



PLAISIR D'OFFRIR
SUR MESURE

Plaisir d'offrir sur mesure



Coffrets vin

Coffrets
gourmands



Coffrets
prestige

Plaisir d'offrir sur mesure



Coffrets vin

Coffrets
gourmands



Coffrets
prestige

Coffrets vin

Composez votre coffret selon votre budget



Coffret 1
bouteille



Coffret 3
bouteilles



Coffret
Magnum



Coffret 6
bouteilles



Coffrets vin

Composez votre coffret selon votre budget



Coffret 1
bouteille



Coffret 3
bouteilles



Coffret
Magnum



Coffret 6
bouteilles



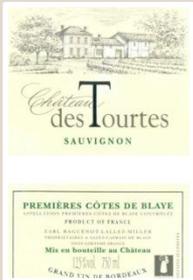
Coffrets vin



Coffret bois 1 bouteille

Exemples de composition

< 13€



Château des TOURTES 2008

Premières Côtes de Blaye

10.25 €HT

Descriptif: Jolie robe rubis soutenu. Nez puissant avec des notes de cassis et de framboise. Bouche persistante, structurée, plaisante, bien équilibré.

Accords met & vin: Il se marie très bien avec les volailles, toutes viandes et les fromages. C'est un vin plaisir et convivial



Château les CLAUZOTS 2008

Graves Rouge

11.40 €HT

MÉDAILLE D'OR À BORDEAUX

Descriptif: Belle robe pourpre intense. Un nez aux arômes charmeurs de bigarreaux bien mûrs, rehaussé de quelques notes finement fumées et épicées. La mise en bouche est ronde, veloutée. L'évolution montre un vin ample et puissant grâce à une structure tannique bien présente.

Accords met & vin: une assiette ou buffet de charcuterie, calamars à l'encre, carré d'agneau rôti au thym, bœuf rôti.



Château PERAC 2007

Lustrac-Médoc Rouge second vin du Ch. Saransot-Dupré 12.10 €HT

Descriptif: un nez intense révélant des arômes de fruits frais, noirs et rouges enrichis de notes subtilement toastées. La bouche, toujours dans l'équilibre, évolue tout en rondeur, structurée par les tannins mûrs et déjà délicats ! La finale, longue est toujours marquée par l'élégance du style Saransot-Dupré

Accords met & vin : caille aux raisins, brochettes d'agneau, blanquette de veau.



Coffrets vin



Coffret bois 1 bouteille

Exemples de composition

< 20€



Château BISTON 2010

Moulis Rouge

13.50 €HT

Descriptif: Une gamme d'arômes très complète caractérise ce vin. On a des parfums de fruits rouges, fruits cuits, confits et secs, chocolat, café et épices. En bouche, il est puissant et corsé. Il demande à vieillir cinq à dix ans pour s'assouplir.

Accords met & vin : Confit de canard, pavé ou médaillon de cerf, canette rôtie en cocotte cèpes et olives noires.



Château FLEUR DE MOINES 2009

Montagne St Emilion

13.95 €HT

Descriptif: vin corsé et racé, alliant puissance et élégance. De couleur rubis intense et profonde, la bouche est charnue et riche et évoque les fruits noirs. Les tannins granuleux ou soyeux confèrent d'excellentes qualités de vieillissement.

Accords met & vin : Ris de veau, boudin noir sauté aux pommes, brie de meaux, chapon farci aux morilles.



Château BELLES GRAVES 2006

Lalande Pomerol

17.80 €HT

Descriptif: Avec des tannins un peu plus nerveux que ceux du 2004, ce millésime commence à bien s'ouvrir, et peut donc être apprécié dès maintenant, tout en gardant un bon potentiel d'évolution.

Accords met & vin : Dinde rôtie, entrecôte marchand de vin, civet de lièvres à la royale



Coffrets vin

Coffret bois 1 bouteille

Exemple de composition



Château LARRIVET HAUT BRION 2009

Pessac Leognan 33.70 € HT

Descriptif: La robe est intense grenat avec de légers reflets pourpres. Le nez est fruité, fumé, grillé. L'aération révèle un fruit mûr et flatteur. La bouche est ample, charpentée, racée. Les tanins sont fins et serrés, très élégants. La fin de bouche est fumée, cendrée.

Accords met & vin : Viande rouge, agneau, rôtis ou grillés. Côte de bœuf de Bazas grillée. Côte d'agneau rôti.

