



VENTE de VINS SAISON 2022 / 2023

(Bénéfices destinés aux divers déplacements du club en compétitions)



Nom :	N° téléphone obligatoire :	Prix	Quantité bouteille	Quantité carton
Champagne :				
Champagne Poinot Frères Brut TRADITION 75cl. Élégant Champagne brut issu d'un assemblage de Pinot noir, Pinot meunier et Chardonnay. Une excellente entrée de gamme, idéal pour l'apéritif, reflet de la tradition champenoise. (Tarif Transport inclus)		21€ La bouteille 114€ le carton de 6 soit (19€ la bouteille) Tarifs TTC		
VINS BLANCS:				
« Terres Blanches » IGP d'Oc Muscat sec, Frontignan 75cl. Ce « petit vin » multi-récompensé, 100% Muscat blanc à petit grains s'impose naturellement à l'apéritif, mais accompagne avec bonheur les fruits de mer, les poissons grillés, la cuisine orientale... Au nez très élégant et frais sur des notes exotiques et de fleurs, en bouche très gourmand et aromatique, ce vin présente une finale bien équilibrée sur des notes citronnées et mentholées		8,50€ La bouteille 45€ le carton de 6 (soit 7,50€ la bouteille Tarifs TTC)		
Bordeaux Blanc Clarendelle 2020 75cl. Clarendelle n'est ni plus ni moins que le vin d'entrée de gamme de ses illustres grands frères du Domaine Clarence Dillon, le Château Haut-Brion, le plus réputé des vignobles de Graves. Ce vin élégant et gourmand est issu d'un savant assemblage des 2 cépages traditionnels bordelais, Sauvignon et Sémillon, qui lui confèrent un velouté et un soyeux raffiné et savoureux. Un nez très aromatique avec des notes d'agrumes et d'acacia avec de jolies notes beurrées. La bouche est très gourmande et ronde, avec une belle minéralité, ou l'on retrouve les agrumes et l'ananas, notamment. Idéal sur les produits de fin d'année, du foie gras au saumon fumé, mais également sur les huîtres, et les poissons en sauce		15€ La bouteille 78€ le carton de 6 (soit 13€ la bouteille Tarifs TTC)		
VINS ROUGES:				
Arbois rouge Tradition (Poulsard, Trousseau, Pinot) 2016, domaine Rolet 75cl. Le domaine Rolet constitue l'un des fleurons du vignoble Jurassien. Cet Arbois Tradition est un assemblage des 3 cépages rouges traditionnels du Jura. Son vieillissement permet d'assouplir ses tannins et dévoiler des arômes de cerise, sous-bois ou fruits noirs et parfois aussi des arômes de fruits rouges, agrumes ou épices. Il peut accompagner avec succès un repas du début à la fin, il s'accorde principalement avec les viandes blanches (veau, lapin, volaille), les charcuteries et saucisses de Morteau / Montbéliard, les fromages.		12€ La bouteille 63€ le carton de 6 (soit 10,50€ la bouteille) Tarifs TTC		
Campredon 2020, Domaine Alain Chabanon Vin biodynamique , certifié Demeter, assemblage de Syrah, Grenache, Mourvèdre. Le domaine Alain Chabanon est distingué de 2*/3 dans la Revue des Vins de France, c'est l'un des précurseurs de la biodynamie en Languedoc. Campredon est la cuvée d'entrée de gamme du domaine, un excellent rapport plaisir/prix, que l'on peut déguster dans sa jeunesse ou laisser vieillir tranquillement. Une robe Grenat, un nez juteux laissant filer une expression précise et intense de fruits rouges, complétée par la fraîcheur d'une note poivrée en finale, une bouche soyeuse, légère mais gourmande		17€ La bouteille 90€ le carton de 6 (soit 15€ la bouteille Tarifs TTC)		

Commande à envoyer par mail à : asmb.operation.speciale@gmail.com, un bon de commande vous sera passé par l'ASMB pour récupérer à la **Boutique.vin**, à l'angle de la rue des capucins (derrière l'hôtel-restaurant les capucins).

Contactez M. Frédéric GOIZE au 0662427737 ou par Mail ; contact@boutique.vin