

**BON DE COMMANDE**  
Sainte Marguerite - Octobre 2020

<b>NOM :</b>	<b>MOBILE :</b>
<b>PRENOM :</b>	<b>MAIL :</b>

	Produits	Labels	Couleur	Œil	Nez	Bouche	Accord mets-vins	Prix de Vente Col	Prix de Vente Carton	Quantités Cols	Quantités Cartons	Montant
Bordeaux	Bordeaux - Château des Hautes Combes - 2018	BIO SANS SULFITE	Rouge	Intense couleur violacée	Structure aromatique intense, bel équilibre	Notes de fruits rouges et noirs, enrobés par des tanins souples et des saveurs fruitées.	Plats en sauce, viandes rôties, fromages et charcuteries.	7,50 €	45,00 €			
	Bordeaux Supérieur - Château Puy Laborde - 2018		Rouge	Robe limpide	Fruits rouges et épices.	Impressions de cerises, épices méditerranéennes et violette. Belle structure et concentration aromatique	Vin de caractère bien équilibré. Charcuterie, viande rouge, fromages	7,00 €	42,00 €			
	Bordeaux - Château de Bordes Quancard - 2016		Rouge	Très belle robe rubis soutenue	Prune, épices, rose fanée	Bouche souple, fraîche et fruitée (bois de santal et pruneaux)	Vin friand et facile d'accès. Viandes rouges ou blanches ou camembert frit	7,50 €	45,00 €			
	Puisseguin Saint Emilion - Château Rigaud - 2016	BIO	Rouge	Jolie robe sombre aux reflets pourpres	Notes de petits fruits noirs et rouges. Senteurs d'épices et de vanille très délicates	Grande pureté des fruits rouges, tanins subtils. Belle fraîcheur avec douceur et intensité.	Bœuf, agneau, gibier	14,50 €	87,00 €			
	Péssac Léognan - Pommeraie de Brown - 2nd vin de Château Brown - 2017		Rouge	Robe rouge rubis profonde aux reflets de grenat	Notes de fruits rouges, nuances de violette et d'épices douces	Bouche vive et fraîche. Vin puissant et tanins fins. Finale longue et aromatique. légèrement corsée.	Pâté en croûte, plats à base de cèpes ou de truffe, carré d'agneau, filet mignon	19,50 €	117,00 €			
	Haut Médoc 3ième Grand Cru Classé - Château La Lagune - 2016	BIO	Rouge	Belle robe noire intense aux reflets pourpres	Expression aromatique pure, fraîche et ample sur notes de cassis et de mûre écrasée mais aussi de parfum de vanille et de violette.	Bouche fraîche et élégante sur notes de fruits et d'épices. Belle structure, joli gras. Tanins souples et soyeux. Vin frais et parfaitement équilibré. Finale complexe et puissante. Un grand vin !	Viandes rouges à la braise, pintade rotie, magret de canard	70,00 €	420,00 €			
Bourgogne	Chablis - Domaine Gautheron - 2018		Blanc	Très belle robe or pâle, brillante et limpide	Nez frais et expressif sur des arômes floraux, de citronnelle et de beurre frais. Belle minéralité.	Attaque gourmande de fruits blancs confits. Vin rond et riche avec fraîcheur et vivacité.	Apéritif, huîtres, crustacés, saint jacques, poissons, mais également riz de veau, fromages de chèvre	13,50 €	81,00 €			
	Meursault 1er Cru Charmes - Château de Meursault - 2016		Blanc	Robe brillante or jaune	Nez puissant et élégant. Notes de fleurs blanches, de noisettes fraîches et de fruits jaunes et exotiques.	Attaque en bouche sur des notes de poire, de noix ou de zestes d'agrumes torréfiées. Vin complexe mais bien équilibrée avec une belle finale minérale.	Homard, foie gras, desserts chocolatés	70,00 €	420,00 €			
	Hautes Côtes de Nuit - Domaine Hudelot - 2018	BIO	Rouge	Rubis brillant tirant vers le grenat	Nez minéral et poivré dès la première impression, puis arrivent les notes fumées et fruitées.	Arômes de fruits rouges gourmands (cerise, framboise) et tanins souples et soyeux.	Veau, poulet roti fermier, cabillaud, Saint Marcellin	14,50 €	87,00 €			
	Marsannay rouge - Château de Marsannay 2016/2017		Rouge	Robe brillante et sombre avec des reflets rubis	Nez subtil, notes poivrée et de fruits noirs mûrs	Bouche souple, généreuse et équilibrée	Brochet, légumes grillés, parmesan et jambon de Parme, onglet à l'échalotte	24,50 €	147,00 €			
Beaujolais	Morgon - Cuvée Mathilde Côte de Py - J.M. Aujeux - 2018		Rouge	Belle robe grenat	Arômes de fruits à noyaux bien mûrs	Bouche sur le fruits, charnue et puissants	Charcuteries, poularde, carré de veau, fromages	10,50 €	63,00 €			

