

Descriptif de nos vins

Nos Vins blancs

- **L'Inqualifiable** : vin très ample, nez de pêche blanche. Doux et équilibré, aux arômes de litchi, il surprendra les amateurs de vin d'Alsace à l'apéritif !
- **Chardonnay «surmûri»** : robe jaune doré pour ce Chardonnay surmûri, fruité, rond mais peu moelleux. Idéal en apéritif, avec un poisson noble en sauce, ou pour accompagner un dessert aux fruits.
- **Colibri** : fraîcheur et vivacité en bouche avec une pointe de gourmandise sucrée pour cet assemblage à base de Melon de Bourgogne et Pinot gris. Convient pour des huîtres, St Jacques, saumon fumé et viandes blanches.
- **Sauvignon** : Demi sec, très expressif, idéal sur poissons.
- **Muscadet Sèvre et Maine sur Lie** : vif et frais, le Muscadet dans son habit traditionnel ! Idéal pour les fruits de mer et pas que !
- **Muscadet Vieilles Vignes** : plus souple et rond que le Muscadet Sèvre et Maine s/Lie. Minéralité et fraîcheur avec une belle densité. Accompagne les poissons en sauce.
- **Muscadet Sèvre et Maine millésimés 2012-2018** : la minéralité est bien présente mais laisse place à une belle rondeur en bouche. Pour les curieux, amateurs de Muscadet et de vins blancs fameux...
- **Muscadet, Cru Communal Gorges 2022** : un beau vin d'élevage, structuré. Vinifié 26 mois sur ses lies en cuve ronde, notre Cru s'accommodera parfaitement avec la fine cuisine de poissons ou de viandes blanches.
- **Muscadet Sèvre et Maine, Cuvée ADOR** : Muscadet vinifié en fût de chêne, il est né de la rencontre avec Ador, graphneur nantais réputé et amateur de notre belle appellation. L'étiquette change à chaque millésime.
- **Muscadet en Bag In Box (BIB)** : Muscadet en BIB, souple et aromatique.
- **La Folle Blanche** : anciennement AOP Gros Plant, le cépage Folle Blanche se libère pour exprimer toute sa fraîcheur et accompagner vos plateaux de la mer !
- **Chardonnay des Evêques** : ce Chardonnay, sec, structuré et aux notes boisées finement suggérées, saura accompagner vos poissons et fromages.

Nos Rosés

- **Pinot Noir rosé** : joli rosé issu de Pinot noir, fruité mais sec, idéal pour accompagner les viandes blanches et salades.
- **Pic Rosé (Merlot)** : Merlot rosé souple demi sec.
- **Cépage oublié 54/55** : autrement connu sous le nom de 54/55 ou Plantet. Très bien équilibré avec des notes épicées de réglisse et d'agrumes, il accompagne les apéritifs et viandes blanches cuisinées.
- **Equilibre** : rosé issu de Cabernet et de Merlot, il est fruité et doux, sans être trop sucré, idéal à l'apéritif.
- **Marguerite** : Rosé sec, à boire frais ou en Rosé Pamp !

Nos Vins rouges

- **Les 4 Arches** : robe rouge intense. Boisé et structuré, merlot idéal pour les viandes rouges, gibiers et plats en sauce, c'est un vin puissant qui s'exprimera au carafage.
- **Pinot Noir rouge** : fruité, léger, ce Pinot noir peut être servi légèrement frais sur viandes blanches, charcuterie et tout produit de salaison.
- **Pic Rouge (Merlot)** : Merlot souple et rond.
- **Côte de Boeuf Syrah Marselan - Languedoc** : cet assemblage gourmand est tout le reflet du climat du sud, aux notes chaleureuses de fruits noirs épicés.

Nos Pétillants

- **Pétillant Délices des Bouquets blanc** : bulles vives pour ce pétillant blanc brut, très agréable.
- **Pétillant Délices des Bouquets rosé** : plus fruité, sa jolie couleur rosée lui donne un air de fête !
- **Mouz'K Bulles** : vous apprécierez le caractère demi sec de ce vin pétillant issu de cépage Muscat, qui garde sa légèreté tout en étant parfumé.
- **Méthode Traditionnelle Frisson** : finesse et élégance pour ces bulles élaborées dans la tradition des vins effervescents.

Notre apéritif 100% local

- **Le P'tit Rogum** : apéritif 100% local, à boire à température ou bien frais, selon les goûts.

Notre Jus de Raisin Pétillant SANS ALCOOL

- **L'Oizillon (Jus de Raisin Pétillant SANS ALCOOL)** : parce que l'apéritif est avant tout un moment de partage pour toutes et tous... notre jus de raisin pétillant est à consommer sans modération !
- **Sélection découverte** : panachez 6 bouteilles pour découvrir d'autres créations du Domaine !