Coffrets vin

Composez votre coffret selon votre budget



Coffret 1
bouteille



Coffret 3
bouteilles



Coffret
Magnum



Coffret 6
bouteilles



Coffrets vin



Coffret 3 bouteilles

Exemples de composition

< 21€



L'ETOILE 2010 Côtes de Gascogne blanc sec
Descriptif : Un vin hyperactif et qui sait s'exprimer, par ses arômes (fruits exotiques, fleurs) et par ses accents acidulés (citron). On aime sa minéralité, pierre à fusil.
Accords met & vin : Apéritif, coquillages, fruits de mer, huîtres



Château LAUDUC 2010 Classic Bordeaux Rouge
Descriptif: La robe est intense grenat avec de légers reflets pourpres. Le nez est fruité, fumé, grillé. L'aération révèle un fruit mûr et flatteur .La bouche est ample, charpentée, racée. Les tanins sont fins et serrés, très élégants. La fin de bouche est fumée, cendrée.
Accords met & vin : Omelette aux cèpes, Piperade basquaise, Garbure

Coffret à 18,90€ HT

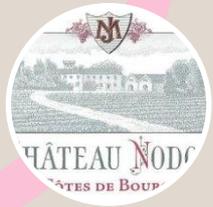


Château LAUDUC 2010 Tradition Bordeaux Supérieur
Descriptif: Robe rouge profond au bouquet dense composé de vanille d'épices et de boisé délicat. Bel équilibre en bouche, souple et rond à l'attaque. Tannins enrobés et mûrs. Finale veloutée.
Accords met & vin : jambon braisé sauce madère, bavette grillé, brochette de bœuf

Coffret à 20,50€ HT



Château CAP SAINT MARTIN 2009 Côtes de Blaye
Descriptif: La robe est intense grenat avec de légers reflets pourpres. Le nez est fruité, fumé, grillé. L'aération révèle un fruit mûr et flatteur .La bouche est ample, charpentée, racée. Les tanins sont fins et serrés, très élégants. La fin de bouche est fumée, cendrée.
Accords met & vin : Côtes de veau, brochette d'agneau, confit d'oie.



Château NODOZ 2009 Côtes de Bourg
Descriptif : Rubis profond et limpide, nez d'intenses parfums de fruits rouge associés à des nuances de griottes et de fraises écrasées. A l'image du nez, les impressions gustatives s'épanouissent puissamment et longuement au palais, révélant une belle structure équilibrée. La bouche, dense, charnue et harmonieuse possède des tannins de qualité. En conclusion, un vin gourmand, très aromatique jouant sur les fruits mûrs, à boire de suite ou à garder.
Accords met & vin : Saint Nectaire et fromage à pâtes cuites



Château LAROCHE JOUBERT 2009 Côtes de Bourg
Descriptif : De couleur rubis foncé, ce vin a des arômes de vanillé, d'épices, avec des notes de fruits rouges. Ce vin séduit en bouche par sa rondeur et son volume. Il possède une belle structure tannique toute en finesse, ce qui le rend très agréable à boire maintenant. C'est un vin que l'on peut attendre aussi.
Accords met & vin : Coulommiers, fromage à pâtes cuites, moelleux au chocolat.



Coffrets vin

Coffret 3 bouteilles

Exemple de composition

< 25€



SAINT ANDRE 2010 Côtes de Gascogne Blanc Moelleux

Descriptif: Un équilibre surprenant sucres/fraîcheur, c'est le vin contrasté, élégant et racé. Nez fin, élégant, aux notes d'agrumes et de pêches de vigne. Bouche vive et ronde à l'attaque, notes citronnées à dominante de pampleousse. Bel équilibre fruité, rond et une finale chaleureuse et persistante.

Accords met & vin : A boire en apéritif, sur un foie gras, ne pas hésiter sur toutes les entrées, sur un fromage à pâte bleu, c'est un délice.

Coffret à
23,25€ HT



Château LAUDUC Prestige 2010 Bordeaux Supérieur

Descriptif: Robe profonde et noire, explosion de fruits au nez, cassis, mûres, épices. Les tannins charment le palais par leurs puissances et leur gras. La finale est ample, charnue et concentrée.

Accords met & vin : Anguilles à la Bordelaise, brochette de porc aux pruneaux, cassoulet.



Château CAILLIVET 2010 Graves

Descriptif : C'est un vin de belle concentration, assez marqué par la rondeur du merlot. Le jus se révèle plaisant par ses tannins joliment arrondis, le profil concentré de sa matière en bouche et sa longueur. La cuvée figure parmi les meilleures de la

dégustation. Elle se gardera sans difficultés quelques années.

Accords met & vin : Bœuf en daube, canard rôti à l'orange, carré d'agneau rôti.



Coffrets vin



Coffret 3 bouteilles

Exemple de composition

40€

Coffret à
40,55€ HT



Château LE BOURDIEU 2008 Cru bourgeois Médoc

Descriptif : Le vin est gras, souple avec des arômes de fruits très mur qui rehaussent les notes vanillées et toastées de l'élevage.

