



« La BODEGA de la Bosse » Fêtes 2021

POUR VOS REPAS DE FETES

Apéritif :	<u>Champagne GREMILLET Brut sélection</u> <i>70% pinot noir – 30% chardonnay. Idéal pour l'apéritif</i>	2 x 19.50€
Ou	<u>AOP Crémant de Loire Rosé dry « L'Extra » de Langlois</u> <i>Cabernet franc minimum 70% - Grolleau. Belle robe rose claire avec de fines bulles Harmonieuses. Nez de fruits rouges, fraises et framboises, une belle attaque en bouche où se mêlent fraîcheur et légèreté.</i>	2 x 8.90€
Fruits de Mer Poissons	<u>IGP Pays d'Oc « Viognier » 2020 Domaines Paul Mas</u> <i>100% Viognier. : riche et élégant, avec une quintessence de fruits secs, pêche et fleurs blanches, et une touche de vanille et de miel. Bouche : riche et frais, moelleux, avec un long final et des notes de pain grillé persistantes.</i>	1 x 6.60€
	<u>AOP Anjou blanc sec 2018 « Quid Novi » Domaine de Mihoudy</u> <i>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)</i>	2 x 9.50€
Viandes Fromages	<u>AOP Minervois « Buona Pulcella » 2019 Château Sainte Eulalie</u> <i>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.</i>	2 x 9.10€
	<u>AOP Côtes du Lubéron rouge 2016 « Château La Verrerie »</u> <i>74% Syrah-22% Grenache-4% Carignan. Nez subtil évoquant des notes de framboise et de myrtille sauvage. La bouche est dense et séveuse, les tanins s'expriment pleinement.</i>	2 x 12.80€
	<u>AOP Montagne St Emilion 2019 «Château Bonneau »</u> <i>80% Merlot-20% Cabernet franc. Le merlot soyeux et généreux apporte un fruitée unique et le cabernet apporte puissance et élégance avec une touche finale poivrée.</i>	2 x 16.90€
Desserts	<u>AOP Banyuls rouge Rimage « Mademoiselle O » Piétri Géraud</u> <i>100% Grenache noir. Puissant et intense avec une dominante de liqueur de framboise de cerises et d'épices. Rond et généreux avec des notes de framboise de cassis de fruits noirs, une pointe de réglisse et beaucoup de fraîcheur.</i>	1 x 17.00€
Ou	<u>AOP Muscat de Rivesaltes 2016 Château Lauriga</u> <i>100% Muscat Petits Grains. Nez avec des notes de fruits à chair blanche, légèrement confits. Une belle fraîcheur en bouche et une bonne complexité de fruits mûrs avec des notes d'épices douces. Apéritif, foie gras, dessert à base de gâteaux secs ou de crème blanche.</i>	1 x 11.50€

Cinq possibilités :

- 1 – Avec Champagne + Banyuls ~~159.20€~~ arrondi à **150€****
- 2 – Avec Champagne + Muscat de Rivesaltes soit ~~153.70€~~ arrondi à **145€****
- 3 – Avec Crémant de Loire + Banyuls ~~138.00€~~ arrondi à **130€****
- 4 – Avec Crémant de Loire + Muscat de Rivesaltes soit ~~132.50€~~ arrondi à **125€****
- 5 – Vous faites votre choix parmi tous ces vins et vous confectionnez votre**

commande selon vos goûts pour un minimum de 12 bouteilles et vous me la soumettez, je vous donnerai le prix remisé.

- 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 :