



« La BODEGA de la Bosse »

Septembre - Octobre 2020 - 2

IGP Gascogne blanc Ampélomeryx » 2017 Ch de Pellehaut

2 x 8.70€

Chardonnay-Sauvignon-Gros et Petit Manseng. Nez expressif qui témoigne d'un élevage long et délicat sur lies fines. Belle vivacité en attaque puis une douceur de miel aux fruits exotiques avec une longue finale. A boire sur des crustacés, poissons, viandes blanches et fromage de chèvre.

IGP Gascogne rouge « Les Marcottes » 2017 Ch de Pellehaut

3 x 9.10€

30% Merlot-60% Tannat-10% Cabernet Sauvignon. Age moyen des vignes 50 ans. Vendange tardive, mi-octobre, avec du Tannat à maturité et du Merlot en surmaturité ce qui donne de la souplesse à la cuvée. Elevage sur lies fines en barriques pendant 18 mois avec batonnage régulier. Idéal pour accompagner un cassoulet au confit de canard, des viandes rouges. Garde 10 ans.

AOP Maury rouge sec « Sur Un Fil Rouge » 2014 Dom de la Toupie

3 x 13.20€

70% Grenache – 24% Syrah – 5% Mourvèdre. Petit rendement de 18 Hectos hectare. Vendanges manuelles. Elevage en cuve pendant 8 mois. Robe sombre et profonde avec des arômes de fruits murs. Bouche avec des tanins présents et élégants, une finale complexe intense sur les épices. Viandes rouges, gibiers, fromages..

AOP Castillon Côtes de Bordeaux 2018 Château de Chainchon

3 x 8.60€

50% Merlot – 20% Cabernet Sauvignon – 30% Cabernet Franc. Vin élevé en cuve. Le nez est sur les fruits rouges, et la bouche est charnue avec des tanins mûrs et une finale très fruitée. Garde 7 à 8 ans, à consommer sur des viandes blanches et rouges, volailles, fromages.

AOP Pessac Léognan Les Demoiselles de Larrivet Haut Brion 2016

1 x 29.20€

57% Merlot – 40% Cabernet Sauvignon – 3% Cabernet Franc. Le nez est composé de fruits noirs mais développe aussi des notes épicées, fumées et même légèrement toastées. En bouche l'attaque est à la fois souple et équilibrée. Le milieu de bouche entre puissance et rondeur, s'efface sur une finale aux tanins souples. Élégance et fraîcheur caractérisent ce vin. Boire avec une belle côte de bœuf.

TOTAL 12 bouteilles

~~139.30€~~

132€

- 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