

Fiche de Cave "Box Découverte"

<i>Propriétaire</i>	<i>Appellation</i>	<i>Millésime</i>	<i>Description</i>	<i>Accord Mets/Vin</i>	<i>Se Garde jusqu'à</i>
Mauvesin Barton	Rouge - haut médoc	2018	Couleur pourpre reflet rubis. Arôme framboise et groseilles et note épicée. Structure tannique.	Confit de canard, brochette de bœuf andalouse, perdrix grillé, plateau de charcuterie	2022
Château Reynon	Blanc - Bordeaux	2014	Couleur jaune pâle. Arôme de pêches blanches et pamplemousse, notes minérales	huitres, crustacés, cabillaud en crôte de sel, Penne Rigate aux écrevisses	2023
Manuel Olivier	Rouge - Bourgogne Pinot Noir	2018	Couleur rubis et étincillant. Arômes fruits rouges et baies. Tendu et puissant	Civet de joues de porc au Pinot Noir, rognons de veau à la moutarde, bœuf braisé	2025
Domaine de Rochemure	Rouge - Chenas	2018	Couleur rubis soutenue. Arômes de framboise et cerise, note végétale et épices légères	Faisan aux griottes, faux filet à l'échalotte, poulet rôti, brillat savarin	2025
Domaine de Rochemure	blanc - Beaujolais	2018	Couleur jaune reflets vert. Arômes de pommes et fleurs blanches. minéralité	Filet de Poulet pané, Carrelet au safran, gratin de pâte au saint marcellin et pomme au four	2023
Ginestet	Rouge - Pauillac	2016	Couleur grenat. Arômes de mûres et prune. Bouche Élégante	Côte de Bœuf, Entrecôte maître d'hôtel, tournedos Rossini	2026