



Pascal Mérat



Quels vins Pour les fêtes ?



	<p>«Paul Goerg 1^{er} Cru», Champagne, Blanc pétillant, (12°), tarif: 30€</p> <p><u>Elevage</u> Minimum 4 ans. Temps de vieillissement après dégorgement et commercialisation : 4 à 6 mois Dosage : pas de sucre ajouté, dosage zéro</p> <p><u>Cépage</u> 100% Chardonnay</p> <p><u>Robe</u> Jaune clair</p> <p><u>Nez</u> Belle intensité</p> <p><u>Bouche</u> Marqué par les agrumes, côté toasté beurré (typique chardonnay), belle longueur, bulles fines.</p> <p><u>Plat</u> Navette fromage frais saumon au sel</p>
	<p>«Moulin Granger», Sancerre: 2013, Blanc, (13°), tarif: 16 €</p> <p><u>Elevage</u> Conservation sur lies fines en cuve inox thermo régulée</p> <p><u>Cépage</u> 100% Sauvignon Blanc</p> <p><u>Robe</u> Pâle, reflets verdâtres</p> <p><u>Nez</u> Brioché</p> <p><u>Bouche</u> Belle saveur, équilibré, agréable, longueur courte</p> <p><u>Plat</u> Verrine crabe crevettes sauce cocktail</p>
	<p>«DOMAINE Schlumberger», Gewurztraminer: 2014, Blanc, (13°), tarif: 16€</p> <p><u>Elevage</u> Sur lies de 6 à 8 mois</p> <p><u>Cépage</u> 100% Gewurztraminer</p> <p><u>Robe</u> Jaune dorée claire avec des reflets verts</p> <p><u>Nez</u> Odeurs confites et épicées</p> <p><u>Bouche</u> Attaque en bouche moyennement ample, belle vivacité, dominante de fruits exotiques</p> <p><u>Plat</u> Tatin de foie gras</p>
	<p>«La caminade l'Esprit», Cahors: 2011, Rouge, (15°), tarif: 35 €</p> <p><u>Elevage</u> Fermentation Malolactique en barriques suivi de 20 mois d'élevage</p> <p><u>Cépage</u> 100 % Malbec</p> <p><u>Robe</u> Noire</p> <p><u>Nez</u> Expressif, fruits rouges confiturés, cassis</p> <p><u>Bouche</u> Attaque franche et précise, tanins potentiel de garde, fruit, très belle maturité, légère amertume en milieu de bouche</p> <p><u>Plat</u> Bœuf au sel, pesto rouge</p>
	<p>«La forge Gérard bertrand», Boutenac: 2014, Rouge, (15°), tarif: 40 €</p> <p><u>Elevage</u> Fermentation malolactique puis mise en barriques neuves pour un élevage de 12 mois</p> <p><u>Cépage</u> Syrah et Carignan</p> <p><u>Robe</u> foncé</p> <p><u>Nez</u> Fruits rouges compotés, épices</p> <p><u>Bouche</u> Très équilibré, épices de Syrah, beau velours</p> <p><u>Plat</u> Comté d'estive (Haut doubs) de chez Xavier</p>



«Les périères», Coteaux de la Vézère: 2014, Blanc, (13,5°), tarif:11 €

Elevage Pressurage direct, débourage à froid, fermentation 18°C

Cépage 100% Chenin

Robe Jaune clair

Nez Bourgeon d'acacia

Bouche Belle matière acidité manque de longueur, sucrosité

Plat Galet de bigorre fermier (chèvre) de chez Xavier



«Domaine Lafitte Teston Vintage », Appellation: 2012, Rouge, (17°), tarif: 15 €

Cépage 100% Tannat

Robe Rubis foncé

Nez Fruits rouges & figues confites, 1 peu fermé

Bouche Belle vivacité, grains et tanins, notes d'alcool

Plat Assortiment de chocolats