

BON DE COMMANDE VINS
Journées d'amitié - Notre-Dame de Vincennes - Novembre 2020

NOM :	MOBILE :
PRÉNOM :	MAIL :



	Produits	Labels	Couleur	Commentaires de dégustation	Accord mets-vins	Prix à la bouteille	Prix 1/2 carton = 3 bouteilles	Nbre 1/2 cartons 3 bouteilles	Prix carton = 6 bouteilles	Nbre cartons 6 bouteilles	Montant TTC
B O R D E A U X	Bordeaux - Château des Hautes Combes - 2019	BIO SANS SULFITE	Rouge	Belle couleur violacée, notes de fruits rouges et noirs, tanins souples. Du bio sans sulfite de qualité au bon prix !	Plats en sauce, viandes rôties, fromages et charcuterie	7,50 €	22,50 €		45,00 €		0,00 €
	Bordeaux Supérieur - Château Puy Laborde - 2018		Rouge	Arômes de cerise, de violette et d'épices. Belle structure et concentration aromatique. Vin de caractère et bien équilibré	Charcuterie, viande rouge, fromages	7,00 €	21,00 €		42,00 €		0,00 €
	Bordeaux - Château de Bordes Quancard - 2016		Rouge	Belle robe rubis. Bouche souple, fraîche et fruitée (bois de santal et pruneaux). Vin friand et facile d'accès	Viandes rouges ou blanches ou camembert frit	7,50 €	22,50 €		45,00 €		0,00 €
	Haut Médoc Cru Bourgeois - Château Mûret - 2015	Tera Vitis	Rouge	Nez rubis intense. Arômes de fruits rouges et noirs. Vin voluptueux, riche et équilibré. Un bonheur de douceur !	Terrines, viandes rouges, rôti de porc fermier	9,50 €	28,50 €		57,00 €		0,00 €
	Pauillac - Château Richebon - 2012		Rouge	Robe dense et grenat foncé. Bouquet de fruits noirs et rouges, de notes de torréfaction, de réglisse et de cuir. Vin vigoureux, tanins soyeux. La finale persistante	Poêlée de cèpes, agneau rôti, tournedos, côte de bœuf	21,00 €	63,00 €		126,00 €		0,00 €
	Puisseguin Saint Emilion - Château Rigaud - 2016	BIO	Rouge	Jolie robe sombre aux reflets grenat. Grande pureté des fruits rouges et noirs, senteur de vanille et d'épices, tanins subtils. Belle fraîcheur avec douceur et intensité	Bœuf, agneau, gibier	14,00 €	42,00 €		84,00 €		0,00 €
	Saint Emilion - Château Simard - 2010		Rouge	Belle couleur rubis. Notes de fruits rouges très concentrées, d'épices douces et de cuir. Matière fine, tanins fermes et mâche veloutée et suave ... quel plaisir !	Poêlée de champignons, entrecôte, plateau de fromages	22,00 €	66,00 €		132,00 €		0,00 €
	Péssac Léognan - Pommerai de Brown - 2nd vin de Château Brown - 2017		Rouge	Robe rouge intense. Arômes de fruits rouges, violette et d'épices douces. Bouche vive et fraîche. Vin puissant et tanins fins. Finale longue et aromatique, légèrement corsée	Pâté en croute, plats à base de cèpes ou de truffe, carré d'agneau, filet mignon	19,00 €	57,00 €		114,00 €		0,00 €
B O U R G O N E	Chablis - Domaine Gautheron - 2018		Blanc	Robe brillante et limpide. Attaque gourmande de fruits blancs confits, d'acacia et de beurre frais. Vin rond et riche avec fraîcheur et vivacité. Un Chablis comme on l'aime !	Apéritif, huîtres, crustacés, saint jacques, poissons, mais également ris de veau, fromages de chèvre	13,00 €	39,00 €		78,00 €		0,00 €
	Mâcon Bussières Domaine Thierry Drouin - 2019		Blanc	Notes de fruits frais, d'acacia, de chèvreffeulle. Vin aromatique, fruité, fin. Belle finale longue	Blanquette de volaille, veau en sauce, ravioles de légumes	13,50 €	40,50 €		81,00 €		0,00 €
	Hautes Côtes de Nuit - Domaine Hudelot - 2018	BIO	Rouge	Robe rubis tirant vers le grenat. Arômes gourmands de cerise et de framboise, légèrement poivrée. Tanins souples et soyeux	Veau, poulet roti fermier, cabillaud, Saint Marcellin	14,00 €	42,00 €		84,00 €		0,00 €
	Marsannay rouge - Château de Marsannay - 2017		Rouge	Robe rubis intense. Bouche souple, généreuse et équilibrée. Arômes de prune, de cerise et notes poivrée. Une référence !	Brochet, légumes grillés, parmesan et jambon de Parme, onglet à l'échalotte	24,00 €	72,00 €		144,00 €		0,00 €
BEAUJOLAIS	Morgon - Cuvée Mathilde Côte de Py - J.M. Aujoux - 2018		Rouge	Belle robe grenat. Bouche charnue sur le fruit à noyau bien mûr	Charcuteries, poularde, carré de veau, fromages	10,50 €	31,50 €		63,00 €		0,00 €
CHAMPAGNE	Champagne Blanc de Noirs Héritage Brut Famille Baudry		Blanc	Bulles fines et légères. Attaque vive et franche, douceur charnue. Arômes de pain grillée et de confiture de coing	Apéritif, foie gras, saint jacques poellées	19,00 €	57,00 €		114,00 €		0,00 €
	Champagne Henri Abelé Brut		Blanc	Bulles fines et beau cordon. Notes de pêche, d'abricot et d'acacia. Attaque de miel, de cannelle et de pain grillé	Apéritif, foie gras, saint jacques poellées	22,50 €	67,50 €		135,00 €		0,00 €

