



ROUGE BLANC & VOUS

BY GNINKITA GROUP

CATALOGUE PRODUIT

ANNEE 2025

TABLE DES MATIERES

A PROPOS DE NOUS	03
L'ART DU VIN	04
CHAMPAGNES CLASSE PAR MAISON	05
ALFRED GRATIEN	06
COLLET	07
VIN DE BORDEAUX CLASSE PAR APPELLATION	10
SAINT EMILLION	11
PAUILLAC	12
MARGAUX	13
POMMEROL	15
CONTACTEZ-NOUS	16



A PROPOS DE NOUS

Rouge Blanc & Vous est une entreprise dédiée à l'art du vin. Nous offrons une sélection soignée de produits haut de gamme qui reflètent notre passion pour l'excellence et le raffinement. Chaque bouteille représente un savoir-faire unique et une histoire riche en traditions, soigneusement choisie pour répondre aux attentes les plus exigeantes.

En collaborant avec des vignobles prestigieux, nous créons une expérience sur mesure pour nos clients, qu'ils soient amateurs ou professionnels. Notre mission est d'allier authenticité, innovation et qualité pour satisfaire toutes les envies et sublimer chaque occasion.

L'ART DU VIN

Le vin et le champagne sont bien plus que des boissons. Ils sont l'expression d'un savoir-faire ancestral, d'une passion sincère et d'un respect profond du terroir. Chaque cuvée est le fruit d'une alchimie subtile, où l'humain et la nature se rencontrent pour créer des arômes uniques. Le travail du vigneron est un art, un métier de patience qui nécessite maîtrise et dévouement. De la récolte des raisins à la mise en bouteille, chaque étape est cruciale pour garantir l'excellence. Ces trésors liquides sont le reflet de leur environnement, un mélange parfait entre tradition et innovation.



CHAMPAGNE

Chez Rouge Blanc & Vous, le champagne incarne l'excellence et l'élégance. Chaque cuvée que nous sélectionnons est l'expression d'un savoir-faire authentique, où tradition et innovation s'unissent pour offrir des moments uniques. Nos champagnes, issus de vignerons passionnés, sont méticuleusement choisis pour leurs saveurs délicates et leurs arômes raffinés. Avec Rouge Blanc & Vous, chaque flûte devient une invitation à un voyage sensoriel au cœur de terroirs d'exception

ANNEE 2025



CATALOGUE PRODUIT



Champagne Alfred Gratien - Brut

ANNEE 2025

ALFRED GRATIEN

Maison Alfred Gratien

Fondée en 1864, la maison Alfred Gratien est une maison familiale de Champagne réputée pour son savoir-faire traditionnel. Située à Épernay, au cœur de la région de Champagne, elle est connue pour produire des champagnes d'exception, vinifiés principalement en fût de chêne. La maison privilégie l'élaboration de champagnes de qualité, équilibrés et raffinés, qui respectent le terroir champenois.

Champagne Alfred Gratien - Brut

Ce champagne raffiné associe fraîcheur et complexité, révélant des arômes subtils de fruits blancs, de fleurs et de brioche, avec une belle longueur en bouche. Parfaitement équilibré et harmonieux, il est idéal pour des instants de partage et de convivialité. Il se marie parfaitement avec des plats délicats comme des huîtres, du saumon fumé ou un risotto aux fruits de mer. Il sublime également des canapés au foie gras ou un poulet rôti.



CATALOGUE PRODUIT



Champagne Collet Art Deco - Brut 1er Cru

ANNEE 2025

COLLET

Maison Collet

La maison Collet, fondée en 1921, est une maison de champagne d'excellence située dans la région de la Champagne. Elle est reconnue pour son engagement à produire des champagnes de qualité, alliant tradition et innovation. Collet privilégie l'utilisation de grands crus et crée des cuvées uniques qui mettent en valeur la richesse du terroir champenois.

Champagne Collet Art Déco - Brut 1er cru

Ce champagne élégant et raffiné se distingue par sa fraîcheur et ses arômes complexes de fruits frais, de fleurs blanches et de brioche. Sa texture veloutée et sa vivacité en font une cuvée d'exception, idéale pour sublimer les moments d'exception.

Le Brut Art Déco s'harmonise parfaitement avec des spécialités ivoiriennes comme le poulet braisé, ou un attieke accompagné de poisson grillé, apportant une fraîcheur qui équilibre les saveurs épicées et intenses.

