



VINS & CHAMPAGNES

LIVRE DE CAVE



SÉLECTION
2020-2021





Hervé Gacel • Parcours Gourmands
 39/41, rue de Normandie - 92400 Courbevoie
 Tél : 06 07 94 68 47 - hgacel@parcours-gourmands.com
 www.parcours-gourmands.com



ÉDITO



Depuis 1998 **Parcours Gourmands**

se voit confier la promotion de châteaux viticoles et de maisons les plus prestigieuses de France auprès des golfeurs épicuriens. Quelques noms pour vous faire rêver : Pichon Longueville, Cheval Noir, Château Palmer, Château Lafite Rothschild, Château Cantenac Brown, Château Petit Village, Clos Vougeot, Nuits

Saint Georges, Vosne-Romanée, Chablis, Côte-Rôtie la Mordorée, ou bien Châteauneuf du Pape, Saint Joseph et Condrieu.

Son statut d'agent commercial pour la Compagnie Médocaine, Mähler Besse, Advini, Domaine d'Henri, La Maison André Goichot, Baudry Dutour, Chapoutier, Domaine du Clos du Roc, Louis Max, Gigondas La Cave, Taittinger, Champagne Brice, EPC, J.M.Tissier, Champagnes et Châteaux et quelques autres, lui permet de vous proposer une sélection rigoureuse de vins et de champagnes à des prix attractifs.

Nous choisissons avec nos partenaires les meilleurs produits de leur gamme et éditons un catalogue annuel. Pour des entreprises telles que Delostal et Thibault, Air France, Axa, Coulon, Sony, Petit Forestier, Vinci, Ultimate Jet, Foncia ou des associations comme le Club des Clubs Immobiliers, OMG, ENA, EGA, ou encore AS/AS, nous réalisons des offres spéciales pour des événements ou des cadeaux de fin d'année en proposant les coffrets gourmands sur mesure : vins et champagnes, chocolats, foie gras, caviar, produits ibériques, saumon, miel et confitures.

Notre originalité repose sur la participation et la dotation de plus de 600 manifestations annuelles sur les golfs avec des entreprises commerciales

et caritatives. De l'animation sur les parcours de golf avec des pauses gourmandes et les dotations des compétitions en vins et champagnes à la dégustation et présentation œnologique, nous sommes un partenaire fiable pour de nombreux golfs prestigieux et autres intervenants golfs. Parmi ces derniers, les golfs de la Boulie, de Saint Cloud, de Joyenval, du Prieuré, de Saint-Nom-la-Bretèche, de Courson, les golfs de U-Golf, Golfy et Blue Green, la Fédération Française de Golf, la PGA et les principaux organisateurs d'événements de golf en France comme World Corporate Golf Challenge, les sociétés Promogolf, Swing, BCM Sport, Tee of Events, Golf First, Golf Planet, ou encore France Pro Golf Tour.

Nous organisons également des dégustations professionnelles dans notre boutique Drive à Courbevoie, ainsi que chez nos vignerons et partenaires, ou bien au sein des entreprises clientes.

Fidèles à nos convictions et à notre éthique, nous sommes très engagés dans des actions caritatives auprès des associations comme Saint-Louis, Perce Neige, Lisa Lions et Rotary Club.

Forts de cette expérience, nous serions heureux de vous compter parmi nos nombreux et chers clients. Nous vous conseillerons en fonction de vos envies et votre budget.

Hervé Gacel - Gérant

SOMMAIRE

BORDEAUX

4



BOURGOGNE

7



BEAUJOLAIS

9



VALLÉE DU RHÔNE - CHINON

10



SANCERRE - CHEVERNY

11



SAUTERNES - PROVENCE

12



CHAMPAGNE

13



FOIE GRAS - CHOCOLATS

14



SPIRITUEUX

15



BORDEAUX

MÉDOC, GRAVES ET SAINT-JULIEN

		VOTRE COMMANDE		
		PRIX UNITAIRE TTC	ACHAT EN BOUTEILLES	MONTANT TTC
	2018/2019 Château de la Bouyère Bordeaux	Cépages: 60 % Merlot, 30 % Cabernet Sauvignon, 10 % Cabernet Franc. Âge moyen 25 ans. 2,20 ha, sol argilo-calcaire. Vignoble sur les hauteurs de Donzac, sur les coteaux dominant la rive droite de la Garonne. Propriété familiale depuis plus de 100 ans, le savoir-faire a su se conserver et se transmettre au fil des générations. Fermentation traditionnelle en cuves inox thermo régulées. Clarification puis assemblage après élevage de quelques mois en cuves.	5,00 € la bouteille soit 30 € les 6 37,5 cl 3,60 € Magnum 12 €	
2018/2019 Jardin d'Alfa La Bernarde Premières Côtes de Bordeaux		Cépages: 20 % Cabernet Franc, 20 % Cabernet Sauvignon, 60 % Merlot. Une vinification et un élevage soignés, respectent et valorisent la typicité de ce Premières Côtes de Bordeaux, situé en lisière du fronsadais. Ces vins charpentés développent finesse et bouquet dont quelques années en bouteille favorisent l'épanouissement.	6,67 € la bouteille soit 40 € les 6	
	2016/2017 Cheval Noir Grand Vin Bordeaux	Cépages: 100 % Merlot vieilles vignes. Bouquet fin et complexe associant fruits rouges mûrs aux notes de pain grillé et épicé. Bouche structurée, riche et puissante, montre un bon équilibre entre fruit et tanins. Belle longueur. Vendanges manuelles. Élevage traditionnel en cuves et barriques.	7,50 € la bouteille soit 45 € les 6	
2012/2016 Château d'Arche		Robe grenat, de concentration moyenne. Nez net, évoquant les fruits rouges mûrs avec, en arrière plan, un boisé discret. En bouche un style franc, aux arômes mêlant le fruité et le végétal. Un vin au style rustique, à associer à un plat robuste.	16,67 € la bouteille soit 100 € les 6 50 € le coffret de 3	
	2015 Château Moulin de la Rose Saint-Julien	Cépages: 55 % Cabernet Sauvignon, 8 % Cabernet Franc, 30 % Merlot Noir, 7 % Petit Verdot. Âge moyen 25 ans. Cru Bourgeois de 4,65 hectares, de Graves morcellés parmi les plus Grands Crus Classés de l'appellation. Vinification en cuves inox. Élevage 18 à 20 mois en barriques (30 % neuves). Vin corsé, tannique, en souplesse et finesse, avec un bouquet puissant. Les soins apportés à la confection permettent de présenter un vin irréprochable, digne de figurer sur les meilleures tables.	30 € la bouteille soit 180 € les 6	
2010-2014 Clos du Marquis Saint-Julien		Beau nez de fruits noirs et de fleurs malgré une petite pointe de verdeur. Belle bouche fraîche et subtile avec de l'élégance. Finale sur le fruit (fruits noirs, fraise). Vin très typé Bordeaux à conserver un peu pour qu'il s'épanouisse.	2010 60 € la bouteille 2013 50 € la bouteille	
		MONTANT TOTAL TTC		