**BON DE COMMANDE**  
Sainte Marguerite - Octobre 2020

	Produits	Labels	Couleur	Œil	Nez	Bouche	Accord mets-vins	Prix de Vente Col	Prix de Vente Carton	Quantités Cols	Quantités Cartons	Montant
Rhône	Côtes du Rhône - Domaine de la Lyre - 2018	BIO	Rouge	Robe rouge sombre, intense et brillante	Jolis arômes de petits fruits rouges et noirs et de Jasmin	Vin puissant et élégant, tannins soyeux, belle structure et belle finale persistante	Charcuteries, gibiers, fromages	8,00 €	48,00 €			
	Saint Joseph - Les Challeys - Maison Delas - 2019		Rouge	Robe pourpre aux reflets grenat	Fruits rouges et noirs	Bouche ample, charnue et rafraichissante (notes mentholées). Belle densité et tanins soyeux.	Pièce de boeu, agneau grillé	16,00 €	96,00 €			
	Chateauneuf-du-Pape - Le Jas des Papes - 2016		Rouge	Robe rouge grenat brillante	Arômes de fruits noirs et de mûre, cerise noire, olive noire et épices.	Volumineux en bouche, le bois est bien fondu, les tanins sont fins et élégants	Viandes en sauce, canard, grillades	24,00 €	144,00 €			
	Chateauneuf-du-Pape - Le Jas des Papes - 2017		Blanc	Robe dorée et profonde	Nez expressif et complexe aux arômes de coing, de fruits compotés, de miel et de fleurs blanches	Complexe et volumineux en bouche, vin avec une belle profondeur et beaucoup de relief	Viandes blanches, volailles, poissons en sauce	24,00 €	144,00 €			
Loire	Sancerre - Domaine Serge Laloue - 2018	Agriculture raisonnée	Blanc	Robe limpide aux reflets verts	Aromes d'agrumes et de fruits à chair blanche, notes de silex	Vin croquant, minéral et rafraichissant	Apéritif, huîtres, fruits de mer, poissons grillés, fromages de chèvre	15,00 €	90,00 €			
	Muscadet Sèvre et Maine - Les Perdrix de l'année - 2019	BIO	Blanc	Robe claire	Notes citronnées et iodées	Belle fraîcheur, franche minéralité	Apéritif, poissons, huîtres, fruits de mer, crustacés	8,00 €	48,00 €			
	Saint Nicolas de Bourgueil - Les Montils - Domaine de la Cotellerie - 2018		Rouge	Robe rouge rubis éclatante	Notes gourmandes de fruits rouges (framboise et mûre), d'épices douces et de violette.	Vin dense et souple. Finale persistante et fruitée.	Charcuterie, bœuf sauce roquefort, saucisses aux choux, Saint Nectaire	11,00 €	66,00 €			
Occitanie	Pays d'Oc IGP Chardonnay - Cha Cha Cha - Les Domaines Paul Mas - 2019		Blanc	Couleur or brillant	Raffiné, floral et fruité, fruits exotiques, ananas, des notes de vanille et de pain d'épices.	Douceur fruitée, bonne acidité, longue finale et notes d'ananas.	Apéritif, viandes blanches, poisson, desserts aux fruits	7,50 €	45,00 €			
	Pays d'Oc IGP Viognier - Classique - Les Domaines Paul Mas - 2019		Blanc	Jaune doré, clair, tons verts	Riche et élégant, notes de pêche, de fleurs blanches. Soupçon de vanille et de miel	Fraîche et rafraichissante, finale longue et persistante. Subtiles notes toastées.	Apéritif, poissons, plat au curry, viandes blanches, fromage bleu, tartes	7,50 €	45,00 €			
