



Nos Vins

VINS ROUGES

Bourgogne Pinot noir 2004 :

Ce vin tout en *finesse* et délicatement *fruité* accompagnera avec bonheur vos viandes ou même tout le repas. Vous pouvez le servir un peu frais selon les circonstances. À boire dès à présent.

Bourgogne Bois de Bouhy 2002 :

Nez spontané de *fruit rouges* . Les tannins sont encore présents mais commencent à s'assouplir. Ce vin *bien équilibré* accompagnera aussi bien vos plats traditionnels que votre cuisine la plus audacieuse. A servir entre 15 et 17°C.

Bourgogne Hautes- Côtes de Beaune :

D'une teinte rubis, ces vins ont des arômes *complexes* , mélange de fruits rouges et de raisins confits. L'attaque est très *ronde et gourmande* . La finale, renforcée par les tanins développe des arômes de cerises noires, de mures.... Il accompagnera très bien une côte de bœuf ou une volaille (canard, oie, pintade....)

Maranges 1^{er} Cru :

- **Les Clos Roussots 2006** : arômes de petits fruits rouges (cassis) et de sous-bois (buis), ce vin peut se servir sur toutes les viandes mais aussi sur la cuisine exotique.
- **La Fussière 2006**: C'est un vin très riche aux tanins présents .A servir avec les civets, coq au vin ou gibiers.

Santenay 1^{er} Cru « Grand Clos Rousseau » 2006 :

Vin tannique et bien charpenté..

Arômes floraux de violette, c'est un vin complexe.

Il accompagnera vos viandes rôties (agneau, bœuf), gibier à plumes ou volailles fines.



VINS BLANCS

Bourgogne Aligoté :

Vin de plaisir, sec et équilibré, tout en fraîcheur, en fruit et en finesse. Traditionnellement servi à l'apéritif (Kir), il sera excellent avec des poissons ou des coquillages, en toutes occasions et à toutes heures. Servir frais.

Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune :

Structure élégante et solide. Robe or pale avec une belle ampleur. Il est *vif* et *soyeux* en bouche avec des arômes de vanille, pêche blanche, le tout nuancé de citron vert. Pourra être servi sur toutes vos entrées chaudes, vos viandes blanches ou même seul.

Santenay Grand Clos Rousseau 2006 :

Grand vin de *Terroir* avec une note fruitée. Une première bouche d'agrumes fait place à une fin de bouche soyeuse, aux notes de fruits exotiques. Idéal pour sublimer vos apéritifs et plats à la crème. Servir entre 9 et 12 °C.

Chassagne-Montrachet 1^{er} C ru Morgeot 2005 :

Vin corsé, puissant et gras. On découvre des arômes d'amandes (vertes ou grillées selon son âge), de fleurs blanches, de miel... La persistance aromatique est remarquable. Il se conserve jusqu'à 15 ou 20 ans (déjà à maturité entre 6 et 8 ans). Servir entre 12 et 14°C, jamais glacé.

Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru Morgeot 2004, cuvée exception :

Vin issu d'une très vieille parcelle, de *grande classe* élevé en fut de chêne, ce qui lui confère de remarquables saveurs rares et subtiles. Cela lui apporte une très grande complexité. Servir entre 12 °C et 14°C.



VIN ROSE

Rosé N °634 :

*Ce vin s'ouvre sur des notes délicates de **petits fruits** (cassis). Puis l'évolution aromatique dévoile des senteurs fruitées qui commencent par les fruits à chair blanche puis évoluent vers les fruits rouges (cerise compotée). Ce vin présente une **belle fraîcheur** et une rondeur agréable. Vivifiant et très équilibré, il se boit à toute heure du jour et de la nuit. Servir très frais.*

METHODE TRADITIONNELLE

Crémant Blanc ou Rosé :

*Elaboré selon la méthode champenoise avec les nobles cépages bourguignons. La **finesse** et la **légèreté** de ses **bulles** vous accompagneront principalement vos **apéritifs**. Servir très frais.*