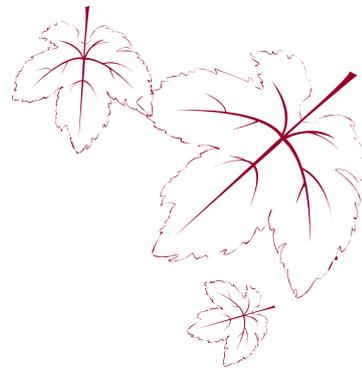


# COLLÈGE SAINT-HADELIN



Dégustation du 19 octobre 2018 à 19h

## Bon de commande

À remettre lors de la dégustation ou email, bruyere.andre@gmail.com

Nom ..... Prénom .....

Adresse ..... Code Postal ..... Commune .....

Tél./gsm..... Email .....

Parent/Tuteur de..... Classe ..... (primaires/humanités)

**Par facilité, les commandes se font par multiple de 3.**

	Nom du vin	Appellation	Producteur	Prix unitaire	Quantité	Total
Table 1	Domaine Félines Jourdan 2017, Chardonnay. <i>Chardonnay élégant avec des arômes de fleurs blanches et des notes de pêche et citron. Vin savoureux à déguster avec des scampis ou du poulet au wok ainsi qu'à l'apéritif</i>	Coteaux de Bésilles	B Félines Jourdan	7,10		
	Domaine Félines Jourdan 2017, Picpoul de Pinet. <i>Robe or avec des reflets verts. Arômes expressifs de fruits exotiques suivis par le citron, l'anis, l'acacia et le tilleul. Goût agréable avec une belle structure et beaucoup de minéralité. Finale rafraîchissante et soutenue. Accompagnera vos plateaux de fruits de mer, pâtes aux vongoles, gambas à la plancha...</i>	Coteaux de Bésilles	B Félines Jourdan	7,10		
	Domaine Félines Jourdan 2017 Les Fruités, Chardonnay Roussanne. <i>Vin à l'équilibre subtil sur des arômes de fleurs blanches, citron, pêche et abricot. Acidité fine en finale. Agrémentera vos apéros, plats de moules...</i>	Coteaux de Bésilles	B Félines Jourdan	7,10		
	Domaine Félines Jourdan 2017, Sauvignon. <i>Robe jaune clair avec des reflets verts. Nez de melon et lychee. Evocations florales. Style mûr avec une touche légèrement minérale et salée qui crée de la fraîcheur. Pour l'apéro, fruits de mer, salade au chèvre...</i>	Languedoc	B Félines Jourdan	7,10		

