



« La BODEGA de la Bosse » Janvier - Février 2021 - 1

AOP Anjou blanc « Quid Novi » Domaine de Mihoudy

2 x 9.50€

100% Chenin. Belle couleur jaune tendre, nez sur la fraîcheur, les agrumes, les fruits exotiques. La bouche est compotée, très complexe, et l'on retrouve ce sentiment de corbeille de fruits exotiques. A l'apéritif, sur des noix de St Jacques, poissons grillés ou en sauce et certains fromages (comté-beaufort) Grande garde jusqu'à 8 ans

AOP Anjou rouge « Les Trejeots » Domaine de Mihoudy

3 x 7.50€

100% Cabernet franc. Belle couleur rouge soutenu, nez de fruits rouges et noirs légèrement confiturés. La bouche est ample, structurée, avec du caractère, sur les fruits rouges et noirs. A boire avec des viandes, du gibiers, des fromages. A consommer maintenant mais peut se conserver 5 à 8 ans.

IGP Pays d'Oc « Marius » rouge Michel Chapoutier

2 x 6.40€

100% Grenache noir. Couleur rouge grenat sombre, brillante. Nez intense de fruits rouges, cerises, framboises, Avec quelques effluves de cacao et d'épices douces. La bouche est gourmande, avec une profusion de fruits rouges, et des tanins soyeux et veloutés. A consommer à l'apéritif, sur des charcuteries, viandes grillées. Vin à consommer dans les 2 à 3 ans.

IGP Terre du Midi « Le Fiston » rouge by Jeff Carrel

3 x 7.50€

Cinsault en majorité. Très floral et sur la fraîcheur, joli nez sur le fruit. La bouche est souple, sur les fruits rouges, avec une légère acidité en fin de bouche qui décuple cette impression de fraîcheur que l'on trouve au nez. Vin de casse-croûte, de barbecue, de charcuterie et fromages. Vin à boire dans les 2 à 3 ans.

AOP Rasteau rouge Michel Chapoutier

2 x 12.60€

Assemblage de Grenache et Syrah. Le vignoble de Rasteau est à quelques kilomètres des dentelles de Montmirail et est l'un des plus imposants du Vaucluse. La couleur est profonde, le nez est sur les fruits très mûrs (groseille-cassis-framboise). La bouche est généreuse, avec une belle structure et un grand potentiel. A consommer sur des viandes grillées ou en sauce, du gibier, certains fromages. Conservation sur 6 à 8 ans.

TOTAL 12 bouteilles

102€

96 €

- 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