Accords met & vin : Agneau grillé et cèpes sautés, chapon farci au foie gras.



LA TOURELLE DE CROIZET BAGES 2008 PAUILLAC

Descriptif : C'est un vin d'une grande minéralité. Ses intenses arômes de mûre et de cassis ponctués de touches d'épices, ouvrent le pas à une jolie rondeur et une bonne fraîcheur.

Accords met & vin : Foie gras poêlé, des magrets grillés, une entrecôte aux cèpes ou des petits gibiers.



LES HAUTS DE PEZ 2009 SAINT ESTEPHE

Descriptif : Robe rubis brillant, avec des arômes de petits fruits rouges, de pain grillé et de boisé. Vin concentré, doux, belle richesse, très élégant et fin.

Accords met & vin : Sanglier, coq au vin, côtes de veau aux champignons



Coffrets vin



Coffret 3 bouteilles

Exemple de composition

51€

Coffret à
51,10€ HT



Château ROCHET CORBIN 2005 Montagne Saint Emilion

Descriptif : Une robe brillante à reflets violines. Il dégage des parfums de fraise des bois, d'épices fines et de menthol, agrémentés d'un fin boisé soutenu en bouche par des tanins mûrs et doux, un peu plus austères en finale. Un vin gourmand à boire ou à garder un peu.

Accords met & vin : Ris de veau, Brochettes de rognon d'agneau, brie fermier



Château GUILLEMIN LA GAFFELIERE 2006 Saint Emilion Grand Cru

Descriptif : nez très agréable, ouvert, boisé dominant, arômes confiturés, bitume, arômes, boisés, café, cacao, noyau de cerise, noix fraîches. Bouche très agréable, rond, vif, finement boisé, tanins fermes, interminable, assez puissant, à maturité, pruneau, pain grillé, réglisse.

Accords met & vin : Côtes de veau aux morilles, canard aux cèpes, camembert



Château de VALLOIS 2008 Pomerol

Descriptif : Un Pomerol concrétisant une superbe expression du terroir. Robe pourpre, limpide, brillante. Nez élégant avec des notes d'épices, de torrification, de fruits rouges et noirs. Bouche rappelant les sensations du nez. Belle finale.

Accords met & vin : Côtes d'agneau, Magret de canard au miel, Aubergines farcies



Coffrets vin



Coffret 3 bouteilles

Exemple de composition

64€

Coffret à
63,65€ HT



Château LARRIVET HAUT BRION 2009 Pessac-Léognan Rouge

Descriptif : Très belle couleur rouge grenat profonde. Le nez, complexe et charmeur exhale des notes torréfiées, toastées, associées à des arômes fruits noirs sur une touche vanillée. En bouche, l'attaque est suave et dense, l'évolution puissante et harmonieuse. La dégustation s'achève sur une finale longue avec des tanins remarquablement fondus. Un grand vin de garde qui récompensera celui qui saura attendre patiemment. Accords met & vin : Faisan au chou, filet de bœuf aux cèpes, Epaule ou gigot d'agneau.



Château MANCEDRE 2008 Pessac-Léognan Rouge

Descriptif: La finesse et l'élégance prônent dans ce vin!! Des arômes fins et délicat une très belle profondeur. Un nez de cerises des tannins fondus délicatement apporte une rondeur et un plaisir à ce vin. Accords met & vin : Dinde farcie aux marrons, filet de charolais, magret de canard.



Château MIREBEAU 2003 Pessac-Léognan Rouge

Descriptif : Superbe Pessac-Léognan, à la robe rubis, dense et brillante, au nez de fruits rouges, toasté, réglissé et légèrement mentholé. Une belle bouche, avec des tannins présents et du fruit soutenu en finale par de la fraîcheur. Accords met & vin : osso bucco, porc au caramel, papillotes de cailles aux figues.



Coffrets vin

Composez votre coffret selon votre budget



Coffret 1
bouteille



Coffret 3
bouteilles



Coffret
Magnum



Coffret 6
bouteilles



Coffrets vin



Coffret magnum

Exemples de composition

< 25€



Château LAUDUC 2010 Prestige Bordeaux Supérieur

16.52 € HT

Descriptif: Robe profonde et noire, explosion de fruits au nez, cassis, mûres, épices. Les tannins charment le palais par leurs puissances et leur gras. La finale est ample, charnue et concentrée.

Accords met & vin : Anguilles à la Bordelaise, brochette de porc aux pruneaux, cassoulet.



