

Fiche de Cave "Box Premium"

<i>Propriétaire</i>	<i>Appellation</i>	<i>Millésime</i>	<i>Description</i>	<i>Accord Mets/Vin</i>	<i>Se Garde jusqu'à</i>
Domaine Martinelli	Rouge - l'Idylle Crozes-hermitage	2018	Couleur rubis. Arômes de fruits noirs, cerise noire et moka. Notes d'épices fines. Légèrement asséchant au palais, mérite de dormir....	Crapaudine de caille, côtes de marcassin, filet mignon à la sauge, Brochette de bœuf, tian de légumes	2027
Domaine Martinelli	Blanc - Yvoire Crozes-hermitage	2019	Couleur jaune reflet vert. Arômes de pêche blanche, fruits secs et tilleul. Souplesse et finesse en bouche. Sensation de schiste sur la langue	Carpaccio de noix de st jacques, Escalopes de veau aux girolles, Ravioles de romans frits en salade, plateau de fromages de chèvre, salade de pêches	2025
Château Padarnac	Rouge - Pauillac	2016	Couleur grenat intense. Arômes de fruits noirs mûrs et cerise. Notes boisées et mentholées. Grande densité et tannins fins et soyeux.	Entrecôtes grillées aux sarments, Côtes de bœuf frottée au thym, ragout de sanglier, collier d'agneau au ras El-hanout	2031
Château Barbanau	Blanc - Kalahri Cassis	2018	Couleur jaune brillante. Arômes de fruits compotés, de fleurs blanches et cannelle. Riche et complexe en bouche	artichaut à la romaine, daurade à la tomate, Poêlée de st jacques, filet de rouget safrané, tian de légumes, citron givré, brochette fruits frais	2029
Domaine Bouzereau	Rouge - Volnay	2018	Couleur rubis. Arômes de petits fruits noirs, cerise et violette. Une bouche toute en complexité, nuance et volupté	Canard laqué, poule au pot, faisan aux pruneaux, oie rôtie aux châtaignes, tournedos rossini, julienne de légumes	2031
Antoine Olivier	Rouge - Santenay 1er cru Beaurepaire	2018	Couleur pourpre. Arômes de fruits rouges, violette et pivoine. Notes de réglisse et myrtille. Belle intensité et finesse en bouche	veau marengo, émincé de veau à la savora, épaule d'agneau braisée, ris de veau aux truffes, faux-filet en croûte aux girolles, camembert	2029