



Les Bons Plans de 5 à 7 €

Le 14 octobre 2011

LIRAC

Cuvée Tradition Rouge 2009



Categorie : Vins

Sous categorie : AOC Lirac

Description : Couleur grenat aux reflets violacés. Nez épicié et camphré, aux notes de zan et de tapenade, souligné de poivre Sichuan. L'attaque est franche et laisse place à une bouche structurée aux tanins fondus. Il s'y exprime avec persistance la tapenade et le zan dans un bouquet tertiaire complexe et élégant de fruits noirs et de musc. **Cépages:** Grenache noir, Syrah, Carignan, Cinsault, Mourvèdre. **Le conseil de notre sommelier:** Ce vin accompagnera vos plats de viandes blanches braisées, ainsi que de viandes rouges grillées ou en sauce. Température de service : 18°.

Prix: 5.35€ TTC la bouteille

Expédié en carton de 6 bouteilles uniquement. Soit : 32.10 €

<http://www.cavelirac.fr/>



Les Bons Plans de 5 à 7 €

Le 14 octobre 2011

PINOT GRIS	Domaine CATTIN Frères	Millesime 2010
Monocépage PINOT GRIS		Prix = 5,50 Euro
Histoire : Issu d'un Cépage Bourguignon Tockay Gris => Tockay d'Alsace => Tockay Pinot Gris => 01/04/2007 Pinot Gris		
22 Millions de bouteilles		
1305 Ha => 13% du vignoble Alsacien		
Couleur Jaune doré voire ambré		
Nez peu intense mais complexe Sous bois / mousse / champignon Miel / Cire Abeille / Pain Epice Fruit Sec / Abricot		
En Bouche : Noblesse, Rondeur presque Moelleux Frais et Equilibré		
Alliance : Viande Blanche / Quiche mais aussi Foie Gras Chaource / Langres		

Cote Luberon	Private Gallery	Millesime 2010
Vignoble du MARRENON		
Terroir d'Altitude		
Cépage Chardonnay => 80 %		Prix = 6,75 Euro
Cépage Vionnier => 20 %		
Vignes sur sols Argilo-Calcaires entre 200 et 300m d'Altitude sur les contreforts sud du Mont Ventoux et le Luberon		
1200 Vignerons => 7600 hectares principalement de Chardonnay Vignoble du Marrenon => Représente 85% de la production du Luberon / 50% de la production du Vaucluse et 15% de la production du Ventoux 50% Export / 50% France		
Ramassage Chardonnay début Septembre Ramassage Vionnier mi Septembre Macération à basse température (16%) pendant 6 à 12 heures pour extraire complexité des arômes et conférer du gras au vin Fermentation alcoolique à 14-16% puis élevage sur lies		
Robe Jaune Or, Limpide, Brillante		
Nez expressif avec beaucoup d'Aromes / Fleurs blanches, Abricot / Pêches pour le Vionnier Structure, Gras et Fruits exotiques pour le Chardonnay		
Bouche vive et équilibrée Vin harmonieux tout en finesse		
Alliance => Apéritif, Terrines de Poissons ou de Legumes, Poissons, Fruits de Mer, Chèvre		



Les Bons Plans de 5 à 7 €

Le 14 octobre 2011

Corbières
13°

Grand Opéra
Caves ROCBERE

Millesime 2009

Cépage Grenache Noir => 30 %

Prix = 7,00 Euro

Cépage Mourvèdre => 30 %

Cépage Carignan Vieilles Vignes => 20 %

Cépage Syrah => 20 %

Terroir des Corbières maritimes sur les communes de Portel, Peyriac et Sigean

Fleuron des caves Rocbère / Issu des meilleures parcelles

Vin riche, puissant, gras, généreux

Jeune => Fin et Rond

Senteur Cacao / Cassis / Pruneau

Vieux => Excellente constitution

Senteur Sous Bois, Truffes

Long en Bouche

Garde => 10 Ans

Alliance => Plats en Sauce / Gibiers / Viandes Rouges / Fromage

Bordeaux

Fleur Haut Gaussens

Millesime 2008

Appellation Bordeaux Supérieur

Cépage Principal Merlot

Prix = 6,83 Euro

Cépage Cabernet Franc

Cépage Cabernet Sauvignon

Propriété Familiale Pierre et Hervé LHUILLIER depuis 4 Générations

Situation : Rive Droite sur les terres de Fronsac

Domaine de 30 Hectares

Age moyen des vignes = 27 Ans

200000 bouteilles par an

Alliance : Viandes Blanches ou Rouges, Grillées ou en Sauce