

# LA CAVE DE MONSIEUR VINCENT

Samedi 19 & dimanche 20 novembre 2022



PAROISSE  
SAINT-  
VINCENT  
DE PAUL

Nom : \_\_\_\_\_

Prénom : \_\_\_\_\_

Adresse : \_\_\_\_\_

Téléphone : \_\_\_\_\_

Mail : \_\_\_\_\_

À REDÉPOSER À  
L'ACCUEIL

OU RENVOYER A :

stephorbec@mac.com

COMMANDE LES VINS SUIVANTS & VIENDRA LES RETIRER CONTRE PAIEMENT (*chèque, espèces ou carte bleue*) À LA MAISON DES JEUNES SAINT VINCENT DE PAUL, 12, rue Bossuet, PARIS 10<sup>ème</sup> :

le samedi 19 novembre 2021

le dimanche 20 novembre 2021

VINS BLANCS	Prix unitaire	Qté	TOTAL
<p><b>Petit Chablis, Domaine Wengier, 2021 - BIO</b> 100% Chardonnay Très joli vin blanc de Bourgogne dont l'appellation parle d'elle-même. Très beau chardonnay avec une finale de fleur blanche. Parfait Fruits de Mer, Poisson, fromage et apéritif !</p>	12,00 €		
<p><b>Mâcon, Château de Beauregard « Montagne de Cras », Milly-Lamartine 2021 - BIO</b> 100% Chardonnay La famille Deshaires-Burrier est présente depuis 5 siècles dans la vignoble sud Bourgogne. Ce superbe Macon ravira les papilles avec son début de bouche soyeux et une finale salivante, la trame des grands vins blancs de Bourgognes. Superbe sur des gougères aux fromages, crustacés et poissons en sauce.</p>	17,00 €		
<p><b>Loire, Domaine du Fief Noir, Âme de Fond, Anjou Blanc 2020</b> 100% Chenin Le Fief Noir est un domaine viticole de 30ha situé au cœur de l'Anjou Noir à proximité d'Angers sur la commune de Saint-Lambert du Lattay. L'Anjou Noir c'est aussi la rencontre d'un grand cépage blanc, le Chenin, avec le schiste. À terroir unique, expression unique des cépages, le chenin prend ici toute son ampleur et exprime la richesse de son potentiel. Il escortera parfaitement la poularde de Bresse aux morilles, carpaccio de coquilles Saint-Jacques, cabécou de Joursac</p>	19,50 €		
<p>♥ <b>Coup de cœur 2022</b> ♥ <b>Domaine Lafouge, Auxey Duresses, Les Hautés, 2018/2019</b> 100% Chardonnay Petit : domaine familial depuis 1650 avec une très petite production. Vendanges manuelles depuis toujours, qualité est constante, vins francs et nets. Niveau géographiquement élevé en face de la grande appellation Meursault ! Il escortera les fromages de chèvres et ceux à pâte pressée ou les poissons en sauce.</p>	29,00 €		