Il se marie également très bien avec des plats européens raffinés tels qu'un carpaccio de Saint-Jacques, un risotto aux asperges, ou des fromages à pâte molle comme le brie et le camembert, sublimant leur délicatesse par sa finesse.



CATALOGUE PRODUIT



Champagne Collet Origine - Brut

ANNEE 2025

COLLET

Maison Collet

La maison Collet, fondée en 1921, est une maison de champagne d'excellence située dans la région de la Champagne. Elle est reconnue pour son engagement à produire des champagnes de qualité, alliant tradition et innovation. Collet privilégie l'utilisation de grands crus et crée des cuvées uniques qui mettent en valeur la richesse du terroir champenois.

Champagne Collet Origine - Brut

Le Brut Origine est un champagne d'une grande finesse, dévoilant des arômes d'agrumes, de fruits mûrs et une délicate touche de pain grillé. Son élégance et sa complexité en font une cuvée parfaite pour célébrer des moments uniques et spéciaux.

Ce champagne s'accorde parfaitement avec des mets ivoiriens comme des brochettes de viande, un bœuf braisé, ou encore un poulet en sauce tomate épicée. Sa structure équilibrée et sa complexité rehaussent les saveurs riches et épicées des plats.

Il se marie également avec des plats européens tels qu'un saumon en croûte, des filets de volaille à la crème, ou encore des quiches aux champignons, mettant en valeur leur délicatesse et leur profondeur aromatique.



CATALOGUE PRODUIT



Champagne Collet Blanc de Blanc - 1er Cru

ANNEE 2025

COLLET

Maison Collet

La maison Collet, fondée en 1921, est une maison de champagne d'excellence située dans la région de la Champagne. Elle est reconnue pour son engagement à produire des champagnes de qualité, alliant tradition et innovation. Collet privilégie l'utilisation de grands crus et crée des cuvées uniques qui mettent en valeur la richesse du terroir champenois.

Champagne Collet Blanc de Blancs - 1er Cru

Le Blanc de Blancs de la maison Collet incarne la pureté et la délicatesse, étant élaboré exclusivement à partir de cépages Chardonnay. Ses arômes frais de fleurs blanches et d'agrumes, associés à une texture aérienne et une finale persistante, en font une cuvée élégante et raffinée.

Ce champagne accompagne idéalement des plats légers comme des fritures de poisson, des canapés de poisson fumé, ou des salades de fruits de mer, soulignant leur fraîcheur et leurs saveurs subtiles.

Il s'associe aussi parfaitement à des mets tels qu'un tartare de saumon, des huîtres fraîches, ou un risotto citronné aux fruits de mer, révélant leur finesse et leur éclat aromatique.



CATALOGUE PRODUIT



VIN DE BORDEAUX

Les vins de Bordeaux sont l'expression d'un terroir unique et d'un savoir-faire ancestral. Chez Rouge Blanc & Vous, nous sélectionnons des cuvées d'exception provenant des appellations les plus réputées telles que Margaux, Pomerol, Pauillac, Pessac-Léognan et Saint-Émilion. Ces terroirs, symboles de l'excellence viticole, offrent des vins puissants, raffinés et d'une grande complexité. Chaque cru incarne l'héritage de la région et la passion des vignerons, pour des moments de dégustation inoubliables.

ANNEE 2025



CATALOGUE PRODUIT



Chateau Petit Mangot - Saint Emillion Grand Cru

ANNEE 2025

SAINT EMILLION

Appellation Saint-Émilion

L'appellation Saint-Émilion est l'une des plus prestigieuses de la région de Bordeaux, connue pour ses vins élégants et puissants. Située sur des coteaux argilo-calcaire, elle produit des vins d'une grande complexité, souvent marqués par des arômes de fruits noirs, de réglisse et de bois noble. Les vins de Saint-Émilion sont réputés pour leur harmonie et leur capacité de vieillissement, offrant des crus raffinés et bien structurés, parfaits pour les connaisseurs.

Château Petit Mangot - Saint-Émilion Grand Cru

Le Château Petit Mangot produit un vin riche et complexe. Il séduit par ses arômes intenses de fruits noirs, de réglisse, et une touche subtilement boisée. Sa structure remarquable et sa finale longue en font un digne représentant des grands crus de la région.

