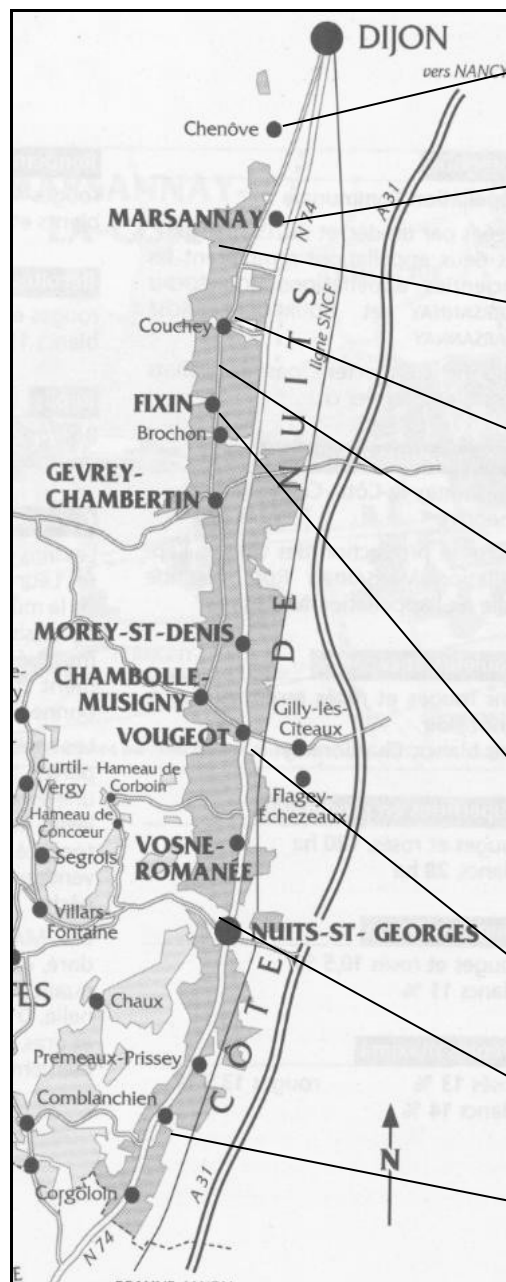


LE TERROIR

NOS VINS

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

ACCORD METS / VINS



CÔTE DE NUITS

BOURGOGNE ALIGOTÉ
« LE HARDI » (80 ARES)

MARSANNAY ROSÉ
« CŒUR DE ROSE » (25 ARES)

MARSANNAY ROUGE
« LES ECHEZOTS » (1 HECTARE)

MARSANNAY ROUGE
« CLOS DU ROY » (20 ARES)

BOURGOGNE BLANC
« SANS PEUR » (35 ARES)

BOURGOGNE PINOT NOIR
« LE BON » (1 HECTARE 20)

MOREY ST DENIS
« TRES GIRARD » (20 ARES)

FIXIN
« LES CHENEVIÈRES » (35 ARES)

BOURGOGNE PASSETOUTGRAIN
« LE TÉMÉRAIRE » (70 ARES)

NUITS SAINT GEORGES
« LES DAMODES » (10 ARES)

CÔTE DE NUITS VILLAGES
« LE VILLAGE » (45 ARES)

SOIT 6 HECTARES

- 1 ŒIL : JAUNE PÂLE, REFLETS VERTS
NEZ : AGRUMES, CITRON VERT
BOUCHE : VIVE ET FRAÎCHE
- 2 ŒIL : ROSE ORANGÉ
NEZ : PAMPLEMOUSSE, PÊCHE
BOUCHE : FRAÎCHE, ET GÉNÉREUSE, TENDRE.
ON CROQUE LE FRUIT
- 3 ŒIL : ROUGE CARDINAL
NEZ : CERISE, FRUIT NOIR
BOUCHE : PUISSANCE ET DÉLICATESSE. BELLE
LONGUEUR
- 4 ŒIL : JAUNE DORÉ
NEZ : PRUNE ET ARÔMES TOASTÉS
BOUCHE : AMPLE ET DU GRAS
- 5 ŒIL : ROUGE RUBIS
NEZ : CASSIS, TYPIQUE DU CÉPAGE
BOUCHE : TANINS SOYEUX, VIN GOURMAND
- 6 ŒIL : ROUGE ÉCLATANT
NEZ : MÛRE ET FRAMBOISE
BOUCHE : SOUPLE & FINE, TANINS FRAIS &
LONGS
- 7 ŒIL : ROUGE GRENAT
NEZ : FRAISE, FRUITS ROUGES
BOUCHE : EXPLOSION DE GOURMANDISE, UN
VIN RICHE EN ARÔMES
- 8 ŒIL : ROUGE SOMBRE
NEZ : PALETTE AROMATIQUE COMPLEXE SUR
FRUITS ROUGES
BOUCHE : LONGUEUR, PUISSANCE, FINESSE &
OPULENCE.
- 9 ŒIL : ROUGE, REFLETS VIOLETS
NEZ : FRUIT ROUGE ET RÉGLISSE
BOUCHE : SOUPLE, FRAÎCHE & DU GRAS.

LES VINS DE
BOURGOGNE
S'ACCORDENT
AVEC TOUTES LES
CUISINES DU
MONDE

entrées (blanc et rosé)



volailles (blanc & rosé)



poissons (blanc et rosé)



viandes (rouge)



fromages (rouge et blanc)



desserts (blanc et rosé)