CRUS SUIVIS

PRIX PAR BOUTEILLE

VINS BLANCS

2015 Château La Bouyère: 5,00 €
2015 Château Cheval Noir: 7,50 €

VIN ROSÉ

2019 Château La Bouyère: 5,00 €

VINS ROUGES

2018 La Bélière: 6,67 €
2018 Agneau Philippe de Rothschild: 7,50 €
2018 Mouton Cadet *Héritage*: 12,50 €

		VOTRE COMMANDE		
		PRIX UNITAIRE TTC	ACHAT EN BOUTEILLES	MONTANT TTC
	2016/2017 Château Haut-Reys Grave rouge	Le Grave d'une très belle bouche équilibrée, entre la puissance de la charpente et la rondeur de la finale. Nez de cerise et de notes torrifiés. La bouche offre un ressenti frais, avec des tanins bien définis et un boisé judicieusement intégré. Il accompagnera à merveille les viandes rôties et en sauce ainsi que les fromages. Belle élégance. Peut se boire dès maintenant !	10 € la bouteille soit 60€ les 6	
2014/2015 Château Tour Pibran Pauillac Second vin du Château Pibran		Cépages: 55 % Merlot, 44 % Cabernet Sauvignon, 1 % Petit Verdot. Cru Bourgeois de 17 ha de Graves Garonnaises, avec âge moyen de vignes 30 ans, sur une des plus belles croupes de Pauillac, entre Mouton Rothschild et Pontet Canet. Le vin est vinifié par l'équipe du Château Pichon Longueville. Fermentation traditionnelle 15 jours en cuves inox sous température contrôlée. Macération 2 à 3 semaines. Elevage 14 mois en barriques. Assemblage atypique (55 % merlot) pour un Pauillac accessible.	25 € la bouteille soit 150 € les 6	
	2016 Baron Nathaniel Pauillac	La robe pourpre aux reflets noirs avec une belle intensité. Le nez jeune et puissant, le vin exprime des arômes de groseille et de framboise et légèrement toasté sur des notes de truffe et d'épices. Attaque ronde et ample en bouche . De jolies notes boisées s'ajoutent aux tanins fins et élégants. Ce vin de garde fait preuve d'une belle longueur en bouche, avec un retour aromatique sur des épices douces.	30 € la bouteille soit 180 € les 6	
2010/2014 Château Pichon-Longueville 2 ^e Cru Classé Pauillac		Cépages: 60 % Cabernet Sauvignon, 35 % Merlot, 4 % Cabernet Franc, 1 % Petit Verdot. 70ha de graves garonnaises avec âge moyen de 30 ans. Vinification traditionnelle en cuves inox thermorégulées. Macération de 20 à 30 jours. Elevage 15 à 18 mois en barriques de chêne français. Le vignoble du xvi ^e créé par Jacques de Pichon, Baron de Longueville. Microclimat influencé par la Gironde proche qui donne au terroir sa richesse et sa complexité. Les vins sont corsés, riches en tanins et se caractérisent par leur finesse et leur élégance. ★★ Guide Hachette 2011	2014 125 € la bouteille soit 750 € les 6 2010 220 €	
	2014/2015 Château Cantenac Brown 3 ^e Cru Classé Margaux	Cépages: 65 % Cabernet-Sauvignon -30 % Merlot - 5 % Cabernet-Franc. Âge moyen 32 ans. Sol de Graves de quartz brillants. Vinification traditionnelle en cuves inox thermorégulées, macération 15 à 20 jours après tri sévère des baies. Elevage 12-14 mois en fûts de chêne français (50 % neuves). Très belle couleur grenat profond. Nez de fruits rouges frais aux notes boisées discrètes et bien fondues. Même sensation fruitée en bouche .	2014 55 € la bouteille soit 330 € les 6 2015 65 €	
2014/2015 Alter Ego Second vin du Château Palmer Margaux		Cépages: 52 % Merlot et 48 % Cabernet Sauvignon. Cuvée élaborée depuis 1998 dans le plus grand respect des valeurs qui font la réputation de la Maison Palmer. Robe grenat. Nez comparable à son grand frère du Château Palmer avec un côté fumé. En Bouche arômes de fruits rouges et noirs s'expriment avec fraîcheur et intensité. Les tanins montrent un beau volume. Très beau vin, spontané et naturel qui s'apprécie dès son plus jeune âge.	2014 80 € la bouteille soit 480 € les 6 2015 90 €	
		MONTANT TOTAL TTC		

CRUS SUIVIS

PRIX PAR BOUTEILLE

VINS BLANCS
2015 Château Raoul Graves: 16,67 €

VINS ROUGES
2016 Les Tourelles de Longueville
2^e vin du Château Pichon-Longueville: 55,00 €

2015 Les Tourelles de Longueville
2^e vin du Château Pichon-Longueville: 60,00 €
2012 Château Lynch Bages: 120,00 €
2010 Pauillac Le Petit Mouton Rothschild: 220,00 €
2006 Pauillac Magnum Pichon: 290,00 €
2002 Pauillac Château Latour: 600,00 €
2006 Pauillac Château Lafite Rothschild: 750,00 €

