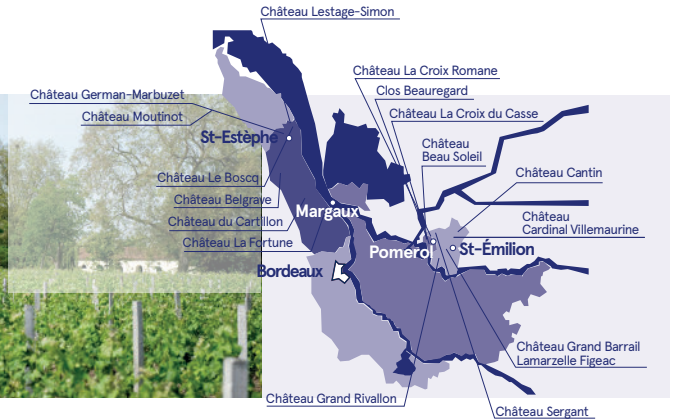


Des domaines viticoles prestigieux

Des implantations dûment sélectionnées

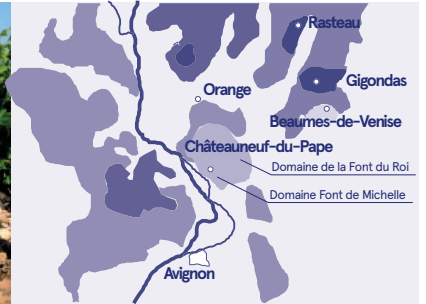
Bordelais

Des crus bourgeois supérieurs du Médoc aux authentiques grands crus classés, sans oublier les appellations communales très recherchées de Saint-Estèphe et Pomerol, la notion de château bordelais est très largement représentée.



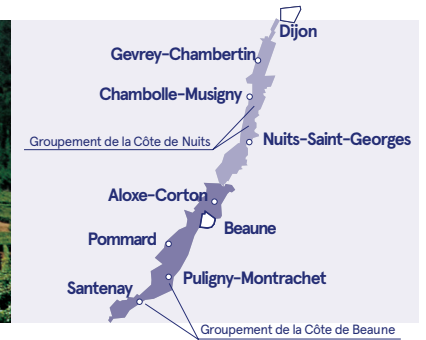
Vallée du Rhône

Les aficionados du soleil privilégieront la Vallée du Rhône et ses célèbres galets roulés pour retenir Châteauneuf-du-Pape, la première Appellation d'Origine Contrôlée de l'histoire vitivinicole française.



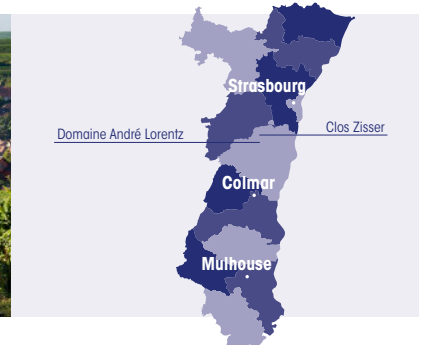
Bourgogne

Les amateurs de grands bourgognes saliveront à l'évocation du grand cru des Bonnes Mares et pourront également pénétrer les climats très fermés des premiers crus de Puligny-Montrachet, Nuits-Saint-Georges et autres Chambolle-Musigny.



Alsace

Les grands crus alsaciens attireront les amateurs de vins de cépage emblématiques de l'Alsace : Riesling, Gewurztraminer et Pinot Gris.