R : Rouge / Ro : Rosé / B : Blanc / Bm : Blanc mousseux / O : Huile d'olive



	Nom du vin	Appellation	Producteur	Prix unitaire	Quantité	Total
Table 2	Domaine Fontarèche Vieilles Vignes 2017, 50 % Grenache blanc et 50 % Roussanne. <i>Robe gris doré avec des reflets verts. Nez généreux de fruits blancs à noyaux et arômes floraux. Bouche pleine et fraîche. Accompagnera les asperges, divers poissons en sauce, fruits de mers, saumon fumé et tajine d'agneau.</i>	Pays d'Oc	B Vincent Duvernay	7,75		
	Domaine Fontarèche Rosé 2017, Grenache noir, Syrah, Picpoul noir. <i>Nez de fruits rouges frais, avec des notes de fruits exotiques. Agrémentera vos soirées en terrasse, la cuisine asiatique, les aubergines farcies, olives farcies aux anchois et salades diverses (bbq).</i>	Pays d'Oc	Ro Vincent Duvernay	6,75		
	Domaine Fontarèche Syrah 2016. <i>Robe profonde et intense avec reflets violets. Arômes de fruits rouges mûrs, poivre et une touche de vanille (chêne). Bouche ronde avec un équilibre parfait et des tanins mûrs. Accompagnera vos bbq, viandes grillées, agneau et petit gibier, châteaubriand.</i>	Pays d'Oc	R Vincent Duvernay	6,60		
	Château Fontarèche « Pierre Mignard » 2016, Mourvèdre, Syrah, Grenache noir et Carignan. <i>Couleur profondément intense à reflets violets. Nez puissant avec des arômes de fruits noirs, poivre noir, épices et touche discrète de vanille. A déguster avec du petit gibier, agneau, grillades, black Angus et canard.</i>	Corbières	R Vincent Duvernay	7,90		
	Château Fontarèche « Pierre Mignard » 2016, Mourvèdre, Syrah, Grenache noir et Carignan. <b>Magnum</b>	Corbières	R Vincent Duvernay	15,30		
	Château Fontarèche « Cuvée 1682 » 2016, 20 % Mourvèdre, 35 % Syrah, 15 % Grenache et 30 % Carignan, Elevage de 9 mois en barriques. <i>Nez agréable de fruits noirs murs, prunes et cerises mêlées à des notes grillées. Superbe vin pour vos pâtes au ragout, canard à la pékinoise, gibiers à plumes et à poils...</i>	Corbières	R Vincent Duvernay	13,60		
Table 3	Château Haut Blanville Riva Blanc 2016, Chardonnay, Grenache blanc et Roussanne. <i>Robe jaune clair et verte, nez fruité (ananas, pamplemousse et fruits tropicaux) avec des arômes typiques de chardonnay. Belle acidité, touche boisée discrète et longue finale. Idéal avec le poisson et le fromage de chèvre.</i>	Coteaux du Languedoc	B Bernard Nivollet	9,95		
	Château Haut Blanville « Les Muses » 2013, Mourvèdre VV, Carignan, Grenache noir. <i>Pourpre et brillant dans le verre, nez complexe avec une fraîcheur acidulée. Première impression de framboise au nez qui fait place à des arômes confiturés. Accompagnera vos tajines de poulet au citron confit, plats mijotés épicés.</i>	Coteaux du Languedoc	R Bernard Nivollet	16,95		
	Bastide Miraflores 2015, 70 % Syrah, 30 % Grenache VV. <i>Robe sombre dans le verre. Arômes de poivre noir, fruits noirs à noyaux, épices provençaux. Bouche épicée et ronde avec une puissance élégante grâce au grenache noir VV. Pour vos grillades, viandes rouges et plats mijotés relevés.</i>	Roussillon	R Domaine Lafage	12,95		

