

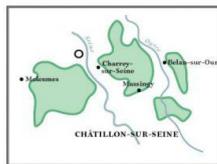
# Les vins de Bourgogne

Par Thibaud CRISTINI – TIBO VINO

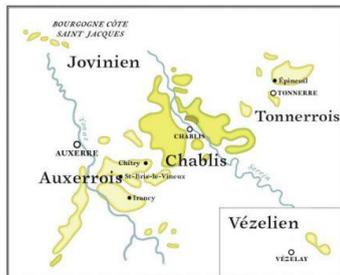
## CARTE DES VINS DE BOURGOGNE

 La Carte des Vins s'il vous plaît !

### Châtillonnais

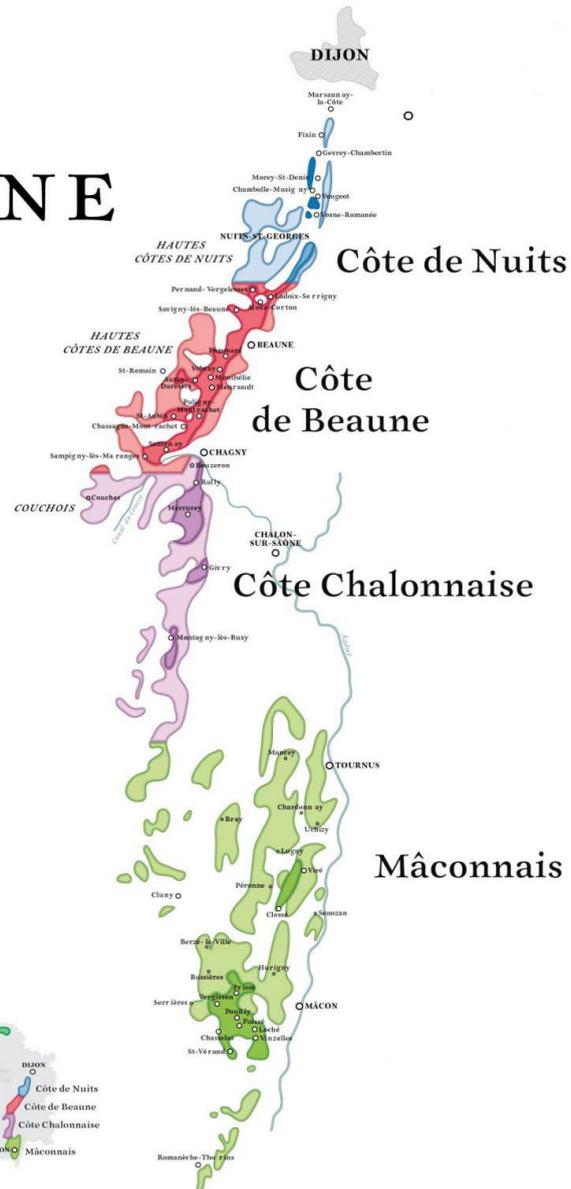


### Chablis & Grand Auxerrois



#### LES APPELLATIONS

Chablis	Côte de Nuits	Côte de Beaune	Côte Chalonnaise	Mâconnais
Appellations Grands Crus	Appellations Villages et Premiers Crus	Appellations Régionales		



### 1- Pouilly Fuissé Heritage Domaine Thibert 2018



<b><u>Origine</u></b>	Bourgogne
<b><u>Appellation</u></b>	Pouilly Fuissé
<b><u>Producteur</u></b>	Domaine Thibert
<b><u>Type</u></b>	Blanc sec
<b><u>Elevage</u></b>	Élevage en fûts à 10% et 90% en cuve inox, sur une période totale de 9 à 11 mois. A la mise en bouteille : faible filtration
<b><u>Cépage</u></b>	100% Chardonnay
<b><u>Robe</u></b>	Jaune pâle
<b><u>Nez</u></b>	1er nez: pomme, agrumes, nez vif 2ème nez: minéral, beurré, mentholé, badiane
<b><u>Bouche</u></b>	Beaucoup de vivacité sur les agrumes, fraîcheur, acidité, longueur moyenne, un peu de gras, nécessite d'être carafé. Garde moyenne 6 à 7 ans
<b><u>Accord</u></b>	Volaille à la crème, fromage, poisson blanc
<b><u>Degré</u></b>	13 %vol.
<b><u>Tarif</u></b>	35€

