LES VINS BLANCS

Gewurztraminer 2015
Alsace Côte de Rouffach
Un Alsace fin, équilibré et fruité (fuits exotiques), il accompagnera parfaitement vos repas de fêtes à l'apéritif, sur le foie gras ou avec la cuisine exotique.
Potentiel de garde 5 ans.

Monbazillac Bio 2014
Cépages : Semillion, Sauvignon
13,5%vol., 90g/L de sucre
Léger et frais, avec des arômes de pêche, de poire et de miel. Facile à boire en toutes occasions, il se mariera très bien avec le foie gras et les desserts aux fruits
Potentiel de garde : 5 à 7 ans

Tardive Rentrée 2015,
Viognier Surmûri
Cépage : Viognier
Un nez sur l'abricot sec et l'écorce d'orange séchée, une bouche harmonieuse et délicate. Idéal avec un feuilleté au roquefort, il accompagnera très bien les plats à base de foie gras ou les desserts de fêtes.
Potentiel de garde : 5 ans

Jamais Faire Semblant 2015
Le nouveau blanc du Domaine de Lacoste
Vin blanc de Chardonnay vinifié et élevé 6 mois en fûts de chêne.
Nuances briochées et de fruits blancs au nez, la bouche est ample et fraiche sur des notes d'agrumes avec une belle longueur.
Convient parfaitement avec les poissons, viandes blanches ou fromages.

LES VINS ROUGES ET ROSÉ

Cuvée des Templiers 2014
AOC Coteaux du Quercy
Elevé 12 mois en fûts de chêne,12.5%vol.
Cépages : Cabernet franc, Malbec, Merlot
Une robe grenat, un nez de petits fruits rouges et d'épices. La bouche est ample avec des tanins fins et soyeux, longue avec des notes boisées et mentholées.
Parfait avec les gibiers et les viandes rouges, ou sur le fromage.
Peut se garder 8 ans en cave.

Château Réal-Caillou 2013
AOC Lanlande de Pomerol
Elevé 12 mois en fûts de chêne,
Cépages : Merlot, Cabernet-Sauvignon, Cabernet franc
Robe pourpre, un bouquet de raisin mûr et de notes épicées. Souple et harmonieux, le palais est sur des arômes de petits fruits rouges. Tanins boisés mais fondus.
Accompagnera parfaitement un canard roti aux ceps, une entrecôte ou un gigot d'agneau.
Potentiel de garde : 8 ans après la récolte.
Médaille d'Or Concours des Vins de Bordeaux

Rosé Produit de Beauté 2015
Rosé moelleux, 18g/L de sucres
IGP Cotes du Lot
Cépage : Cabernet franc
D'un rose pâle brillant, le nez explose le fruité et le bonbon anglais. La bouche est fraiche avec des notes exotiques.
Idéal pour l'apéritif ou sur des grillades.

AUTRES PRODUITS

Champagne Delhomme Tradition
Blanc de Noirs - Brut
La robe est brillante aux reflets ambrés, le nez évoque les abricots secs et la praline avec une pointe minérale. La bouche est fraiche et agréable.
Conviendra parfaitement pour accompagner le repas du réveillon, de l'apéritif au dessert.

Bière de Noël
C'est une bière de base ambrée, présentant des notes de pain d'épice et d'orange. L'assemblage de 3 malts permet de lui donner ce goût particulier de caramel et de torréfié. Dégustez-la avec des plats sucrés-salés, la carbonnade flamande ou des desserts chocolatés ou aux fruits rouges

Cognac VSOP 10 ans d'âge
Cru Fins Bois
D'un doré flamboyant avec des notes brunes, ce Cognac présente
un nez chaleureux, vanillé et assez fruité avec un boisé fondu ; la bouche est ronde, chaude et soyeuse. Bonne longueur, une pointe de vanille en finale.
Le digestif par excellence, il vous séduira également à l'apéritif, seul ou en cocktail.

Pommeau de Normandie
Apéritif à base de cidre et de Calvados
Particulièrement fondu, il offre des arômes de pruneau et miel, très délicats.
Suffisamment féminin, il est structuré sans être charpenté.
Idéal en apéritif, il accompagne avec bonheur un fromage à pâte persillée ou un foie gras.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

Bon de Commande de Vins des Lycées Viticoles

Nom et Prénom du Client : .....

Adresse : .....

.....

Tél : .....Mail : .....

Les Vins	Prix de la bouteille (TTC)	Nombre de bouteilles	Total en €
Gewurztraminer - Alsace Côte de Rouffach - 2015 (Lycée de Rouffach - 68)	**9,70 €**		
Champagne Brut Tradi?on Blanc de Noirs (Lycée de Crézancy - 02))	**18,10 €**		
Tardive Rentrée - Viognier Surmûri 50 cl- 2015 (Lycée de Nîmes - 30)	**9,50 €**		
Monbazillac Bio - 2014 (Lycée de Bergerac – 24)	**10 €**		
Château Réal-Caillou - Lalande de Pomerol - 2013 (Lycée de Libourne - 33) Médaille d'or Bordeaux 2015	**15,80 €**		
Cognac VSOP 10 ans (Lycée de l'Oisellerie - 16)	**25,80 €**		
Pommeau de Normandie (Lycée Pays de Bray - 76)	**15 €**		
Bière de Noël—Ambrée 65cL (Lycée du Douai - 59)	**4,60 €**		
Vins du Domaine de Lacoste - Lycée de Cahors - Le Montat			
Jamais Faire Semblant - Côtes du Lot - 2015 *Chardonnay vinifié et élevé en fûts de chêne*	**7 €**		
Produit de Beauté - Côtes du Lot - 2015 *Rosé moelleux*	**5 €**		
Cuvée des Templiers - Côteaux du Quercy - 2014 *Cuvée élevée en fûts de chêne*	**7 €**		
		Total en € TTC	

Chèque à la commande à l'ordre de : **GIE Club des Ecoles**

La réception des vins se fera au lycée la semaine 50

Signature du client :

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération