

# Les Vins allemands



## Weißwein



### Karl Pfaffmann

#### Riesling trocken

Der Pfaffmann Riesling trocken ist ein wunderbarer, knackiger Riesling, der in der Nase mit typischen Zitrusaromen begeistert. Am Gaumen zeigt sich der Wein mit raffinierter Mineralität.

Ideal zu Meeresfrüchten, Fisch und Spargel.



### Karl Pfaffmann Walsheimer Silberberg

#### Riesling Spätlese trocken

Jugendliche grüngelbe Farbe. Intensive Nase, dominiert von Kernobst und Zitrusfrüchten. Aprikose und ein Hauch von Rhabarber ergänzen das ausgeprägt komplexe Aromabild. Mineralisch.

Ideal zu: Fisch und Krustentieren. Frische Küche mit Kräutern und Quark. Sommerliches Gemüse.



### F.P.Buhl

#### Riesling trocken - Reichsrat von Buhl

Der Wein ist eine Lagen-Cuvee, größtenteils aus unserem Grossen Gewächs Lagen in Forst. Damit ist er geprägt von eleganter Struktur und Lebendigkeit des Rieslings.

Ideal zu: Fischgerichten, ebenso ist er aufgrund der Gesamtkonstitution in der Lage ein breites Spektrum an Speisen zu begleiten.

# Les Vins espagnols



## Vino Blanco



### Gancedo Capricho

Bodegas y Vinedos Gancedo  
D.O. Bierzo

Godello und ein „Tick“ Doña Blanca machen diesen hochwertigen Weißwein aus, der Zitrusnoten mit weißem Pfirsich und feinen mediterranen Kräuternuancen verbindet.

Passt gut zu Fisch.



### Ribas

Bodegas Hereus de Ribas  
DO Binissalem Mallorca

Farbe: Brillant, klar mit grünlichen Reflexen. Ein überaus interessanter, mediterraner Weisswein mit einer Cuvée aus der einheimischen Prensal Blanc/Moll-Rebe mit Chardonnay, der in den Rebgärten der Ribas-Schwestern ausgezeichnet gedeiht.

Passt gut zu Meeresfrüchten, Krustentieren und Fisch.



### Ababol Blanco Verdejo

Bodegas Quinta de la Quitud  
V.T. Castilla y Leon

Das feine Bouquet duftet nach gelbem Kernobst und grünen Mandeln. Am Gaumen durchaus üppig, doch mit einer schönen, stützenden Weinsäure ausgestattet.

Passt gut zu Fisch und Meeresfrüchten.



### Gran Ababol Verdejo

Bodegas Quinta de la Quitud  
V.T. Castilla y Leon

Brilliantes Strohgelb. Nuancen nach reifen Früchten, sowie Äpfeln und Gewürzen. Komplexer, ausgewogener Weißwein mit einer schönen Mineralität und einer perfekten Kombination von Frucht und Holz. 20 Monate in französischen Eichenbarriques gereift.

Passt gut zu Kalbfleisch und edlem Fisch.



### Jose Pariente

Bodegas Dos Victorias  
D.O. Rueda

Strohgelb mit hellen Reflexen. Feines, rundes Bukett reifer Früchte, weißen Johannisbeeren, Sternfrucht. Trockener und frischer Auftritt am Gaumen. Helle Südfrüchte, Mineralien (Grafit). Für einen Sauvignon Blanc mit ungewöhnlich lang anhaltender Frucht im Finale.

Passt gut zu Kalbfleisch, Pasta und Fisch.



## Cuvée Allier

Bodegas Nekeas

D.O. Navarra

Buttrige Frucht, Honig, Limonen, eine Spur von Orangenschalen und reifen Äpfeln. Mit einem ausgewogenen Körper, hervorragender Konzentration und großer Reinheit ist er ein seriöser Chardonnay nach „Burgunderart“.

Passt zu Meeresfrüchten, Folie gras und weißem Fleisch.



## Vino Rosado



### Binigrau, ECOlogic

Bodegas Vins i Vinyes Binigrau

D.O. Binissalem / Mallorca

Der Wein hat eine sehr lebendige Kirschfarbe. Er hat Aromen von reifen Früchten, insbesondere nach Brombeeren, Johannisbeeren und wilder Himbeere. Im Mund entfaltet er sich frisch und naschhaft.

Passt gut zu Pasta und Fisch.

## Vino Tinto

### Ababol Tinto



Bodegas Quinta de la Quitud

V.T. Castilla y Leon

Ein Wein der nur vor Farbdichte strotzt. Das Bouquet voller roter Früchte Schwarzkirsche und Kräutern.

Passt gut zu: Pasta, Paella und vielen Fleischgerichten, sowie zum geselligen Beisammensein.

### Corral de Campanas



Bodegas Quinta de la Quitud

D.O. Toro

Kraftvolles Bouquet nach reifen roten und schwarzen Waldbeeren und orientalischen Gewürzen.

Passt gut zu: Kurzgebratenem Fleisch.

### Quinta Quietud



Bodegas Quinta de la Quietud

D.O. Toro

Das Bouquet erinnert an ganz große Pomerol mit herrlich reifen Aromen von roten Früchten, dunkler Schokolade, geröstetem Kaffee, Mineralien und feiner Eiche.

Edelste Tannins, dazu perfekt integrierte Noten von Lakritz, Kräutern und schwarzem Pfeffer.

Passt gut zu: Lamm und Rindfleisch.



## La Mula de la Quietud

Bodega Quinta de la Quietud

D.O. Toro

Die Farbe ist eine Essenz aus Nachtschwarz. Angefangen über reife dunkle Beeren, über wahre Vanille bis hin zu edelstem Kakao und einem Schuss frisch geröstetem Kaffee. Das Tannin ist in Perfektion eingebunden.

Der Abgang ist an Länge und Vitalität nicht zu überbieten.

Passt zu allen besonderen Anlässen.



## Lopez Cristobal Crianza

Bodegas Lopez Cristobal

D.O. Ribera del Duero

Rein und elegant in der Nase, mit viel Obstgeschmack nach Johannisbeeren und Brombeere, so wie anregenden balsamischen Aromanoten. Reif, komplex, reich an Nuancen. Weit und ausgeglichen im Mund.

Passt gut zu allen Fleischgerichten, sowie zum geselligen Beisammensein.



## Lopez Cristobal Bagus

Bodegas Lopez Cristobal

D.O. Ribera del Duero

Süß kirschrot mit vielen Nuancen.

Komplex und elegant so wie kräftig, mit Aroma nach reifem Obst, Gewürzen und Schokolade. Köstlich und elegant, hochkonzentriert und fleischig.

Passt sehr gut zu: Lamm und Rindfleisch.



## Arzuaga Crianza

Bodegas Arzuaga

D.O. Ribera del Duero

Bukett von Brombeeren und reifen Früchten mit eleganten Gewürznoten. Am Gaumen handfeste Struktur mit schönen Fruchtnoten und Mineralik. Ausgeglichen, lang im Abgang.

Passt gut zu: Allen Fleischgerichten, sowie zum geselligen Beisammensein



## Ribas Negre

Bodegas Hereus de Ribas

D.O. Binissalem Mallorca

Das ausgeglichene Bukett mit dem frischen Fruchtroma erscheint erneut mit einer angenehmen Nachhaltigkeit am Gaumen.

Passt gut zu Schmorgerichten, kurzgebratene Tournedos vom Rind, Ententbrust und Wild.



## Gorrebusto

Bodega Torre San Millan

D.O. Rioja

Intensives Kirschrot mit dunklem Granat im Kern.

Vollmundig und elegant am Gaumen.

Passt gut zu feinem Rindfleisch, Lammfilet und Hirschbraten.



## Finca Egomei

Finca Egomei

D.O. Rioja

Intensives kirschrot, in der Nase leicht mineralische Noten und ein intensiver Duft nach süßen, schwarzen Früchten.

Gute Fülle und samtene Tannine. Saftig, aromatisch und mit viel Finesse und Eleganz!

Harmoniert mit Grillgerichten, Wildgerichten und Lamm.



## Torrent Negre Seleccio Privada Syrah

Bodegas Miquel Gelabert

D.O. Pla I Llevant Mallorca

Intensives, dichtes Kirschrot. Langer Abgang mit gutem Verhältnis zwischen Säure und Alkohol. Sehr ausgewogen. Kräftiges Aroma, konfitierte Frucht, Bergkräuter, würzig.

Im Mund geschmackvoll, rund, fruchtig, würzig und ausgewogen.

Sehr schöne, reife Tannine.

