

VINS ROUGES

	PRIX A LA BOUTEILLE
Saint-Émilion gran cru - Château de Rol 2020	25 000 FCFA
Plan de Dieu - Domaine Tramier, Côtes du Rhône	15 000 FCFA
Château Malijay Rouge, AOP Côtes du Rhône	13 000 FCFA
Hameau de cigale - Côte du Rhône	10 000 FCFA



VINS BLANCS

	PRIX A LA BOUTEILLE
Le Castellas Blanc IGP Méditerranée	10 000 FCFA
L'Esprit de Villemarin – Côtes de Thau, Moelleux	10 000 FCFA



CHAMPAGNE

	PRIX A LA BOUTEILLE
Champagne Bonnaire TRADITION - BRUT	30 000 FCFA

07 57 95 62 19 / 05 04 36 90 09

Cocody, avenue Jean Mermoz, en face de la cité universitaire

JK
JEKAM
RESTAURANT
une cuisine genereuse,
une ambiance chaleureuse
VENEZ DECOUVRIR



MBV
Maison du Bon Vin

Notre Catalogue de vins

JK
JEKAM
RESTAURANT
une cuisine genereuse,
une ambiance chaleureuse
VENEZ DECOUVRIR

SOMMAIRE

3 - ORIGINE DE NOS VINS

4 - NOS VINS ROUGES

10 - NOS VINS BLANCS

13 - NOS CHAMPAGNES

15 - NOUS CONTACTER



ORIGINE DE NOS VINS

Nous sommes fiers de vous présenter notre sélection raffinée de vins, issus des vignobles de France.

Nos partenaires vignerons s'engagent à respecter des méthodes de production traditionnelles et modernes, garantissant une traçabilité complète depuis la vigne jusqu'à la bouteille.

Notre gamme inclut :

- Des vins rouges élégants, aux tanins soyeux et aux arômes complexes,
- Des vins blancs frais, moelleux et aromatiques,
- Des rosés délicats et fruités,
- Ainsi que des cuvées spéciales pour les grandes occasions





Nos vins sont exclusivement destinés à la vente en Côte d'Ivoire, où nous souhaitons partager avec vous l'art de vivre et le savoir-faire viticole français.

Nous proposons également des tarifs raisonnables et accessibles, afin de rendre ces trésors viticoles disponibles au plus grand nombre.

Que vous soyez professionnel de la restauration, caviste, hôtelier ou particulier passionné, nous vous offrons une expérience unique, associant qualité, origine garantie et raffinement.



NOS VINS ROUGES

SAINT EMILLION GRAND CRU -CHÂTEAU DE ROL 2020-2021 FUTS DE CHENE



Ce vin de prestige au goût boisé est produit dans le vignoble Sautereau situé sur la commune de St-Emilion, sur la célèbre Côte de Role sur les hauts de Saint Emlion, un des terroirs les plus réputés de Saint Emilion. Au fil du temps, le Chateau de Rol a su se faire une place de choix parmi les grands vins de Bordeaux.

Le terroir est principalement argilo-calcaire. Une partie est composé de sables. L'encépagement est à 80% de Merlot, 10% de Cabernet Franc et 10% de Cabernet Sauvignon.

La méthode culturale est traditionnelle. Toute les vignes sont enherbées et le Château a débuté la qualification HVE, (Haute Valeur Environnementale). Les vinifications se font en cuves béton avec des cuvaisons longues de 3 semaines avec deux remontages quotidiens après une vendange à parfaite maturité.

Prix : 25 000 FCFA

PRIEUR - CHATEAU SAINT-PIERRE
AOP CÔTE DE PROVENCE - FUT DE CHENE - ROUGE



Ces vins issus du mariage de l'élégance du raisin et du prestige du chêne donnent naissance à des produits gastronomiques tendres, puissants et harmonieux. Le nez dévoile des notes complexes et vanillées, lorsque la bouche se révèle intense aux sensations de velours.