BON DE COMMANDE VINS
Journées d'amitié - Notre-Dame de Vincennes - Novembre 2020

	Produits	Labels	Couleur	Commentaires de dégustation	Accord mets-vins	Prix à la bouteille	Prix 1/2 carton = 3 bouteilles	Nbre 1/2 cartons 3 bouteilles	Prix carton = 6 bouteilles	Nbre cartons 6 bouteilles	Montant TTC
R H O N E	Côtes du Rhône - Château de Tresques - 2018		Rouge	Belle robe rouge grenat. Arômes de fruits noirs confits, d'épices douces et de garrigue. Attaque ronde, vin fruité	Grillades	8,50 €	25,50 €		51,00 €		0,00 €
	Côtes du Rhône Village Valréas - Clos Bellane - 2017	BIO	Rouge	Robe rubis. Vin puissant et élégant aux arômes de petits fruits rouges et noirs, tanins soyeux. Belle structure et belle finale ... un vrai plaisir bio !	Charcuteries, gibiers, fromages	12,00 €	36,00 €		72,00 €		0,00 €
	IGP Ardèche Chardonnay - Grand Ardèche - Louis Latour - 2018		Blanc	Arôme de fruits exotiques, de brioche. Un vin puissant et d'une grande richesse aromatique. Equilibré et harmonieux	Terrine de volaille, fromages de chèvre, poissons et crustacés	11,00 €	33,00 €		66,00 €		0,00 €
	Saint Joseph - Les Challoys - Maison Delas - 2019		Rouge	Robe pourpre aux reflets grenat. Bouche ample, charnue et rafraîchissante (notes mentholées) aux arômes de cassis et myrtille. Belle densité et tanins soyeux	Pièce de boeuf, agneau grillé	15,50 €	46,50 €		93,00 €		0,00 €
	Chateauneuf-du-Pape - Le Jas des Papes - 2016		Rouge	Belle robe grenat intense. Corps charpenté aux arômes de mûre, de cerise noire, d'épices et d'olive noire. Le bois est bien fondu, les tanins sont fins et élégants	Viandes en sauce, canard, grillades	23,00 €	69,00 €		138,00 €		0,00 €
	Chateauneuf-du-Pape - Le Jas des Papes - 2017		Blanc	Robe dorée. Vin complexe, intensité aromatique de coing, de compotes de fruits, de miel et de fleurs blanches. Belle profondeur et beaucoup de relief : exceptionnel !	Viandes blanches, volailles, poissons en sauce	23,00 €	69,00 €		138,00 €		0,00 €
L O I R E	Sancerre - Domaine Serge Laloue - 2018	Agriculture raisonnée	Blanc	Robe jaune intense. Arômes de pamplemousse, de pêche et de silex. Vin minéral et rafraîchissant. Une référence de l'appellation !	Apéritif, huîtres, fruits de mer, poissons grillés, fromages de chèvre	14,50 €	43,50 €		87,00 €		0,00 €
	Muscadet Sèvre et Maine - Les Perdrix de l'année - 2019	BIO	Blanc	Robe jaune citron pâle. Belle fraîcheur aux notes citronnées et iodées. Franche minéralité	Apéritif, poissons, huîtres, fruits de mer, crustacés	8,50 €	25,50 €		51,00 €		0,00 €
	Saint Nicolas de Bourgueil - Les Montils - Domaine de la Cotellerie - 2018		Rouge	Robe rubis éclatante. Notes gourmandes de mûre et de framboise, d'épices et de violette. Finale persistante et fruitée	Charcuterie, bœuf sauce roquefort, saucisses au chou, Saint Nectaire	11,00 €	33,00 €		66,00 €		0,00 €
