

# Nos offres «Mariage Esprit Libre»

## Nos Privilèges

Cette formule vous propose de coordonner votre repas avec nos cuvées Privilèges

### . PRIVILÈGE CABERNET FRANC

Ce cabernet est issu de nos plus vieilles vignes. Très ronde, cette cuvée incarne le fruit par excellence !

**Idée de plat :** brochette de filets de caille au vinaigre de figue, escalope de foie gras et purée à l'ancienne



### . PREMIÈRES TERRASSES

Chardonnay au nez complexe de fruits secs, des notes résinées, beurrées, une bouche ample et fraîche.

**Idée de plat :** dos de cabillaud, fondue de poireaux et sucette de Parmesan  
**1er prix au concours des vins du Sud-Ouest de Castelsarrasin 2009**



### . ROSÉ DE PRESSÉE

Le cabernet franc s'exprime pleinement sur ce type de cuvée, c'est un beau rosé de pressée vinifié sur le fruit.

**Idée de plat :** soupe de fruits rouges au basilic et madeleines au chocolat



### . DERNIÈRES TERRASSES

Une robe aux reflets paillés, des notes de fruits secs avec une bonne acidité lui donnant fraîcheur et douceur.

**Idée de plat :** moelleux au chocolat fait sur le moment, un coulis de fruits et tuiles aux éclats de pistache



### . BLANC DE BLANCS BRUT

Un vin élégant, frais, plein de fruits.

**Idée de plat :** feuilleté de fruits rouges, accompagné d'une crème fouettée aux pruneaux

*\* Nos suggestions de plats résultent d'une dégustation mariant nos vins avec les recettes de David Aranda - Restaurant Traiteur Le Ventadour à Montauban*

## Nos tarifs

	Rouge Cabernet Franc	Premières terrasses	Dernières terrasses	Rosé de pressée	Blancs de Blanc Brut
prix/bt	4,90€	5,45€	6,10€	4,95€	10€

Tarifs par litre hors remise mariage (expédition frais de port non compris nous consulter)