

Bon de Commande

Par carton de 6 bouteilles	Prix du Carton	Quantité	P.T
Bourgogne rouge Côte Chalonnaise 2018	57,00 €		
Bourgogne rouge Givry 2018	74,50 €		
Bourgogne rouge Mercurey 2016	81,00 €		
Bourgogne Blanc Aligoté 2018	53,00 €		
Bourgogne Blanc Montagny 1° cru	67,20 €		
Bordeaux Château Tayac Graves de Vayres 2016	45,00 €		
Bordeaux Château Lafont Menaut Pessac Léognan 2016	75,00 €		

Date limite pour enregistrer votre commande

Règlement à la commande, par chèque à l'ordre ; Rotary club Grenoble Belledonne

Les chèques ne seront encaissés qu'après mise à disposition le 27 juin 2020

Chez Pierre Guillot 72 chemin de la Pommeraie Biviers (06 75 57 95 53)

Merci d'adresser votre chèque accompagné du bon de commande à
René Gautheron

Grenoble Belledonne

136, chemin de Billerey 38330

Biviers 0670441634

retgautheron@aol.com

Nom	
Prénom	
Adresse mail	
Téléphone	

Opération vins



RC Grenoble Belledonne

2020



Bourgogne et Bordeaux



Bourgogne Côte chalonaise

Ce pinot noir est d'une couleur nette et franche, pourpre ou rubis brillant, tirant parfois sur le grenat sombre. Les petits fruits rouges (fraise, groseille) et noirs (cassis, myrtille) sont à la fête et se distinguent parfois des notes de noyau de cerise. Sa texture est ferme, un peu austère mais s'arrondit avec les années.

Leur franchise et leur finesse et la souplesse tannique en font des vins un peu fermés dans leur jeunesse. Leur droiture les rend toutefois indispensables sur les viandes en sauce ou grillés dont ils vont emballer le moelleux.



Bourgogne aligoté

Le Bourgogne Aligoté, exclusivement blanc, est léger et fruité. Il est à boire jeune. C'est un vin de convivialité et de tous les instants. Son mariage avec une crème de cassis de Bourgogne en fait un apéritif typique de la région : le Kir

Il accompagne très bien les fruits de mer. Avec ses arômes de pomme ou citron, il accompagne aussi bien les petits fours salés, la charcuterie ou les gruyères, que les brownies, tartes aux poires, pommes et chocolat ou entremets. Il convient donc aux occasions simples comme une soirée entre amis ou pour sa dégustation personnelle.



Givry rouge

Au regard, ce vin offre une robe brillante carmin ou pourpre agrémenté de reflets violacés. Son bouquet évoque en général la violette, la fraise ou la mûre avec des variations réglissées et des accents d'épices. De constitution assez tannique dans sa première jeunesse, il s'assouplit et devient rond après 3 à 5 ans en bouteille.

Sa structure ferme cache un registre aromatique délicat, d'où son accord évident avec les pâtés, tourtes, terrines, jambon cru et charcuteries fines. Ce vin fruité (fruits rouges) se déguste avec les viandes rouges, volailles mais aussi les viandes en sauce et le gibier. Il aime les fromages à pâte molle



Montagny 1er Cru

Le Montagny, exclusivement blanc, se présente sous les traits classiques du chardonnay bourguignon : limpide, discret, il s'habille d'une couleur dorée teintée de vert, puis bouton d'or avec l'âge.

C'est un vin racé et séduisant. Il offre un bouquet délicat nuancé de noisette et fougères, un goût très sec aux notes minérales et une belle longueur.

Il s'associe à merveille avec les poissons les plus fins (poêlés ou grillés), les crustacés (vapeur ou pochés) ainsi que les viandes blanches (veau en sauce). Un plat moelleux aux arômes diversifiés comme les paëllas viande/poissons, ou un gratin de fruits de mer lui vont bien.



Mercurey Rouge

Souvent profond et d'une teinte rouge rubis, ce vin évoque la framboise, la fraise, la cerise, un fruit croquant. L'âge lui donne des accents tirant sur les sous-bois, sur des arômes épicés de tabac et de fève de cacao. En bouche, un vin entier, riche de corps et de fruits. Les tanins peuvent apporter quelquefois une fermeté minérale dans leur prime jeunesse. Jolie rondeur charnue à maturité.

Riche et charnu, le Mercurey, dans la cour des grands vins, donne du relief aux entrecôtes, aux pièces de bœuf et d'agneau, braisé ou en sauce. Le porc rôti et les volailles l'ont adopté en raison de sa richesse aromatique. Sur le plateau de fromages, il convient à toutes les variétés

Bordeaux



Château Haut Bessac 2016 Graves de Vayres

Une belle étiquette à un prix très raisonnable pour un Graves. Une affaire !

Vin « prêt à boire » mais sans précipitation, rond, convivial et accessible.

Boisé sans excès, porté sur le fruit. Médaillé d'argent au concours agricole de Paris.

A l'aveugle, il peut en surprendre plus d'un.

Bordeaux Château Lafont Menaut 2016 Pessac Léonien



Très belle année pour une bouteille qui ne trompe pas un amateur de Bordeaux. Pessac Léognan est très demandé depuis quelque temps car peut rivaliser avec les belles appellations du Médoc. Fait son effet sur une bonne table.

Le rouge développe au nez et en bouche de belles notes de fruits rouges.

Au palais, on retrouve la richesse tannique du Cabernet Sauvignon ainsi que le côté fumé typique des Pessac-Léognan. Peut déjà être bu mais aussi en vin de garde. Voisin du Grand Cru Smith haut Lafite, de la famille Cathiard bien connu des Grenoblois.