

Fiche de Cave "Box Découverte"

<i>Propriétaire</i>	<i>Appellation</i>	<i>Millésime</i>	<i>Description</i>	<i>Accord Mets/Vin</i>	<i>Se Garde jusqu'à</i>
Château Hyot-Beauséjour	Rouge - Côtes de Bordeaux	2014	Couleur rubis et cuivrée. Arômes de fruits rouge et noire. Note de prune et réglisse	Charcuterie, Roti de porc bardé, Pizza, langue fumée, pot au feu, fromage affiné	à boire
Ginestet	Rouge - Haut Médoc	2018	couleur grenat et scintillante. Arômes de cassis et mûres. Puissant et souple en bouche	Paté de foie de volailles, charcuterie, gésier confits, Cordon bleu, saint marcellin	2024
Mas Sylvia	Blanc - IGP Coteaux des Baronnies "Eve"	2017	Couleur jaune pâle. Arômes fleurs blanches, abricot et pêche. Nez très flatteur	Apéritif, omelette aux girolles, penne au banon fondant, tarte à la rhubarbe, sorbet mangue	2024
Edouard Delaunay	Rouge - Bourgogne Pinot Noir " Septembre"	2017	Couleur rubis. Arômes de cerise et groseille. Note boisée et épicées (cumin)	Mâchon de Noël, selle d'agneau en croûte, saucisse au lentilles vertes, foie de veau au cassis	2028
Edouard Delaunay	Blanc - Bourgogne Chardonnay " Septembre"	2018	Couleur or pâle. Arômes de fleurs blanches et d'agrumes. Notes de beurré et de noisettes	Apéritif, plateau de fruits de mer, moules marinières, poisson safran, aiguillette poulet	2024
Ginestet	Rouge - Saint Julien "les fontenilles"	2015	Couleur rubis soutenue. Arômes de fruits noirs mûres et de cuir. Note vanillée. Souple en bouche	Poulet rôti, carré de veau aux cèpes, parmentier de canard, poitrine de veau farcie, comté	à boire