



« La BODEGA de la Bosse »

Septembre – Octobre 2021 - 2

IGP Pays d'Oc blanc 2020 « Le Chat Pitre » Domaine Amandiaie 2 x 7.80€

10% Grenache blanc – 90% Vermentino. Un nez explosif où se mêlent des arômes de pamplemousse de pêche de vigne, de lys. La bouche est tonique et désaltérante. Un vin en toute simplicité qui convient parfaitement à l'apéritif ou pour accompagner des coquillages.

AOP Languedoc rouge 2018 « Les Complices » de Puech Haut 3 x 8.50€

Grenache et Syrah. Robe rouge grenat, limpide et brillante. Le premier nez flatteur sur des arômes de petits fruits rouges, s'ouvre ensuite sur des notes plus complexes de fruits noirs très mûrs (cassis) mêlés aux épices. La bouche présente une belle fraîcheur, un bel équilibre avec des tanins bien enrobés, et l'on retrouve les arômes de fruits très mûrs. Parfait sur des viandes grillées, de la charcuterie. Garde 5 à 6 ans.

AOP Fitou «2018 « La Tire » by Jeff Carrel 2 x 8.95€

60% Carignan – 40% Syrah. Robe pourpre, arômes de fruits rouges et d'épices. En bouche des notes intenses de myrtilles, de mûres, de poivres et de garrigue, avec des tanins fins et une belle acidité. Vin croquant avec de la fraîcheur et de la tension. Viandes rouges et gibiers, à boire dans les 5 ans.

AOP Costières de Nîmes 2018 Domaine Poulvarel 2 x 8.80€

65% Syrah – 35% Grenache. Robe soutenue aux reflets pourpres. Nez expressif de myrtille et de fraise des bois. La bouche est charnue et gourmande, sur les petits fruits rouges, avec une belle finale mentholée. Un vin ample pour magnifier la viande rouge et les desserts au chocolat. Garde 5 ans.

AOP Saint Joseph 2017 « Deschants » Michel Chapoutier 1 x 17.10€

100% Syrah. Elevage en cuve mais avec une partie en fûts de chêne. La robe est grenat intense, le nez très floral sur la violette avec une évolution sur la réglisse et les épices. L'attaque en bouche est souple avec une dominante de fruits rouges, la finale est longue, marquée par les épices. Parfait pour des viandes en sauces, du gibier. Garde longue 6/7 ans sans problème.

AOP Graves rouge 2015 « Château Crabitey » 2 x 15.20€

50% Cabernet sauvignon – 50% Merlot. Elevage 12 mois en barriques de chêne français avec 1/3 de bois neufs. Nez harmonieux et élégant qui révèle des arômes de fruits noirs et floraux, ainsi que des notes plus épicées de poivre gris. En bouche le fruité est gourmand, juteux, parfaitement équilibré, avec ses tanins bien construits, suaves et veloutés. Vin d'une belle finesse dont la note finale présente une belle longueur. Parfait pour les viandes les fromages, millésime mûre, à boire dans les 2 à 3 ans.

TOTAL 12 bouteilles 124.10€ 115€

- 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

A consommer avec modération, l'abus d'alcool est dangereux pour la santé