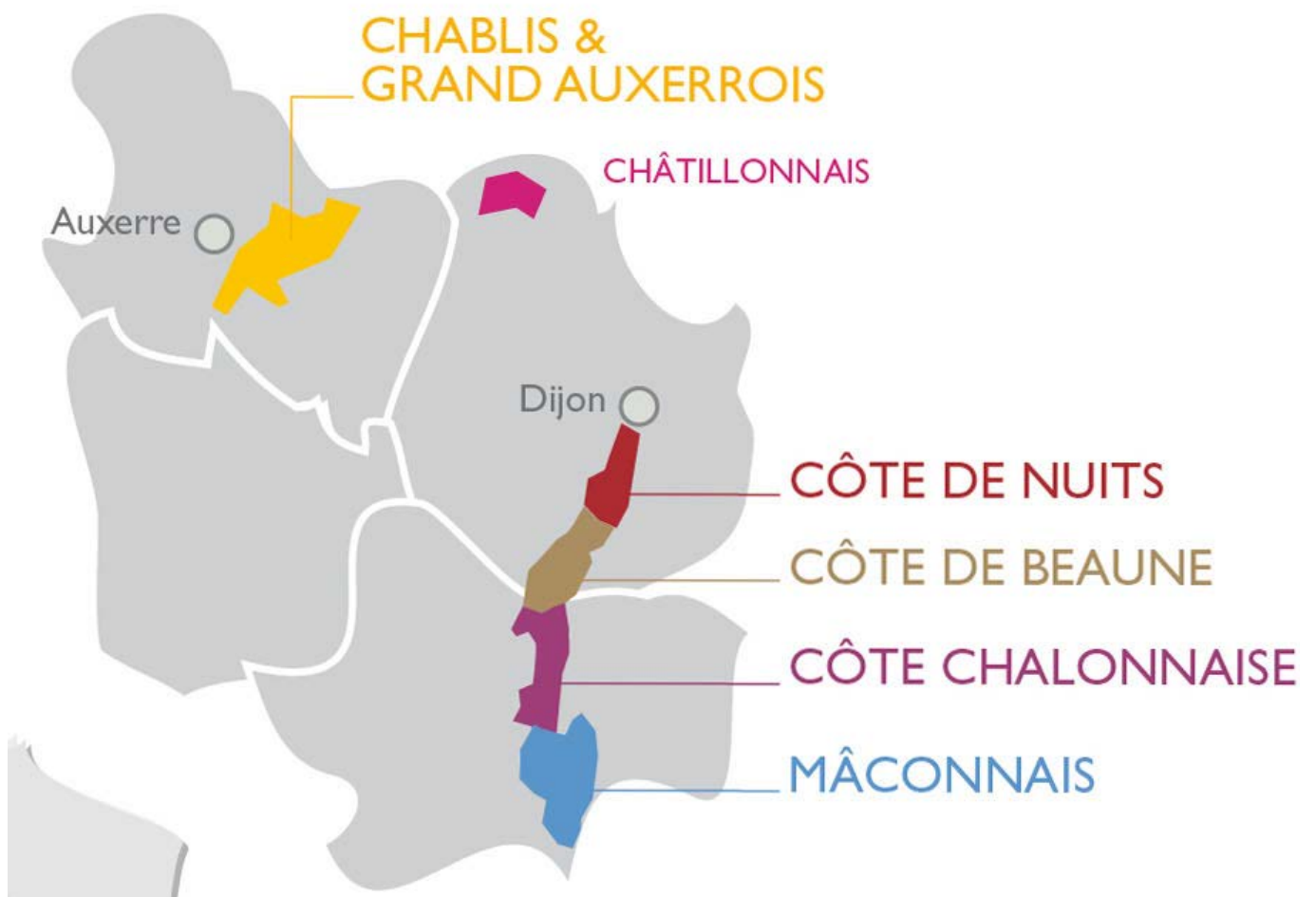







Pascal Mérat

Vins de Bourgogne



	<p>«Domaine des remparts Saint-Bris», Auxerrois: 2017, Blanc, (12,5°), tarif: 9,5€</p> <p><u>Cépage</u> Sauvignon (seul sauvignon de la bourgogne)</p> <p><u>Robe</u> Or blanc, or gris, Brillant du gras</p> <p><u>Nez</u> Vivacité, agrumes, citron, pierre à fusil, floral, fougères</p> <p><u>Bouche</u> Attaque franche, belle acidité, agrumes</p> <p><u>Accord</u> Poissons grillés, fruits de mer, andouillette</p>
	<p>«Perraton Frères», Pouilly Fuissé: 2015, Blanc, (13,5°), tarif: 19€</p> <p><u>Elevage</u> 6 mois, fut 2^{ème} passage</p> <p><u>Cépage</u> Chardonnay</p> <p><u>Robe</u> Paille, gras</p> <p><u>Nez</u> Vif, tendu, expressif, beurré, toasté, fruits secs, gourmand</p> <p><u>Bouche</u> Acidité, belle longueur, rond et ample</p> <p><u>Accord</u> Ecrevisses, Langoustines, Escargots, Cuisses de Grenouilles, Charcuteries</p>
	<p>«Domaine Moniot Nie», Ladoix: 2016, Blanc, (12,5°), tarif: 21€</p> <p><u>Elevage</u> 12 mois futs neuf</p> <p><u>Cépage</u> Chardonnay</p> <p><u>Robe</u> Paille, beaucoup de gras</p> <p><u>Nez</u> Fruit exotique, vanille, gourmand</p> <p><u>Bouche</u> Acidité importante, ample, fruit exotique, agrume, très belle longueur</p> <p><u>Accord</u> Beaufort, truffes, viandes blanches, comté</p>
	<p>«1ere cru clos des gravières», Santhenay: 2017, Blanc, (13°), tarif: 42 €</p> <p><u>Elevage</u> 16 mois fut neuf</p> <p><u>Cépage</u> Chardonnay</p> <p><u>Robe</u> Paille clair, gras</p> <p><u>Nez</u> Expressif, complexe fruits confiturés</p> <p><u>Bouche</u> Belle harmonie, élégante attaque, finesse, acidité équilibré, Très belle longueur,</p> <p><u>Accord</u> Foie gras, Caviar, langoustes, Poulets de Bresse, Truffes.</p>
	<p>«Domaine Moniot Nie», Aloxé corton: 2016, Couleur, (13°), tarif: 30€</p> <p><u>Cépage</u> Pinot noir</p> <p><u>Robe</u> rouge rubis, pas très dense et translucide</p> <p><u>Nez</u> 1ere nez, Animal, arômes de fruits rouges frais, cerises</p> <p><u>Bouche</u> Belle fraîcheur, Final légèrement astringente</p> <p><u>Accord</u> Gibiers, Viandes Marinées, Coq au vin, Porc Noir, Cèpes</p>

**«Château de Prémieux», Nuit Saint Georges: 2015, Rouge, (13°), tarif: 30€**

Cépage Pinot noir

Robe Rubis

Nez Cerise, griotte, mur, cassis, fruit des bois

Bouche Belle attaque franche et nette, tanins soyeux et fondus, Très belle amplitude et finesse

Accord Tournedos Rossini, Poularde en deuil noir , Pièces de bœuf de haute qualité Angus , Aubrac, Charolais, Galice, Kobé , Simmental, Hereford, la noix d'entrecote d'argentine