



>



## Achat groupé 02 - 6 cartons de 6 bouteilles 75cl Rouge/Rosé/Blanc - Montauriol-St Guilhem-Lescure-Cahuzac-ClosMignon-Fayet

Fabricant : -

Modele : -

Achat groupé 02 - 6 cartons de 6 bouteilles 75cl Rouge/Rosé/Blanc - Montauriol-St Guilhem-Lescure-Cahuzac-ClosMignon-Fayet

### Présentation

- Château MONTAURIOL - Vin Rouge - Cuvée Mons Aureolus AOC FRONTON

Cépages : 50% Négrette, 25% Syrah et 25% Cabernet Franc

« Robe rubis aux reflets rouges et pourpres très profonds. Nez puissant, velouté, nuancé de fruits murs avec des notes d'effluves de chêne et d'épices. Le parfait mariage de la négrette et de la syrah allie puissance et complexité. Les arômes de torréfaction et de cuir du cabernet sauvignon ainsi que les notes boisées se fondent grâce à la finesse des tanins. A déguster à une température de 16°C avec viandes grillées ou en sauce (daube), gibiers et fromages gras. »

- Domaine de SAINT GUILHEM - Vin Rouge - Renaissance AOC FRONTON

Cépages : Négrette, Syrah et Cabernet

« La Cuvée Renaissance, vin de garde du Domaine, 10 à 12 ans, prêt à boire, en mangeant...quoi ? De préférence toute la cuisine du Sud-Ouest : magret, confit, etc. »

- Domaine DE LESCURE - Vin Rosé - Cuvée « Sans plus attendre ... » AOC FRONTON

Cépage : 60% Négrette, 20% Syrah et 20% Cabernet

« Une robe d'un rosé gourmand, un nez intense, frais et fruité. La bouche se montre plutôt tonique, rond et persistante. Ce qui nous fait un ensemble très agréable. »

- Château CAHUZAC - Vin Rosé - Cuvée Tradition AOC FRONTON

Cépages : 70% Négrette et 30% Gamay

« Ce rosé, d'une couleur soutenue annonce un nez frais et fruité sur fond de petits fruits rouges.

Il est étonnant par son équilibre entre fruité et acidité, des arômes de fleur d'acacia et d'amande douce prédominant. A déguster à une température de 6 à 8 degrés.

Très apprécié en apéritif et sur charcuterie fine ou sur des fruits de mer, des salades et des grillades, il sera aussi parfait pour de la cuisine exotique, indienne ou asiatique. »

- Château CLOS MIGNON - Blanc Demi-sec - LES DELICES DE MATHIAS VDP du Comté Tolosan

Cépage : 100% Sémillon

« Cette cuvée a été créée en 2001 pour la naissance du fils des propriétaires. Elle se présente aujourd'hui comme un vin blanc demi sec, idéal pour l'apéritif, mais qui peut très bien accompagner tout le repas. »

- Château FAYET - Vin Blanc Doux - VDP du Comté Tolosan

Cépage : 100% Sémillon

« Ce blanc moelleux, servi entre 10 et 12°, est excellent à l'apéritif, avec le



Créé le dimanche 15 juillet 2018

>

foie et les desserts. A boire dès aujourd'hui, peut vieillir jusqu'à 5 ans. »

**CONDITIONNEMENT**

6 cartons de 6 bouteilles de 75cl

**TARIF**

-10% ! 228 euros les 36 bouteilles au lieu de 253,60 euros !!!

**Prix : €228.00**

*Disponibilité: Cet produit a été ajouté a notre catalogue le samedi 02 juillet 2011*