👃 **Nez**

Nez puissant et complexe aux arômes de fruits rouges bien mûrs, sous-bois et notes de cuir

👅 **Bouche**

Vin ample et charpenté aux tannins soyeux et une bonne persistance aromatique

🥂 **Accord mets-vins**

Viandes rouges en sauce, gibiers

Servir entre 11 et 14° pour une dégustation optimale.

Prix : 20 000 FCFA

PLAN DE DIEU AOP CÔTE DU RHONE



Le domaine viticole du Domaine Lucien Tramier nous offre ici une cuvée remarquable, sous l'appellation Côtes du Rhône Villages Protégée. Cette cuvée est un assemblage de vieilles vignes de Syrah (30%) et de Grenache (70%) cultivées sur un très beau petit plateau argilo-calcaire.

👃 **Nez**

Le Plan de Dieu offre un nez puissant épicé accompagné de notes de mûre et réglisse

👅 **Bouche**

En bouche, il est généreux avec une finale sur des tanins soyeux

🥂 **Accord mets-vins**

Ce vin s'accorde à merveille avec des viandes rouges grillées ou braisées.

Nous vous recommandons de le servir entre 18 et 20° pour en apprécier toutes les subtilités.

Prix : 15 000 FCFA

CHÂTEAU MALIJAY ROUGE AOP CÔTES DU RHÔNE



Le Château Malijay Rouge provient du renommé Domaine viticole Château Malijay, situé dans l'appellation Côtes du Rhône. Cet assemblage de cépages est composé à 50% de Grenache, 5% de Mourvèdre et 45% de Syrah, révélant ainsi l'essence des terres argilo-calcaires qui l'ont vu naître.

👃 **Nez**

Ce vin dévoile un nez fruité et intense, offrant des arômes de fruits rouges et de poivre noir.

👅 **Bouche**

En bouche, sa complexité et sa richesse se révèlent, avec des notes de cerise et des nuances généreuses d'épices. Les tanins soyeux ajoutent une touche ronde et harmonieuse à l'ensemble.

🥂 **Accord mets-vins**

Il accompagne parfaitement vos poulets braisés, agouti, entrecôte grillée, choukouya

Nous vous recommandons de le servir entre 18 et 20° pour en apprécier toutes les subtilités.

Prix : 13 000 FCFA

HAMEAU DES CIGALES, AOP CÔTE DU RHONE



La vinification de ce Côtes-du-Rhône repose sur une sélection soignée des raisins, suivie d'une fermentation traditionnelle en cuves.

👃 Nez

Son nez s'ouvre sur de généreux arômes de fruits rouges (fraise, cerise) accompagnés de notes épicées et d'une touche de garrigue.

👅 Bouche

En bouche, on retrouve un bel équilibre entre tanins souples et matière gourmande, avec des notes de fruits noirs, d'épices douces et une légère pointe poivrée typique du Grenache et de la Syrah.

🥂 Accords mets-vins

Il accompagne parfaitement vos poulets braisés, agouti, entrecôte grillée, choukouya

Pour en apprécier toutes les nuances, servez-le entre 16°C et 18°C. Son potentiel de garde est estimé à 4 ans.

Prix : 10 000 FCFA

NOS VINS BLANCS



LE CASTELLAS BLANC IGP MÉDITERRANÉE



Les Vignerons du Castellas cultivent les cépages Bourboulenc, Grenache Blanc et Ugni Blanc sur le terroir de Crau, typique de la Fare les Oliviers. La récolte est mécanique et les raisins sont récoltés à pleine maturité. L'égouttage direct et la macération pelliculaire sont utilisés lors de la vinification. L'élevage est effectué sur lies fines durant l'hiver.

La robe (Couleur)

La robe est jaune pâle au reflet verdoyant.

👃 Nez

Un nez aux arômes fleuris et minéraux.

👅 Bouche

En bouche, l'attaque est vive avec une fraîcheur minérale. Les notes fines végétales et acidulées d'agrumes confits et zestes de citron se prolongent en bouche.