	Côtes de Gascogne IGP - Classic - Domaine Tariquet - 2019		Blanc	Clair et brillant	Notes d'agrumes et de fleurs	Vin sec, fruité, tonique et croquant	Apéritif, fruits de mer	6,50 €	39,00 €			
	Côtes de Gascogne IGP - Premières Grives Moelleux - Domaine Tariquet - 2018		Blanc Moelleux	Robe jaune à reflets dorés	Notes d'agrumes, fruits exotiques, raisins frais	Bouche gourmande, fruitée, vive et moelleuse. Vin fin, élégant et typé.	Apéritif, foie gras, fromage à pâte persillée, gâteau au chocolat	9,00 €	54,00 €			
	Pays d'Oc IGP Syrah - Le Bastion - Cros Pujol - 2019 - sans sulfite	SANS SULFITE	Rouge	Robe rouge rubis	Vin frais et souple	Vin exubérant, fruité et épicé	Bœuf mariné, tian de légumes, comté	8,00 €	48,00 €			
	Côtes du Roussillon Villages - Tautavel - Sans Sulfite Ajouté - 2017	BIO SANS SULFITE	Rouge	Robe rubis	Nez frais et intense, notes de fraises écrasées, de cerise, de litchi	Bouche complexe, tanins souples et soyeux	Grillades, tarte aux fraises	9,50 €	57,00 €			
	Pic Saint Loup - Esprit Sauvage Lambrusques - J.M. Aujoux - 2019		Rouge	Robe profonde	Epicé aux notes de cuir et de fruits mûrs	Fruits noirs, mûre, tanins moelleux	Tourte confit de canard, cassoulet, quiche aux cèpes, parmesan	9,50 €	57,00 €			
	Languedoc - Château Puech Haut Prestige - 2018		Rouge	Robe grenat	Notes de sous-bois, de framboise, de kirsch et de prune	Dense et concentré, complexe, finale succulente.	Charcuterie, côte de bœuf, fromages	15,00 €	90,00 €			
Fitou - Origines - Domaine Bertrand Bergé - 2016	BIO	Rouge	Robe rouge rubis intense	Parfums d'épices, de garrigue, de fruits murs ou confits	Vin puissant et sauvage	Charcuterie, roti de veau aux olives, sanglier, anchois frais	8,50 €	51,00 €				
Champagne	Champagne Blanc de Noirs Héritage Brut Famille Baudry		Blanc	Robe jaune pâle, bulles fines et légères	Nez tout en finesse, arômes de fruits blancs (pêche ou poires) et de fruits secs (amande ou noisette)	Attaque vive et franche, douceur charnue. Aromes de pain grillée et de confiture de coing. Finale sur des notes anisées et de réglisse.	Apéritif, foie gras, saint jacques poellées	19,00 €	114,00 €			

Règlement par chèque à l'ordre de : Paroisse Sainte-Marguerite	Bon de commande à retourner complété avec le règlement avant le mercredi 7 octobre au secrétariat de la paroisse							TOTAL	-	-	
Pour toute question, vous pouvez joindre Jérôme au 06 14 91 01 92	Les vins commandés seront à retirer le jeudi 15 octobre de 18.00 à 20.00			<input type="checkbox"/> (cocher votre préférence) ou le samedi 17 octobre de 10.00 à 12.00		Sur le parking de la paroisse					