

## BON DE COMMANDE

	Prix Unit.	Nbre btles	Total	Assemblage	A servir avec...	Dégustation
Madiran Tradition	5 €			60 % Tannat 30 % Cabernet Franc 10 % Cabernet Sauvignon	Accompagne viandes rouges, magrets et fromages des Pyrénées	Belle robe d'un rouge foncé profond. Le nez, complexe, évoque des raisins murs. La belle attaque se poursuit avec des tannins élégants, amples et enrobés. Ce vin structuré se bonifiera avec quelques années de cave (jusqu'à 3 à 5 ans) mais il offre déjà de belles sensations.
Madiran Prestige	12 €			100 % Tannat, élevage de 12 mois en barriques neuves	A servir sur des gibiers, viandes en sauce ou confits	Robe sombre et profonde, couleur rubis. Le nez, puissant et complexe est dominé par des notes de fruits très murs, nuancé par des épices et de la vanille. La bouche ample et très puissante est caractérisée par des tannins moelleux. La finale est très aromatique et très longue. A servir après 5 à 10 ans de garde.
Vin de Pays des Côtes de Gascogne	2,5 €			60 % Cabernet Franc, 40 % Tannat	A boire en toutes occasions	Robe rubis au reflet violette. Nez exhalant les parfums de petits fruits rouges. Bouche soyeuse soutenue par des tannins sans agressivité.
Pacherenc du Vic Bilh Moelleux Louise d'Aure	8 € 5 €			50 % Petit Manseng 50 % Gros Manseng	A servir frais en apéritif ou avec du foie gras	Moelleux aux jolis reflets or et ambre se montrant très expressif par ses arômes d'abricot et de vanille. Sa matière bien constituée et aromatique bénéficie d'une vivacité équilibrée : on croque dans le fruit !
Pacherenc du Vic Bilh Moelleux Château de Viella	10 € 7 €			100 % Petit Manseng, élevage en barriques pendant 7 mois	A servir frais en apéritif, avec du foie gras ou sur des fromages bleus	Belle robe dorée. Le nez franc composé de fruits exotiques et confits s'accompagne d'une touche vanillée. La bouche est riche, ample avec une pointe de vivacité et offre une longue finale sans dominante sucrée.
Pacherenc du Vic Bilh Sec	5 €			60 % Gros Manseng, 20 % Petit Manseng 20 % Arrufiac	A servir frais sur viandes blanches et poissons grillés	Le nez est complexe et joliment fruité. Dans une bouche ample et généreuse, ces arômes de fruits frais se développent, soutenus par une touche finement boisée. La finale, plus vive, est fraîche et persistante.
Rosé de Béarn	4 €			Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon	A servir frais sur des grillades ou des plats ensoleillés	Le nez est intense, frais, joliment fruité. Dans une bouche ample, ces arômes de fruits se développent soutenus par une légère vivacité en fin de bouche.
Total						
Frais de port			12 à 48 Dès 60			
			24 € 0 €			

Expéditions en cartons de 12 bouteilles