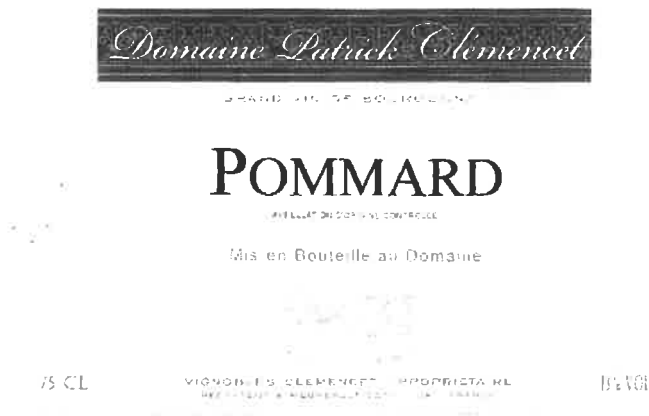


Pommard rouge : 12 bouteilles



Cépage : Pinot Noir

**Dégustation :** Robe rouge sombre avec une belle brillance. Le nez est puissant avec des arômes de fruits mûrs, de réglisse, le tout légèrement torréfié. La bouche est ample, complexe, avec un mélange de framboise et d'épices. Les Tannins bien présents donnent une fin de bouche longue et soutenue.

**Conservation :** A laisser vieillir de 2 à 5 ans

**Accord Mets-Vins :** Accompagnera un Gibier en sauce.

Meursault blanc : 3 bouteilles



Cépage : Chardonnay

**Dégustation :** Robe or blanc lumineux, Nez fleur blanche (aubépine notamment) et citron vert, il nous séduit par sa puissance et sa finesse. Il est chaleureux, long et gras. Une bouteille élégante, représentative de l'appellation.

**Conservation :** A consommer maintenant ou dans 2 à 3 ans.

**Accord Mets-Vins :** A déguster sur une escalope de foie gras poêlé au vinaigre de framboise.