

Bourgueil

Cuvée de l'Etape 2015 – Bourgueil A.O.C

Domaine des Raguenières - Benais -Tel : 02 47 97 30 16

Vin souple et fruité

14cl 2,80€ 25cl 3,90€ 50cl 7,80€ 100cl 15,40€

Nau Frères - Ingrandes de Touraine -Tel : 02 47 96 98 57

2014 « Les Blottières » 37,50cl 13,50€ 75cl 21,90€

Un fruité délicat et une fraîcheur en bouche caractérisent ce Bourgueil

Saint Nicolas de Bourgueil

J. Taluau et T. Foltzenlogel

Saint Nicolas de Bourgueil – Tél : 02 47 97 78 79

2015 « Le Vau Jaunier » 37,50cl 13,80€ 75cl 23,20€

Bel assemblage de fruits et d'épices

Chinon

Serge et Bruno Sourdais

Cravant les Coteaux – Tél : 02 47 93 04 27

2016 « La Bouchardière » 37,5cl 10,50€ 75cl 15,60€

Vignes de 30 ans

Vin ample, rond et très aromatique

2015 « Les Clos » 37,50cl 12,20€ 75cl 19,30€

Bouche fruits cuits. Belle matière

2011 « Les Clos » 75cl 21,00€

Médaille d'argent à Macon

Arômes de fruits mûrs sur une finale fraîche et vive avec des tanins fondus

2010 « Les Cornuelles » 75cl 32,40€

Vigne de 60 ans à 1 siècle

Nez soutenu de fruits noirs, présentant aussi des arômes de sous bois et de réglisse, vin très équilibré

1996 « Les Clos » 75cl 39,00€

Médaille d'or à Macon

Vin charnu, tanins fermes et soyeux, arômes de fruits rouges, cassis et mûres

Vin Blanc Sec

Cuvée de l'Etape 2013 Cépage chenin

Arnaud Hérivault

Domaine d'Orfeuilles – Vouvray- Tél : 02 47 52 91 85

14cl 2,80€ 25cl 3,90€ 50cl 7,80€ 100cl 15,40€

Vin aux arômes fruités

Arnaud Hérivault

2010 75cl 26,50€

Vin riche et complexe, fleurs et fruits

Vin Rosé

Cuvée de l'Etape 2016

Serge et Bruno Sourdais

Cravant les Coteaux – Tél : 02 47 93 04 27

14cl 2,80€ 25cl 3,90€ 50cl 7,80€ 100cl 15,40€

Chinon souple et soyeux, frais en bouche

Méthode Traditionnelle

serge et Bruno Sourdais

Cravant les Coteaux – Tél : 02 47 93 04 27

Fines bulles Rosé Brut le verre 6,20€ 75cl 16,40€

Charme et équilibre

Catherine Dhoye-Deruet

Domaine de la Fontainerie – Vouvray – Tél : 02 47 52 67 9

½ sec 75cl 24,90€

Fines bulles, bel équilibre, vin fruité

Jean-Christophe Gratiaux

Mareuil le Port – Tél : 03 26 52 74 45

Champagne brut 37,50cl 29,30€ 75cl 47,50€

Bulles fines, intenses et crémeuses

Champagne ½ sec 75cl 47,50€

Bulles fines, intenses vin dosé en liqueur