R : Rouge / Ro : Rosé / B : Blanc / Bm : Blanc moussoux / O : Huile d'olive

	Nom du vin	Appellation	Producteur	Prix unitaire	Quantité	Total
Table 3	Villa Grand Cap 2017, 60% Colombard, 20% Sauvignon blanc, 20% Gros Manseng. <i>Robe claire aux reflets dorés. Arômes typiques de citron, ananas et lychees. Tonique et frais en bouche. Accompagnera le saumon, salade de fruits de mer, coquillages et crustacés, sushis et plats piquants.</i>	Sud-Ouest	B Lionel Osmin	7,95		
Table 4	Château de Nages <b>BIO</b> « Liberty », Grenache blanc, Roussanne et Colombard. <i>Robe jaune à reflets verts avec un nez et une bouche de fruits de la passion. Très frais et tonique. Avec vos salades niçoises, coquillages, cuisine asiatique et asperges.</i>	Costières de Nimes	B Michel Gassier	7,95		
	Château de Nages <b>BIO</b> , 2016 Vieilles Vignes, 50% Grenache, 40% Roussanne et 10% Viognier. <i>Robe jaune clair avec des reflets verts. Nez exotique avec des touches de fruits mûrs (pêche et poire), de fleurs (acacia et rose), de vanille et de coco. Bouche fruitée et minérale. Envisagez-le avec vos risotto, écrevisse, langouste et crabe, turbot et viande blanche.</i>	Costières de Nimes	B Michel Gassier	11,65		
	Château de Nages <b>BIO</b> « Liberty », Grenache noir, Syrah, Merlot et Carignan. <i>Robe violette étincelante avec un nez de cassis et de cerises. Bouche fruitée et explosive avec une finale douce. Vin de terrasse, accompagnera idéalement vos pizzas, pâtes et volailles.</i>	Costières de Nimes	R Michel Gassier	7,95		
	Château de Nages <b>BIO</b> , Vieilles Vignes 2014, 60% Grenache noir, 10% Mourvèdre, 30% Syrah. <i>Robe grenat, presque noire. Puissant et complexe au nez, une combinaison de fruits mûrs (framboises et mûres), poivre et d'épices orientales. Avec vos viandes rouges, grillades et plats mijotés ainsi que le gibier.</i>	Costières de Nimes	R Michel Gassier	11,65		
Table 5	Guffens, Au Sud 2016, 100% Viognier. <i>Robe clair jaune. Arômes de fruits jaunes mûres (pêche et nectarine) avec une légère touche boisée. Vin rond et doux en bouche. A voir sur des plats asiatiques, sushis, tapas, volailles, carpaccio de daurade et à l'apéritif.</i>	Vaucluse	B Jean-Marie Guffens	10,95		
	Guffens Classic 2015, Marsanne, Roussanne. <i>Robe jaune clair. Arômes de pêches et nectarines avec une touche de lavande et sous-bois. Vin rond et frais. Sur des salades diverses, pâtes, poissons, charcuterie et fromages.</i>	Vaucluse	B Jean-Marie Guffens	11,85		
	Macon Vergisson 2016, La Roche. <i>Vin charnu avec des arômes de vanille et de citron, délicieusement minéral et rond. Belle longueur. Laissez-vous surprendre en l'accompagnant d'une bouillabaisse, turbot ou poissons cuits vapeur.</i>	Mâcon	B Verget	19,95		
	Domaine des Espiers 2016, 70% Grenache Noir, 20% Mourvèdre, 10% Syrah <b>BIO</b> . <i>Robe rubis. Arômes de fruits rouges murs (cerises et prunes). Touches d'épices et de poivres. Tonique en bouche avec un parfait équilibre entre fruits, tanins et acidité. Avec du lapin aux pruneaux, gibiers, spare ribs, plats mijotés, BBQ...</i>	Côtes du Rhône	R Domaine des Espiers	11,45		

