

Mercuray Rouge – Montélon : 24 bouteilles



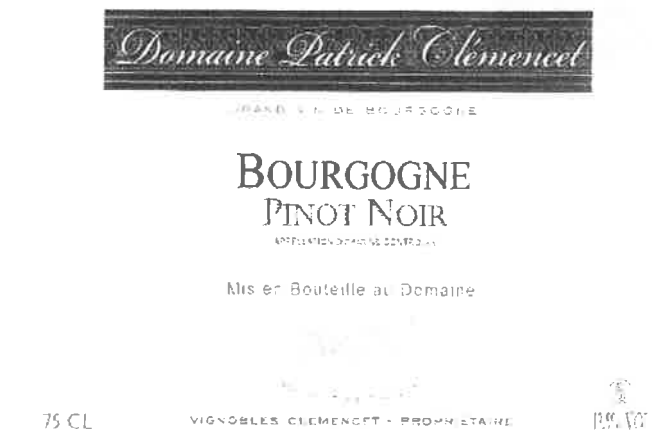
Cépage : Pinot Noir

Dégustation : Robe rouge grenat, nez sur des arômes fruités de griotte et de framboise. L'attaque en bouche est typique des Mercuray, c'est-à-dire un peu stricte et réservée. Les notes fruitées et vanillées apparaissent subtilement pour laisser la place à une structure qui soutient admirablement la fin de bouche.

Conservation : A découvrir maintenant. Il se conservera 2 à 3 ans.

Accord Mets-Vins : Il accompagnera une fondue bourguignonne, un sauté d'agneau à la provençale.

Bourgogne – Pinot Noir : 6 bouteilles



Cépage : Pinot Noir

Dégustation : Grenat dense, un pinot noir qui assure une bonne continuité entre le nez et le palais, sur la même ligne aromatique de fruits cuits et légèrement épicés. Bonne structure tannique ne gênant pas la dégustation.

Conservation : Dans trois ans.

Accord Mets-Vins : Accompagnera merveilleusement bien une perdrix aux choux.