### 2 -Chablis GRAND CRU GRENOUILLES – DOMAINE TESTUT 2018



<b><u>Origine</u></b>	Bourgogne
<b><u>Appellation</u></b>	Chablis
<b><u>Producteur</u></b>	Domaine Testut
<b><u>Type</u></b>	Blanc sec
<b><u>Elevage</u></b>	18 mois
<b><u>Cépage</u></b>	100% Chardonnay
<b><u>Robe</u></b>	Plus intense, jaune, citron, reflet vert, brillance
<b><u>Nez</u></b>	1er nez: pomme, agrumes, sensation de minéralité, silex, pierre mouillée 2ème nez: fleurs blanches, nez très complexe
<b><u>Bouche</u></b>	Tension au départ, bel équilibre gras/acidité, longueur en bouche
<b><u>Accord</u></b>	Fromage vieux (comté 36 mois), brochet
<b><u>Degré</u></b>	13% vol.
<b><u>Tarif</u></b>	68€

	<b>3 - Armand Heitz Meursault La Barre 2019</b>	
	<b><u>Origine</u></b>	Bourgogne
	<b><u>Appellation</u></b>	Meursault
	<b><u>Producteur</u></b>	Domaine Armand Heitz
	<b><u>Type</u></b>	Blanc sec
	<b><u>Elevage</u></b>	-
	<b><u>Cépage</u></b>	100% Chardonnay
	<b><u>Robe</u></b>	Jaune doré, larmes présentes/gras
	<b><u>Nez</u></b>	1er nez: boisé, torréfié, floral 2ème nez: beurré, fumé, caramel, arômes secondaires lactés de fermentation malolactique
	<b><u>Bouche</u></b>	Côté iodé, gras et complexité, garde 10 ans
<b><u>Accord</u></b>	Homard sauce armoricaine, gibier	
<b><u>Degré</u></b>	13,5 % vol.	
<b><u>Tarif</u></b>	84€	

	<b>4 - Clos Salomon Givry 1er Cru - Rouge 2019</b>	
	<b><u>Origine</u></b>	Bourgogne
	<b><u>Appellation</u></b>	Givry
	<b><u>Producteur</u></b>	Domaine Clos Salomon
	<b><u>Type</u></b>	Rouge
	<b><u>Elevage</u></b>	-
	<b><u>Cépage</u></b>	100% Pinot noir
	<b><u>Robe</u></b>	Intensité moyenne, rubis
	<b><u>Nez</u></b>	1er nez: cerise, cassis mûres 2ème nez: tabac blond, cannelle
	<b><u>Bouche</u></b>	Belle structure acide, salinité en fin de bouche, tanins soyeux, corps moyen, complexe
<b><u>Accord</u></b>	Tournedos, viande rouge	
<b><u>Degré</u></b>	13,5 % vol.	
<b><u>Tarif</u></b>	36€	

### 5 - DOMAINE RAPET ALOXE-CORTON 2018



<b><u>Origine</u></b>	Bourgogne
<b><u>Appellation</u></b>	Aloxe-Corton
<b><u>Producteur</u></b>	Domaine Rapet
<b><u>Type</u></b>	Rouge
<b><u>Elevage</u></b>	20% en fûts neufs
<b><u>Cépage</u></b>	100% Pinot noir
<b><u>Robe</u></b>	Grenat
<b><u>Nez</u></b>	1er nez: cerise griottes, fruits mûres 2ème nez: fruits à l'eau de vie, tabac
<b><u>Bouche</u></b>	Bel équilibre, acidité, corps et matière présents, tanins fondus, belle longueur
<b><u>Accord</u></b>	Tataki de boeuf
<b><u>Degré</u></b>	12,5 % vol.
<b><u>Tarif</u></b>	49€

### 6 - Gevrey Chambertin Seguin Manuel VV rouge 2017



<b><u>Origine</u></b>	Bourgogne
<b><u>Appellation</u></b>	Gevrey Chambertin
<b><u>Producteur</u></b>	Domaine Seguin Manuel
<b><u>Type</u></b>	Rouge
<b><u>Elevage</u></b>	En fûts de chêne (25% fûts neufs) pendant 14 mois.
<b><u>Cépage</u></b>	100% Pinot noir
<b><u>Robe</u></b>	Grenat clair
<b><u>Nez</u></b>	1er nez: fruits rouges 2ème nez: tabac, cuir, humus, boisé très fin
<b><u>Bouche</u></b>	Attaque très franche, beaucoup d'acidité
<b><u>Accord</u></b>	Rôti de porc, pigeon
<b><u>Degré</u></b>	13% vol.
<b><u>Tarif</u></b>	65€