VINS ROUGES	Prix unitaire	Qté	TOTAL
<p align="center"><b>Beaujolais Nouveau, Côte de Berne, 2022</b></p> <p>Chaque année, il revient !</p>	8 €		
<p align="center"><b>Morgon, Domaine Depardon, Vieilles Vignes, 2020</b></p> <p align="center">100% Gamay</p> <p>Appellation reine des Crus du Beaujolais, un vin tout en souplesse avec des tanins fondus, il se mariera avec vos charcuteries et viandes blanches.</p>	11,00 €		
<p align="center"><b>Médoc, Le Fleuron de la Tessonnière, 2014/2016</b></p> <p>Palais gras avec un fruité élégant, et une structure tannique équilibrée se mariant avec les viandes rouges, les venaisons et les fromages fermentés.</p>	12,50 €		
<p align="center"><b>♥ Coup de cœur 2022 ♥</b></p> <p align="center"><b>Domaine Tissot « Mataret » Gamay du Bugey, 2021 - BIO</b></p> <p align="center">100% Gamay</p> <p>Le Bugey est une région viticole située dans l'Ain et couvre les limites méridionales de la chaîne du Jura. Thierry Tissot y produit un superbe gamay, vin frais et léger avec ses arômes de fruits rouges. Parfait à l'apéritif, sur la charcuterie qui accompagne nos raclettes, ainsi que sur des volailles.</p>	14 €		
<p align="center"><b>Irancy, Domaine Hamburger, 2021</b></p> <p>Revêtu d'une belle robe rouge rubis, un nez puissant aux arômes de fruits rouges (cerises et raisins frais), une bouche bien ample et ronde aux tanins bien fondus avec une très belle persistance. Il peut vieillir au moins cinq ans. Il accompagnera formidablement vos viandes rouges grillées, rôties, viandes blanches sautées, volailles, gibiers et fromages à pâtes molles.</p>	16 €		
<p align="center"><b>Bordeaux Saint-Émilion Grand Cru, Château Galeteau 2018</b></p> <p>Grand vin au nez évoquant l'écorce d'orange et les fruits mûrs. Finale fraîche et légèrement boisée, idéal pour les plats à base d'agneau, canard, oie ou bœuf grillé et idéal pour les beaux repas de famille ou du dimanche.</p>	19 €		
<p align="center"><b>♥ Coup de cœur 2022 ♥</b></p> <p align="center"><b>Domaine Gilbert Felettig Hautes Côtes de Nuits 2020</b></p> <p align="center">100% Pinot Noir.</p> <p>Provient d'une parcelle au lieu-dit "Les Mouchettes" à Villers-La-Faye. Production quasi confidentielle de 6.000 bouteilles par an sur les terroirs de Chambolle Musigny. Ravira vos papilles avec un carré d'agneau, cotes de bœuf grillée, magret de canard...</p>	28 €		
<p align="center"><b>♥ Coup de cœur 2022 ♥</b></p> <p align="center"><b>Domaine des Ardoisières « Argile Rouge » Allobroges 2019 - BIO</b></p> <p align="center">65% Gamay, 25% Mondeuse, 10% Persan.</p> <p>Le domaine des Ardoisières a été créé par Michel Grisard en 1998 sur les Coteaux de Cévens. En 2003, il est rejoint par Brice Omont. Les blancs comme les rouges rencontrent un succès qui va largement au-delà de la Savoie. De nombreux chefs étoilés les proposent à la carte de leur restaurant, et les guides leur décernent des étoiles bien méritées Ce superbe vin accompagnera avec brio vos volailles nobles et tout autre belle pièce de viande rouge.</p>	29 €		

VINS DE CHAMPAGNES		Prix unitaire	Qté	TOTAL
<b>Brut, Cuvée Aurèle, Maison Gratiot Pillière</b> Fin, fruité et frais, à déguster à l'apéritif ou lors d'un cocktail salin plutôt iodé.		22 €		
<b>Brut rosé, Cuvée Camille, Maison Gratiot Pillière</b> Charnu et rond, idéal pour finir avec une note sucrée en dessert.		24 €		
<p style="text-align: center;"><b>♥ Coup de cœur 2022 ♥</b></p> <b>Brut Nature, Blanc de Noirs, Maison Ernest Rémy</b> 100% Pinot Noir Le Domaine Ernest Remy produit, depuis 1883, un champagne 100 % Grand Cru Pinot Noir provenant des plus beaux terroirs de la Montagne de Reims. Cette cuvée est un champagne brut nature, sans soufre ajouté. La robe est or aux reflets légèrement cuivrés. Le nez est expressif, rappelant les fruits charnus du verger. La bouche est vineuse, longue et droite. Compagnon rêvé des plus beaux apéritifs et événements !		32 €		
<b>TOTAL :</b>				<b>€</b>

Date:

Signature :

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération*

Vous aurez observé une hausse des prix cette année. À l'instar de tous les produits alimentaires, le vin ne fait pas exception à l'augmentation générale.