🥂 Accord mets-vins

Le Castellas Blanc accompagne parfaitement les fruits de mer et les poissons. Servir à une température de 9-12°C. Il peut être gardé jusqu'à 2 ans.

Récompenses : Médaille d'OR au concours des Vinalies Nationales 2020, Médaille d'Argent au concours des Vinalies Internationales 2020, Médaille d'Argent au concours des Echansons du Roy René 2020, Médaille de Bronze au concours de Brignoles 2020

Prix : 10 000 FCFA

L’ESPRIT DE VILLEMARIN – CÔTES DE THAU BLANC MOELLEUX



Découvrez un vin blanc moelleux du Languedoc, à la robe dorée et lumineuse. Gourmand et délicatement doux, il séduit par sa rondeur en bouche et son profil fruité. Son équilibre entre douceur et fraîcheur en fait un vin agréable à partager, aussi bien à l’apéritif qu’au moment du dessert.

🍇 Dégustation : un blanc moelleux, souple et fruité, idéal pour les amateurs de vins accessibles et gourmands.

🍽️ Accords mets et vins : parfait à l’apéritif, des desserts fruités ou une tarte aux fruits.

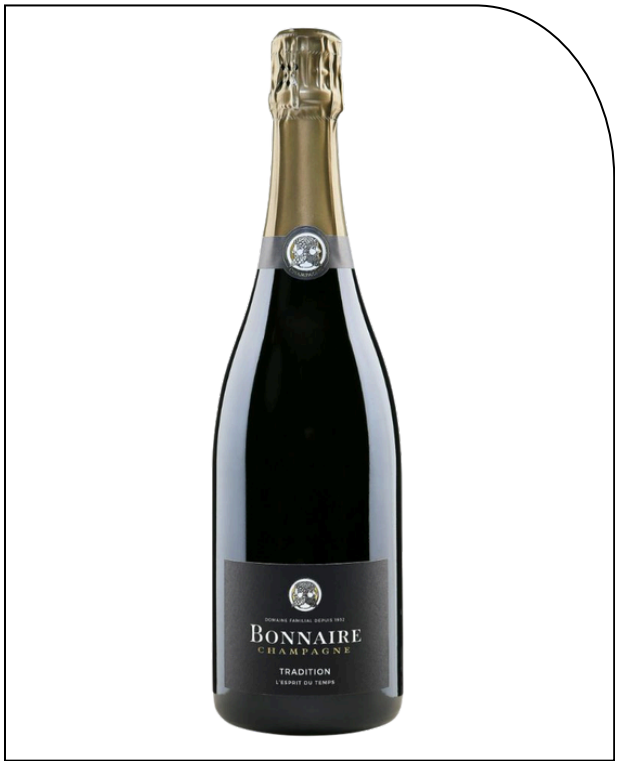
🌡️ Conseil de dégustation : servir frais, entre 8 et 10 °C.

Prix : 10 000 FCFA

Nos champagnes



CHAMPAGNE BONNAIRE TRADITION - BRUT



La première fermentation s'effectue en cuves inox thermorégulées, permettant d'assurer une conservation optimale des arômes primaires du raisin. Le Tradition est un assemblage de vins provenant de plusieurs récoltes. Environ 15% de l'assemblage définitif est constitué par des vins de réserve.

Après le tirage, la prise de mousse et le vieillissement en cave s'effectuent sous bouchage classique. Après dégorgement, le Tradition bénéficie d'un dosage faible puis repose 3 mois en cave avant expédition, temps nécessaire pour permettre au vin d'assimiler le sucre de la liqueur d'expédition et de retrouver son équilibre.

Vieillissement : 24 mois minimum

Dosage : Brut (9g/L)

Dégustation : Un champagne de grand équilibre aux accents fruités et séduisants avec de légères notes épicées, un excellent apéritif dans un style classique et sûr. Le plaisir immédiat pour ce grand classique champenois !

Service : Conserver la bouteille allongée - Servir frais entre 6 et 8°C

Prix : 40 000 FCFA