Les caractères des vins proposés

Bordelais	Région	Appellation	Garde	Caractère	Alliance mets/vins
Châteaux Grand Barrail Lamarzelle Figeac, Cantin, Grand Rivallon	Libournais	Saint-Emilion	★★★★	Vins fins à constitutions tanniques importantes qui nécessiteront, selon les millésimes, une grande, voire une très grande garde.	Viandes : filet d'agneau, rôti de bœuf, mouton... Fromages : Saint-Nectaire, Cantal
Clos Beaugard, Châteaux La Croix du Casse et Beau Soleil Châteaux Sergant et La Croix Romane	Libournais	Pomerol Lalande de Pomerol	★★★★	Vins généreux, ils allient structure, équilibre et complexité. Toute leur finesse se développera au cours du vieillissement.	
Châteaux Belgrave, Cartillon, Lestage Simon, German Marbuzet, Moutinot	Médoc	Haut-Médoc Saint-Estèphe	★★★★	Vins ronds en bouche, présentant une belle richesse tannique et une grande finesse. Une garde plus ou moins longue (7 à 15 ans) suivant le millésime révélera tout leur potentiel.	Viandes : bœuf, carré d'agneau, petit gibier... Fromages : Beaufort, Comté, Saint-Marcellin
Château La Fortune	Médoc	Margaux	★★★★	Vins délicats aux arômes fruités d'une agréable finesse. Ils constituent l'exemple même des bouteilles tanniques généreuses et suaves. Remarquable par leur élégance, les vins de Margaux présentent également une excellente aptitude à la garde.	Mets raffinés : chateaubriand, canard, perdreau, entrecôte à la bordelaise.
Bourgogne		Appellation	Garde	Caractère	Alliance mets/vins
GFV de la Côte de Nuits		Nuits-Saint-Georges, Chambolle-Musigny	★ à ★★★★★	Vins rouges : le pinot noir révèle toute sa subtilité dans les appellations 1 ^{er} cru de Nuits-Saint-Georges et Chambolle-Musigny : des nez complexes et des arômes allant de la framboise à la violette.	Viandes : coq au vin, chevreuil...
GFV de la Côte de Beaune		Puligny-Montrachet, Santenay	★ à ★★★★★	Les blancs trouvent dans les terroirs 1 ^{er} cru de Puligny-Montrachet et Santenay des expressions d'abricot et de vanille, d'une élégance extrême.	Viande : coq. Poissons : saumon fumé, rougets grillés, lotte
Vallée du Rhône		Appellation	Garde	Caractère	Alliance mets/vins
Domaine de la Font du Roi Domaine Font de Michelle (rouge)		Châteauneuf-du-Pape	★★★	Avec des rendements de seulement 35 hl/ha, ces Châteauneuf-du-Pape sont à la fois denses et naturellement dotés en alcool. Une grande garde est envisageable.	Gibiers (à poils ou à plumes), en harmonie avec son caractère animal
Domaine Font de Michelle (blanc)		Châteauneuf-du-Pape	★	Une curiosité très convoitée qui s'accompagne de notes pamplemousses et d'un caractère minéral typiques. A consommer de préférence jeunes.	Crustacés et poissons d'eau douce (truite saumonée...)
Madiranaise		Appellation	Garde	Caractère	Alliance mets/vins
Château de La Motte		Madiran, Pacherenc du Vic-Bilh	★★★	Madiran, vin épicé, corsé, charpenté présente une belle richesse tannique qui s'assouplit avec le temps. Le Pacherenc sec révèle des arômes floraux et de fruits exotiques. Le Pacherenc moelleux, lui, rappelle le miel et les fleurs.	Le Madiran : toutes les spécialités du sud-ouest (garbure, confits, fromages de brebis des Pyrénées), mais aussi : l'agneau, le bœuf, le canard, le porc. Le Pacherenc : crème de melon du Quercy, foie gras de canard du sud-ouest, poif-au-feu de foie d'oie, millefeuilles de jambon, mousse froide de haricots Tarbais, papillote de foie gras de canard.
Alsace		Appellation	Garde	Caractère	Alliance mets/vins
Clos Zisser		Alsace Grand Cru "Clos Zisser"	★★★	Le Gewurztraminer offre dans sa jeunesse, une profondeur aromatique autour de notes florales complexes comme la rose ou la pivoine et fruitées comme la mangue, la poire ou l'abricot. En vieillissant, il s'enrichit d'arômes épicés élégants et gagne en suavité et en finesse.	Plats épicés, fromages persillés ou desserts aux fruits
Clos Zisser André Lorentz		Alsace Grand Cru	★★★	<ul style="list-style-type: none"> Le Riesling séduit par ses notes fraîches d'agrumes et de fleurs blanches. Le Pinot Gris donne un vin de charme aux arômes de fruits blancs mûrs. Le Gewurztraminer est opulent et expressif sur des notes de fruits mûrs et d'épices douces. Le Gewurztraminer "Vendanges Tardives" est un vin voluptueux aux arômes d'agrumes confits et de fleurs 	Cuisines diverses, classiques ou exotiques. Le Gewurztraminer "Vendanges Tardives" s'apprécie particulièrement avec des fromages persillés ou avec une cuisine asiatique raffinée.

Document non contractuel

