

VIN ROSÉ



PERLE DE ROSÉ
IGP ATLANTIQUE ROSÉ

- 60% Merlot - 40% Malbec
- Servir frais

À l'apéritif ou en accompagnement de grillades. Arômes en bouche de petits fruits rouges et d'agrumes.

PÉTILLANTS



CRÉMANT DE BORDEAUX ROSÉ BRUT

- 100% Cabernet franc
- Servir frais

Arômes en bouche de petits fruits rouges et d'agrumes. Une bonne acidité en bouche et belle fraîcheur.



CRÉMANT DE BORDEAUX BLANC BRUT

- 100% Sémillon
- Servir frais

Arômes en bouche de petits fruits rouges et d'agrumes. Une bonne acidité en bouche et belle fraîcheur.

VINS ROUGES



CHÂTEAU CHAUMES DAUBET BORDEAUX

- 50% Merlot - 50% Cabernet Sauvignon
- Servir entre 16° et 18°C

Viandes blanches et volailles. Un bouche intense et des tannins soyeux.



DEPUIS 1933 IGP ATLANTIQUE IGP ATLANTIQUE ROUGE

- 10% Malbec - 30% Petit Verdot - 20% Carménère 40% Cabernet Sauvignon
- Servir entre 16° et 18°C

Viandes rouges de caractère. La bouche généreuse est une parfaite combinaison de gras et de fraîcheur. Un vin gourmand qui se garde.



CUVÉE L'INTÉGRAL BORDEAUX

- 50% Merlot - 50% Cabernet Sauvignon
- Servir entre 16° et 18°C. Il est conseillé de carafier ce vin un heure avant de le servir.

Cibier comme un côte de bœuf. Une longueur en bouche impressionnante pour ce vin aromatique avec des tannins puissants.



L'ESSENTIEL BORDEAUX SUPÉRIEUR

- 47% Cabert Sauvignon 44% Merlot - 9% Cabernet Franc
- Servir entre 16° et 18°C

Rôti de bœuf et fromage à pâte molle. Un vin rond et gras en bouche. Il s'agit d'un vin charpenté avec une puissance tannique qui saura vous séduire.



LA GIRONDAISE IGP ATLANTIQUE ROUGE

- 100% Merlot
- Servir entre 16° et 18°C

Idéal sur des fromages. Bouche souple sur le fruit.



CHÂTEAU DE JAD BORDEAUX SUPÉRIEUR

- 60% Merlot 40% Cabernet Sauvignon
- Servir entre 16° et 18°C

Viandes rouges et fromage. La bouche est ronde et fruitée, les tannins sont ronds et onctueux.



L'EMPREINTE BORDEAUX - Sans sulfites ajoutés

- 100% Merlot
- Servir entre 16° et 18°C

Viandes blanches et volailles. La bouche, fraîche et savoureuse est bâtie sur des tannins fins et soyeux.

VINS BLANCS



L'EFFET MERS
Entre deux mers

- 55% Sauvignon blanc - 35% Sémillon 10% Muscadelle
- Servir frais

Idéal pour les huîtres, plateau de fruits de mer ou à l'apéritif. Vif en bouche tout en restant équilibré et frais, légèrement acidulé et très fruité.



BORDEAUX MOELLEUX BORDEAUX

- 50% Sémillon - 50% Muscadelle
- Servir frais

En apéritif avec toast et amuse bouches, accompagnement d'un foie gras. Notes de fruits confits avec en plus une note d'ananas.



LES VENDANGES OUBLIÉES CÔTES DE BORDEAUX SAINT MACAIRE

- 50% Sémillon - 50% Muscadelle
- Servir frais

En accompagnement d'un foie gras, d'un fromage ou encore d'un poulet rôti. Notes de fruits confits avec en plus une touche de miel et de litchi.

Nom
Prénom
Adresse
Code postal Ville
E-mail
Port.

Designation	Millésime	Prix	Qté	Montant
VINS ROUGES				
L'essentiel 75cl				
Bordeaux supérieur 1,5L				
La Girondaise 75cl				
Cuvée l'intégral 75 cl				
Château Chaumes Daubet 75 cl				
Château Chaumes Daubet 1,5L				
Château de Jad 75 cl				
IGP Depuis 1933 75 cl				
L'empreinte 75 cl				
VINS BLANCS				
L'effet mers 75 cl				
Bordeaux moelleux 75 cl				
Vendanges oubliées 75 cl				
VIN ROSÉ				
Perle de rosé 75 cl				
PÉTILLANTS				
Crémant de Bordeaux blanc brut 75 cl				
Crémant de Bordeaux rosé brut 75 cl				
JUS DE RAISIN				
Jus de raisin 1L				
VIN EN VRAC				
Bordeaux rouge 5L				
Bordeaux rouge 10L				
Bordeaux supérieur 5L				
Bordeaux supérieur 10L				
IGP rosé 5L				
IGP rosé 10L				
Entre 2 mers 3L				
Entre 2 mers 5L				
VDT 5L				
VDT 10L				
TOTAL				