Passt zu allen besonderen Anlässen.



## Cata de Consejero

Bodegas Consejo de La Alta

D.O. Rioja

Seine intensive kirschrote Farbe verrät die ihm eigene Konzentration von unglaublicher Komplexität und höchster Eleganz. Die vielseitigen aromatischen Nuancen versprechen bereits in der Nase seine Kraft und Fülle am Gaumen. Kraftvoll und gleichzeitig mild mit edlen Tanninen, die auf eine hervorragende Zukunft dieses Weins schließen lassen.

Passt zu allen besonderen Anlässen.

# LES VINS FRANCAIS

## Blancs

### SÉLECTION « L'AUBERGE DE MORESNET »



CHARDONNAY « Classique » ~ Luc Pirlet

Vin de Pays d'Oc

Belle couleur jaune pâle, brillante et limpide. Nez d'agrumes, de pêche, jasmin et amande.

En bouche, le vin est élégant, fruité et frais.

### COTES DU ROUSSILLON

« CENTENAIRE » ~ Domaine Lafage

Couleur vert pâle avec des reflets brillants. Au nez, belle minéralité en attaque (notes de pierre à fusil), pointe de vanille et de fruits mûrs (poire, pêche blanche).

Bouche ample et riche, avec un subtil mélange d'agrumes, de fruits à chair blanche et de notes minérales. Surprenante longueur en bouche.



### COTES DE PROVENCE

CHATEAU LES VALENTINES

Robe brillante et lumineuse. Très beau gras. Nez minéral et frais, à dominante d'acacias et de fleurs blanches. Belle complexité aromatique. Bouche tendre et onctueuse.

Notes capiteuses d'agrumes, de poire et de lychee. Grande longueur.

### SUD-OUEST

BERGERAC « Cuvée des Conti » - Château Tour des Gendres

Robe or pâle, limpide et cristalline. Le nez est exubérant, sur des notes fruitées (pamplemousse, pêche blanche, groseille verte) et florales (fleurs blanches).

La bouche est fraîche et douce, avec une très belle persistance.



BERGERAC « Moulin des Dames » - Château Tour des Gendres

Robe or pâle, limpide et cristalline. Arômes d'abricots, d'agrumes et de fruits confits. Légère note toastée. En bouche, attaque ample. Matière dense et enveloppante.

Finale longue et saline.

## LOIRE

### CHINON « Château de Ligré » ~ P. Ferrand

Robe brillante de couleur jaune pâle. Les arômes de poire, de coing et de fleurs blanches sont exacerbés par une très belle acidité. Bouche ronde et fraîche.



### QUINCY « Domaine de Chevilly » ~ Y. et A. Lestourgie

Robe brillante à reflets verts. Le bouquet est composé de bourgeons de cassis, de buis et d'agrumes. Vif, fin et très aromatique.



### POUILLY FUMÉ « Les Adelins » ~ Bouchié-Chatellier

100% Sauvignon

Robe jaune pâle avec des reflets verdâtres. Nez expressif d'agrumes et de fleurs blanches, avec une pointe de minéralité (silex) Bouche vive et fruitée.

### SANCERRE « Domaine Vacheron » ~ M. Vacheron

100% Sauvignon

Robe brillante à reflets verts. Arômes de bourgeons de cassis, d'agrumes (citron et pamplemousse) et de pierre à fusil. Bouche vive et fraîche, d'une grande longueur. Remarquable en apéritif, excellent avec fruits de mer, poissons grillés ou en sauce, incontournable avec un fromage de chèvre.

## ALSACE

### PINOT BLANC « Granit de la Vallée » ~ Cave de Turckheim

Robe claire et brillante. Les arômes déclinent le fruit blanc très mûr (la poire en particulier), des notes florales et une légère touche d'amande. La bouche est franche et maintenue par une belle acidité.

### RIESLING « Cuvée Réserve » ~ Cave de Turckheim

Robe claire et brillante. Nez citronné, floral, avec un côté minéral. La bouche, bien équilibrée, est d'une grande fraîcheur. Huîtres, tartare de saumon, coquille Saint-Jacques, saumon béarnaise et choucroute.

