

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>
Manuel Olivier	Rouge - Aloxe Corton	2017	Couleur rubis profond. Arômes de fruits noirs, clou de girofles. Belle largueur en bouche	Joue de bœuf en daube, Poire de bœuf maturée, Tournedos aux aïelles, oie aux choux et pommes	2032
Manuel Olivier	Rouge - Nuits Saint Georges	2017	Couleur rubis profond. Arômes de cassis, de mûres, de groseilles. Notes toastés et boisées	Crapaudine de Caille, quasi de veau basse température, Onglet racé, palette à la diable maison	2032
Château Melin	Blanc - Auxey-Duresses	2017	Couleur jaune pale brillante. Arômes de pomme acidulé, d'amande fraîche. Légèrement toasté	Ecrévisse et Gambas sauce samourai, gratin de crustacés, Morbier, fourme de montbrison	2029
Château Sociando-Mallet	Rouge - Haut-Médoc	2012	Couleur rubis reflet violacé. Arômes de fruits rouges chaud, framboise, légèrement épicé. Note toasté	Rognons de veau flambé, émincé de bœuf bleu aux 3 poivres, pot au feu de canard	2027
Château Smith Haut-Lafitte	Rouge - Pessac Léognan - Les hauts de Smith	2014	Couleur rouge sombre. Arômes fraise, griotte, fruits rouges. Notes badiane et épices	agneau de 7 heures, brochettes de bœuf et veau, cassoulette de canard, plateaux de vieux fromages	2030
DRAPPIER	Champagne - Blanc de Blanc - Signature		Couleur jaune reflet doré. Arômes de poire, fleurs blanches et pêche blanche. Notes beurré et minéralité fine	Apéritif, tagliatelles aux noix de st jacques, saumon gravlax, assortiment de sashimi	2025