



TARIFS CAVE 2008 CHATEAU DU SEUIL	LA BOUTEILLE	LE CARTON
<p><b>• ROUGE</b> CHÂTEAU DU SEUIL 2006 CHÂTEAU DU SEUIL MAGNUM 2005 Vin de tous les moments, équilibre, souplesse et fondu. Il convient au rythme de vie de chacun.</p> <p>CABERNET-SAUVIGNON, SYRAH, GRENACHE. VINIFICATION TRADITIONNELLE : ÉRAFLAGE TOTAL APRÈS FOULAGE DU RAISIN. MACÉRATION D'UNE QUINZAINE DE JOURS, PRESSURAGE. ROBE RUBIS, VIN BRILLANT. ARÔMES DE PETITS FRUITS ROUGES : CASSIS, GROSEILLES. ARÔMES SECONDAIRES DE FRUITS CUITS : PRUNES. SERVIR ENTRE 16 ET 17°. DÉBOUCHER UNE HEURE AVANT SA DÉGUSTATION.</p>	6,50 € 14,30 €	39,00 € 85,80 €
<p><b>• ROSÉ</b> CHÂTEAU DU SEUIL 2007 Nez de fruits, bouche de fraîcheur. Rosé sensible et délicat, il charme avec simplicité.</p> <p>CABERNET-SAUVIGNON, GRENACHE, CINSULT, SYRAH. FOULAGE ET ÉRAFLAGE DU RAISIN. TECHNIQUES DE MACÉRATION ET DE PRESSÉES DIRECTES. VINIFICATION EN CUVES THERMORÉGULÉES (18°). PRESSURAGE. ASSEMBLAGE DÉBUT D'ANNÉE. PASSAGE À FROID ET MICRO-FILTRATION AVANT MISE EN BOUTEILLE. ROBE CLAIRE, NEZ FRUITÉ, ÉQUILIBRE GRAS ET FRAÎCHEUR. DÉGUSTER DANS L'ANNÉE POUR SA FRAÎCHEUR.</p>	6,50 €	39,00 €
<p><b>• BLANC</b> CHÂTEAU DU SEUIL 2007 Le typique des vins blancs, sec et fruité, structure généreuse et plaisante.</p> <p>UGNI-BLANC, SAUVIGNON-BLANC, GRENACHE-BLANC. FOULAGE ET ÉRAFLAGE, MACÉRATION PELLICULAIRE PUIS PRESSURAGE. VINIFICATION RÉGULÉE À 17°, LE VIN EST GARDÉ SUR LIES FINES JUSQU'AU PRINTEMPS. FILTRATION ET MISE EN BOUTEILLE. VIN DE L'ANNÉE, POUR SA FRAÎCHEUR SERVIR ENTRE 10 ET 12°.</p>	6,50 €	39,00 €

TARIFS CAVE 2008 VIN AU DÉTAIL	AU LITRE	LA FONTAINE
<p><b>• VIN EN VRAC</b> ROUGE ROSÉ</p>	2,30 € 2,30 €	
<p><b>• FONTAINE À VIN</b> 05 LITRES - ROUGE - ROSÉ - BLANC 10 LITRES - ROUGE - ROSÉ</p>		14,90 € 28,70 €
<p>• NOUS TENONS GRACIEUSEMENT À VOTRE DISPOSITION DES TONNELETS EN BOIS POUR VOS RÉCEPTIONS (NOUS AVERTIR 8 JOURS À L'AVANCE).</p>		



