

Nos offres «Mariage Esprit Libre»

Nos Têtes de Cuvée

Cette formule vous propose de coordonner votre repas avec nos cuvées Haut de Gamme

. CUVÉE LOUISE

Concentrée, puissante, cette cuvée allie douceur et caractère, force et vitalité.

Idée de plat : chartreuse de magret de canard fourrée d'un caviar d'aubergine et d'un foie gras poêlé
Sélection Hachette



. PREMIÈRES TERRASSES

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

Idée de plat : noix de Saint-Jacques sautées, accompagnées de cèpes et asperges
1er prix au concours des vins du Sud-Ouest de Castelsarrasin 2009



. CUVÉE ALICE

Une robe dorée, légèrement ambrée, un nez intense de fruits secs, miels et fleurs. Coups de coeur au guide Hachette.

Idée de plat : foies gras de canard cuit au four, poêlé, à la crème brûlée au foie gras
Sélection Hachette 2011



. VIGNE D'ALINE

Une robe cerise noire, un nez subtil de fruits des bois, mêlant des notes de vanille, coco et fruits noirs.

Idée de plat : pigeon rôti, jus de veau aux dés de foie gras et lamelles de truffe d'été
Sélection Hachette 2011



. CUVE M DE MONTELS

Un vin rouge de haute volée pour les connaisseurs... Puissant et corsé.

Idée de plat : entrecôte baguette au poivre rose et purée à la truffe d'été



. BLANC DE BLANCS BRUT

Un vin élégant, frais, plein de fruits.

Idée de plat : biscuit à la pistache, poire mondée et copeaux de chocolat blanc



** 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

	Cuvée Louise	Vignes Aline	Premières Terrasses	M	Cuvée Alice	Blancs de Blanc Brut
prix/bt	6,10€	5,95	5,45€	8,50€	10,80€	10€

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