



VINS de BORDEAUX

COFFRET "GRANDS CRUS CLASSES 1 & 2" *nouvelle version*

24 ou 48 Bouteilles sous 2 ou 4 caisse bois de 12 bouteilles

4 Grands Crus Classés, un cadeau très prestigieux.



Château MAZEYRES, Pomerol : Un grand Pomerol, fin et élégant, composé d'un bel éventail aromatique, suivi d'une bouche ample avec des saveurs capiteuses de fruits noirs macérés, de boisé vanillé, et d'une finale longue.
Accompagnement : Risotto aux cèpes, carré d'agneau, gibier à plumes.

Château LABEGORCE, Margaux Cru Bourgeois : Robe rouge de belle étoffe, bouquet élégant et fin, En bouche, il se révèle souple, rond, avec des tanins fondus et des notes grillées. L'harmonie, la délicatesse de Margaux.
Accompagnement : Tournedos Rossini, rôti de veau, les abats, les viandes en gelée.

Château LAROZE, Saint Emilion Grand Cru Classé : Un très grand vin de Saint Emilion d'une couleur soutenue, au nez très présent de fruits mûrs. Les tanins sont consistants, le vin est puissant et structuré.
Accompagnement : Entrecôte grillée, rôti de bœuf, gibier à poils.

Château LYNCH MOUSSAS, Pauillac 5ème Cru Classé : Robe sombre et profonde, nez aux arômes d'épices, bouche savoureuse aux parfums de cèdre et de fruits noirs, puissance veloutée caractéristique de Pauillac.
Accompagnement : Tournedos aux champignons, filet de boeuf, baron d'agneau.