

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>
Champagne Philipponnat	Blanc Champagne Royale brut Réserve		Couleur or soutenu et reflets ambrés. Arômes de Tilleul, agrumes et pain grillé. Belle longueur en bouche	Apéritif, Vol au vent de poisson, Bar et Homard grillé, glace Norvégienne	dès à présent...
Domaine Saint Marc	Blanc Meursault	2015	Couleur or et reflet vert. Arômes de fleurs blanches et amande, notes boisés. Belle minéralité	Quasi de Veau à l'aneth, Gambas grillé, tarte Tatin, Brochette de fromage	2030
Marchesi de Frescobladi	Rouge Brunello di Montalcino	2013	Couleur rubis, Arômes fruits noirs et notes de prune, groseille et tabac. Très belle finale en bouche	Daube de sanglier, bœuf maturé, gardiane de taureau, panforte de siena	2027
Château de Fieuzal	Rouge Pessac Léognan	2014	Couleur rubis et pourpre. Arômes de fruits rouges et compotés. Belle structure en bouche	Cailles rotis, magret de canard aux groseilles, fromages affinés	2029
Château Tour Marbuzet	Rouge Saint Estephe	2014	Couleur rubis soutenue. Arômes de fruits rouges, notes de cassis et torrefaction.	Gigot d'agneau de 7 heures, Tartare au couteau, Rôti de Bœuf, Emincé de faisan aux petites baies	2029
Château Poujeaux	Rouge Moulis en Médoc	2012	Couleur rubis, reflets violines. Arômes de petits fruits noirs. Structure soyeuse en bouche	Carpaccio de bœuf au parmesan, Tournedos Rossini, Ris de Veau caramélisé.	2025