			VOTRE COMMANDE		
			PRIX UNITAIRE TTC	ACHAT EN BOUTEILLES	MONTANT TTC
	2017/2018 Cheval Noir Saint-Émilion	Cépages: 70 % Merlot, 30 % Cabernet Franc. Élevage traditionnel en cuves et barriques. Vendanges manuelles. Symbole d'un savoir-faire unique prodigué par Mähler-Besse, Cheval Noir Saint-Émilion est un cru d'exception. Aussi vaillant et puissant que ce Cheval Noir qui travaillait dans les vignes au XIX ^e siècle et devenu emblème de la propriété. Ce vin fin et élégant se distingue par des tanins soyeux, des notes de fruits rouges et de cannelle. Bouche généreuse, charnue, pleine de sucrosité et de fraîcheur. Vin séduisant plein de promesses.	15 € la bouteille soit 90 € les 6		
2014 Château La Bastienne Montagne Saint-Émilion		Cépages: 90 % Merlot et 10 % Cabernet Franc. 1 ^{er} Grand Cru Montagne, classé en 1928, le Château La Bastienne, repart vers les sommets sous l'égide de Pierre-Emmanuel Janoueix, animé par un souci de perfectionnisme dans l'élaboration du vin vers sa plus haute qualité. Age moyen du vignoble : 70 ans. 45 hl/ha en culture raisonnée. Robe profonde aux reflets rouge rubis.	2012 15 € la bouteille soit 90 € les 6		
	2016 Clos Albertus Saint-Georges Saint-Émilion	Cépages: 33 % Merlot, 33 % Cabernet Franc, 33 % Cabernet Sauvignon. Vin élégant et généreux fait avec le raisin d'une unique parcelle de 1,5 ha. La qualité et la petite quantité de cette production permettent d'en faire une cuvée rare et particulièrement soignée. Les deux Cabernets apportent une vivacité florale à la rondeur gourmande du Merlot. Un boitage fondu complète l'équilibre et la longueur de ce grand vin. Médaille d'or au concours de Paris.	20 € la bouteille soit 120 € les 6		
2017 Jardin de Petit-Village 2 ^e vin du Château Petit-Village		Le Jardin de Petit-Village est issu des jeunes vignes de Merlot replantées depuis 1998. Sa robe est d'un rouge brillant soutenu. Le nez est complexe, parfumé de fruits noirs, de cacao, avec un très beau boisé fondu. En bouche , le vin possède une attaque souple, franche, avec une belle rondeur pour finir sur des notes de fruits rouges et grillées. Très typé Merlot, le Jardin de Petit-Village est un Pomerol souple, rond, harmonieux et élégant.	45 € la bouteille soit 270 € les 6		
	2014 Château Pierhem Pomerol	Cépages: 70 % Merlot, 30 % Cabernet-franc. Age moyen de vignes 45 ans. Parcelle de 1,78 ha sur le versant sud-ouest du plateau de Pomerol. Sol de sables anciens légèrement graveleux. Effeuillages et éclaircissements manuels pour une récolte de raisins sains. Vendanges manuelles, avec tri manuel. Cuvaison 4 à 5 semaines en cuves inox, macérations pré-fermentaires à froid, élévation graduelle de la fermentation alcoolique. Élevage 15 mois en barriques de chêne français 100 % neuves.	45 € la bouteille soit 270 € les 6		
2014 Château Cuvée Le Fer Grand Cru Saint-Émilion		Cépages: 100 % Merlot. Parcelle de 6 ha. Cette cuvée tient son nom depuis le XIX ^e siècle d'un cheval noir travaillant dans les vignes, prodigieusement vaillant, puissant et élégant à la fois. Élaboré avec exigence et passion, de la vigne aux chais, <i>La Cuvée Le Fer</i> offre à tous les amateurs plaisir, charme et élégance. Effeuillage et vendanges en vert optimisent la maturité. Vinification dans des chais de pointe de 2008. Cuves thermorégulées, réception des grappes par gravitation, tables vibrantes, chais climatisés, tout concourt à obtenir le meilleur de ce terroir.	50 € la bouteille soit 300 € les 6		
			MONTANT TOTAL TTC		

CRUS SUIVIS

PRIX PAR BOUTEILLE

VINS ROUGES

2018 B de Maucaillou: 7,50 €

2016 Château Maucaillou: 27,00 €

2011 Château Petit Village: 60,00 €

2010 Château Petit Village: 70,00 €

2005 Château Cheval Blanc *Petit Cheval*: 225,00 €

2010/2011 Château Angelus: 260,00 €

		VOTRE COMMANDE		
		PRIX UNITAIRE TTC	ACHAT EN BOUTEILLES	MONTANT TTC
	2018/2019 Chardonnay Vin de Pays d'Oc de la Maison Goichot	Cépage: 100 % Chardonnay. Pressurage direct avec débouillage à froid 5°. Contrôle des températures 13 à 15°. Robe d'un beau jaune à peine soutenu aux nuances vertes. Nez délicat d'abricot, note miellées et beurrées. Bouche longue et présence agréable de son gras. Accompagne crustacés, fruits de mer, fromages de chèvre. À déguster entre 10 et 12°. Conservation 3 à 4 ans.	6 € la bouteille	
	2017 Macon-Lugny de la Maison Goichot	Cépage: 100 % Chardonnay. Robe or pâle aux reflets argentés. Le nez s'ouvre sur des senteurs typiques ou se mêlent des arômes comme la fleur d'acacia, mais ou domine l'abricot. Une attaque riche et ronde, stimulée par une agréable vivacité.	9 € la bouteille soit 54 € les 6	
	2014/2015 Montagny du Château de la Guiche de la Maison Goichot	Cépage: 100 % Chardonnay. Appellation de la Côte Chalonnaise, sur la commune de Jully-les-Buxy, l'une des 4 de l'appellation. Élevage en fûts de chêne neuf (1/3) et en cuve inox (2/3). Vin racé et séduisant à la robe dorée teintée de vert. Nez au bouquet délicat nuancé de noisettes et fougères. En bouche très sec aux notes minérales, très belle longueur. Le terroir lui confère parfois des saveurs épicées. Maturation rapide, à déguster dès la deuxième année et peut vieillir 6 ans. Servir sur poissons et viandes blanches. Excellent sur les fromages de chèvre.	15 € la bouteille soit 90 € les 6	
	2018 Pouilly Fuissé Louis Max	Cépage: 100 % Chardonnay. Vin fruité et floral. D'une approche facile, ce vin séduit par sa spontanéité et sa tendresse. Conservation : frais dans les premières années. Le Bourgogne blanc sera servi à 11/13 °C. Il se marie avec les hors-d'œuvres, les escargots, grenouilles, poissons, et fromage de chèvre.	25 € la bouteille soit 150 € les 6	
	2014 Mercurey Les Rochelles Louis Max	Cépage: 100 % Chardonnay. On l'associe très facilement avec des crustacés (huîtres), poissons, et viandes blanches, abats (ris et cervelles) avec également quelques fromages et pourquoi pas en apéritif. Belle robe , or blanc avec des reflets verts, limpide et brillante. Au nez on sent des notes de fruits exotiques associées à des notes de fleurs blanches, de miel et de vanille.	25 € la bouteille soit 150 € les 6	
	2012/2013 Rully Les Plantenays Louis Max	Cépage: 100 % Chardonnay. Les raisins proviennent du village de Rully, dans le nord de la Côte Chalonnaise entre Mercurey et Santenay. Sol calcaire en sous sol et d'argile dans le sol supérieur qui apporte rondeur au vin. Exposition sud. Vin riche et complexe sur des notes minérales.	16,67 € la bouteille soit 100 € les 6	
		MONTANT TOTAL TTC		

CRUS SUIVIS

PRIX PAR BOUTEILLE

VINS BLANCS

2017 Goichot Pouilly Vinzelles : 16,67 €
2018 Faiveley Ladoix : 22,50 €
2018 Goichot Meursault *Les Vireuils* : 40,00 €
2013 Goichot Chassagne Montrachet 1^{er} Cru *Morgeot* : 45,00 €
2016/2017 Faiveley Meursault 1^{er} Cru *Les Charmes* : 100,00 €
2017 Louis-Max Corton-Charlemagne Grand Cru : 150,00 €

