

Alexandre POINARD



Marsanne 2017



<u>Appellation</u>	Pays des collines rhodaniennes
<u>Type</u>	Blanc
<u>Elevage</u>	9 mois en fût de chêne
<u>Cépage</u>	Marsanne
<u>Robe</u>	Reflets or, vert
<u>Nez</u>	Pêche de vigne, abricot, note miélé
<u>Bouche</u>	Attaque franche, belle rondeur, gourmand
<u>Accord</u>	Apéritif
<u>Degré</u>	13,5°
<u>Tarif</u>	9€

Viognier 2017

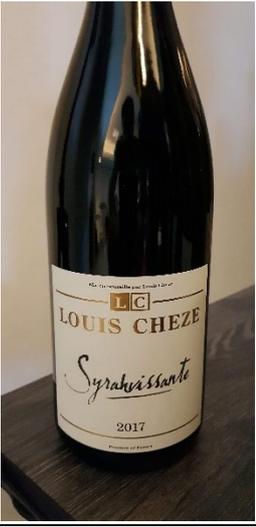


<u>Appellation</u>	Pays des collines rhodaniennes
<u>Type</u>	Blanc
<u>Elevage</u>	9 mois en fût de chêne
<u>Cépage</u>	Viognier
<u>Robe</u>	Reflets pâles
<u>Nez</u>	Miellesux, fruits à chair blanche
<u>Bouche</u>	Franche, acidité contrôlée, finale avec un peu amertume, bel équilibre
<u>Accord</u>	
<u>Degré</u>	13°
<u>Tarif</u>	12,5€

BREZE 2017



<u>Appellation</u>	Condrieu
<u>Type</u>	Blanc
<u>Elevage</u>	9 mois en fût de chêne
<u>Cépage</u>	Viognier
<u>Robe</u>	Or,
<u>Nez</u>	Abricot, miel
<u>Bouche</u>	Attaque franche, acidité marquée, belle longueur
<u>Accord</u>	Plats en sauce, plats relevés
<u>Degré</u>	14°
<u>Tarif</u>	35€

	<p style="text-align: center;">Syrahvissante 2017</p> <p><u>Appellation</u> Vin sans appellation géographique</p> <p><u>Type</u> Rouge</p> <p><u>Elevage</u> 6 et 9 mois</p> <p><u>Cépage</u> Syrah</p> <p><u>Robe</u> Rouge foncé</p> <p><u>Nez</u> 1ere nez : réducteur ; 2^{ème} nez : Fruits rouges, poivrés, épicés</p> <p><u>Bouche</u> Belle attaque, acidité équilibré, Finale légèrement tannique</p> <p><u>Accord</u> Charcuterie, vin de soif</p> <p><u>Degré</u> 13,5°</p> <p><u>Tarif</u> 8€</p>
	<p style="text-align: center;">Caroline 2016</p> <p><u>Appellation</u> A.O.P. St-Joseph</p> <p><u>Type</u></p> <p><u>Elevage</u> Elevé 14 mois en fûts</p> <p><u>Cépage</u> Syrah</p> <p><u>Robe</u> foncé</p> <p><u>Nez</u> Fruits noirs</p> <p><u>Bouche</u> Attaque délicate, Bel équilibre, friand</p> <p><u>Accord</u> Gibier, plats délicats</p> <p><u>Degré</u> 13°</p> <p><u>Tarif</u> 20€</p>
	<p style="text-align: center;">Saxeolum 2016</p> <p><u>Appellation</u> Pays des collines rhodaniennes</p> <p><u>Type</u></p> <p><u>Elevage</u> Elevé 22 mois en fûts</p> <p><u>Cépage</u> Syrah</p> <p><u>Robe</u> Sombre, pourpre</p> <p><u>Nez</u> Complexe, sur le fruit</p> <p><u>Bouche</u> Très bel équilibre, belle corpulence, longueur finesse</p> <p><u>Accord</u> Viandes rouge</p> <p><u>Degré</u> 13,5°</p> <p><u>Tarif</u> 29€</p>

**Angès 2016**

<u>Appellation</u>	A.O.P. St-Joseph
<u>Type</u>	Rouge
<u>Elevage</u>	Elevé 22 mois en fûts
<u>Cépage</u>	Syrah
<u>Robe</u>	Sombre, pourpre
<u>Nez</u>	Fruits noirs, épices
<u>Bouche</u>	Belle attaque, rondeur, acidité, longueur, très agréable
<u>Accord</u>	Viandes rouges
<u>Degré</u>	13,5°
<u>Tarif</u>	31€