

SAVEURS DE FRANCE

Catálogo de vinos

Alsacia blancos

“GEWURZTRAMINER” Cuvée DOPFF 2016 * 100% Gewurztraminer, Vino afrutado (aroma principal litchi) – Ideal en aperitivo o con postres de chocolate / fresas – IVA INC **12.50€**.

“RIESLING” Cuvée DOPFF 2017 * 100% Riesling, Vino carnoso y floral – Ideal con quesos de pasta prensada, pescados y mariscos – IVA INC **16.50€**.

Borgoña blancos

“Les Deux Dindes” 2013 * 100% Chardonnay, Vino láctico, cremoso, goloso, muy parecido a un Meursault – Ideal en aperitivo o con pescado – IVA INC **20.60€**.

“CHABLIS 1er CRU FOURCHAUME” 2016 * 100% Chardonnay, Vino con marcados cítricos (lima limón) – Ideal con marisco – IVA INC **30.00€**.

Borgoña tintos

“Hautes Côtes de Nuits HERITAGE 1831” ALBERT BICHOT 2014 * 100% Pinot Noir, Vino marcado por aromas de cuero, caja de tabaco, cereza – Ideal con carne blanca, (ternera, aves), y quesos de pasta blanda – IVA INC **18.90€**.

“Nuits Saint Georges Domaine du Clos Frantin” ALBERT BICHOT 2014 * 100% Pinot Noir, Gran vino de borgoña, muy fino y delicado, aromas todos sutiles – Ideal con Venados en salsa – IVA INC **69.95€**.

Burdeos blanco seco

“ENTRE DEUX MERS” QUEYRET POUILLAC 2017 * 60% Sauvignon - 40% Muscadelle, Vino blanco seco aunque afrutado – Ideal con quesos de pasta blanda, pescados plancha – IVA INC **10.80€**.

Blanco licoroso

“Sauternes Chateau LIOT” (37.5cl) 2012 * 33% Muscadelle – 33% Sauvignon – 33% Sémillon, Vino de aperitivo, entrantes – Ideal con el foie gras o quesos empalagosos – IVA INC **16.00€**.

“Sauternes Chateau LIOT-LEVANT” 2012 * 33% Muscadelle – 33% Sauvignon – 33% Sémillon, Vino de aperitivo, entrantes – Ideal con el foie gras o quesos empalagosos – IVA INC **23.16€**.

Burdeos tintos

Bordeaux Supérieur Chateau VIRECOURT Cuvée ALEXANDRE 2015 * 33% Merlot - 33% Cabernet - 33% Sauvignon, Vino marcado por la cereza – Ideal con entrantes, carnes blancas (cerdo, pollo) y quesos de pasta blanda – IVA INC **11.35€**.

Lussac Saint Emillion Chateau COURLAT Cuvée JEAN BAPTISTE 2015 * 33% Merlot - 33% Cabernet - 33% Sauvignon – Aromas marcados a fresa fresca, muy equilibrado, este vino maridara perfectamente con todo tipo de carnes – IVA INC **23.25€**.

Haut Médoc Chateau DOYAC 2015 * Merlot-Cabernet-Cabernet Franc-Sauvignon – Frutas rojas, confitadas, este vino es goloso y maridara con carnes rojas y quesos de pasta prensada – IVA INC **15.70€**.

SAVEURS DE FRANCE

Catálogo de vinos

Provenza rosado

Cuvée Secrète des CAVES DU COMMANDEUR 2018 * 33% Syrah – 33% Cinsault – 33% Garnacha, Tambien llamado « vino gris » destaca por su color grisáceo, su mineralidad y aromas a frutas de hueso (melocotón, albaricoque) – Ideal con las barbacoas, ensaladas, embutidos, pescados y carnes blanca a la brasa – IVA INC **9.80€**.

Ródano blancos

Marsanne “Les Vignes d’à Côté” Cuvée YVES CUILLERON 20137 * 100% Marsanne, Vino floral y carnoso – Ideal en aperitivo, con barbacoas o pescado en salsa – IVA INC **15.10€**.

Ródano tintos

Côtes Du Rhône Domaine De La Janasse 2017 * Syrah - Garnacha, Ideal con carnes rojas a la brasa – IVA INC **13.25€**.

Chateauneuf du Pape “Vielles Vignes” Cuvée TARDIEU LAURENT 2013 * Syrah – Garnacha – Cariñena - Monastrell, Ideal con carnes en salsa, venados – IVA INC **71.00€**.

Crozes Hermitage “Laya” Cuvée YVES CUILLERON (150cl) 2014 * Syrah – Garnacha - Monastrell, Ideal con carnes a la brasa, quesos de pasta prensada – IVA INC **58.65€**.