VINS ROUGES

2017 Goichot Hautes Côtes de Beaune : 12,50 €
2017 Goichot Pernand Vergelesses : 16,67 €
2018 Faiveley Mercurey *La Framboisière* Monopole : 25,00 €
2018 Faiveley Gevrey-Chambertin Vieilles-Vignes : 50,00 €

			VOTRE COMMANDE		
			PRIX UNITAIRE TTC	ACHAT EN BOUTEILLES	MONTANT TTC
	2019 Beaujolais blanc Domaine Baron de l'Écluse	Médaille d'Or Gilbert et Gaillard 2017. Cépage: 100 % Chardonnay. Robe de couleur paille. Belle finesse aromatique aux notes d'agrumes. Bouche harmonieuse avec une très belle longueur. Vin d'apéritif, accompagnera aussi les poissons en sauce et les sushis.	7,50 € la bouteille soit 45 € les 6 120 € les 18		
	2018 Chablis Saint-Pierre Le Domaine d'Henri		Très bon vin avec une belle maturité (arômes de pomme et de citron mûrs) et la minéralité typique de Chablis. L'acidité bien présente est délicatement enrobée. La concentration et la longueur sont bonnes. Bref un chablis de très bonne facture.	16,67 € la bouteille soit 100 € les 6 Magnum 35 €	
	2017 Domaine Laroche 1^{er} Cru Les Vaillons Vieilles Vignes Chablis		Cépage: 100 % Chardonnay. 13,1°. Le Domaine Laroche détient 6,91 ha de l'appellation qui en compte 105,73. Robe limpide et brillante, nez ample et onctueux de pomme et foins coupés, bouche fruitée et ronde avec une solide charpente minérale et un superbe équilibre.	25 € la bouteille soit 150 € les 6	
	2018 Chablis Premier Cru Fourchaume Vieilles Vignes Domaine d'Henri		Cépage: 100% Chardonnay. Une robe jaune citron aux reflets anis, cristalline et brillante. Très appétant, le nez dévoile des arômes de citron frais et de fleurs blanches accompagnés par l'emblématique minéralité crayeuse du terroir de Chablis.	35 € la bouteille soit 210 € les 6	
	2013 Chablis Premier Cru Fourchaume Héritage « 1 ^{er} Tri » Domaine d'Henri		Le vin est vinifié et vieilli en cuve en acier inoxydable (63 %) et en pièce bourguignonne (37 %). Dès les premiers arômes, le vin nous charme par des notes de miel, de fruits blancs et de foin séché, avec une nuance crayeuse. Un Fourchaume frais et élégant, doté d'une longue finale à l'accent minéral. Un pur plaisir!	45 € la bouteille soit 270 € les 6	
	2016 Réserve de l'Obéissance Chablis Grand Cru Rive droite Domaine Laroche		Depuis 1991, la cuvée de référence du Domaine Laroche est assemblée dans les caves historiques de l'Obédiencerie. La magie d'un assemblage unique : ne sont gardés que les meilleurs échantillons, ceux qui révèlent une finesse et un soyeux inégalés. L'objectif est de rester fidèle au terroir et de s'approcher du vin idéal s'il existe : fin, racé, complexe et intense mais minéral et capable de vieillir au moins vingt ans.	85 € la bouteille soit 510 € les 6	
			MONTANT TOTAL TTC		

CRUS SUIVIS

PRIX PAR BOUTEILLE

VINS BLANCS








2018 Domaine Baron de l'Écluse Beaujolais Blanc *Les Demoiselles*: 10,00 €
 2018 Domaine d'Henri Petit Chablis *Les Allées du Domaine*: 12,50 €

2016/2017 Domaine d'Henri Chablis *Les Allées du Domaine*: 15,00 €
 2018/2019 Domaine Laroche Chablis *Les Chanoines*: 20,00 €
 2018 /2019 Domaine Laroche Chablis *Saint-Martin*: 20,00 €

2017 Maison Champy Pernand Vergelesses: 30,00 €
 2018 Domaine Billaud-Simon *Montée de Tonnerre*: 33,34 €
 2015 Domaine Billaud-Simon *Mont du Milieu*: 40,00 €

VINS ROUGES

2016 Domaine Billaud-Simon Grand Cru *Les Preuses*: 65,00 €

			VOTRE COMMANDE		
			PRIX UNITAIRE TTC	ACHAT EN BOUTEILLES	MONTANT TTC
	2014/2015 Coteaux Bourguignons	Cépage: 100% Pinot noir. Le vin affiche une robe pourpre aux reflets violets. Les nez donne des senteurs fraîches de fruits rouges (fraise, cerise, framboise) et noirs (cassis, mûre). Le pinot noir apporte richesse, complexité, corps et finesse de la structure.	8,34 € la bouteille soit 50 € les 6		
2018/2019 Côte de Brouilly L'Écluse		Médaille de Bronze à Macon 2016. Robe rouge cerise clair. Nez typé, aux accents de fruits rouges mûrs, fond discrètement poivré. Une cuvée qui installe ses fondations sereinement avec des notes fruitées gourmandes, une matière tendre, beaucoup de fraîcheur. Une panoplie gamay complète...	8,34 € la bouteille soit 50 € les 6		
	2016/2017 Hautes Côtes de Nuits	100% Pinot noir. Robe sombre, des arômes de fruits rouges frais dans sa jeunesse de fruits confits et parfois d'arômes animaux après maturité. Sa saveur est ferme relevée par une bonne acidité et des tanins très présents.	15 € la bouteille soit 90 € les 6		
2015/2017/2018 Mercurey Clos la Marche Monopole		 Cépage: Pinot noir. Le mercurey rouge est souvent profond et presque sombre. Qu'il s'agisse de la framboise, de la fraise ou de la cerise, le fruit est rouge et croquant. Plénitude et fermeté, selon une architecture simple et élégante.	25 € la bouteille soit 150 € les 6		
	2018/2019 Côte de Brouilly Les Garances	Robe assez soutenue. Nez épicé et légèrement boisé du fait de son élevage de 14 mois en futs. Un vin structuré et rond en bouche . Élaboré pour en sortir la profondeur d'un vin de garde. Soyez patient, cette cuvée mérite 2 ans de conservation afin d'atteindre sa maturité. • Médaille d'Argent 2016 au Gamay International. • Tastevinage au Clos Vougeot Chapitre Automne 2016. • 2 étoiles au Guide Hachette 2017 ★★	15 € la bouteille soit 90 € les 6		
2017/2018 Gevrey-Chambertin Vieilles Vignes		Cépage: 100% Pinot noir. La puissance de Gevrey Chambertin s'affirme sur des notes de terre humide et de cerise burlat. La texture de bouche joue en puissance et finesse tactile. La minéralité de ce noble terroir se dévoilera dans le temps.	50 € la bouteille soit 300 € les 6		
			MONTANT TOTAL TTC		