R : Rouge / Ro : Rosé / B : Blanc / Bm : Blanc moussoux / O : Huile d'olive

	Nom du vin	Appellation		Producteur	Prix unitaire	Quantité	Total
Table 5	Domaine Le Clos de Lumières « Villages » 2015, 30% Grenache, 50% Syrah, 20% Mourvèdre. <i>Robe rouge violet, bouche savoureuse avec des tanins tendus. Nez intense de cassis fumé. Avec vos plats épicés, viandes grillées et plats mijotés.</i>	Côtes du Rhône	R	Gerald Serrano	9,95		
	Domaine Le Clos de Lumières « Valentin » 2013, Grenache, Syrah, Mourvèdre. <i>Arômes de noix et de cassis, bouche ronde avec des arômes de fruits rouges murs. Agrémentera vos gibiers, viande avec gratin dauphinois et plats mijotés.</i>	Côtes du Rhône	R	Gerald Serrano	9,30		
	Famille Cros Pujol Le Bastion 2017, Syrah et Viognier. <i>Palette florissante d'épices, coulis de fruits rouges et en finale, de la réglisse fraîche. BBQ, grillades, pâtes au ragoût.</i>	Pays d'Oc	R	Jean-Louis Cros Pujol	8,45		
Table 6	Vetriere Finis 2017, 100% Chardonnay. <i>Robe jaune clair avec des touches vertes. Bouquet de pêches et mandarines. Bouche citronnée avec une longue finale. Préparations méridionales de poissons et volailles, risotto avec des asperges vertes et des fromages à pâte persillée.</i>	Salento IGT Italie	B	AnnaMaria et Francesca Bruni	9,65		
	Vetriere Tempo di Giano 2016, 100% Negroamaro. <i>Arômes de cerises et prunes. Bel équilibre et tanins soyeux. Plats mijotés méridionaux, pâtes aux tomates fraîches, thon et fromages forts.</i>	Salento IGT Italie	R	AnnaMaria et Francesca Bruni	10,65		
	Vetriere Livruni 2017, 100% Primitivo. <i>Robe rubis sombre avec des notes pourpres. Bouquet intense de groseilles noires. Touche acidulée avec des tanins raffinés en finale. Avec viandes grillées, mijotées et fromages forts.</i>	Salento IGT Italie	R	AnnaMaria et Francesca Bruni	10,65		
	Vetriere Barone Pazzo 2014, 100% Primitivo. <i>Vin ample avec des arômes de cerises mûres et de prunes sur des touches de balsamique. Tanins doux et fondus. Sur un bon morceau de viande, plats mijotés, gibiers à poils, pâtes « al ragu ».</i>	Salento IGT Italie	R	AnnaMaria et Francesca Bruni	16,20		
	OLIO Vetriere Extra-Vergine 70cl <b>BIO</b> .	Salento IGT Italie	O	AnnaMaria et Francesca Bruni	16,95		
	OLIO Vetriere Extra-Vergine 5l <b>BIO</b> .	Salento IGT Italie	O	AnnaMaria et Francesca Bruni	68,00		
Table 7	Langhe Chardonnay « Da Bertu » 2017, 100% Chardonnay. <i>Robe paille avec arômes de fruits exotiques, fleurs blanches et nectarines. Goût de noix et minéral. Sur des poissons grillés, asperges, huîtres et coquillages.</i>	DOC	B	Albino Rocca	13,40		
	Piemonte Cortese « La Rocca » 2016, 100% Cortese. <i>Robe paille clair et arômes de biscuits et massepain. Bouche ample. Sur des huîtres chaudes, soles, poissons nobles...</i>	Vino da Tavola Italie	B	Albino Rocca	19,95		
	Barbera d'Alba « Gepin » 2015, 100% Barbera. <i>Arômes intenses et frais, légèrement boisés, de fruits rouges avec épices. Attaque franche en bouche. Idéal avec risotto, terrines de gibiers, salamis, osso-buco et lapin.</i>	Vino da Tavola Italie	R	Albino Rocca	21,80		

R : Rouge / Ro : Rosé / B : Blanc / Bm : Blanc moussoux / O : Huile d'olive

	Nom du vin	Appellation	Producteur	Prix unitaire	Quantité	Total
Table 7	Nebbiolo d'Alba 2016, 100% Nebbiolo. <i>Nez complexe d'arômes typiques du Nebbiolo : prunes, fleurs sauvages et roses. Structure charpentée aux tanins agréables. Accompagnera vos lasagnes, pâtes, risotto aux champignons, osso-buco...</i>	Langhe	R Albino Rocca	16,85		
	Barbaresco 2015, 100% Nebbiolo. <i>Un Barbaresco charnu à la bouche ample. Accompagnera vos plats de gibiers et plats à la truffe. Egalement sur des plats mijotés.</i>	Langhe	R Albino Rocca	29,80		
	Moscato d'Asti « Luminée » 2017. <i>Senteurs de printemps d'oranges, pêches et raisins. Terriblement aromatique. Vignes de 20 à 35 ans. Sur des desserts aux fruits, mascarpone avec vanille, fraises et apéro.</i>	Moscato d'Asti	Bm Ca'd'Gall	12,45		
Table 8	Capoccia 2015, 60% Grillo et 40% Zibidio. <i>Robe légèrement dorée. Arômes intenses de pêche, abricot, poire et fruits confits. Belle acidité. Vin d'apéro, poissons sans crème.</i>	Sicilia	B Fuedo di Santa Teresa	9,25		
	Colpasso Grillo 2017, 100% Grillo. <i>Nez subtil et arômes floraux, de citron et lychee. Accompagnera vos apéros, poissons sans sauce, viandes blanches...</i>	Terre Siciliane	B	7,95		
	Cantina Cellaro Solea Nero d'Avola <b>BIO</b> 2013, 100% Nero d'Avola. <i>Robe rubis intense. Arômes de fruits noirs tels que mûres confites et cassis. Vin souple avec une belle acidité. Sur des viandes rouges, BBQ, pâtes épicées, pizzas et fromages...</i>	Terre Siciliane	R Filippo	10,35		
	Montepulciano d'Abruzzo « Colli dei Venti » 2015 DOC, 100% Montepulciano. <i>Robe rubis, nez intense de fruits rouges et de vanille. Rond et souple en bouche. Idéal pour vos pâtes à la sauce tomate, pizzas et divers fromages.</i>	Montepulciano d'Abruzzo	R Caldora	10,65		
	Basilium Aglianico dei Vulture 2015, 100% Aglianico. <i>Robe rouge clair aux reflets de violettes. Arômes de fruits rouges et vanille. Sur des pâtes « al ragu », osso-buco et fromages matures.</i>	Basilicata	R Basilium	9,20		
	Poggio Ai Ginepri 2016, 50% Cabernet Sauvignon, 30% Syrah, 20% Merlot. <i>Arômes de cerises et groseilles noires. Doux et plein en bouche avec une belle fraîcheur sous-jacente. Belle longueur. Agrémentera vos viandes rouges, grillades et gibiers.</i>	Toscane	R Tenuta Argenteria	16,95		
Table 9	Rioja Crianza 2014, 95% Tempranillo et 5% Garnacha. <i>Robe rubis. Nez avec des nuances balsamiques, prune et chêne. Goût évanescent de fruits et d'épices, suivi de notes grillées. Idéal avec des paellas, des viandes grillées et volailles, chorizo et autres viandes espagnoles.</i>	Rioja	R Bodegas Luis Cañas	12,55		
	Bodegas Langa Calatayud 2015, Chardonnay <b>BIO</b> . <i>Robe jaune claire avec des notes vertes. Arômes de fruits blancs murs, pamplemousse, ananas et noisette. Bel équilibre entre acidité et alcool. Vin passe-partout que vous servirez avec des plats de poissons, salades diverses ou à l'apéro.</i>	Aragon	B Cesar Langa	7,80		

