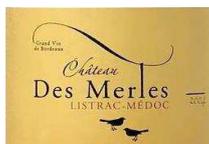




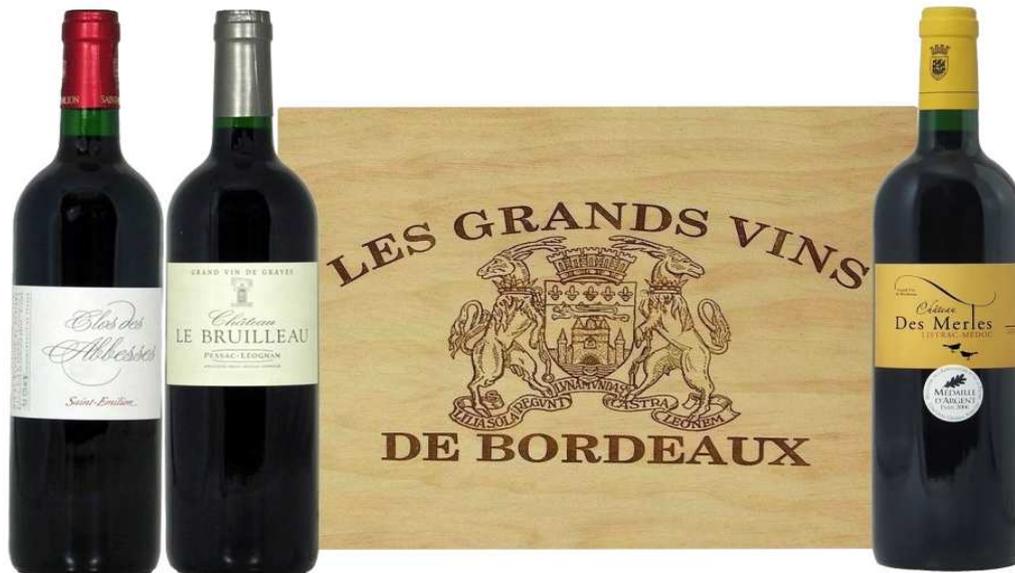
VINS de BORDEAUX

COFFRET "OENOLOGUE"

3 Bouteilles sous caisse bois



3 vins de caractère, authentiques mais tout en finesse.



CLOS DES ABBESSES, Saint Emilion : Belle robe rouge grenat, jolis arômes de fruits rouges et cassis, finement boisé, un très beau Saint Emilion, souple, fruité, harmonieux, avec beaucoup d'élégance.
Accompagnement : Omelette aux ceps ou lapin au lard.

Château DES MERLES, L istrac-Médoc : Sa jolie robe rubis et son bouquet harmonieux de fruits noirs se montre d'une grande élégance. En bouche il fait preuve d'un bel équilibre et ses tanins lui permettront de vieillir comme un grand ! entre 5 et 10 ans.
Accompagnement : Gibiers et viandes rôties.

Château LE BRUILLEAU, Pessac Léognan Rouge : Vin de couleur rouge sombre et profonde, nez épicé avec des notes de truffes et café. Tanins ronds et puissants permettant de le découvrir dès maintenant ou de le garder.
Accompagnement : Tournedos aux champignons, fromages de caractère.