

BON DE COMMANDE
LA CAVE DE MONSIEUR VINCENT
 20 et 21 novembre 2021



Nom : _____
 Prénom : _____
 Adresse : _____
 Téléphone : _____
 Mail : _____

**À REDÉPOSER À
L'ACCUEIL**

OU RENVOYER A :

stephorbec@mac.com

RÉSERVE LES VINS SUIVANTS & VIENDRA LES RETIRER CONTRE PAIEMENT (chèque, espèces ou carte bleue) AU 17, RUE FÉNELON, PARIS 10^{ème} :

le samedi 20 novembre 2021

le dimanche 21 novembre 2021

VINS BLANCS	Bouteille	Qté	TOTAL
Château Guipière, L'Écailler, Gros Plant Nantais 2020 <i>Belle harmonie du fruit de ces vignes vieilles de plus de 40 ans entre fruité, légèreté et souplesse, idéal à l'apéritif ou avec des fruits de mer, des huîtres...</i>	6,00 €		
Petit Chablis, Domaine Wengier, 2020 <i>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 !</i>	11,00 €		
Mademoiselle de T. , Pouilly Fumé, 2020 <i>100% Sauvignon. Grande appellation pour grand vin ! superbe minéralité et longueur en bouche... Tout un programme !</i>	17,00 €		
♥ Coup de cœur de la Cave ♥			
Domaine Lafouge, Auxey Duresses, Les Hautés, 2018 <i>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.</i>	29,00 €		
VINS ROUGES	Bouteille – B Magnum -M	Qté	TOTAL
Beaujolais Nouveau, 2021 <i>Chaque année, il revient !</i>	8 €		
Morgon, Dom. Depardon, Vieilles Vignes, 2019 <i>100% Gamay. Appellation reine des Crus du Beaujolais, un vin tout en souplesse avec des tanins fondus, il se mariera avec vos charcuteries et viandes blanches.</i>	B : 10,00 € M : 24,00 €		
Médoc, Le Fleuron de la Tessonnière, 2014/2016 <i>Palais gras avec un fruité élégant, et une structure tannique équilibrée se mariant avec les viandes rouges, les venaisons et les fromages fermentés</i>	12,50 €		
♥ Coup de cœur de la Cave ♥			
Irancy, Domaine Hamburger, 2020 <i>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</i>	15,50 €		
Domaine de Montvac Cuvée Arabesque Vacqueyras 2019 <i>70% Grenache, 25% Syrah , 5% Mourvèdre. Tout en rondur mais toutefois dotée d'une belle charpente, se démarque par sa grande complexité et son bouquet aromatique riche, dont</i>	17 €		

<i>la bouche ronde monte progressivement en puissance, dévoilant ainsi ses notes de fruits noirs confiturés. Idéal sur des viandes en sauces telles que le bœuf bourguignon, gibiers...</i>			
Bordeaux Saint-Émilion Grand Cru, Château Galetteau 2012 <i>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</i>	19 €		
♥ Coup de cœur de la Cave ♥ Domaine Gilbert Felettig Hautes Côtes de Nuits 2018 <i>100% Pinot Noir. 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...</i>	26 €		
VINS DE CHAMPAGNES MAISON GRATIOT PILLIERE	Bouteille – B Magnum -M	Qté	TOTAL
Brut, Cuvée Aurèle, Gratiot Pilière <i>Fin, fruité et frais, à déguster à l'apéritif ou lors d'un cocktail salin plutôt iodé</i>	B : 21,00 € M : 45,00 €		
Brut rosé, Cuvée Camille, Gratiot Pilière <i>Charnu et rond, idéal pour finir avec une note sucrée en dessert</i>	23 €		
♥ Coup de cœur de la Cave ♥ Blanc de Blancs, Cuvée Henri, Gratiot Pilière, 2012 <i>100% Chardonnay issu des plus vieilles vignes de la maison qui ont près de 50 ans d'âge. Cuvée millésimée 2011 mise en bouteille au printemps 2012, s'en est suivi une prise de mousse en cave et un vieillissement sur lies pendant 36 mois minimum. Le résultat : une mousse éphémère avec des notes confiturées et beurrées. Un champagne tout en rondeur et un final marqué par la complexité et la maturité obtenue par ce cépage.</i>	27 €		
TOTAL :			€

Date:

Signature :

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