



« La BODEGA de la Bosse » Septembre-Octobre 2020 - 1

IGP Pays d'Oc blanc 2019 « Le Chat Pitre » Clos de l'Amandaie **2 x 7.70€**

90% Vermentino – 10% Grenache blanc. Un nez explosif avec des arômes de pêche de vigne de pamplemousse et de lys. La bouche est tonique et désaltérante. Un vin tout en simplicité qui accompagnera huîtres, moules et peut être bu à l'apéritif.

IGP Pays d'Oc rosé 2019 « Le Chat Pitre » Clos de l'Amandaie **2 x 7.70€**

40% Grenache – 40% Cinsault – 20% Syrah. Le nez s'ouvre sur des notes de fraises des bois et de pêche de vigne parfumées de senteurs florales. La bouche éclatante et rafraichissante associée avec délice des arômes de fraises écrasées et de confiture de framboise. La finale est longue, rafraichissante et fruitée. Un vin qui saura vous accompagner de l'apéritif au repas, de vos soirées tapas aux grillades à la plancha

IGP Pays d'Oc rouge 2018 « Le Chat Pitre » Clos de l'Amandaie **2 x 7.70€**

40% Syrah – 30% Grenache – 30% Cinsault. Un nez enjôleur sur les fruits rouges et les épices douces. L'attaque est souple et franche avec une présence massive de fruits rouges, et avec une finale toute en fraîcheur. Vin convivial à boire sur un plateau de charcuterie, de fromage, mais aussi sur des grillades.

AOP Saint Chinian « Les Schistes de Paul » 2019 Clos La Rivière **3 x 6.10€**

.45% Syrah – 40% Grenache – 10% Carignan – 5% Mourvèdre. Un nez intense avec une dominante de fruits rouges à l'alcool (griotte) et des notes épicées et florales, finale sur le cacao. La bouche est bien équilibrée, soyeuse, avec une belle vivacité en finale. Sur des viandes rouges, des grillades, des plats orientaux.

AOP Crozes Hermitage « Petite Ruche » 2016 Chapoutier **2 x 13.80€**

Syrah poussant sur des hautes terrasses d'alluvions glacières avec de très nombreux galets roulés. Robe rouge violacé très intense, un nez de petits fruits rouges (cassis-ramboise) La bouche est ronde avec une finale de fruits, toute en finesse. A boire sur des viandes grillées, de la volaille et des fromages.

IGP Comté Tolosan « Démon Noir » rouge 2018 **1 x 5.30€**

Malbec – Merlot. Belle couleur noire intense. Nez puissant de fruits frais sur des notes grillées et vanillées. Bouche fruitée et soyeuse, finale légère sur un coulis de petits fruits noirs. Idéal avec apéro-tapas, charcuterie et saucisse grillée. A boire sur la jeunesse.

TOTAL 12 bouteilles **97.40€** **91 €**

- 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