TARIFS CAVE 2008 CHATEAU GRAND SEUIL	LA BOUTEILLE	LE CARTON
<p><b>• ROUGE</b> CHÂTEAU GRAND SEUIL 2005 CHÂTEAU GRAND SEUIL MAGNUM 2004 Profond et soyeux, des épices à la feuille de tabac, ce rouge de garde chante la puissance du Sud.</p> <p>CABERNET-SAUVIGNON, SYRAH, GRENACHE. FOULAGE, ÉRAFLAGE, MACÉRATION ENTRE 20 ET 25 JOURS. APRÈS SA FERMENTATION MALOLACTIQUE, LE VIN EST MIS EN FÛTS DE CHÊNE, ÉLEVAGE DURANT PLUS DE 12 MOIS. APRÈS UNE FILTRATION LÉGÈRE, LE VIN EST MIS EN BOUTEILLE À LA FIN DE L'ÉTÉ. DÉGUSTÉ JEUNE, CE VIN A BESOIN D'ÊTRE AÉRÉ POUR OPTIMISER SES ARÔMES.</p>	11,30 € 25,00 €	67,80 € 150,00 €
<p><b>• ROSÉ</b> CHÂTEAU GRAND SEUIL 2006 Le rosé qui ose l'inédit dans l'accord d'une cuisine recherchée au delà des idées reçues.</p> <p>SYRAH, CABERNET-SAUVIGNON, GRENACHE. FOULAGE ET ÉRAFLAGE ET PRESSURAGE. VINIFICATION EN FÛTS DE CHÊNE DE 3 ANS. APRÈS 9 À 10 MOIS, LÉGÈRE FILTRATION ET MISE EN BOUTEILLE. ROSÉ PROFOND, NEZ DE FRAISES, BOUCHE DE CERISES MÛRES. LA STRUCTURE D'UN VIN ROUGE ET LA FRAICHEUR D'UN ROSÉ.</p>	11,30 €	67,80 €
<p><b>• BLANC</b> CHÂTEAU GRAND SEUIL 2004 D'amandes grillées aux fruits exotiques, toute la complexité et le gras des blancs sophistiqués.</p> <p>SAUVIGNON BLANC, GRENACHE BLANC. FOULAGE, ÉRAFLAGE ET PRESSURAGE. VINIFICATION EN FÛTS NEUFS AVEC BÂTONNAGE DURANT PLUS DE 5 MOIS. APRÈS 10 MOIS EN FÛTS, LÉGÈRE FILTRATION, LE VIN EST MIS EN BOUTEILLE. ROBE JAUNE, BRILLANTE, NEZ VANILLÉ, ARÔMES DE COINGS. JEUNE OU PLUS VIEUX, AÉREZ LE AVANT DE LE DÉGUSTER.</p>	11,30 €	67,80 €
<p><b>• BLANC DE BLANCS MÉTHODE TRADITIONNELLE</b> LE GRAND SEUIL LE GRAND SEUIL MAGNUM Vin mousseux de qualité.</p> <p>LE VIN BLANC ASSEMBLÉ À UN MÉLANGE DE SUCRE ET DE LEVURES APPELÉ "LIQUEUR DE TIRAGE" PROVOQUE UNE NOUVELLE FERMENTATION APPELÉE "PRISE DE MOUSSE". CETTE FERMENTATION DÉVELOPPE LE GAZ CARBONIQUE NATUREL, QUI DISSOUT DANS LA BOUTEILLE FORME LES BULLES NATURELLES. UN REPOS DE 9 MOIS EST NÉCESSAIRE POUR AFFINER LE GOÛT, SUIVI PAR LES OPÉRATIONS DE "REMUAGE" ET DE "DÉGORGAGE".</p>	8,50 € 18,70 €	51,00 €

TARIFS CAVE 2008 COFFRETS BOIS ET BOITAGES	BOIS	CARTON
<p><b>• COFFRET BOIS SERIGRAPHIÉ</b> 01 MAGNUM 02 BOUTEILLES 03 BOUTEILLES La gamme Grand Seuil est disponible en caisse bois 6 bouteilles (sur demande)</p>	5,50 € 5,65 € 6,30 €	
<p><b>• BOITAGE CARTON</b> 01 BOUTEILLE 02 BOUTEILLES</p>		0,60 € 0,80 €