### PINOT GRIS « Cuvée Réserve » ~ Cave de Turckheim

La robe est brillante, de couleur jaune or. Le nez impose sa riche palette aromatique : depuis la rose jusqu'aux épices en passant par le fruit blanc surmûri. En bouche, belle harmonie entre la vivacité et la suavité résiduelle. Apéritif, saumon grillé béarnaise, homard à la vanille, poulet rôti, jarret de veau, blanc de volaille farci aux truffes

### GEWURZTRAMINER ~ Domaine Marcel Deiss

Robe dorée. Au nez, on retrouve des arômes très purs de mandarine et de citron confit. La bouche est puissante et épicée. La finale concentrée offre un fruit explosif qui s'amplifie et se prolonge en bouche.

## BORDEAUX



### Bordeaux

#### CAILLOU BLANC DE CHATEAU TALBOT

Robe or clair, transparente et brillante. Le nez allie les agrumes confits, les fruits jaunes et un boisé noble (miel, beurre frais). La bouche est ample et suave, avec une belle richesse.

### Bordeaux

#### LES ARUMS DE LAGRANGE ~ Château Lagrange

Robe brillante de couleur or pâle. Nez de pamplemousse, citron, mangue, litchis et vanille. Bouche suave, fraîche et fruitée. Boisé présent qui demande encore à se fondre



### Blaye Côtes de Bordeaux

#### CHATEAU DU CAVALIER « Cuvée Prestige » ~ Denis Lafon

La robe est jaune pâle, d'une belle brillance avec des reflets verdâtres qui signent sa jeunesse. Au nez, se dégagent des arômes d'agrumes comme le pamplemousse et le citron. La bouche est fraîche avec une bonne persistance aromatique.

### Graves

#### CHATEAU L'HOSPITAL

Robe brillante de couleur or pâle. Nez racé, frais et délicat d'agrumes et de fruits exotiques. Gras en bouche, fruité, discrètement boisé avec une belle acidité et une superbe tenue en bouche. Crustacés en sauce et poissons, entrées chaudes.

## RHONE

#### SAINT-PERAY « Les Cerfs » ~ Domaine Yves Cuilleron

Robe limpide et brillante. Nez raffiné de fruits à chair blanche et d'amandes grillées. Bouche charnue et équilibrée, dotée d'un boisé élégant et discret. Finale sur de beaux amers.

#### CHATEAU DE BEAUCASTEL – Châteauneuf du Pape ~ Perrin & Fils

Robe jaune pâle, limpide et brillante. Nez complexe: miel, fleur d'acacia et agrumes. La bouche est riche et ample. Les arômes du nez se révèlent avec une finale toastée sur le pain grillé.

## BOURGOGNE

#### HAUTES-COTES-DE-BEAUNE ~ Domaine Henri Delagrange

100% Chardonnay

Robe jaune clair brillante. Le nez dégage des arômes de fruits à chair blanche (abricot et pêche de vigne) de beurre et de tilleul. La bouche est pure et fraîche avec un léger gras enveloppant.



## BOURGOGNE

### CHABLIS 1er Cru « Fourchaume » ~ J.M. Brocard

Robe limpide. Au nez, notes citronnées et florales (fleurs blanches et tilleul).  
Vin de grande allonge en bouche caractérisé par la fraîcheur et la minéralité.  
Mouclade charentaise, huîtres au gratin, langoustines rôties au safran, daurade au fenouil,



### MEURSAULT ~ Domaine Henri Delagrange

Robe brillante de couleur paille à reflets verts. Il révèle un bouquet de tilleul, d'acacia, de pain grillé et de beurre. La bouche est fraîche, souple et tonique.

### CHASSAGNE MONTRACHET ~ Joseph Drouhin

Robe dorée. Nez de fleurs blanches, de citron confit, de noisette et de brioche.  
La saveur est franche, beau volume avec du gras et de la fraîcheur.



### POUILLY FUISSE ~ Joseph Drouhin

La robe relève un beau jaune paillé à reflets dorés. La palette aromatique possède de la richesse : fruits à chair blanche, tilleul, verveine ainsi qu'une note miellée.  
La bouche est d'une belle ampleur, elle offre du gras, de la rondeur et de la fraîcheur.

### MONTAGNY 1er Cru ~ Joseph Drouhin

Vin blanc brillant et peu coloré qui exhale des arômes de pomme verte, d'amande, de fougère et de beurre frais. En bouche, attaque franche et vivace suivie d'une belle rondeur.



