

VINS de la VALLEE DU RHONE



COFFRET " REFERENCE CHAPOUTIER "

6 Bouteilles sous caisse bois à plat



HERMITAGE MONIER DE LA SIZERANNE, rouge : Robe rouge grenat profond, un nez de fruits rouges, framboise, cassis, et une note de réglisse.

Accompagnement : Filet de chevreuil sauce vin rouge, rôti de bœuf.

COTE-ROTIE LES BECASSES rouge : Robe rouge violacé profond, un nez de framboise confite, délicatement épicé.

Accompagnement : Fricassée de volailles, oie farcie au foie gras.

CROZES HERMITAGE LES MEYSONNIERS, rouge : Robe rouge intense, un nez de fruits rouges, cassis, violette.

Accompagnement : Boudin noir aux petits oignons confits.

CHATEAUNEUF DU PAPE LA BERNARDINE, rouge : Pourpre intense, un nez riche en fruits rouges, confiture de fraise et framboise des bois, suivi de senteurs poivrées.

Accompagnement : Bœuf en daube, lapin aux olives, entrecôte marchand de vin.

HERMITAGE CHANTE ALOUETTE, blanc : Robe or vert, un nez complexe et subtil, arômes de coing, miel, gingembre, accacia, avec une note de tilleul.

Accompagnement : Foie gras, langouste, homard, poisson, volailles en sauce, viandes blanches.

CONDRIEU INVITARE, blanc : Robe jaune pâle, nez très fruité (poire abricot), avec des notes fumées.

Accompagnement : Cuisine asiatique, orientale (sucré/salé) mais également en apéritif.