VINS ROUGES

2018 Côte de Brouilly – Vieilles Vignes: 10,00 €

2015 Pommard Louis Max: 55,00 €

2018 Faiweley Gevrey-Chambertin 1^{er} Cru Les Cazetiers: 100,00 €

2018 Faiweley Clos Vougeot: 250,00 €

		VOTRE COMMANDE		
		PRIX UNITAIRE TTC	ACHAT EN BOUTEILLES	MONTANT TTC
	2017/2018 Côtes du Rhône rouge La Font Louisiane Côtes du Rhône blanc La Font Louisiane	Charmante robe rubis brillante. Souple et rond en attaque, c'est un vin gouleyant et facile d'accès. Du fruits, de la tendresse, du velours et de la fraîcheur, que demander de mieux ? Une couleur jaune or aux reflets dorés. Premier nez puissant et agréable ou dominant des notes florales et d'agrumes. Après aération, il s'ouvre sur de la violette, des fleurs d'acacia, des limes (citron vert). Une finale longue, ronde avec en rétro des notes de violettes.	6,67 € la bouteille soit 40 € les 6 110 € les 18	
	2019 Belleruche Côtes du Rhône Chapoutier		Cépages: Grenache 50 %, Syrah 50 %. Le vignoble couvre 4 départements (Drôme, Vaucluse, Gard, Ardèche) sur différents terroirs (terrasses alluviales, argilo-calcaires, argile) qui lui donnent richesse et complexité. Vendanges manuelles à maturité, puis égrappage total. Cuvaison de 15 jours qui fournit une belle structure tannique et permet le vieillissement avec bonne stabilité. Élevage en cuve, assemblage à la fin du printemps. Robe rouge grenat. Nez aux arômes de fruits rouges (griottes). Belle structure en bouche avec des tanins fermes.	7,50 € la bouteille soit 45 € les 6 120 € les 18
	2018 Saint-Joseph Deschants Côtes du Rhône Chapoutier	Cépage: Syrah. Robe: grenat intense. Nez: très floral (violette), il évolue vers la réglisse et les épices. Bouche: attaque souple, avec une dominante de fruits rouges. La finale est longue, marquée par les épices.	16,67 € la bouteille soit 100 € les 6	
2016 Côte Pallière AB		 Cépages: 80 % Grenache noir et 20 % Syrah. Une robe d'un rouge vif violacé, un nez fruité et gourmand. En bouche une palette d'arômes mêlant petits fruits noirs et épices. Reflet d'un vigneron et de son terroir, ce vin concentré et complexe présente une belle palette aromatique. Dégustez avec délice ce rouge sur une cuisine méditerranéenne. La température du service doit être comprise entre 17 et 18 °C.	16,67 € la bouteille soit 100 € les 6	
	2017 Gigondas Le Brut du Foudre	Vendanges manuelles. Vinification traditionnelle, longue cuisson. Dégustation : les arômes primaires de fruits noirs dominant en premier nez, les notes de garrigue sont bien présente. Il s'ouvre par la suite sur des notes de fraise des bois, de tabac et de poivre. Ce vin s'adresse aux amateurs avertis des pratiques ancestrales d'élevage en foudre de chêne... Un produit de prestige à laisser si possible vieillir.	16,67 € au lieu de 17,70 € la bouteille soit 100 € les 6	
2017 Clos de L'Oratoire des Papes		L'interprofession des vins de la vallée du Rhône parle d'un millésime exceptionnel donnant des vins très colorés et aux beaux arômes de fruits. Ce Châteauneuf Clos de L'Oratoire des Papes rouge 2015 est un millésime délicat mais complexe avec ses arômes de fruits rouges, ses épices douces et ses saveurs fumées.	30 € la bouteille soit 180 € les 6	
		MONTANT TOTAL TTC		


CRUS SUIVIS
PRIX PAR BOUTEILLE

VINS ROUGES

2017 Marius Rosé/Blanc/Rouge: 5 €
 2018 Crozes Hermitage *Petite Ruche*: 15 €
 2015 Côte-Rôtie *Les Bécasses*: 50 €
 2012 Côte-Rôtie *Mordorée*: 98 €

VINS BLANCS

2018 Clos de L'Oratoire des Papes: 33,34 €
 2016 Condrieu *Invitare*: 40 €
 2002 Hermitage *L'Orée*: 95 €

			VOTRE COMMANDE		
			PRIX UNITAIRE TTC	ACHAT EN BOUTEILLES	MONTANT TTC
	2019/2020 Cuvée Marie-Justine Chinon Baudry-Dutour	Cépage: 100% Cabernet Franc aussi appelé « Breton ». Élaborée à partir d'une sélection des parcelles les plus adaptées à la fraîcheur des rosés, complétée de saignées des meilleures cuves. Terroir de Graves. 12,5°. Robe œil de gardon à rose. Nez intense de fruits exotiques avec des notes de pêches et d'agrumes. Bouche douce et fruitée. Vin pour se désaltérer au cœur de l'été, et idéal pour accompagner les plats épicés.	6,67 € la bouteille soit 40 € les 6		
2017/2018 Chinon Blanc Les 3 Coteaux Baudry-Dutour		Le Domaine Baudry-Dutour en vinifie 3 pour cette cuvée, à partir de jeunes vignes occupant 3 côteaux argilo-calcaires : des Chénais, des Chenanceux et de l'Olive, plantés en 2008. Après des vendanges mécaniques sur des grappes à pleine maturité, la vinification se déroule en cuves inox à basse température. S'ensuit un élevage sur lies de quelques mois et dans les mêmes cuves. Nez flatteur d'agrumes, des fruits à chair blanche et une bouche fraîche et délicate. À boire dans les 3 ans, sur une terrine de poissons par exemple.	10,00 € la bouteille soit 60 € les 6		
	2018/2019 Menetou-Salon AOP	Nez très fin, avec de jolies senteurs fruitées et sucrées (pêche, abricot), mêlées de notes de minéralité. Bouche ample, généreuse, charnue et fraîche à la fois, d'une belle vivacité finale, persistante sur le fruit, elle offre le juste équilibre. De couleur Or pâle, un joli vin tout en légèreté.	12,50 € la bouteille soit 75 € les 6		
2018/2019 Pouilly-Fumé AOP L'Antique		Couleur: jaune reflets argentés. Nez complexe et d'une grande finesse, l'olfaction déroule de superbes senteurs de fleurs blanches, de pêche, d'orange. Bouche séduisante par sa rondeur et sa douceur, le palais trouve l'équilibre autour d'une acidité ciselée qui lui confère tonus et longueur.	20 € la bouteille soit 120 € les 6		
	2018/2019 Sancerre AOP Roc de l'Abbaye	Un nez délicat aux agrumes infusés, de belles notes de minéralités. Bouche souple en attaque, la bouche se révèle ferme, ample et vive. Avec sa couleur Or reflets verts ce Sancerre est caractéristique de son terroir de silex.	25 € la bouteille soit 120 € les 6		
2015 Château de la Grille Chinon		Cépage: 100 % Cabernet Franc aussi appelé « Breton ». Les origines du Château de la Grille remontent au xv ^e siècle. Arômes discrets au nez rappelant les fruits rouges repris en bouche . Tanins encore dominants ce qui justifie d'attendre encore 2 ans avant d'atteindre son apogée. Sur de solides viandes rouges, rognons et gibier.	20 € la bouteille soit 120 € les 6		
			MONTANT TOTAL TTC		

