

**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>
Michel Pont	Blanc Meursault Genevrières 1er Cru	2009	Couleur jaune Or brillante Arôme tilleul, aubépine et agrume Notes toastées Gras en bouche	Foie gras d'oie Queue de langouste Chapon bressan et pour le plaisir...	2021
Michel Pont	Rouge Volnay 1er Cru	2007	Couleur rubis profond et brillant Arôme de cerise et groseille confiturée Notes de sous bois, cuir et pruneaux.	Caille aux raisins de corinthe Faisan aux châtaignes Filet mignon aux cèpes Fromages affinés	2021
Château d'Or et de Gueules	Rouge Costières de Nîmes La Bolida	2007	Couleur grenat profond Arôme de fruits noirs et épices Notes empyreumatiques	Entrecôte maturée Cuisse de sanglier rôti Navarrin de broutard Fromages des cévennes	2021
Stéphane Ogier	Blanc Saint Joseph	2018	Couleur jaune pâle Arôme pêche, poire et mangue Notes de chèvrefeuille, fleur d'oranger et de coriandre	Rissotto aux truffes Alouettes sans têtes Côtes de veau à la crème Opéra de foie gras	2028
Château Ormes de Pez	Rouge Saint Estèphe	2016	Couleur grenat brillant Arôme de fruit noir et de cerise noire Notes de poivre blanc Velours en bouche	Filet de bœuf sur écrasé de butternut Cœur de rumsteack sauce aux pleurottes	2036
Château Cos d'Estournel	Rouge Médoc - Goulée	2015	Couleur grenat brillant Arôme de cassis et de mûres Notes boisées et épicées Bouche puissante et tannique	Palombes, Perdrix, Pavé de bœuf Tartare de Simmental Entrecôte de blonde d'aquitaine	2035