



AOP MERCUREY DOMAINE DU MEIX-FOULOT ROUGE

La robe est brillante d'un beau rouge grenat. Le nez est intense et complexe avec la traditionnelle palette de fruits rouges (cerise, framboise, groseille). Le bois est discret et fondu. Jeune, la bouche relevée par ces fruits est harmonieusement équilibrée par une structure tannique présente mais délicate, avec les années les tanins se fondent et les fruits mûrissent. Il s'associera avec toutes les viandes blanches, rouges, grillées, et fromages.



AOP MEURSAULT DOMAINE BITOUZET PRIEUR BLANC

Couleur or jaune, légère avec des reflets or vert. Le nez exprime des arômes de fruits frais (poire) ainsi que des arômes de noisette développés par l'élevage en fûts. Le Meursault est avenant, rond et généreux, vieillissant particulièrement bien. Accompagne parfaitement tous les poissons, crus ou cuits, les volailles et les plats en sauce à la crème ou encore des fromages.



AOP PULIGNY MONTRACHET DOMAINE JEAN FRANCOIS BACHELET BLANC

C'est un vin puissant et gras. Ses arômes sont de type amande (verte ou grillée selon l'âge du vin), pomme mûre fleurs blanches, miel. Sa persistance est remarquable. Quelques suggestions : bar grillé, coquille St Jacques poêlées.



AOP MORGON MAISON JADOT ROUGE

D'une couleur cerisée profonde, avec des arômes de noix et de chair de fruits rouges, très expressive, ce vin possède des tanins ronds qui lui permettront de se conserver quelques années. Il sera un partenaire idéal des charcuteries du Beaujolais, du lapin et des fromages de chèvre mi secs.