VINS BLANCS

2019 Cheverny: 7,50 €
2019 Cheverny 80/20: 12,50 €
2015 Cheverny 91: 15 €


VINS ROUGES

2019 Cheverny: 7,50 €
2018 Chinon *Amarante*: 10 €
2015 Chinon *Clos des Marronniers*: 12,50 €

		VOTRE COMMANDE		
		PRIX UNITAIRE TTC	ACHAT EN BOUTEILLES	MONTANT TTC
	2020 L'envolée Cinsault	Cépage: 100% Cinsault. Vinification : fermentation avec contrôle des températures. Notes de dégustation: robe rose pâle. Belle expression aromatique de fleurs blanches et de fruits à noyau. Grande présence en bouche .	6 € la bouteille soit 36 € les 6	
2014 Haut Charmes Sauternes		Cépages: 20 % Sauvignon, 80 % Sémillon. Âge moyen 25 ans, sol graveleux et argileux. « Haut » vient des hauteurs de l'appellation, quant à « Charmes », il suffit de le goûter pour comprendre. Variété des sols et microclimat de la vallée du Ciron, contribuent enrichir les grains en sucre tandis que l'acidité baisse. Vin d'exception, il s'apprécie sur foie gras, poissons fins, volailles et viandes blanches cuisinées ou encore les desserts peu sucrés et le chocolat.	30 € la bouteille soit 180 € les 6	
	2020 M de Minuty	Cépages: 50% Grenache, 35% Cinsault, 15% Tibouren. <i>M de Minuty</i> se pare d'une robe légère et brillante. Son nez est un bouquet fruité et intense aux arômes gourmands d'écorces d'orange et de groseille. La bouche est souple dévoilant une belle fraîcheur acidulée. La finale est ronde et rafraichissante. Ce superbe rosé plaisir se déguste très frais, entre 8° C et 10 °C, à l'apéritif ou autour d'une grillade avec une salade de crudité. La gamme M est un véritable moment de bonheur à partager entre amis, le prolongement des vacances.	12,50 € la bouteille soit 75 € les 6 27,50 € le magnum	
2020 Minuty Prestige		 Issu d'un assemblage Grenache, Tibouren, Syrah et Cinsault, ce rosé provient de vignes cultivées en agriculture biologique. Ce <i>rosé Minuty Prestige 2020</i> se pare d'une robe pâle aux reflets pamplemousse. Son nez libère des arômes intenses, précis et délicats de melon et de fleurs. En bouche , l'attaque est puissante et équilibrée avec de délicieuses notes d'agrumes et de fruits rouges soulignés par une agréable minéralité.	15 € la bouteille soit 90 € les 6 33,34 € le magnum	
	2020 Château Minuty Cuvée Rose et Or	Issu d'un assemblage Grenache et Tibouren, la <i>Cuvée Rose et Or</i> est un rosé gourmand et d'une intense fraîcheur, dans le respect de l'expression du fruit. Une robe pâle aux reflets cristallins. Le nez libère des arômes très intenses d'agrumes et de fleurs blanches. Complexe en bouche , ce rosé présente beaucoup de fraîcheur et de finesse qui révèle des notes de pamplemousse rose, et de pêche blanche.	20 € la bouteille soit 120 € les 6 45 € le magnum	
1996 Château d'Yquem Coffret bois de 3 bouteilles Sauternes		Cépages: 80 % Sémillon pour la charpente et le volume, 20 % Sauvignon pour les arôme et finesse. 100 ha dont 12 en jachère ou jeunes plants. Un terroir d'exception, un vignoble savamment sélectionné, un savoir-faire ancestral transmis et perpétué de génération en génération. Autant d'éléments qui contribuent années après années, au miracle d'Yquem.	1050 € le coffret de 3 bouteilles	
		MONTANT TOTAL TTC		

**CRUS
SUIVIS**
PRIX PAR BOUTEILLE

VINS ROSÉS

2020 Château Esprit de Gassier : 9 €
2020 *Le Pas du Moine* Château Gassier : 12,00 €
2020  Domaine des Aspras Bio : 12,50 €
Château Minuty *Cuvée 281* : 40 €