Le Domaine de L'Aiguillette se situe au coeur du vignoble, aux portes de Nantes en direction de Cholet, et à proximité immédiate de Clisson, dans l'appellation Muscadet Sèvre et Maine.

Une Histoire humaine

Anne-Lise et Nicolas, costarmoricains d'origine, ont repris la cave en 2020 à la suite des Frères Grégoire, dans un réel souci de continuité. C'est aujourd'hui une équipe de 8 personnes dynamiques, professionnelles et surtout passionnées. Une ambiance presque familiale pour une cave qui existe depuis plus de 30 ans et qui se veut abordable, conviviale et en toute simplicité !

Qualité et circuit court

Notre service en plus : l'amplitude horaire pour l'accueil des clients au Domaine, toute l'année, et les livraisons que nous assurons chaque semaine dans le grand Ouest, pour venir vous approvisionner directement chez vous. De la vigne à votre maison, il n'y a qu'un pas !

Domaine de l'Aiguillette

1002 route de l'Aiguillette - 44330 MOUZILLON
Tél. 02 40 33 95 62 / Mob. 06 89 05 00 09 / Mob. 06 34 02 65 57

E.mail : contact@domainedelaiguillette.fr

www.domainedelaiguillette.fr

Cave ouverte du lundi au vendredi :

8h - 12h30 / 14h - 18h30
et le **samedi matin** : 9h - 12h30



Rejoignez nous sur Facebook et Instagram
pour suivre les actualités du Domaine !



Domaine de l'Aiguillette
Mouzillon



Domaine de l'Aiguillette
Mouzillon



Tarifs / Bon de Commande

Tarifs TTC au 1er Avril 2026

		Le carton de 6 bouteilles		Le Bag-in-box				Sous-total
		Prix	Quantité	5 litres		10 litres		
				Prix	Quantité	Prix	Quantité	
Nos Vins blancs 								
* L'Inqualifiable	VDF Demi-sec	30,00	X	18,50	X			=
* Chardonnay «surmûri»	VDF Demi-sec	29,50	X	17,50	X	30,50	X	=
Colibri	VDF Demi-sec	29,50	X	17,50	X	30,50	X	=
Sauvignon	VDF	27,00	X	14,50	X	25,00	X	=
* Muscadet Sèvre et Maine sur Lie	AOP	30,00	X					=
Muscadet Vieilles Vignes	AOP	32,00	X					=
Muscadet Sèvre et Maine millésimés 2012-2018	AOP	12,00 /Bt	X					=
Muscadet, Cru Communal Gorges 2022	AOP	12,00 /Bt	X					=
Muscadet Sèvre et Maine, Cuvée ADOR	AOP	8,00 /Bt	X					=
Muscadet en Bag In Box (BIB)	AOP			15,00	X	25,00	X	=
La Folle Blanche	VDF	27,00	X					=
Chardonnay des Evêques	VDF	36,50	X					=
Nos Rosés 								
Pinot Noir rosé	VDF	27,00	X					=
Pic Rosé (Merlot)	VDF			14,00	X	24,50	X	=
* Cépage oublié 54/55	VDF	27,50	X	15,00	X	26,00	X	=
Equilibre	VDF	28,50	X	16,50	X			=
Marguerite	VDF					21,00	X	=
Nos Vins rouges 								
* Les 4 Arches	VDF	28,00	X	16,00	X	29,00	X	=
Pinot Noir rouge	VDF	30,00	X					=
Pic Rouge (Merlot)	VDF			14,00	X	24,50	X	=
Côte de Boeuf Syrah Marselan - Languedoc	IGP	8,00 /Bt	X					=
Nos Pétillants 								
* Pétillant Délices des Bouquets blanc		30,00	X					=
Pétillant Délices des Bouquets rosé		30,00	X					=
Mouz'K Bulles		30,00	X					=
Méthode Traditionnelle Frisson		8€/Bt	X					=
Notre apéritif 100% local								
Le P'Tit Rogum		17,00 /Bt						=
Notre Jus de Raisin Pétillant SANS ALCOOL 								
L'Oizillon (Jus de Raisin Pétillant SANS ALCOOL)		4,00 /Bt	X					=
* Sélection découverte composé des 6 bouteilles marquées d'une astérisque		30,00	X					=
Bon de commande à transmettre par mail : contact@domainedelaiguillette.fr				Total € TTC - Règlement à l'ordre de la SAS l'Aiguillette				=



Domaine de l'Aiguillette

Mouzillon

RÉCOLTANTS, PRODUCTEURS DE VINS, ET COMMERÇANTS.

« Nous favorisons le circuit court et livrons nous-mêmes tout le grand Ouest pour être au plus proche de nos clients. »

Expédition ailleurs en France sous 3 à 6 jours



Nom

Tél.

E.mail* Vous recevrez ainsi les actualités du Domaine

Adresse* * Facultatif