R : Rouge / Ro : Rosé / B : Blanc / Bm : Blanc moussoux / O : Huile d'olive

	Nom du vin	Appellation	Producteur	Prix unitaire	Quantité	Total
Table 9	Bodegas Langa Pi 3,1416 Calatayud 2016, 100% Concejón. <i>Robe rouge cerise avec des nuances violacées. Fruits rouges mures au nez ainsi que des notes d'humus et de cuir. Attaque puissante. Bouche de cassis, cacao, cuir, vanille et tabac. Pensez-y pour vos tapas, pâtes sauce tomate, pizza et viandes rouges.</i>	Aragon	R Cesar Langa	13,10		
	Bodegas Langa Classic Extreme Viticulture 2016, 100% Garnacha. <i>Robe rouge cerise. Arômes de groseilles noires, bâtons de réglisse, vanille et cannelle. Bouche souple. Du minéral et du graphite. Accompagnera vos viandes rouges, agneau, fromages vieux et forts.</i>	Aragon	R Cesar Langa	11,90		
	Generacion 76 2015, 100% Tempranillo <b>BIO</b> . <i>Robe rouge foncé à reflets violets. Une bombe de fruits avec des arômes de fraises et cassis. Bouche fruitée et minérale. Sur vos viandes rouges, gibiers et pizzas.</i>	IGP Baja Aragon	R Bodegas Tempore	10,95		
Table 10	Chapillon, cuvée Harmonie 2016, 90% Petit Verdot, 10% tannat. <i>Robe rouge profond, légèrement violacée sur le pourtour. Nez intense de cassis avec une touche de cuir. En bouche, chêne fumé et fruits rouges. Accompagne vollaies, plats mijotés et fromages forts.</i>	Aragon	R Christophe Chamillon	9,45		
	Touraine Sauvignon blanc 2017. <i>Couleur jaune clair avec reflets verts. Arômes d'herbes, de silex, de feuilles de cassis. Sauvignon blanc extrêmement pur. Très expressif avec une belle bouche ronde. Équilibré avec une longue finale. A voir au moment de l'apéritif, avec des poissons fumés, fruits de mer, fromage de chèvre...</i>	Loire	B Domaine François Gibault	8,20		
	Domaine Lajarre 2015, cuvée Éléonore. Merlot et Cabernet Franc. <i>Arômes de fruits rouges, tabac et prunes. Tanins souples avec beaucoup de fruits noirs et des touches de bois évanescents. Rond en bouche, goût de fumé. Vous l'apprécierez sur des viandes grillées, des plats mijotés, du gibier...</i>	Bordeaux Supérieur	R Grégory Lovato	9,65		
Domaine des Remizières 2016, Crozes Hermitage. <i>Couleur rouge rubis avec des nuances violettes. Au nez, arômes de fruits rouges, viande fumée et des épices tels que poivre noir et vanille. Tanins soyeux et riches. N'hésitez pas à le consommer en accompagnement d'une viande rouge avec une sauce élaborée, civet de lapin...</i>	Crozes Hermitage	R Alphonse Desmeure	14,95			
Table 11	Reserva Malbec 2016, 100% Malbec. <i>Couleur rouge rubis. Au nez, arômes de mûrs, prunes. Concentré en bouche avec des épices. Tanins soyeux, agréable acidité. Accompagne merveilleusement gibier, agneau, viandes rouges.</i>	Patagonia Argentina	R Bodega del Fin del Mundo	11,95		
	Postales Del Fin Del Mundo 2016, 60% Cabernet Sauvignon, 40% Malbec. <i>Robe rubis intense. Nez de fruits rouges et noirs murs (cassis et violettes). Bouche soyeuse avec un goût concentré, légèrement poivré. N'hésitez pas avec vos BBQ, agneaux, viandes rouges et pâtes.</i>	Patagonia Argentina	R Bodega del Fin del Mundo	6,85		