SÉLECTION DE CHAMPAGNES

		VOTRE COMMANDE		
		PRIX UNITAIRE TTC	ACHAT EN BOUTEILLES	MONTANT TTC
	J-M Tissier Reflet de Terre Champagne	Cépages: 60 % Chardonnay, 30 % Pinot Meunier et 10 % Pinot Noir. On découvre, suite à un vieillissement de trois ans en caves, un champagne frais, puissant et long en bouche. Ce champagne est doté d'une belle brillance dorée aux subtils reflets verts. Son nez est ouvert et intense, marqué par quelques arômes beurrés d'évolution. Des notes gourmandes d'amandes grillées, de pralin et de fruits mûrs ajoutent à la complexité olfactive de ce vin. La bouche est ample en attaque et confirme une structure digne d'un grand vin que l'on pourra associer à une viande blanche en sauce avec des champignons des bois ou des desserts à la frangipane.	16,67 € la bouteille soit 100 € les 6	
Canard Duchêne Brut Cuvée Léonie Champagne		Cépages: 20 % Chardonnay, 40 % Pinot Meunier, 40 % Pinot noir. Robe or pâle, nez de fruits Jaune compotés et exotiques fleurs sèches et pain d'épices. Bouche d'ananas confit légèrement épicé, ample et gras. Champagne d'apéritif, également élégant sur un poisson au beurre blanc, une volaille ou du veau. Cuvée dans l'esprit de la créatrice de la Maison, élégante, complexe et conviviale pour connaisseurs dédiée aux restaurants et cavistes. Issue d'un assemblage de raisins d'une grande noblesse et apport significatif de vins de réserve. Son vieillissement optimal est de trois ans minimum.	23,50 € la bouteille soit 141 € les 6 25 € la bouteille avec étui soit 150 € les 6	
	EPC Les trois cuvées Champagne	EPC propose une gamme permanente, composée de trois cuvées. Chaque cuvée est issue d'un seul terroir, d'une seule année, et d'un seul cépage (100 % Chardonnay). Les champagnes EPC sont aussi moins sucrés que la moyenne et ne contiennent que très peu de sulfites. Des sensations très différentes : l'extra-brut, dosé à 3 g/l, le brut à 6 g/l ou le rosé à 6 g/l (90 % de Chardonnay).	Tarif unique pour les trois cuvées 30€ la bouteille soit 180 € les 6	
Pol Roger Champagne		Cépages: Chardonnay, Pinot Noir et Pinot Meunier en parts égales. Robe jaune paille, fines et abondantes bulles. Nez puissant, arômes fruités de poire et mangue, de fleurs blanches chèvrefeuille et jasmin, notes briochées et vanillées. Palais: attaque franche, frais, structuré. Arômes de fruits jaunes compotés, abricot, coing, et de miels. La finale se montre remarquable, sur des notes d'agrumes et d'épices.	33,34 € la bouteille soit 200 € les 6	
	Taittinger Cuvée Brut Prestige Champagne	Cépages: 40 % Chardonnay, 60 % Pinot. 12°. Robe brillante, bulles fines, mousse discrète et persistante. Nez expressif, ouvert, fruité et brioché, pêche, fleurs blanches. Bouche vive, fraîche, harmonieuse, délicate de fruits et miel. Aérien et fruité il se déguste à l'apéritif et sur viande blanche ou, langoustines. Autour de Reims, sur plus de 250 ha, les vignobles sont répartis sur 34 crus, parmi les meilleurs de l'appellation. Les raisins de la Maison sont complétés par des achats auprès de vignerons indépendants sélectionnés pour la qualité de leur travail.	En étui individuel 33,34 € la bouteille soit 200 € les 6	
Alain Edouard Blanc de Blancs Champagne		Haut-de-gamme, authentique et cultivé de manière raisonnée, notre champagne est unique. Le champagne millésimé est un vin provenant d'une seule récolte. Mettre en bouteille une année d'exception c'est vous offrir la possibilité d'apprécier ses spécificités ainsi que son vieillissement. Des grappes de raisin de très grande qualité et au moins quarante deux mois de vieillissement en cave sont nécessaires pour conférer au champagne Alain Edouard son caractère exceptionnel.	33,34 € la bouteille soit 200 € les 6	
		MONTANT TOTAL TTC		

**CRUS
SUIVIS**









PRIX PAR BOUTEILLE




Champagne Brice Brut : 18,00 €
 Champagne Brice 1^{er} Cru Blanc de Blancs : 22,50 €
 Champagne Canard Duchêne Cuvée Léonie Green : 30,00 €
 Champagne Canard-Duchêne Brut Parcelle 181 Bio : 30,00 €
 Champagne Brice Bouzy Brut Grand Cru 100 % : 30,00 €
 Champagne Canard-Duchêne Charles VII : 30,00 €

Champagne J.M. Tissier Génésis Blanc de blancs : 30,00 €
 Champagne J.M. Tissier Rosé de Saignée Délicatessence 2014 : 30,00 €
 Champagne Ruinart «R» Brut : 39,00 €
 Champagne Ruinart Rosé : 59,00 €

SÉLECTION GOURMANDE

FOIE GRAS

			PRIX UNITAIRE TTC	VOTRE COMMANDE	
				ACHAT EN UNITÉ	MONTANT TTC
	Foie Gras de Canard entier du Sud-Ouest	Les verrines de Pierre Laguillon : le respect de la tradition est hissé au plus haut de ses exigences par la préparation dans les règles de l'art de recettes dignes des palais les plus fins et la mise en œuvre de matières premières locales.	200 gr 20 €		
	Foie Gras d'Oie entier du Sud-Ouest	Très apprécié des puristes le foie gras d'oie entier se distingue par sa finesse et son onctuosité.	300 gr 30 €		
Coffret de Provence		<ul style="list-style-type: none"> • 1 verrine de foie gras d'oie 80 g • 1 verrine de foie gras de canard entier 80 g • 1 verrine de rillettes de canard au foie 180 g 	Le coffret 25 €		
Coffret Valeurs du Terroir de P. Laguillon		<ul style="list-style-type: none"> • 1 verrine de foie de canard entier 130 g • 1 verrine de confit de canard 1 cuisse 350 g • 1 verrine de terrine de campagne au cèpes 180 g • 1 verrine de terrine de sanglier 180 g • 1 verrine de terrine de volailles aux échalotes confites 180 g • 1 flacon duo de fruits de vin de Monbazillac 200 ml 	Le coffret 40 €		
	Ballotin d'Escargots chocolat praliné lait ou noir Chocolaterie de Bourgogne	Directement héritée de la saga Lanvin, la partie confiserie de nos activités a acquis ses lettres de noblesse dans les années 30 avec le lancement d'un produit révolutionnaire : l'Escargot de Bourgogne, alors fabriqué grâce à l'invention du moule à charnière. Depuis, la technique n'a cessé d'évoluer et notre production s'appuie aujourd'hui principalement sur la technologie One-shot.	12 escargots de 16 g soit 192 g la boîte 6 €		
Épaule 75% Ibérique de Bellota avec os 5kg		S'il existe un produit mettant en avant la gastronomie ibérique, c'est sans nul doute le Jambon Ibérique de Bellota. Il s'agit d'un produit unique tant par la matière première, le porc ibérique (endémique de la Péninsule Ibérique), que par son élevage et élaboration, alimentation en liberté dans les forêts de la Dehesa et séchage qui puisse atteindre une durée de plus de cinq ans.	Au poids environ 250 €		
	Lomo 50% ibérique Campo 600 gr	De couleur sombre et légèrement veinée, sa chair vous surprendra par son onctuosité et son arôme. Un bijou gastronomique. Le produit est vendu en demi-pièce, coupée à partir d'un <i>Lomo</i> entier.	Au poids environ 30 €		
	Chorizo de Bellota 700 gr	C'est un pur produit de porc élevé en plein air dans les Dehesas d'Extremadura. Le chorizo est d'une couleur intense, avec des morceaux de viande visibles en coupe et reconnaissables en bouche, son goût délicat et subtil résulte du temps d'affinage de longue durée, supérieur à six mois.	Au poids environ 30 €		
Coffret de Mendiants n° 25 Chocolaterie Michel Cluizel		Fins palets de chocolat noir 63 % de cacao et lait 39 % de cacao décorés de fruits secs. Les Mendiants se composent de dès d'oranges confites, de pistaches entières, ainsi que de noisettes et d'amandes calibrées puis caramélisées dans un chaudron en cuivre. Unique, chaque disque est entièrement décoré à la main.	260 gr 31,95 € Prix province		
	Coffret Ganaches de Plantation n° 28	Coffret Dégustation composé de ganaches 1 ^{ers} Crus de Plantation. Chocolat noir exclusivement. Les 28 ganaches de chocolat noir sont un véritable voyage au cœur des 5 plantations: Papouasie, Mexique, Madagascar, Saint-Domingue et São Tomé.	305 gr 31,95 € Prix province		
	Coffret Manufacture Noir & Lait n° 48 Chocolaterie Michel Cluizel	Élégance, finesse et gourmandise. Écrin très élégant, garnis d'un bel assortiment de 48 chocolats noirs et au lait, fourrés d'intérieurs variés: pralinés, gianduja, pâte d'amandes et ganaches. Essentiellement enrobés et décorés à la main.	525 gr 51,40 € Prix province		
			MONTANT TOTAL TTC		