Ce vin se marie parfaitement avec des plats comme le bœuf braisé, le poulet sauce arachides, ou des brochettes de poisson, mettant en valeur les saveurs riches et épicées des mets ivoiriens. Il s'associe également à des plats tels qu'un magret de canard, un gigot d'agneau rôti, ou encore un gratin dauphinois, sublimant leur profondeur aromatique et leur caractère gourmand.



CATALOGUE PRODUIT

PAUILLAC

Appellation Pauillac

Pauillac est l'une des appellations les plus prestigieuses de Bordeaux, connue pour ses vins puissants, complexes, avec des notes de cassis et de cèdre, provenant de terroirs d'exception

Chateau Pédesclaux - Pauillac

Le Château Pédesclaux est un vin puissant et élégant, aux arômes complexes de fruits noirs et d'épices, avec une belle structure et une grande finesse.

Il s'accorde idéalement avec des plats ivoiriens comme le kédjéno de poulet ou une sauce graine avec du riz, ainsi qu'avec des viandes grillées, des fromages affinés ou un magret de canard rôti.

Chateau Plantey - Pauillac

Le Château Plantey offre un vin raffiné aux notes de fruits rouges et à la belle structure, représentant un excellent rapport qualité-prix. Il s'accorde parfaitement avec des plats ivoiriens comme le poulet braisé ou un attiéke accompagné de poisson grillé, ainsi qu'avec un ragoût de bœuf, un magret de canard ou un filet mignon rôti.



Chateau Pédesclaux - Pauillac



Chateau Plantey - Pauillac

MARGAUX

Appellation Margaux

Margaux est une appellation prestigieuse de Bordeaux, connue pour ses vins élégants et raffinés. Ses crus, aux arômes de fruits rouges et de fleurs, se distinguent par leur finesse, leur équilibre et leur grande capacité de vieillissement.

Château Cusseau - Margaux

Le Château Cusseau est un vin élégant aux arômes de fruits rouges et d'épices, offrant une belle structure équilibrée et une finesse en bouche.

Il s'accorde avec des plats ivoiriens comme le bœuf aux légumes, le tchep au poisson ou un porc grillé avec plantains frits, ainsi que des mets européens tels qu'un magret de canard, un ragoût de bœuf ou un risotto aux champignons.

Château Brio de Cantenac Brown - Margaux

Le Château Brio de Cantenac Brown est un vin puissant et complexe, aux arômes de fruits noirs, d'épices et de bois, avec une belle structure tannique et une finale longue.

Il se marie parfaitement avec des plats ivoiriens comme le poulet en sauce d'arachide ou des fritures de poisson avec sauce piquante, ainsi qu'avec des plats européens tels qu'un filet de bœuf en croûte ou un ragoût de viande aux légumes.



