

# LES VINS DIVINS DU



Nous sommes heureux de vous présenter notre liste de vins, de champagnes et, une nouveauté cette année, de whiskies.

Comme il se doit pour un club de la Forge du Sud, nous n'arrêtons pas de rechercher de nouveaux produits et fournisseurs, tout en respectant notre coopération avec des fournisseurs fidèles.

Nous vous présentons donc cette année :

- Domaine Claude Bentz
- Domaine Remy Louvet
- Au Taste Vins

Nous vous recommandons certains de leurs produits en particulier, mais sachez que tous leurs produits sont d'une qualité exceptionnelle.

Si vous avez des questions, n'hésitez pas à nous contacter.

Si vous le désirez, vous pouvez passer chez « Au Taste Vins » pour une dégustation. Monsieur Vincent Briche se fera un plaisir de vous accueillir.

Après tant de promesses, nous vous souhaitons beaucoup de plaisir à fouiller dans notre liste et espérons que nos produits trouveront votre intérêt.

# Vins Blancs du Domaine Claude Bentz

- **AUXERROIS Kourschels 2018**

La belle robe franche et cristalline révèle un nez complexe de citron confit accompagné de fruits exotiques allégés par des notes d'acacia et de rose blanche. L'attaque en bouche est souple, ample, généreuse et gourmande. Un vin de plaisir à partager au moment de l'apéritif.

A recommander avec une salade tiède de foie, une poêlée de champignons, des noix de Saint Jacques ou un fromage de chèvre frais.

**€ 10,14 la bouteille (0,75 l) T.T.C.**

- **PINOT GRIS Gottesgôf 2018**

La robe or claire aux nuances vertes, parfaitement brillante et intense, développe délicieusement de fines notes de bergamote et de fleur d'acacia. Fraîche et suave, la bouche reste fidèle à la complexité du nez, dotée d'une expression aromatique intense rehaussée par des sentances de fleurs blanches. Onctueuse et délicieuse, la finale, riche, gourmande et d'une belle opulence, se termine sur une longueur agréablement fraîche.

A recommander avec un foie gras, aiguillettes et magret de canard, une pièce de viande rouge.

**€ 12,42 la bouteille (0,75 l) T.T.C.**

- **RIESLING Naumberg 2018**

D'un très bel aspect jaune vert souligné de reflets argentés, ce vin présente un nez fin et délicat garni de bergamote, de pêche blanche, d'ananas et d'une touche épicée de poivre. La bouche élégante, riche et filigrane est d'une longueur impressionnante de fraîcheur. Un vin gourmand d'une finesse indiscutable associe noblesse et complexité.

A recommander avec une truite ou poularde au Riesling, jambon fumé, choucroute garnie.

**€ 12,42 la bouteille (0,75 l) T.T.C.**

- **RIESLING Gottesgôf 2018**

Ce vin cristallin et brillant dans sa robe jaune or claire à reflets verts invite à la découverte. Tout en finesse, le nez révèle des notes de fleurs blanches, de pêches jaunes et d'abricots. La bouche est riche et remarquablement équilibrée entre acidité et structure. Finissant sur une longueur associant noblesse et complexité, la palette d'arômes, subtils et fruités de grande persistance, est délicieuse.

**€ 12,42 la bouteille (0,75 l) T.T.C.**

- **PINOT BLANC Letscheberg 2018**

La somptueuse robe jaune vif laisse une impression solaire confirmée au nez à travers de notes d'agrumes, de miel et de pruneau sec. L'ensemble se complexifie avec l'abricot et la mirabelle. Sa bouche est en harmonie avec le nez par une reprise des agrumes qui apportent une jolie fraîcheur jusqu'en finale de bonne persistance.

A recommander avec des plats de poissons, une blanquette de veau ou des asperges.

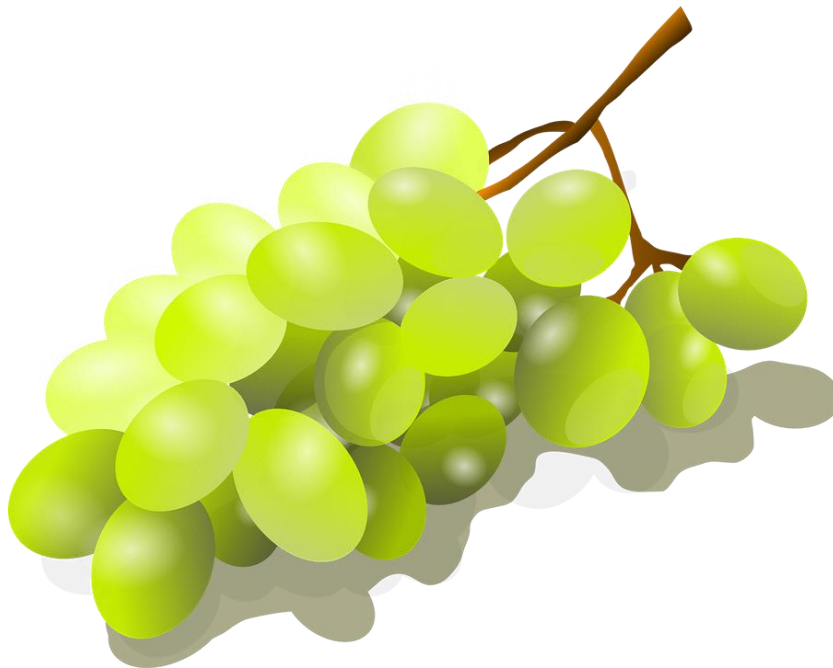
**€ 10,71 la bouteille (0,75 l) T.T.C.**