Château LAROCHE JOUBERT 2008 Côtes de Bourg

17.65 € HT

Descriptif : De couleur rubis foncé, ce vin a des arômes de vanillé, d'épices, avec des notes de fruits rouges. Ce vin séduit en bouche par sa rondeur et son volume. Il possède une belle structure tannique toute en finesse, ce qui le rend très agréable à boire maintenant. C'est un vin que l'on peut attendre aussi.

Accords met & vin : Coulommiers, fromage à pâtes cuites, moelleux au chocolat.



Château LE BOURDIEU 2008

Cru bourgeois Médoc

23.25 € HT

Descriptif : Le vin est gras, souple avec des arômes de fruits très murs qui rehaussent les notes vanillées et toastées de l'élevage.

Accords met & vin : Agneau grillé et cèpes sautés, chapon farci au foie gras.



Coffrets vin



Coffret magnum

Exemples de composition

< 55€



Demoiselles de LARRIVET

HAUT-BRION 2008

Pessac Léognan rouge

45.20 € HT

Descriptif: La robe est grenat, profonde et dense. Nez de fruits noirs bien mûrs légèrement toasté. Bouche ronde et fruitée, le vin est charnu avec une prise de bois bien maîtrisée.

Accords met & vin : Charcuteries fines.

Poissons grillés à la plancha.

Entrecôte de bœuf bordelaise.



Château de VALLOIS 2008 Pomerol

53.97 € HT

Descriptif : Un Pomerol concrétisant une superbe expression du terroir. Robe pourpre, limpide, brillante. Nez élégant avec des notes d'épices, de torréfaction, de fruits rouges et noirs. Bouche rappelant les sensations du nez. Belle finale.

Accords met & vin : Côtes d'agneau, Magret de canard au miel, Aubergines farcies

Coffrets vin

Composez votre coffret selon votre budget



Coffret 1
bouteille



Coffret 3
bouteilles



Coffret
Magnum



Coffret 6
bouteilles



Coffrets vin

Coffret Bois 6 bouteilles

Exemple de composition



SAINT ANDRE 2010 Côtes de Gascogne Blanc Moelleux

Descriptif: Un équilibre surprenant sucres/fraîcheur, c'est le vin contrasté, élégant et racé. Nez fin, élégant, aux notes d'agrumes et de pêches de vigne. Bouche vive et ronde à l'attaque, notes citronnées à dominante de pamplemousse. Bel équilibre fruité, rond et une finale chaleureuse et persistante.

Accords met & vin : A boire en apéritif, sur un foie gras, ne pas hésiter sur toutes les entrées, sur un fromage à pâte bleu, c'est un délice.

Château CAILLIVET 2010

Graves

Descriptif : C'est un vin de belle concentration, assez marqué par la rondeur

du merlot. Le jus se révèle plaisant par ses tannins joliment arrondis, le profil concentré de sa matière en bouche et sa longueur. La cuvée figure parmi les meilleures de la

dégustation. Elle se gardera sans difficultés quelques années.

Accords met & vin : Bœuf en daube, canard rôti à l'orange, carré d'agneau rôti.

Château GUILLEMIN LA GAFFELIERE 2006 Saint Emilion Grand Cru

Descriptif : nez très agréable, ouvert, boisé dominant, arômes confiturés, bitume, arômes, boisés, café, cacao, noyau de cerise, noix fraîches. Bouche très agréable, rond, vif, finement boisé, tanins fermes, interminable, assez puissant, à maturité, pruneau, pain grillé, réglisse.

Accords met & vin : Côtes de veau aux morilles, canard aux cèpes, camembert

Château NODOZ 2009 Côtes de Bourg

Descriptif : Rubis profond et limpide, nez d'intenses parfums de fruits rouge associés à des nuances de griottes et de fraises écrasées. A l'image du nez, les impressions gustatives s'épanouissent puissamment et longuement au palais, révélant une belle structure équilibrée. La bouche, dense, charnue et harmonieuse possède des tannins de qualité. En conclusion, un vin gourmand, très aromatique jouant sur les fruits mûrs, à boire de suite ou à garder.

Accords met & vin : Saint Nectaire et fromage à pâtes cuites

Château LE BOURDIEU 2008 Cru bourgeois Médoc

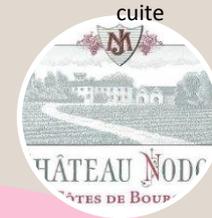
Descriptif : Le vin est gras, souple avec des arômes de fruits très mur qui rehaussent les notes vanillées et toastées de l'élevage.

Accords met & vin : Agneau grillé et cèpes sautés, chapon farci au foie gras.

