend sur 70 hectares de vignes, répartis sur une mosaïque de terroirs qui constitue l'une de ses plus grandes richesses. Cette diversité géologique offre une palette remarquable d'expressions pour la vigne.

Au domaine Saint-Georges d'Ibry, le choix d'un cépage ne s'improvise pas. Chaque plantation est réfléchie en fonction de la nature du sol, de sa profondeur, de sa structure et de sa capacité à révéler le potentiel du raisin. Cette diversité de sols permet aujourd'hui au domaine de cultiver une large palette de cépages, chacun révélant une identité propre.

Vous trouverez dans la gamme des vins en blanc, rosé et rouge des mono-cépages, des vins d'assemblage, des vins élevés en fût et des vins doux où l'Art du vigneron s'exprime pleinement en recherchant l'équilibre, la complexité et l'harmonie.

Chaque vin présenté sur cette carte est ainsi le reflet d'une rencontre entre un terroir, un cépage et le savoir-faire du vigneron.

Michel & Jean-Philippe CROS  
Artisans du Vin

*IGP (L'indication géographique protégée)*



# VINS BLANCS



50cl 75cl



## Cuvée des Amis Blanc 2025 20€

Cépages : Sauvignon, Viognier, Grenache blanc.  
Notes aromatiques fraîches et intenses.  
Le nez est porté sur des notes d'agrumes et fruits blancs.  
En bouche on retrouve des notes de pomelos et d'abricot sec.



## Chardonnay 2025 26€

*Médaille ARGENT au Concours des Chardonnay du Monde*

Ce vin présente une belle robe jaune pâle.  
Le nez est fin, intense et élégant, il mêle des notes de fleurs blanches et de fruits frais. La bouche est ronde et généreuse. Vin élégant et équilibré dont la persistance et l'ampleur en font l'harmonie. Il évoluera sur des notes de beurre, noisette et miel.



## Viognier 2025 26€

*Médaille OR au Concours des Vignerons Indépendants*

Belle robe d'un jaune pâle cristallin.  
Notes aromatiques fruitées et intenses, de fruits jaunes, d'abricot sec, de pêches mûres.  
Le nez est gourmand et élégant.



## Excellence Blanc 2025 21€ 28€

*Médaille OR au Concours Général Agricole*

Cet assemblage de Chardonnay, Viognier, Muscat, Sauvignon : cocktail délicat à savourer dès l'apéritif.  
La bouche est fondue et savoureuse.  
Le nez est intense mêlant agrumes et fruits exotiques.

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

# VINS ROSÉS



50cl 75cl



## Cuvée des Amis Rosé 2025 20€

Cépages : Syrah, Grenache.  
Le nez intense se dévoile sur des notes de petits fruits rouges associés à des notes plus florales.  
La bouche est ronde et gourmande avec une belle longueur.



## Excellence Rosé 2025 21€ 28€

Cépages : Syrah, Grenache, Marselan.  
Le nez est très gourmand avec des notes aromatiques fraîches et intenses rappelant les bonbons à fruits.  
Bouche remarquable, surtout très flatteuse riche en sensations, vivacité, persistance et élégance sont au rendez-vous pour cette cuvée plaisir par excellence.



## La Grande Vague 2025 39€

*Médaille OR au Concours Général Agricole*

Cépages : Syrah, Grenache, Carignan et Marselan.  
Nez délicat de fleurs blanches et notes d'agrumes, c'est une brume de gourmandise qui s'en échappe, la bouche vive et onctueuse, marque le palais de son incontestable fraîcheur, pointée d'une note de fruits rouges acidulés.

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