Chateau Cusseau - Margaux



Château Brio de Cantenac Brown - Margaux



Chateau La Tour de Mons - Margaux

ANNEE 2025

MARGAUX

Appellation Margaux

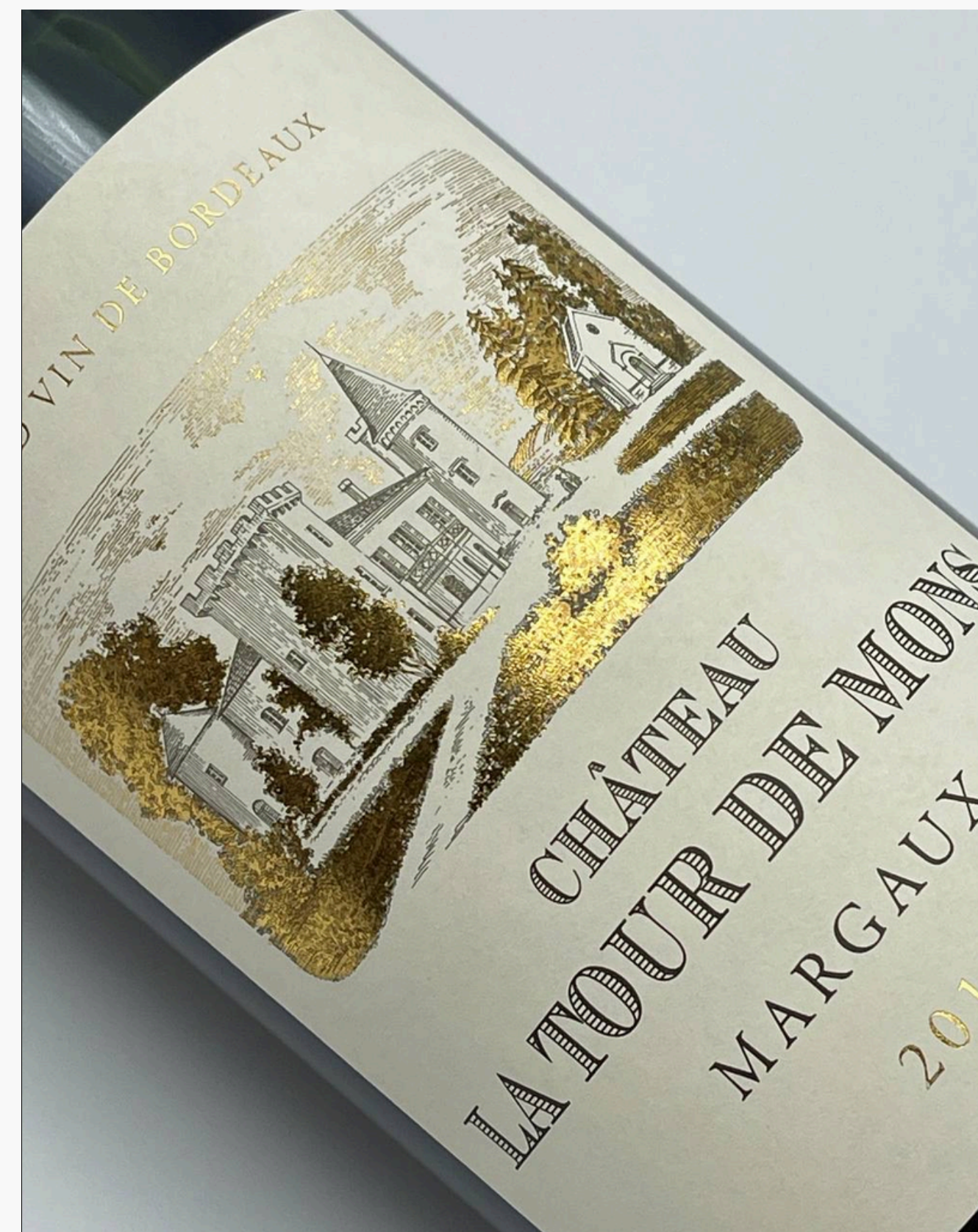
Margaux est une appellation prestigieuse de Bordeaux, connue pour ses vins élégants et raffinés. Ses crus, aux arômes de fruits rouges et de fleurs, se distinguent par leur finesse, leur équilibre et leur grande capacité de vieillissement.