L'ETOILE 2010 Côtes de Gascogne blanc sec

Descriptif : Un vin hyperactif et qui sait s'exprimer, par ses arômes (fruits exotiques, fleurs) et par ses accents acidulés (citron). On aime sa minéralité, pierre à fusil.

Accords met & vin : Apéritif, coquillages, fruits de mer, huîtres



Coffret à
46,65€ HT

Coffret dégustation



Coffrets vin

Coffret Bois 6 bouteilles

Exemple de composition

Château SAINT SERNIN 2007 Cahors

Descriptif : Robe rubis intense avec des reflets rouges tuilés. Un premier nez puissant, expressif. Envolées d'arômes épicés (cumin, poivre de Madagascar), avec des notes florales de violette, et surtout des notes de réglisse et de pruneau, témoins d'une maturité optimum du cépage Malbec. Boisé fin et fondu accompagné de notes torréfiées. Une bouche ample et souple en attaque évoluant sur un milieu rond qui développe très tôt des tanins fins, expressifs et très polis. Une finale très suave enrobée de tanins discrets et sucrés. Ce vin dévoilera toute sa splendeur dans son jeune âge et sa finesse avec les années.

Accords met & vin : Couscous, agneau de lait rôti à la Sariette, cabécou.

Domaine de MONTLONG 2009 Bergerac Rouge

Descriptif : Couleur pourpre soutenue. Nez fruit noir, épicé, notes de sous-bois avec des nuances un peu cuir. En bouche, vin ample, corsé avec une bonne structure tannique.

Accords met & vin : Agneau de lait, foie de volailles

Château SAINT SERNIN 2007 Cahors

Descriptif : Robe rubis intense avec des reflets rouges tuilés. Un premier nez puissant, expressif. Envolées d'arômes épicés (cumin, poivre de Madagascar), avec des notes florales de violette, et surtout des notes de réglisse et de pruneau, témoins d'une maturité optimum du cépage Malbec. Boisé fin et fondu accompagné de notes torréfiées. Une bouche ample et souple en attaque évoluant sur un milieu rond qui développe très tôt des tanins fins, expressifs et très polis. Une finale très suave enrobée de tanins discrets et sucrés. Ce vin dévoilera toute sa splendeur dans son jeune âge et sa finesse avec les années.

Accords met & vin : Couscous, agneau de lait rôti à la Sariette, cabécou.

Domaine des VALETTES 2008 Vieilles vignes Bourgueil rouge

Descriptif : Teinte grenat. Vous identifierez des arômes de fruits rouges et noirs ou encore de café et de cacao en vieillissant. L'équilibre se révélera souple et fruité.

Accords met & vin : Accras de morue, Carbonade à la flamande, Camembert fait

Château REVEILLON 2007 Cuvée Bâtonnier Corbières

Descriptif : La robe est rouge clair très brillante. Le nez, élégant, s'oriente vers les fruits rouges et les épices. La bouche est longue et savoureuse. Servit frais, il sera idéal avec des viandes rouges sur le grill ou des fromages. Accords met & vin : Servit frais, il sera idéal avec des viandes rouges sur le grill ou des fromages.

SAINT ANDRE 2010 Côtes de Gascogne Blanc Moelleux

Descriptif: Un équilibre surprenant sucres/fraîcheur, c'est le vin contrasté, élégant et racé. Nez fin, élégant, aux notes d'agrumes et de pêches de vigne. Bouche vive et ronde à l'attaque, notes citronnées à dominante de pamplemousse. Bel équilibre fruité, rond et une finale chaleureuse et persistante.

Accords met & vin : A boire en apéritif, sur un foie gras, ne pas hésiter sur toutes les entrées, sur un fromage à pâte bleue, c'est un délice.



Coffret à
46,50€ HT

Coffret découverte



Coffrets vin

Coffret Bois 6 bouteilles

Exemple de composition



LES HAUTS DE PEZ 2009 SAINT ESTEPHE

Descriptif : Robe rubis brillant, avec des arômes de petits fruits rouges, de pain grillé et de boisé. Vin concentré, doux, belle richesse, très élégant et fin.

Accords met & vin : Sanglier, coq au vin, côtes de veau aux champignons



Château LE BOURDIEU 2008 Cru bourgeois Médoc

Descriptif : Le vin est gras, souple avec des arômes de fruits très murs qui rehaussent les notes vanillées et toastées de l'élevage.

Accords met & vin : Agneau grillé et cèpes sautés, chapon farci au foie gras.



Château LARRIVET HAUT BRION 2009 Pessac-Léognan Rouge

Descriptif : Très belle couleur rouge grenat profonde. Le nez, complexe et charmeur exhale des notes torréfiées, toastées, associées à des arômes fruits noirs sur une touche vanillée. En bouche, l'attaque est suave et dense, l'évolution puissante et harmonieuse. La dégustation s'achève sur une finale longue avec des tanins remarquablement fondus. Un grand vin de garde qui récompensera celui qui saura attendre patiemment.