		VOTRE COMMANDE		
		PRIX UNITAIRE TTC	ACHAT EN UNITÉ	MONTANT TTC
	Bulldog Gin 700ml	Un délicieux Gin anglais fait avec 12 plantes. Le nez offre un bouquet plein de senteurs printanières et d'agrumes qui ravira les sens et invite à deviner leurs sources. Première bouche des genévriers subtile qui mène à une harmonie croustillante d'innombrables plantes. À chaque gorgée, de nouvelles notes sont à chaque gorgée, de nouvelles notes sont perceptibles : lavande, agrumes et genièvre dominant. Finale florale à l'amande.	27,50 € la bouteille	
Glenfarclas Cask Strength Whisky		<p>10 ans d'âge 40 %. Couleur or paille. Notes de sherry doux malté, fumé délicat, épices subtiles. En chauffant le verre, miel et vanille. Délicatement léger en bouche, combinaison de malt et côté sucré du Xérès. Nuances de fruits secs, vanille, cannelle et clou de girofle. La finale longue, lisse et épicée.</p> <p>15 ans d'âge 46 %. Couleur ambrée riche. Nez complexe de sherry, délicatement tourbé, note de caramel et de fruits secs. Riche, bien équilibré en bouche entre les notes de sherry et la douceur, notes maltées et tourbées.</p> <p>21 ans d'âge 43 %. Couleur sombre, or ambrée. Nez intense, complexité d'arômes de fruits confits, muscade, amandes, quelques notes d'agrumes, soutenu par des notes vanillées. Riche et corsé en bouche, beaucoup de rondeur, il se développe vers des notes plus fruitées, fumées et épicées.</p> <p>15 ans d'âge 60 %. Couleur Or sombre et tourbée. Ce Glenfarclas 105 puissant en degrés est étonnant d'onctuosité et de douceur. Energique, ce single malt est également très chaleureux grâce à ses notes fumées.</p>	<p>10 ans 42,50 €</p> <p>15 ans 65 €</p> <p>21 ans 110 €</p> <p>15 ans (105) 75 € la bouteille de 700 ml</p>	
	Moon Gin	<p>MOON GIN est un Gin Premium, distillé dans la plus pure tradition du London Dry Gin, et embouteillé en France, près de Bordeaux. MOON GIN est élaboré dans un alambic haut de gamme de conception bordelaise. Il est distillé en une seule fois, de façon très lente et méthodique, ce qui lui confère un bouquet aromatique exceptionnellement préservé.</p> <p>Sa composition est très originale puisqu'aux traditionnelles baies de genièvre, nous avons associé subtilement 5 botaniques : coriandre, citron Combava de l'île de la Réunion, poivre Timut du Népal, baies de Goji de Chine, piment d'Espelette du Pays Basque.</p>	40 €	
Moon Rhum Blanc Moon Rhum Ambré Premium		<p>MOON RHUM BLANC est un RHUM PREMIUM distillé à partir de sucre de canne en provenance de l'ensorcelante Île Maurice, anciennement « Isle-de-France ».</p> <p>MOON RHUM AMBRÉ est un RHUM AMBRÉ PREMIUM, distillé à partir de sucre de canne, bénéficie d'une distillation unique, lente et technique, qui exhausse les parfums naturels de cet élixir qui titre 45,8 % vol.</p>	40€ la bouteille	
	The Macallan 12 ans Single triple cask Suntory Hibiki Japanese Harmony	<p>Un premier nez charnu et complexe avec un soupçon de notes fruitées et vanillées. Bouche d'abord équilibrée, très fruitées, sur des notes d'épices et de bois de chêne, avec une longue finale sur des notes de fruits secs et chêne toast.</p> <p>43 % Ce blend résulte de l'assemblage de single malts de Yamazaki et Hakushu, vieillis en fûts de chêne américain et de whisky de grain Chita. Il devrait enchanter le palais des amateurs de whisky japonais. De couleur or, avec des reflets ambrés, Hibiki Harmony se révèle en bouche subtil et équilibré. Il marie avec harmonie et respect les notes fleuries, fruitées et boisées qui évoquent « l'humanité, le ciel et la terre ».</p>	<p>69€ la bouteille de Macallan</p> <p>75€ la bouteille de Suntory Hibiki</p>	
Pier 1/Premium blended Whisky Pier 2/Blended malt Peated Edition Whisky		<p>Ce premium blended est embouteillé sans aucune filtration à froid et titre 45,8°. Sa finition en barriques de Sauternes lui confère sa robe dorée et ses arômes si complexes.</p> <p>Vieilli en fûts de chêne de Château La Louvière, appellation Pessac-Léognan. Ce premium Blended Malt Whisky est affiné dans des fûts de Château La Louvière, appellation Pessac-Léognan.</p>	<p>50 € la bouteille de 70 cl avec étui</p> <p>50 € la bouteille de 70 cl</p>	
		MONTANT TOTAL TTC		



COULON SA - SIÈGE SOCIAL - 15, rue René Coche - 92170 Vanves - coulonsa@coulon-sa.fr - Tél. 01 41 90 26 90



L'ABUS D'ALCOÛL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Crédit photographique: Daniel Draghici /123RF (grande photo de couverture)

Hervé Gacel Parcours Gourmands

39/41, rue de Normandie
92400 Courbevoie
Tél : 01 47 33 04 82 - 06 07 94 68 47
www.parcours-gourmands.com
hgacel@parcours-gourmands.com

Passez vos commandes par courrier ou par mail à l'adresse Parcours Gourmands ci-dessus.

Règlement par chèque à l'ordre de Parcours Gourmands, à la livraison. Vente dans la limite des stocks disponibles. Prix TTC franco de port pour 300 € TTC

Contacts commerciaux

Hervé Gacel : 06 07 94 68 47
hgacel@parcours-gourmands.com

Jean-Claude Vibert : 06 87 30 77 91