O C I T A N I E	Pays d'Oc IGP Chardonnay - Cha Cha Cha - Les Domaines Paul Mas - 2019		Blanc	Couleur or brillant. Douceur fruitée aux arômes d'ananas, de vanille et de pain d'épices. Bonne acidité et longue finale	Apéritif, viandes blanches, poisson, desserts aux fruits	7,50 €	22,50 €		45,00 €		0,00 €
	Pays d'Oc IGP Viognier - Classique - Les Domaines Paul Mas - 2019		Blanc	Vin jaune doré clair. Élégantes notes de pêche, de chevreuille, de vanille et de miel.	Apéritif, poissons, plat au curry, viandes blanches, fromage bleu, tartes	7,50 €	22,50 €		45,00 €		0,00 €
	Côtes de Gascogne IGP - Premières Grives Moelleux - Domaine Tariquet - 2019		Blanc Moelleux	Robe jaune à reflet doré. Bouche gourmande, notes de fruits exotiques, de raisin frais. Vin fin, moelleux, élégant et typé	Apéritif, foie gras, fromages à pâte persillée, gâteau au chocolat	9,00 €	27,00 €		54,00 €		0,00 €
	Pays d'Oc IGP Syrah - Le Bastion - Cros Pujol - 2019 - sans sulfite	SANS SULFITE	Rouge	Belle robe rouge rubis. Vin exubérant, fruité et épicé aux notes de mûre et de prune	Bœuf mariné, tian de légumes, comté	7,50 €	22,50 €		45,00 €		0,00 €
	Côtes du Roussillon Villages - Tautavel - Sans Sulfite Ajouté - 2019	BIO SANS SULFITE	Rouge	Robe rubis. Bouche complexe de fraise écrasée et de cerise. Tanins souples et soyeux	Grillades, tarte aux fraises	9,00 €	27,00 €		54,00 €		0,00 €
	Pic Saint Loup - Esprit Sauvage Lambrusques - J.M. Aujoux - 2019		Rouge	Robe profonde. Notes de mûre et de cassis, d'épices et de cuir. Tanins moelleux	Tourte, confit de canard, cassoulet, quiche aux cèpes, parmesan	9,50 €	28,50 €		57,00 €		0,00 €
	Languedoc - Château Puech Haut Prestige - 2018		Rouge	Robe grenat. Notes de sous-bois, de kirsch, de prune et de framboise. Vin dense, concentré et complexe. Finale douce et succulente ... et quel soyeux !	Charcuterie, côte de bœuf, fromages	15,00 €	45,00 €		90,00 €		0,00 €
	Fitou - Origines - Domaine Bertrand Bergé - 2017	BIO	Rouge	Belle robe rouge intense. Arômes de garrigue, de fruits mûrs confits et d'épices. Vin puissant et sauvage	Charcuterie, rôti de veau aux olives, sanglier, anchois frais	9,50 €	28,50 €		57,00 €		0,00 €

Bon de commande et règlement par chèque à l'ordre de ADC-NDV à retourner complété avant le 1 décembre 2020 au secrétariat de la paroisse	TOTAL	0,00 €
--	--------------	---------------

Pour toute question, vous pouvez joindre Jérôme au 06 14 91 01 92	Les vins commandés seront à retirer à la Chapelle Saint Jean Sainte Thérèse le samedi 12 décembre de 10h à 14h
---	--