Accords met & vin : Faisan au chou, filet de bœuf aux cèpes, Epaule ou gigot d'agneau



Château de VALLOIS 2008 Pomerol

Descriptif : Un Pomerol concrétisant une superbe expression du terroir. Robe pourpre, limpide, brillante. Nez élégant avec des notes d'épices, de torréfaction, de fruits rouges et noirs. Bouche rappelant les sensations du nez. Belle finale. Accords met & vin : Côtes d'agneau, Magret de canard au miel, Aubergines farcies



Château LEYDET VALENTIN 2008 Saint Emilion grand Cru

Descriptif : Ce millésime livre un bouquet à la fois puissant et charmeur, entre fruits mûrs et épices. La bouche est ronde, charnue, étoffée par des tanins massifs.

Accords met & vin : Cailles aux raisins, Côtes de bœuf à la moelle, Côte de veau aux girolles.



LA TOURELLE DE CROIZET BAGES 2008 PAUILLAC

Descriptif : C'est un vin d'une grande minéralité. Ses intenses arômes de mûre et de cassis ponctués de touches d'épices, ouvrent le pas à une jolie rondeur et une bonne fraîcheur. Accords met & vin : Foie gras poêlé, des magrets grillés, une entrecôte aux cèpes ou des petits gibiers.



Coffret à
111,46€ HT

Coffret découverte



Coffrets vin



Tous les vins sélectionnés ont été dégustés aux préalables et sont vinifiés par des viticulteurs qui ne cachent pas leur passion et leur amour sans mesure pour leurs vins.

Ce sont des domaines et châteaux qui cultivent la joie de vivre. Leurs belles aventures se racontent avec le cœur car **en viticulture s'il n'y a pas d'amour, il n'y a pas de vin.**

Tous nos vigneronns l'ont bien compris, pétris par la main des hommes, loin des modes et des produits standardisés, **leurs vins nous parleront sans manières, de plaisir, de volupté et d'amour pour que reste intact le rêve du vin**

Plaisir d'offrir sur mesure



Coffrets *vin*

Coffrets
gourmands



Coffrets
prestige

Coffrets gourmands



Exemples de composition

23,10€ HT



DUO : Harmonie entre l'assortiment de pâté de canard 65g, nature et aromatisés et notre foie gras de canard entier du GERS 70g, colis idéal pour 2 personnes.

Ingrédients : 1 foie gras de canard entier du Gers 70g, 1 rillettes pur canard 65g, 1 terrine de canard au foie gras 65g, 1 terrine de canard à l'armagnac 65g, 1 terrine de canard aux cèpes 65g, 1 pâté de canard 65g, 1 corbeille osier assortie.

2 parts - 395g - corbeille en osier

31,50€ HT



L'APERO : Agréable voyage de saveurs du Sud-Ouest. Pur plaisir à l'apéritif, un Côtes de Gascogne servit frais et le foie gras de canard du Gers toasté.

Ingrédients : 1 foie gras de canard entier du Gers 180 g, 1 bouteille de Côtes de Gascogne blanc moelleux du Domaine de Joÿ 75cl, 1 corbeille assortie.

4 parts – 930 g

Coffrets gourmands



Exemples de composition

52,55€ HT



GOURMAND:

Ingrédients : 1 bloc de foie gras de canard du Gers 180 g, 1 rilette pur canard 130 g, 1 terrine au foie gras de canard 130 g, 1 tajine de canard 550g, 1 baba gascon à l'armagnac 210 g, 1 confit de pétales de roses 65g, 1 vin blanc 75cl Côtes de Gascogne, 1 corbeille osier.

4 parts – 1315 g

71,51€ HT



GOURMET : Assortiment épicerie fine à offrir ou à déguster lors de moment inoubliable en famille, entre amis.

Ingrédients : 1 foie gras de canard entier du Gers 180 g, 1 terrine de canard à l'Armagnac 190 g, 1 terrine de canard au foie gras 190 g, 1 cassoulet au confit de canard 620g, 1 bloc de foie gras de canard du Gers 130g, 1 chocolat fondants au caramel 75g, 1 vin moelleux 75cl Domaine de Joÿ, 1 corbeille en osier.

4 parts – 2135g

Coffrets gourmands



Toutes les volailles viennent des fermes de notre Sud-Ouest, elles sont engraisées et cuisinées traditionnellement.

La conserverie avec laquelle nous travaillons est agréée CEE, ce qui vous garantit le meilleur en termes de contrôle sanitaire.