### MACON VILLAGES « La Crépillonne » ~ Olivier Fichet

Robe claire et lumineuse. Le nez est fin et légèrement fruité ( pêche, poire ).  
La bouche est ronde et garde une certaine fraîcheur en finale. Apéritif, poisson, quiche, charcuterie, soufflé au fromage



### SAINT-VERAN ~ Joseph Drouhin

La couleur est claire et brillante. Arômes de fruits à chair blanche, de beurre frais et de pain grillé. Ainsi la saveur est fraîche, ronde et un brin musquée.  
Apéritif accompagné d'amuse-bouches, charcuteries variées, poissons et fruits de mer.

## VIN BLANC MOELLEUX

CHORUS - Muscat Moelleux ~ Cave de Frontignan

Robe jaune soutenue, limpide et brillante. Le nez est complexe sur des notes de miel et d'agrumes confits. La bouche est onctueuse avec une dominante de rose et d'écorces d'orange.

## ROSÉS



### Vin de Pays d'Oc

CINSAULT-SYRAH ~ Luc Pirlet

Robe brillante de couleur rose saumoné. Nez de groseilles rouges et de framboises acidulées. Bouche fraîche, légère et fruitée.

### Côtes de Provence

CHATEAU HENRI BONNAUD « Terre Promise » ~ S. Spitzglous

Robe brillante de couleur rose pâle. Le profil aromatique de ce vin est subtil et complexe, mêlant à la fois des notes de fleurs, de fruits à chair blanche et de caramel. Bouche ronde et suave.

### Côtes de Provence



MIRAVAL ~ Perrin & Fils – Brad Pitt/Angelina Jolie

Robe rose-orangée, claire et brillante. Arômes de fruits blancs, de fraises des bois, avec une jolie touche florale. La bouche est fraîche et complexe. Notes d'agrumes, de fruits des bois. Finale minérale.

## ROUGES



### SÉLECTION « L'AUBERGE DE MORESNET »

MERLOT ~ Luc Pirlet

Vin de Pays d'Oc

Robe intense et profonde. Arômes de fruits noirs, épices douces et notes matinées. Bouche ronde et souple.



### VIN DE PAYS D'OC

SYRAH-MOURVÈDRE ~ Luc Pirlet

Robe profonde, noire. Nez puissant de violette, petits fruits et épices mâtinés par des notes de vanille. Opulente et vineuse, la bouche bien équilibrée demande deux à trois ans pour s'épanouir. Plats relevés, viandes rouges, venaison, fromages puissants.

### MINERVOIS LA LIVINIÈRE

LA CROIX DE SAINT-BENOIT ~ Château Anger ~ L. Anger

Jolie robe profonde, de couleur soutenue. Arômes de fruits noirs (cassis), floraux (violette et iris) et olives noires. Bouche fraîche et élégante, fruitée et très légèrement boisée. Risotto aux truffes, lièvre, ...



### COTES DU ROUSSILLON

« AUTHENTIQUE » ~ Domaine Lafage

Robe rouge grenat profond. Très joli nez de fruits rouges, belle intensité et fraîcheur. La bouche est ample, souple, avec un bel équilibre. Les tanins sont enrobés et plaisants.

### COTEAUX DU LANGUEDOC – TERRASSES DU LARZAC

MAS DE LA SERANNE « Antonin et Louis » - ~ M. et Mme Venture

Robe sombre, presque opaque, brillante et dense. Le nez est complexe et minéral, avec des notes de graphite, d'encre et de fumée (pierres à fusil). Il évolue à l'aération sur les fruits noirs et les épices douces. La bouche est concentrée mais reste très fraîche. Les tannins se montrent souples et suaves. Finale épicée et mentholée.

## SUD-OUEST

### **BERGERAC « Le Classique » ~ Château Tour des Gendres**

Robe grenat aux reflets violacés, dense et brillante. Le nez se caractérise par des notes de pain frais, de cerises noires, de framboise et d'épices douces (cannelle et réglisse). La bouche est croquante, gourmande, sur les fruits mûrs. Les tannins sont suaves et polis. Finale fraîche.



### **COTES DE BERGERAC « La Gloire de mon Père » ~ Château Tour des Gendres**

Robe rouge profond, dense et brillante. Un nez très mûr avec une belle intensité. Il s'exprime par des notes de réglisse mentholée, de mûre, avec un boisé discret. La bouche est souple, élégante avec des tannins fins et soyeux, le tout dans un bel équilibre.