R : Rouge / Ro : Rosé / B : Blanc / Bm : Blanc moussoux / O : Huile d'olive

Nom du vin	Appellation	Producteur	Prix unitaire	Quantité	Total
Champagne François Heucq Brut Réserve, 30% Chardonnay, 45% Meunier et 25% Pinot Noir. <i>Champagne fruité, élégant, fin tout en ayant de la charpente. À consommer dans les 4 ans.</i>	Champagne	B François Heucq	16,40		
Champagne François Heucq Cuvée Valériane, 40% Chardonnay, 45% Meunier et 15% Pinot Noir. <i>Cuvée issue de la vendange 2012, vieillissement de 48 mois. Champagne plus complexe sur des arômes de pain d'épices, pain grillé...À consommer dans les 2 ans.</i>	Champagne	B François Heucq	17,30		
Champagne François Heucq, Millésime 2012, 50% Chardonnay et 50% Pinot Noir. <i>Vieillissement de 60 mois. Teinte or pâle, arômes francs et fruités avec des notes de pain brioché. Attaque ronde puis une finale très fraîche. Consommer dans les 3 ans.</i>	Champagne	B François Heucq	20,00		
Champagne François Heucq Brut Rosé, 30% Chardonnay, 45% Meunier, 25% Pinot Noir. <i>Obtenu en mélangeant 86% de la cuvée Brut réserve avec 14% de vin rouge de la propriété. À consommer de préférence dans l'année.</i>	Champagne	Ro François Heucq	17,40		

Table 12

R : Rouge / Ro : Rosé / B : Blanc / Bm : Blanc moussoux / O : Huile d'olive

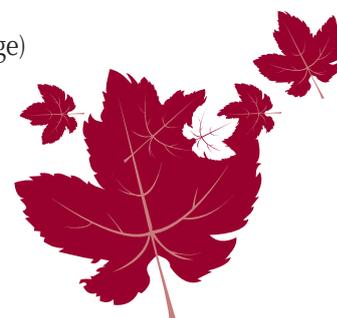
Total

Le montant de la commande doit être versé sur le compte BE18953062768665 (dégustation Collège) pour le 15 novembre 2018 au plus tard.

Les vins seront emportés le samedi 8 décembre entre 11 h00 et 12 h30 dans la cour du Collège.

Sous réserve des quantités et des millésimes disponibles.

Pour plus de renseignements, André Bruyère (0475/44.00.83).





# COLLÈGE SAINT-HADELIN

