



VITICULTEUR À NANTOUX

NOS VINS DISPONIBLES

LES VINS ROUGES

Le **Pommard 2012**, ferme et tendre, s'ouvre sur des arômes de fruits noirs (mûre), de réglisse et de café torréfié. Il présente un bel équilibre avec des tanins présents mais soyeux et accompagne divinement les viandes rouges mijotées, gibiers et fromages affinés.

L'**Aloxe-Corton 2014**, étoffé, charnu, à dominance tannique, mérite de vieillir encore quelques années pour se laisser apprivoiser dans son entier, sur les viandes rouges relevées mijotées, les gibiers et les fromages.

Le **Monthélie 2013**, racé, souple, mêlant avec grâce astringence et moelleux typiques, vous offre ses arômes de petits fruits rouges frais, pour accompagner, délicatement, les viandes rouges mijotées ou rôties, le lapin à la crème et les volailles en sauces.

Le **Pernand-Vergelesses 2014**, relativement tannique, charpenté et encore un peu fermé, ainsi que le **Pernand-Vergelesses 1er Cru 2014 « Les Fichots »** charmeur, avec un nez de fruits frais (framboise et cerise, resp.) et une bouche soyeuse délicieusement acidulée, savent conserver en vieillissant un fruit extraordinaire, et se marient très bien avec les viandes rôties et les fromages doux.

Le **Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune 2015**, tendre et sur une trame tannique déjà très fondue, agréable dès maintenant, avec une belle robe grenat, un nez sur des arômes de fruits noirs confiturés et une jolie longueur sur des notes épicées et poivrées, accompagne merveilleusement viandes et fromages.

Issu d'un assemblage en raisin à la vinification (Pinot Noir et Gamay), le **Bourgogne Passetoutgrain 2018**, avec sa robe couleur rubis nuancée de violet caractéristique, est le témoin d'un mariage original d'arômes frais, fruités (cassis), floraux (églantine) et empyreumatiques portés par une légère amertume. Assez peu tannique, vif mais suffisamment tendre, il n'est pas élaboré pour vieillir et sait accompagner agréablement les grillades.

LES VINS BLANCS & ROSÉ

Le **Meursault 2015**, sec et suave, rond, franc et corsé, pourra vieillir encore plusieurs années avec profit et accompagne délicieusement dès maintenant les poissons cuisinés, et après quelques années les volailles en sauces et les foies gras.

Le **Monthélie 2018**, sec, soyeux, fin et élégant, présente un bel équilibre en bouche, sur des notes de miel et d'amande, pourra vieillir encore 3 à 5 ans avec profit et accompagne délicieusement les fruits de mer vapeur, les poissons et volailles grillés ou en sauce.

Le **Bourgogne Hautes-Côtes de Beaune 2017**, sec, frais avec ses arômes herbacés harmonieux (aneth) et présentant déjà une belle suavité qui souligne des arômes secondaires de fruits secs et de miel nets et francs, devrait continuer à se bonifier en vieillissant encore 2 à 5 ans et s'apprécie idéalement dès aujourd'hui sur les poissons grillés et les crustacés.

Le **Bourgogne Blanc 2017**, sec, avec un fruité soutenu par une vivacité encore bien présente, mais déjà marqué par des notes de miel, devrait continuer à se bonifier en vieillissant encore 2 à 5 ans et s'apprécie idéalement sur les poissons grillés et les crustacés.

Vin blanc léger, le **Bourgogne Aligoté 2017**, avec sa robe or pâle, développe des arômes frais et francs avec des notes fleuries. Son caractère légèrement acidulé et sa souplesse gourmande lui permettent d'accompagner les charcuteries, fruits de mer ou escargots.



VITICULTEUR À NANTOUX

Racé, souple et équilibré, le **Bourgogne Rosé 2018** est un vin frais et typé, délicat et sensuel, généreux en couleur et aux arômes de fruits rouges intenses. Agréable jeune, ce Bourgogne Rosé d'exception convient idéalement à tous les plats exotiques et épicés.