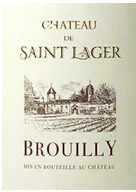






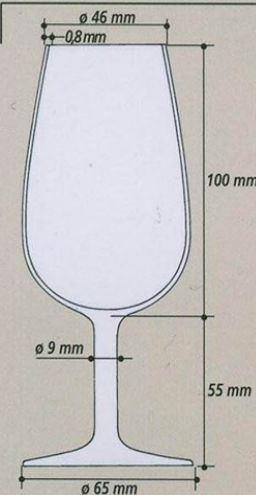


VINS ROUGES (suite)		la bouteille 75 cl	la ½ bouteille 37,50 cl
BEAUJOLAIS			
	Brouilly AOP ♥ <i>Château de Saint Lager</i> Domaine Château de Pizay à Pizay (Rhône) Cépages : 100 % gamay noir à jus blanc → Souplesse au palais, Les salivaires sont en alerte ! Entrée en fraîcheur qui se poursuit sur une 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.	30 €	
		 5 € 80 LE VERRE 12 cl	
	Régnié AOP ♥ <i>Château de Pizay</i> 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.	23 €	
	Morgon - Grand Cras AOP <i>Château de Pizay</i> Domaine Château de Pizay à Pizay (Rhône) Cépage : 100% gamay noir à jus blanc → Fleuron 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.	25 €	16 €
VALLEE DU RHONE			
	Côtes de Rhône AOP <i>Les Fouquières</i> 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.	22 €	15 €
PAYS du LANGUEDOC			
	Fitou AOP Via Fonteiis ♥ <i>Vignobles Gérard Bertrand à Narbonne (Aude)</i> 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.	26 €	
			

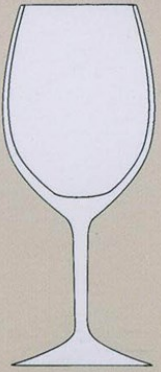
Les différentes façons de déguster un vin

Contemporaine




Verre INAO (verre « officiel » de la dégustation)

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

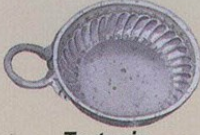


Verre Riedel™ à bordeaux rouge



Verre Riedel™ à bourgogne rouge

Traditionnelle



Tastevin

Contenance des bouteilles

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