- **GEWÜRZTRAMINER Naumberg 2017**

La robe brille de mille éclats dans une nuance dorée et de reflets verts. Le nez est admirablement rehaussé par le fruité de pêche jaunes confites et le bouquet de roses nuancé d'un peu de miel à la mandarine accompagné de notes de litchi. La bouche capiteuse en attaque s'associe à une délicieuse fraîcheur et à une explosion de sentances aromatiques rehaussées par des notes de menthe poivrée marquant délicatement l'interminable finale de ce grand vin.

A recommander avec un plateau de fromages ou bien un chariot de desserts.

**€ 14,70 la bouteille (0,75 l) T.T.C.**



# Au Taste Vins

## Languedoc-Roussillon

### **Château Saint Martin des Champs Saint Chinian**

Méli-Mélo Rosé Igp Oc Saint Martin des Champs	Cinsault/Syrah	€ 7,70
---	----------------	--------

## **Chardonnay Luna**

VDP OC Chardonnay Luna	Chardonnay	2014	€ 8,50
------------------------	------------	------	--------

Ces deux vont bien avec les viandes rouges (agneaux, canards, gibiers) et les plats épicés.

## Côtes de Provence

### **Vignobles Ravel à Pierrefeu du Var**

Château Montaud Côtes de Provence Rosé	Grenache, Cinsault, Syrah et Mourvedre	2018	€ 10,10
--	--	------	---------

## Bordeaux

Château de l'Hermitage Bordeaux Rouge	Cabernet Sauvignon et Merlot	2015	€ 5,90
---------------------------------------	------------------------------	------	--------

Se marie sur l'ensemble d'un repas, rouge léger, facile à boire.



# Champagne

---

- *Champagne Remy Louvet Brut, Cuvée Prestige*

Monsieur Remy Louvet, un des meilleurs viticulteurs du village de Bouzy, a donné son accord de nous rétrocéder quelques bouteilles de son liquide doré. Ce mélange de Pinot Noir 85 % et de Chardonnay 15 %, nous l'avons tout simplement adoré ! Le prix est des plus attrayants !

€ 15,50 la bouteille (0,75 l) T.T.C.  
€ 8,99 la bouteille de 0,375 l T.T.C.

- *Champagne Remy Louvet Brut ROSE*

N'est disponible qu'en bouteilles de 0,75 l et non en demi-bouteilles.

€ 16,50 la bouteille (0,75 l) T.T.C.



Nom : .....

Adresse : .....

## BON DE COMMANDE

Dénomination du vin		Bouteille		Total à payer
		Nombre	Prix unitaire	
Domaine Claude Bentz	Auxerrois Kourschels 2017		€ 10,14	
	Pinot Gris Gottesgôf 2017		€ 12,42	
	Riesling Naumberg 2017		€ 12,42	
	Riesling Gottesgôf 2017		€ 12,42	
	Pinot Blanc Letscheberg 2017		€ 10,71	
	Gewürztraminer Naumberg 2017		€ 14,70	
Champagne	Champagne Remy Louvet Brut, Cuvée Prestige (0,75 l)		€ 15,50	
	Champagne Remy Louvet Brut, Cuvée Prestige (0,375 l)		€ 8,99	
	Champagne Remy Louvet Brut Rosé		€ 16,50	
Au Taste Vins	Méli-Mélo Rosé (Château Saint Martin)		€ 7,70	
	VDP OC Chardonnay Luna 2014		€ 8,50	
	Château Montaud Côtes de Provence Rosé		€ 10,10	
	Château de l'Hermitage Bordeaux Rouge		€ 5,90	
			<b>Total</b>	

Remettez votre commande à Koehler Luc ([koehlerl@pt.lu](mailto:koehlerl@pt.lu)) GSM 661 70 59 56

En cas de commande pour le 7 décembre au plus tard, nous vous livrerons avant les  
jours de fête.