Amoureux du bon goût, des événements festifs et du quotidien épicurien, vous trouverez **une gamme de produits de grande qualité qui sauront ravir vos palais et vos convives.**

A Samatan, la cité du foie gras, en plein cœur du Gers, la vie gasconne est toujours fidèle à **la tradition du bon goût**, et où ces moments précieux du " bien-manger " se répètent de jour en jour.

Nous vous présentons les meilleurs produits qui sont élaborés avec le plus grand soin et qui apporteront sur votre table leur savoureuse finesse et régaleront toujours vos invités.



Plaisir d'offrir sur mesure



Coffrets *vin*

Coffrets
gourmands



Coffrets
prestige

Coffrets prestige



COFFRET ARMAGNAC 3 WITT PERSONNALISE

(2 couleurs de coffrets noir ou marron)

1 witt (50ml) Bas Armagnac VSOP , 5 ans d'âge

Nez franc de bois léger en chauffe moyenne, donne à cette eau-de-vie une note boisée, discrète et blonde. Bouche fraîche dévoilant toute la jeunesse de cet armagnac déjà bien équilibré.

1 witt (50ml) Bas Armagnac XO , 10 ans d'âge

Couleur doré, nez de bois déjà évolué, très vanillé avec des notes fleuries, bouche peu agressive marquée par une attaque douce de vanille et épices, puis le bois revient pour se fondre en longueur.

1 witt (50ml) Bas Armagnac XO Prémium , 25 ans d'âge

Un armagnac brillant couleur Ambré au reflet brun. Le nez est épicé de cannelle avec des notes de cacao, d'oranges confites et de noisettes grillées tout en harmonie. La bouche ample onctueuse est fluide et dominé par le rancio et fruits confit (raisins de Corinthe et figes). C'est un armagnac en harmonie complète avec un cigare de caractère. La finale revient sur la fraîcheur légèrement mentholée.

29,75€ HT



Coffrets prestige



COFFRET ARMAGNAC 1 btlle HORS D'AGE (12 ans)

Ambré tirant vers le brun, nez en douceur, c'est le bois qui domine mais le bois rancio mûri par le temps, bouche souple et caressante où l'alcool disparaît pour exacerber les notes boisées, rancio, cacao; chocolat... Et tout le reste en chauffant le verre

38€ HT



COFFRET ARMAGNAC XO 1 carafe de luxe

Bouche souple et caressante où l'alcool disparaît pour exacerber les notes boisées, rancio, cacao, chocolat...et tout le reste en chauffant le verre.
8 ans dans des fûts de chêne neufs, puis 4 ans dans des fûts déjà utilisés au domaine de Joÿ

48,20€ HT

COFFRET ARMAGNAC HORS D'AGE 1 carafe de luxe

Ambré tirant vers le brun, nez en douceur, c'est le bois qui domine mais le bois rancio mûri par le temps, bouche souple et caressante où l'alcool disparaît pour exacerber les notes boisées, rancio, cacao; chocolat... Et tout le reste en chauffant le verre

51,55€ HT

Coffrets prestige



COFFRET ARMAGNAC XO PREMIUM

25 ans d'Age

Un armagnac brillant couleur Ambré au reflet brun. Le nez est épicé de cannelle avec des notes de cacao, d'oranges confites et de noisettes grillées tout en harmonie. La bouche ample onctueuse est fluide et dominé par le rancio et fruits confit (raisins de Corinthe et figes). C'est un armagnac en harmonie complète avec un cigare de caractère. La finale revient sur la fraîcheur légèrement mentholée.

81,80€ HT



Coffrets prestige



16,26€ HT



CHAMPAGNE GREMILLET Brut Grande Réserve

100 % Pinot Noir

Description : Très belle robe or jaune pâle à tendres reflets ocrés brillante, lumineuse et limpide. Cordon mince, mousse crémeuse, bulles fines. Le Nez est très souriant, c'est une explosion de fruits et de soleil, le Pinot Noir nous dévoile ici toute la palette d'arômes qu'il a à sa disposition. La Bouche est riche, ample, voluptueuse, elle nourrit autant qu'elle désaltère. Sa dégustation nous partage entre un sentiment de faim et de gourmandise qui donne l'envie irrésistible d'y revenir.

Accords mets et vins On lui confierait aussi bien un bar rôti, qu'un filet de biche ou une tarte tiède aux fruits caramélisés

Récompenses : Une étoile au guide hachette 2011; Médaille d'argent au concours international Wine and Spirit et bien d'autres

18,12€ HT



CHAMPAGNE GREMILLET Cuvée des Dames

100 % Chardonnay

Descriptif : Sublime robe or pâle à tendres reflets verts. Jolie mousse crémeuse, fine et tenace. Dégagement lent et régulier.