## LOIRE

### **CHEVERNY ~ Domaine de Léry**

Robe rubis, légère et brillante. Arômes de fruits rouges, cerises griottes et d'épices. Bouche fraîche et gouleyante. Les tannins sont fins et fondus.

## BEAUJOLAIS

### **MORGON « Domaine de l'Oseraie »**

Robe brillante de couleur cerise. Le fruit rouge très mûr, quelques accents épicés et une touche florale donnent une palette aromatique élégante. L'attaque en bouche est ronde et la matière séveuse.

### **SAINT-AMOUR « La Folie »**

Robe brillante de couleur rubis. Arômes prononcés de fruits rouges (framboise et cerise notamment). La bouche est tendre, fruitée et élégante.



## RHONE

### **CROZES-HERMITAGE ~ Les Vins de Vienne**

Robe rouge grenat. Un bouquet pénétrant de framboise et de cassis agrémenté d'une touche empyreumatique (fumé, pain grillé). Une bouche pleine et suave.

### **COSTIÈRES DE NIMES « Château Paul Blanc » ~ Mme Blanc-Marès**

Robe grenat foncé. Notes de fruits noirs (cassis et sureau) de réglisse et de pain grillé. La bouche est à la fois volumineuse et fraîche avec des tannins présents mais soyeux.

### **CHATEAU DE BEAUCASTEL – Châteauneuf du Pape ~ Perrin & Fils**

Robe rubis profond. Nez de fruits rouges, cuir truffe, et musc. La bouche est complexe (épices, poivre, réglisse) avec des tannins soyeux.



## BORDEAUX



### Blaye Côtes de Bordeaux

#### CHATEAU DU CAVALIER

*Les vins sont souples, fruités et ronds (acidité faible). Ils sont toujours d'un beau rouge profond et intense. Arômes de fruits noirs et de cèdre. Viandes grillées et volailles en sauce.*

### Graves

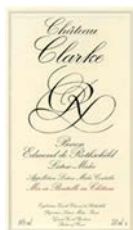
#### CHATEAU D'ARCHAMBEAU

*Ce Graves rouge, de couleur soutenue, aux tanins fins et soyeux, dévoilera des arômes complexes de fruits des bois et de prunes avec, en finale, une minéralité élégante. Volailles en sauce, viandes grillées, pot-au-feu,...*

### Haut-Médoc

#### CHATEAU SAINT-AHON ~ Cru Bourgeois

*Belle teinte grenat foncée. Au nez, gamme de fruits rouges et de menthol complétés par une note toastée due à l'élevage en fûts de chêne. La bouche est riche, équilibrée et soutenue par de beaux tanins. Cuisine d'automne : viandes en sauce, gibier, agneau.*



### Listrac-Médoc

#### CHATEAU CLARKE ~ Cru Bourgeois Supérieur

*Baron Edmond de Rothschild*

*Robe brillante, de couleur noire. Arômes de cassis, de café et de réglisse*

*La bouche, volumineuse, est enveloppante grâce à des tanins mûrs et fins.*

*Boisé imposant de qualité*

### Saint-Émilion

#### LAFLEUR LAROZE ~ Grand Cru ~ 2nd vin du Château Laroze

*Robe rubis. Au nez, arômes de pruneau, de cèdre et de cacao. En bouche, le vin se révèle tendre, équilibré et soyeux.*



### Pomerol

#### CHATEAU DE SALES

*Robe brillante de couleur grenat. Arômes de cerise noire, de cuir et de tabac blond.*

*La bouche est accessible, séduisante et se révèle aussi souple en milieu de bouche qu'en finale.*

### Pauillac

#### FLEUR DE PEDESCLAUX ~ 2nd vin du Château Pédesclaux

*Robe foncée aux reflets violines. Nez fin marqué par des arômes de cassis et de mûres.*

*La bouche est ample sur des notes de fruits des bois, de pivoine et de rose avec une finale légèrement poivrée.*



### Saint-Estèphe

FRANK PHELAN ~ 2nd vin du Château Phélan Ségur

*Robe pourpre dense. Arômes de fruits noirs, de réglisse, d'humus et de pointe de crayon. Bouche qui allie volume et finesse.*

