



### **AOP CHABLIS DOMAINE DE CHANTEMERLE BLANC**

Ce Chablis a des arômes de fruits (pomme, citron, pamplemousse et parfois de fruits exotiques). La bouche est ample et acidulée suivant les années. La fin de bouche est assez persistante. Le Chablis a la particularité de s'ouvrir plus rapidement que le Chablis 1<sup>er</sup> crus ou grands crus. Ils sera donc à consommer avant, avec des coquillages, des poissons ou des fromages de chèvre.



### **AOP MOULIN A VENT CHATEAU DES JACQUES ROUGE**

Le Moulin-à-Vent est un vin structuré, charpenté, charnu, particulièrement velouté et tendre en bouche. Avec sa robe rubis foncé, il dégage des arômes d'iris, de roses fanées, d'épices et de fruits murs. Il peut s'apprécier jeune avec des viandes rouges ou blanches et avec des plats plus corsés (gibier) après quelques années de garde du vin ; à l'apéritif ou sur un dessert au chocolat noir !



### **AOP GEVREY CHAMBERTIN DOMAINE BERTHAUT ROUGE**

Ce vin s'introduit sur une belle robe grenat. Son nez dévoile ensuite ses notes de mûre, de cerise et de café. La bouche est puissante, structurée et bien équilibrée par la finesse de tanins pourtant bien présents. La finale est d'une belle longueur. Il s'accordera avec les gibiers, une côte de bœuf, de l'agneau ou encore des fromages comme l'époisses.



### **AOP POMMARD DOMAINE SORDET ROUGE**

Sa robe présente une couleur soutenue, d'un rouge rubis profond. Au nez, ses arômes de cassis et autres petits fruits rouges et noirs, sont intenses. Il offre une attaque en bouche, certes ferme mais enveloppée de jolis fruits qui le rend agréable même jeune. Le Pomard s'associe très bien avec des plats épicés ou poivrés, les pavés de bœuf, l'agneau ou les volailles en civet apprécieront la texture ferme de ses tanins et ses arômes concentrés.



### **AOP CHAMBOLLE MUSIGNY DOMAINE DES LA POUSSE D'OR ROUGE**

Les vins ont une couleur profonde, ils sont très colorés en général. Ce sont des vins délicats en apparences mais qui présentent une bonne structure. Le nez assez puissant présente des arômes de baies noires. Les tannins sont souples et subtiles. Le Chambolle Musigny les Feuselottes se marie à une cuisine goûteuse ; idéalement viandes rouges et gibier.



### **AOP BEAUNE CHAMPS-PIMONT 1<sup>ER</sup> CRU DOMAINE JACQUES PRIEUR ROUGE**

Ce beau 1<sup>er</sup> cru est rouge rubis sombre aux reflets violets intenses. Le premier nez dévoile des notes épicées légèrement poivrées puis après aération se révèlent des notes de cerise noire et de chocolat noir légèrement vanillé. En bouche on mange de la cerise noire juteuse et charnue puis s'expriment des notes épicées et toastées. En finale de bouche, les tanins sont denses mûrs, épicés et très digestes.