

Carte des vins éphémère CÉMIYON

En attendant la réouverture :

Commande rapide par e-mail, SMS ou téléphone : On s'occupe de tout !	cave@cemiyon.com 07 66 54 81 74 - 06 19 59 48 24 Consommez Local 🍷
Livraison du mardi au vendredi Le jour même si commande passée avant 12h	Gratuite à partir de 100€ à Saint-Germain-en-Laye



Vos cavistes restent disponibles du mardi au samedi de 11h à 19h
Chat WhatsApp sur google – 06 09 94 14 32
Restez chez vous, le vignoble vient à vous !

Carte des Vins – CEMIYON

Vins Blancs



LOIRE

Sauvignon IGP Val de Loire	2023	Saget la Perrière	7,90€
IGP Val de Loire Maryvonne Chenin	2023	Lamé Delisle Boucard	13,90€
Muscadet La Tour Gallus	2018	Damien Rineau	14,90€
Sancerre les Charmes	2024	Domaine André Vatan	19,90€
Montlouis-sur-Loire, Clef de Sol	2024	La Grange Tiphaine	27,90€

BOURGOGNE

Chitry Blanc	2024	Domaine Giraudon	12,90€
Mâcon-Chaintré Les Pierres Polies	2022	Domaine Barraud	21,90€
Hautes-Côtes-de-Beaune Chardonnay	2022	Domaine Simon Gaudet	27,90€
Chablis	2023	Jean-Paul et Benoît Droin	33,00€

BORDEAUX/SUD-OUEST

Sables Fauves	2024	Domaine de Laballe	9,90€
---------------	------	--------------------	-------

RHONE/PROVENCE

Rond Comme Sauvignon / Viognier	2024	Vincent Boyer	9,90€
Métisse Marsanne / Roussanne	2023	Pierre Finon	13,90€
Viognier Invictus	2023	Julien Cécillon	21,90€
Vacqueyras Les Clefs d'Or	2023	Le Clos des Cazaux	23,90€
Le Pied de Samson, Viognier	2022	Domaine Georges Vernay	39,90€

LANGUEDOC

So blanc Grenache / Roussanne	2023	Clos Sorian	12,90€
-------------------------------	------	-------------	--------

Vins Rouges



LOIRE

Pinot Noir Saget IGP Val de Loire	2023	Saget la Perrière	8,90€
Roncière Pinot Noir	2024	Arielle Vatan	9,90€
Bourgueil Prestige	2018	Lamé Delisle Boucard	14,90€
Sancerre Maulin Bèle	2024	Domaine André Vatan	19,90€

BOURGOGNE / BEAUJOLAIS

Chorey-lès-Beaune	2023	Domaine Georges Roy et Fils	25,90€
Givry "Dracy"	2024	Michel Sarrazin	33,90€
Savigny-lès-Beaune	2023	Domaine des Croix	49,90€

BORDEAUX/SUD-OUEST

Bordeaux Supérieur fût de chêne	2022	Château Haut Dambert	9,90€
Château La Fleur Richon Lalande de Pomerol	2020	Vignobles Albert Richon	19,90€
Moulis-en-Médoc, La Salle de Poujeaux	2022	Château Poujeaux	19,90€
Saint-Emilion Grand Cru	2019	Château la Grezolle	29,90€

RHONE/PROVENCE

Côtes du Rhône Tradition	2024	Domaine du Séminaire	9,90€
Syrah les Graviers	2023	Julien Cécillon	14,90€
Côtes-du-Rhône	2022	Domaine du Mont Olivet	19,90€
Saint-Joseph	2021	Stéphane Montez	29,90€

LANGUEDOC

Petit Mod'Amour Côtes du Roussillon Villages 	2023	Domaine Modat	13,90€
Pimpanela, Languedoc 	2022	La Jasse Castel	17,00€
Sans Plus Attendre Côtes du Roussillon Villages Caramany 	2017	Domaine Modat	29,90€

Vins Rosés



Grenache Rosé	2024	Cour des Dames	9,90€
IGP Île de Beauté	2025	Domaine Terra Vecchia	11,90€
Côtes de Provence Amour	2025	Château d'Astros	17,90€
Côtes de Provence Sainte-Victoire	2024	Mas de Cadenet	18,90€
Bandol Rosé	2023	Dupuy de Lôme	19,90€
Figuière Confidentielle	2021	Figuière Famille Combard	25,90€

Bulles



Acrobranche Pétillant Rosé		Domaine de la Canopée	14,00€
Crémant de Bourgogne Grand Classique Brut 		Domaine Bruno Dangin	16,90€
FRV 100 Fines mousseux rosé		Jean-Paul Brun	16,90€
Montlouis-sur-Loire, Triple Zéro		Domaine de la Taille aux Loups	26,90€
Champagne Grands Terroirs 1 ^{er} Cru		Veuve Fourny & Fils	36,90€
Champagne Blanc de Blancs 1 ^{er} Cru		Veuve Fourny & Fils	38,90€
Champagne Brut Rosé 1 ^{er} Cru		Veuve Fourny & Fils	39,90€

La société Cémiyon est née en 2011 de l'envie de commercialiser et promouvoir les vins d'un domaine familial, le Château La Maroutie à Monbazillac. J'ai donc passé un **diplôme d'initiation à l'œnologie** à l'institut de la vigne et du vin à Bordeaux. Cette formation a été essentielle dans ma compréhension du métier et du monde du vin en général.

La première cuvée emblématique mise en bouteille a été un Monbazillac Grains Nobles, nommée Basilicus et issue uniquement de vieilles vignes de Sémillon. C'est **cette expérience vigneronne** qui m'a donnée l'idée de baptiser la société en hommage à ce cépage.

Aujourd'hui, **ma curiosité** me pousse à sillonner les terres du vin aux quatre coins de la France et à dénicher les pépites d'aujourd'hui et de demain. Je me fais ensuite en boutique l'ambassadeur de la passion des vignerons que je rencontre.

Je prends aujourd'hui un immense plaisir à mettre en avant les vignerons sélectionnés en **totale indépendance** et en changeant régulièrement les références pour favoriser les découvertes.



C'est dans ce parcours fait de récits feuilles, de barrières de péage, de discussions au caveau, de champignons à terre-cuite, de coffres remplis de cartons, fêtes de village, de millésimes ravagés, de d'odeurs tirées des fûts, de terroir non commercialisées, de personnalités trouve **l'essence de ma sélection**.



passionnants, de soleil sur les balades dans les vignes, de la cave, d'amphores en de chais dans le garage, de panoramas mémorables, kimméridgien, de cuvées authentiques, etc. que se



Une sélection de vin est à l'image d'une **composition florale**, il en faut de différentes couleurs, de plusieurs variétés, des classiques éternels aux senteurs inégalées, des saisonniers pleins de fraîcheur éphémère, des vieilles branches et des jeunes pousses qui vont se révéler et rendre le bouquet inédit.

Cette sélection des vins engagée, initiée, aidée, basée, appuyée, induite par la théorie, défendant une consommation qualitative et motivée par mon expérience au vignoble est le reflet de ma dynamique. C'est mon savoir-faire en tant qu'**Artisan-Caviste**.

Mon rôle est désormais de vous accompagner dans la création d'un lien entre l'histoire personnelle d'un vin et **votre humeur de l'instant**.

A très vite,

Jules & Schon
Ambassadeurs de vins à Saint Germain en Laye