



## « La BODEGA de la Bosse »

Mai-Juin 2020 - 2

**VDF Chardonnay 2017 « Dans l'Air du Temps » Jeff Carrel** 2 x 7.30€

100% Chardonnay. Nez expressif sur des notes d'amandes, noisettes grillées, d'agrumes confits, avec une bonne dose de beurre vanillé et de pin toasté. La bouche est ample avec un bel équilibre, la finale est intense et marquée par les notes boisées et un peu d'épices. Idéal à l'apéritif et sur des crustacés

**AOP Bordeaux rouge « Chai d'œuvre » Merlot** 3 x 9.80€

100% Merlot. Nez sur la fraîcheur, bouche souple sur les fruits rouges. Accompagnera vos viandes rouges, Charcuteries, fromages.

**AOP Côtes du Roussillon Villages 2017 « Vignes de Bila Haut » Chapoutier** 2 x 8.30€

Syrah-Grenache et Carignan. Belle robe Grenat foncé, nez de cerises noires. La bouche est charnue, structurée, avec la chaleur et le sauvage des terroirs du Roussillon. Accompagnera une belle pièce de bœuf, et vos viandes grillées en général. Conservation 3 à 5 ans.

**AOP Pinot Noir Alsace 2013 Vignoble Metz Bleger** 3 x 11.55€

100% Pinot noir. Sol granitique léger, à forte pente. Vigne enherbée tous les 2 rangs afin de réduire les rendements. Vignes de 40 à 60 ans, vendanges manuelles. Elevage en barriques neuves, et de un à trois ans, durant 15 mois. Vin fruité, aux arômes de cerises, charpenté, vanillé. Accompagnera viandes blanches et rouges, fromages. Conservation 10 à 12 ans.

**AOP Languedoc rouge 2018 « Clos des Mûres »** 2 x 12.70€

Couleur améthyste, nez complexe aux arômes de cassis, violette et mûre évoluant vers des notes de cacao, et d'épices douces. La bouche est généreuse, équilibrée, fruitée. On y retrouve du cacao, des baies séchées. Le vin est soyeux, charnu avec des arômes de fruits bien marqués et une finale minérale nuancée par des tanins croquants. Idéal pour accompagner viandes grillées, côte de bœuf, ragoûts d'agneau, magret de canard, gibiers et fromages à pâte cuite ou molle. Conservation plus de 10 ans dans de bonnes conditions.

**TOTAL 12 bouteilles 120.95€ 113€**

- En cas de rupture de stock sur un produit, je vous ferai une proposition de remplacement.

Pour souscrire, merci de me renvoyer ce document par mail avec votre accord.  
Le règlement se fera lors de la livraison des vins.

NOM / PRENOM

ADRESSE

CP / VILLE

SIGNATURE