



VINS de BORDEAUX

COFFRET "TRILOGIE BORDELAISE"

3 Bouteilles sous caisse bois, personnalisable à partir de 50 caisses.



3 vins issus des 3 grandes appellations incontournables de Bordeaux, un grand classique !



VIEUX CHÂTEAU BRUN, Pomerol : Très typé Pomerol, il développe des arômes riches en fruits.

Vin fin et élégant, souple mais puissant, d'une belle complexité aromatique.

90 % merlot et 10 % cabernet franc.

Accompagnement : Côte de bœuf, foie gras en terrine ou poêlé, fromages fermiers.

CLOS JUNET, Saint Emilion Grand Cru : Remarquable petite propriété de 1,60 hectare, nez discrètement boisé, présente des petites notes de fruits rouges, la bouche se révèle fine et élégante.

65 % merlot, 25 % cabernet franc et 10 % cabernet sauvignon. *Guide Hachette des Vins.*

Accompagnement : Magret de canard, faisan aux endives braisées.

Château CHARMANT, Margaux : Petite propriété familiale depuis 5 générations, le Château CHARMANT s'inscrit parfaitement dans l'esprit de l'appellation Margaux, avec un prix doux. 50 % cabernet sauvignon, 45 % merlot et 5 % petit verdot. *Guide Hachette des Vins.*

Accompagnement : Viandes blanches et rouges.