

VINS ROUGES (suite)

la bouteille 75 cl la 1/2 bouteille 37,50 cl

BEAUJOLAIS

. Brouilly AOP



29 €

Château de Saint Lager

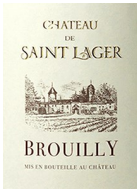
Domaine Château de Pizay à Pizay (Rhône)

Cépages : 100 % gamay noir à jus blanc

→ *Souplesse au palais, Les salivaires sont en alerte ! Entrée en fraîcheur qui se poursuit sur une structure longue et enrobée. Les tanins se font discrets, la tension est contenue.*

Tout en nuances, parfaitement équilibré, il se fait coulant, gourmand, comme caressant.

En deux mots : Harmonie et Plaisir.



. Régnié AOP



22 € 50

Château de Pizay

Domaine Château de Pizay à Pizay (Rhône)

Cépage : 100% gamay noir à jus blanc

→ *Dernier né des crus Beaujolais, il se caractérise par sa fraîcheur et ses arômes de fruits rouges. Attaque souple qui se finit tout en rondeur en bouche.*



. Morgon - Grand Cras AOP

24 € 50

15 € 50

Château de Pizay

Domaine Château de Pizay à Pizay (Rhône)

Cépage : 100% gamay noir à jus blanc

→ *Fleur du vignoble, charpenté, robuste et puissant, il se distingue d'emblée par l'éclat de sa robe grenat et sa forte personnalité qui lui permet de traverser les années.*



VALLEE DU RHONE

. Côtes de Rhône AOP

21 € 50

13 €

Les Fouquières

Maison Henri Bouachon à Châteauneuf-du-Pape (Vaucluse)

Cépages : syrah - grenache

→ *Un vin au nez de fruits mûrs écrasés tels que le cassis ou la framboise.*

Saveur en bouche également très fruité et agréable.



PAYS du LANGUEDOC

. Fitou AOP Via Fonteiis



24 €

Vignobles Gérard Bertrand à Narbonne (Aude)

Cépage : Carignan - 50 % Grenache noir - Mourvèdre - Shiraz - Syrah

→ *Le Château de la Grange s'étend sur le territoire de la Palme, en territoire maritime, dans le département de l'Aude. Les raisins y sont cultivés en agriculture biologique et bénéficient, grâce à la proximité de la côte, d'un microclimat apportant beaucoup de fraîcheur à la vigne et permettant d'obtenir un délicieux vin expressif et très aromatique.*

Découvrez un vin aux délicieux arômes de fruits noirs et notes épicées.

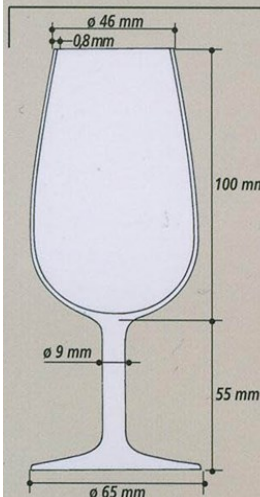


Les différentes façons de déguster un vin

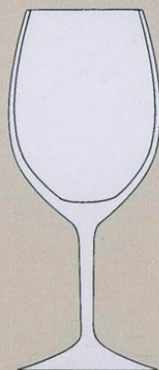
Contemporaine

Traditionnelle

Contenance des bouteilles



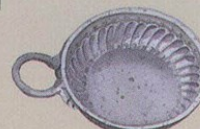
À chaque vin, son verre :
le bourgogne aime les verres ballon,
le bordeaux préfère les verres tulipe.



Verre Riedel™ à bordeaux rouge



Verre Riedel™ à bourgogne rouge



Tastevin

1. Nabuchodonosor : 1 500 cl (20 bouteilles)
2. Balthazar : 1 200 cl (16 bouteilles)
3. Salmanazar : 900 cl (12 bouteilles)
4. Mathusalem : 600 cl (8 bouteilles)
5. Réhoboam : 450 cl (6 bouteilles)
6. Jeroboam : 300 cl (4 bouteilles)
7. Magnum : 150 cl (2 bouteilles)
8. Bouteille : 75 cl
9. Fillette : 37,5 cl (1/2 bouteille)

Source : Editions Aedis Transmis par « RB-Boissons-Conseils réalisé par LadyFrance