### Margaux

BARON DE BRANE ~ 2nd vin du Château Brane Cantenac

*Robe pourpre. Les arômes nous rappellent le cèdre, le sureau ainsi que quelques notes terreuses et minérales. La bouche est pure, souple et élégante.*

CHATEAU LABEGORCE

*Robe pourpre dense. Arômes de fruits noirs bien mûrs (cassis et sureau), de réglisse et de terreau. La bouche est fine, souple et équilibrée.*



### Saint-Julien

LES FIEFS DE LAGRANGE ~ 2nd Vin du Château Lagrange

*Belle robe teintée de pourpre. Senteurs fruitées (mûre et prune) avec une note d'anis et une touche empyreumatique. La structure d'ensemble est élancée, avec de la sève mais sans lourdeur.*

CONNETABLE DE TALBOT ~ 2nd Vin du Château Talbot

*Robe pourpre dense. Note de fruits noirs, d'anis et de cèdre. Structure d'ensemble ample et élancée, avec de la sève mais sans lourdeur, tttle tout légèrement boisé.*

## BOURGOGNE

### Côtes de Beaune

#### HAUTES-COTES-DE-BEAUNE ~ Domaine Henri Delagrange

Robe claire de couleur rubis. Nez constitué d'arômes de cerise, fraise et framboise.  
Bouche d'une grande pureté, souple et fraîche.



#### PERNAND VERGELESSES ~ Joseph Drouhin

Robe brillante de couleur rouge. Le nez offre une note de cerise très mûre, des épices douces et une fine touche de cuir. La bouche a une belle structure, un volume arrondi et gras axé sur le fruit. Poulet chasseur, jambon braisé, veau orloff, pot-au-feu, navarin d'agneau.



#### GIVRY ~ Joseph Drouhin

Robe brillante de couleur rouge léger. Le nez est marqué par des senteurs de fruits rouges mûrs (cerise, cassis). La bouche, fruitée et légèrement épicée, est soutenue par de beaux tanins fins.

### Côtes de Nuits

#### COTES DE NUITS VILLAGES ~ Joseph Drouhin

Robe rubis brillante. Le nez dégage de fins parfums de cerise, de mûre et de cassis. La bouche, moyennement structurée et fraîche, est étayée par un délicieux fruité bien mûr. Tourte de caille aux cèpes, fricassée de foies de volaille, pigeon rôti, escalope de veau panée

#### GEVREY CHAMBERTIN ~ Joseph Drouhin

Robe pourpre dense. Parfums de cassis, de mûre, de sous-bois et de réglisse. La bouche, complexe, intense et structurée, est bien équilibrée grâce à une belle acidité. Poulet aux épices, canard aux girolles, lapin aux pruneaux, côte de bœuf à la moelle, selle d'agneau au four, rognons à la moutarde.



#### NUITS SAINT-GEORGES ~ Joseph Drouhin

Robe rubis. Nez épicé de romarin, de cassis, de cerise noire et de cèdre. La bouche est ample et corsée mais la texture est satinée. Poulet aux épices, canard aux girolles, lapin aux pruneaux, côte de bœuf à la moelle, selle d'agneau au four, rognons à la moutarde,

# CHAMPAGNES



## CHAMPAGNE GARDET BRUT TRADITION

*La robe est brillante à reflets verts, la bulle est abondante et persistante.  
Le nez s'exprime sur des notes de froment et de brioche, ainsi que sur les fruits  
à chair blanche. La bouche attaque en force, avec un beau volume.  
Belle persistance aromatique et belle fraîcheur.*

## CHAMPAGNE GARDET BRUT ROSÉ

*La robe est rose orangée, limpide et brillante. Nez de petits fruits rouges (fraise des bois,  
framboise, puis d'agrumes (amplemousse rose, écorces d'orange. A l'aération, apparition  
de quelques notes épicées (poivre gris, cannelle). La bouche est fraîche et tonique, avec  
une certaine structure et une légère astringence.*



## CHAMPAGNE CHARLES GARDET BRUT PREMIER CRU 2002

*Robe rose saumoné aux discrètes nuances de rose vif. Le nez laisse apparaître des notes  
d'agrumes (citron, écorce d'orange) et de fleurs en bourgeon comme l'accacia et la rose.  
La bouche est fraîche et fine avec des arômes de fruits rouges comme la groseille et le cassis.  
Une finale longue et sensuelle.*