

**BOURGOGNE**



**SAINT ROMAIN 2014**  
**DOMAINE ALAIN GRAS**

Intense robe pourpre sombre violacé. Le nez est concentré et plein aux effluves de fruits noirs et rouges poivrés, rôtis. Petit voile d'élevage totalement intégré. Quel vin juteux et sanguin ! Bouche ample, charmeuse et veloutée !! Quelle intensité, quelle structure pulpeuse et soyeuse !! Ce fruité majestueux souligné de fins tanins est ravageur et envoûtant ! Ahurissant ! Généreux, complet et harmonieux, il rappelle avec ses arômes kirschés les vins de Vosne-Romanée ! Alain Gras est un véritable sorcier dans les deux couleurs !! Bravo !! Servir vers 15/16° sur un pigeon au sang, une canette aux cerises.

Dégusté en janvier 2017

la bouteille 75cl  
**14€HT**  
**69**



**ALOXE CORTON 2015**  
**DOMAINE MACHARD DE GRAMONT**

LES MORAIS. Robe rubis clair, nez complexe sur des arômes de fruits rouges et de poivre blanc. La bouche est suave, charmeuse et concentrée avec une texture bien équilibrée. Ce parcellaire "les morais" pourra dès à présent accompagner une belle poularde de Bresse. Servir à 14°.

Dégusté en janvier 2017

la bouteille 75cl  
**15€HT**  
**59**



**NUITS-SAINT-GEORGES 2015**  
**DOMAINE MACHARD DE GRAMONT**

LES DAMODES. Dans la continuité du millésime 2014, ce Nuits-Saint-Georges 2015 arbore une très belle robe grenat pourpre. Le nez est épicé avec des notes poivrées, ainsi que des arômes de framboises, de fraises des bois et de groseille. En bouche, on perçoit la jeunesse du millésime 2015, avec des tanins joueurs et virulants, mais qui apportent de la structure et du corps. Ces derniers s'assouplissent rapidement et font place à des arômes de groseilles, framboises. C'est très long en bouche et on termine par une belle rétro-olfaction sur le poivre blanc. Millésime très prometteur, à déguster vers 16° sur du gibier type faisan ou chevreuil.

Dégusté en janvier 2017

la bouteille 75cl  
**18€HT**  
**99**



**POMMARD 2014**  
**DOMAINE DUBREUIL**  
**FONTAINE**

Robe rubis sombre. Nez puissant et typé d'un joli Pommard !! Fruits noirs, musc, épices. Bouche ample, pleine et surtout généreuse identifiant un terroir magique et de caractère !! Chair tannique construite et parfaitement extraite sur l'opulence, le punch et la profondeur. Un vrai Pommard terroiré et déjà approchable gustativement sur pigeons, agneau, civets et petits gibiers à plumes. Rétro poivre, griottes, airelles et jus de cassis. Longue finale persistante et séductrice ! Servir vers 15/16°. Bravo Christine !!

Dégusté en janvier 2017

la bouteille 75cl  
**19€HT**  
**29**



**VOLNAY 2014**  
**VIGNOBLES CLÉMENCET**

Nous voici en pays de Volnay !! Au premier nez, on perçoit une intensité aromatique très présente, caractérisée par des notes briochées et épicées, on y retrouve de la cerise, quelques groseilles et myrtilles. L'attaque en bouche est franche, le tout enveloppé par des tanins caractérisés qui apportent une note légèrement corsée en finale. C'est typiquement un vin de Volnay, équilibré et souple qui de plus se bonifiera très bien avec un peu de garde. On connaissait la famille Clémencet pour ses blancs de Côte de Beaune, elle nous réjouit avec ce rouge top qualité ! À déguster vers 16° sur une belle canette farcie aux girolles.

Dégusté en janvier 2017

la bouteille 75cl  
**17€HT**  
**99**

510 BOUTEILLES DISPONIBLES