Le nez est un bouquet de fleurs épanouies, blanches aubépines, chèvrefeuilles, églantines, et puis les genêts, les roses multicolores et les pivoines. L'aération s'ouvre lentement sur des notes briochées, caramélisées, et confites ...

Nous nous laissons emporter par cette magie florale à l'équilibre parfait entre le vin et la liqueur.

Envoûtant et séducteur, c'est le champagne des grandes tables par excellence. Sa finale longue et parfumée nous confirme tout son Charme.

Accords mets et vins : Poissons blancs en papillote, un turbot poché sauce hollandaise.

Récompenses : 3 étoiles au decanter, note de 91/100 au wine spectator et bien d'autres...



Coffrets prestige



CAVIAR 30 g + ½ bouteilles de CHAMPAGNE GREMILLET Brut sélection

100 % Chardonnay

CAVIAR : La dégustation du Caviar est toujours un moment d'exception. Ouvrez-le 30 minutes avant la dégustation, dans son emballage ou un récipient neutre. Vous pouvez servir sur glace fondante pour garder le produit au frais (au-dessus de 5°C, il risque de s'altérer, au-dessous de -5°C, il va geler). Le Caviar est frais, La bulle d'un élégant Champagne rendra ce moment magique.

CHAMPAGNE : 70% pinot noir, 30% chardonnay.

Une très belle robe or jaune pâle fait frémir une mousse fine et Persistante. Le nez allie des notes florales et fruitées à l'accent de gourmandise. On y décèle l'acacia, l'aubépine, la pêche, la poire et l'abricot, le tout relayé par des notes fraîches d'agrumes et de citronnelle. La bouche est agréable et fraîche avec un bel équilibre entre l'acidité et la maturité. Nous retrouvons le fruité qui nous a tant séduit au nez, augmenté de fines notes grillées et épicées.

Accords mets et vins : Je le servirais à l'apéritif pour accompagner les amuse-bouche

Récompenses : 1 Etoile au guide hachette, médaille d'argent au concours des effervescents du monde 2011 et bien d'autres...

95€ HT



Coffrets prestige



Le temps de l'**armagnac** n'est pas le temps d'aujourd'hui. C'est un temps long, qui traverse les époques. Le chemin qui mène les armagnacs jusqu'à nous vient donc du fond de l'histoire. Depuis plus de 600 ans, il crée un lien magique entre les hommes au travers des générations. Du bois qui compose les tonneaux jusqu'à la mise en bouteille, ce sont parfois plus de 300 ans de vie qui se concentrent dans chaque gorgée d'armagnac. C'est ce qui en fait **un produit exceptionnel**.....

La famille **GREMILLET** ne reste pas sur ses acquis et transmet à son **champagne** cet **esprit de perfection**. De leurs vignes à nos flûtes, leurs efforts vont dans une même direction «donner des lettres de noblesse à leurs champagnes». Leur signature «infiniment champagne» atteste leur passion pour ces bulles auxquelles ils apportent le plus grand soin. Leurs champagnes sont élaborés dans le plus grand respect de la méthode champenoise.

Un fort réseau diplomatique leur témoigne leur confiance et leur fidélité avec pas moins de 50 ambassades et consulats dans le monde qui ont sélectionné leur champagne pour leur réception de prestige. En Guyane, chaque lancement de la fusée Ariane est célébré autour d'une coupe de Champagne GREMILLET. Aussi, le Champagne GREMILLET est médaillé par de nombreux concours et guides mondialement reconnus. Rien que pour le Champagne Brut Sélection s'est vu décerné en 2009 **1 étoile** au *Guide Hachette des vins 2009* et une **médaille d'or** au *International Wine & Spirit Competition*.



Vous avez dit Champagne & Wine ?

De la dégustation à la livraison, **Christelle Rolland, fondatrice de Champagne and Wine vous conseille et vous oriente dans le choix des vins et champagnes qui accompagneront vos événements.**

Entreprises et particuliers, confiez nous votre projet du plus simple au plus original. **Champagne and Wine vous proposera des solutions sur mesures et novatrices toujours en accord avec vos envies et votre budget.**

Nous vous proposons des produits non standardisés qui vous parleront sans manières de plaisir, volupté et d'amour du terroir. Nous travaillons avec des producteurs en direct qui proposent une gamme de produits de grande qualité qui sauront ravir vos palais et ceux de vos convives au cours de vos séminaires, congrès, mariages, coffrets cadeau client, comité d'entreprise, inauguration.

www.champagneandwine.fr



Christelle Rolland

06 08 699 033

contact@champagneandwine.fr

