



« La BODEGA de la Bosse »

Mars - Avril 2021 - 1

IGP Pays d'Oc grenache blanc « Les Sources de Serame » 2015 1 x 7.50€

100% Grenache blanc. Robe jaune pâle reflets verts, avec un nez de fleurs blanches. L'attaque est ronde et fraîche. A consommer à l'apéritif, sur des poissons grillés, fruits de mer.

AOP Gaillac blanc Hominia Labastide de Levis 2017 1 x 8.50€

100% cépage Loin de l'œil typique du sud-ouest. Nez floral et d'agrumes avec des notes de vanille et pamplemousse. Bouche onctueuse, finale longue. A consommer sur des fruits de mers, poissons.

IGP Rouge « Chai d'œuvre » Cabernet Franc (région Bordeaux) 2018 BIO 2 x 9.80€

100% Cabernet franc. Belle couleur profonde, nez de fruits rouges. Bouche sur le fruit, agréable assez puissante. Belle finale longue. A consommer sur des viandes rouges.

AOP Minervois « Bueana Pulcella » Château Sainte Eulalie 2017/2018 2 x 9.10€

35% Syrah – 35% Grenache – 30% Carignan. Robe grenat soutenue, belle complexité au nez, avec des arômes de fruits mûrs et d'épices, la bouche est charnue et longue avec des tanins fins et élégants. Parfait pour accompagner des gibiers, des viandes rouges grillées ou en sauce, des fromages. Minimum 5 ans de garde.

IGP Pays d'Oc « Alexaume » Domaines des Créd Ricards 2018 2 x 7.80€

44% Merlot-30% Cabernet sauvignon-18% Carignan-8% Syrah. Couleur rubis profonde. Nez très complexe avec des arômes de moka, de fruits noirs, de garrigues et de bâtons de réglisse. La bouche est souple et franche avec des notes de fruits noirs (myrtille) et de grenade fraîche. La finale est poivrée avec un bel équilibre. Sur des grillades, des spaghettis bolognaises, des moules farcies à la Sétoise, un Osso bucco. Garde minimum 8 ans

IGP Pays d'Oc « Marius » Chapoutier 2019 3 x 6.40€

Grenache noir et Syrah. Robe pourpre dense, limpide avec reflets violette. Nez puissant, complexe sur les petits fruits rouges et les épices. L'attaque en bouche est concentrée, structurée, puissante, avec des tanins soyeux. Sur des charcuteries, des carpaccios de bœuf, des brochettes d'agneau. Garde 2/3 ans.

VDF Carménère « Domaine de l'Arjolle » 2016 1 x 12.80€

100% Carménère, cépage Bordelais, emblématique du Chili. Belle couleur profonde, nez sur les épices Les fruits noirs, la bouche est ample et souple avec une note poivrée. Parfait sur des viandes, des plats épicés. Très bonne garde.

TOTAL 12 bouteilles 101.40€ 95 €

- 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