Château La Tour de Mons - Margaux

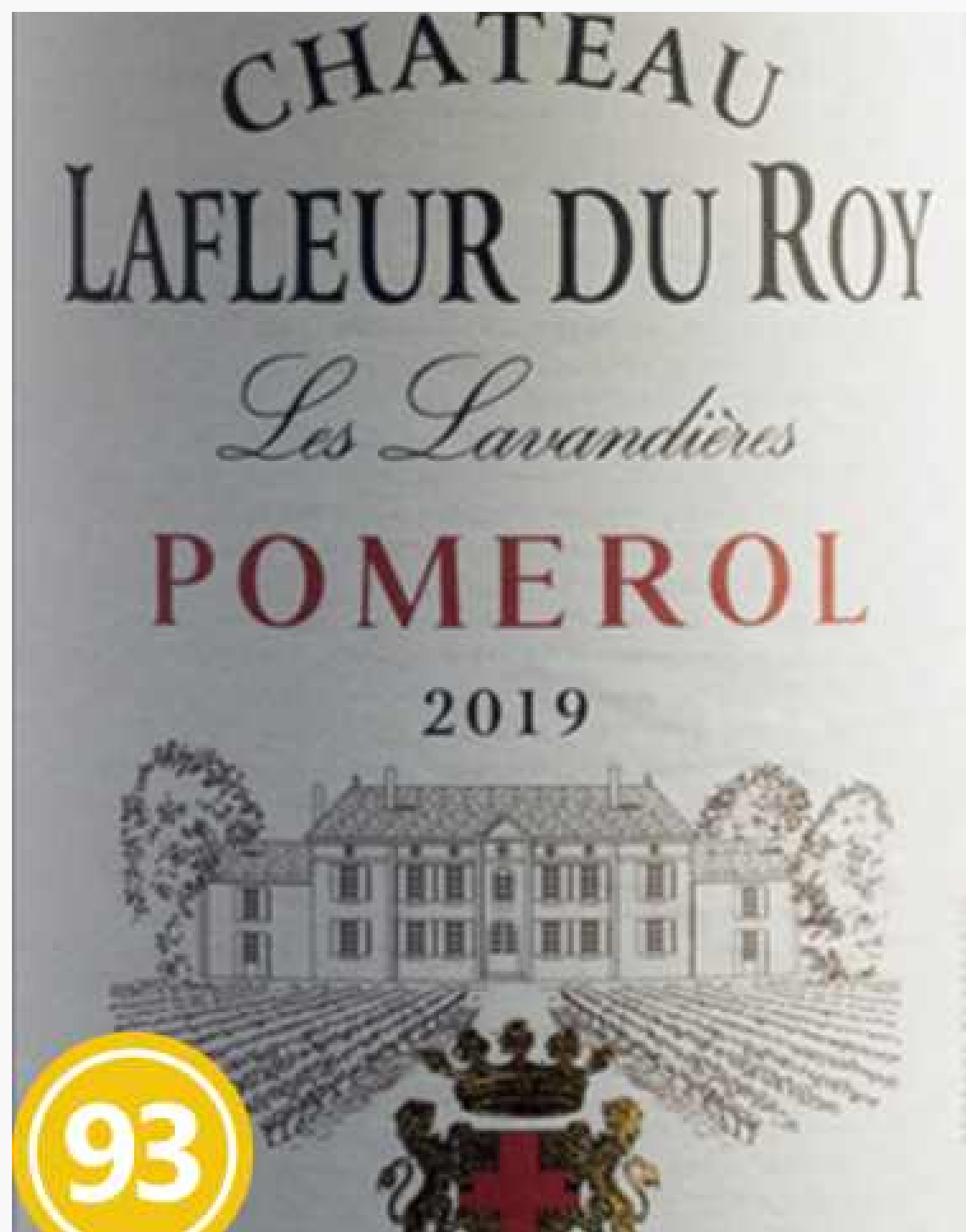
Le Château La Tour de Mons, niché au cœur de l'appellation Margaux, se distingue par ses vins élégants et équilibrés. Ses arômes délicats de fruits noirs et d'épices, associés à une structure soyeuse et une grande finesse, reflètent tout le raffinement de ce prestigieux terroir.

Ce Margaux s'harmonise parfaitement avec des mets ivoiriens tels que le ragoût d'agneau, le poulet braisé, ou l'attieke accompagné de poisson grillé, mettant en valeur leurs saveurs intenses et subtiles.

Il accompagne également avec élégance des plats européens comme un filet de bœuf en croûte, un coq au vin, ou des tagliatelles aux truffes, exhalant leur complexité et leur richesse aromatique.



CATALOGUE PRODUIT



Chateau Lafleur du Roy - Pomerol

POMEROL

Appellation Pomerol

L'appellation Pomerol est prestigieuse, reconnue pour ses vins puissants, veloutés et complexes, aux notes de fruits noirs, de truffe et de cacao, avec une excellente capacité de vieillissement.

Château Lafleur du Roy Les Lavandières - Pomerol

Le Château Lafleur du Roy Les Lavandières est un vin élégant aux arômes de fruits noirs, d'épices et de bois, offrant une structure soyeuse.

Il se marie parfaitement avec des plats ivoiriens comme le kédjéno de poulet, le ragoût d'agneau ou un bœuf braisé. Il s'accorde aussi avec des mets européens tels qu'un magret de canard ou un cassoulet.

Château Ferrand - Pomerol

Le Château Ferrand séduit par ses arômes de fruits rouges et de chocolat, accompagnés d'une belle structure tannique. Élégant et complexe, ce Pomerol offre une finale longue et douce. Il s'accorde parfaitement avec des brochettes de poisson en sauce piquante, équilibrant épices et richesse. Ce vin sublime également des plats raffinés comme un magret de canard au miel ou un rôti de veau en sauce aux champignon



Chateau Ferrand- Pomerol



CONTACTER-NOUS

TELEPHONE : +225 07 88 11 95 18

EMAIL : CONTACT@ROUGEBLANCVOUS.COM

SITE : WWW.ROUGEBLANCVOUS.COM