

Les Vins de Moselle

Pascal Mérat



Gris de Toul – Vin gris - 2019



<u>Origine</u>	France / Meurthe et Moselle
<u>Appellation</u>	Gris de Toul AOC
<u>Producteur</u>	Domaine Régina
<u>Type</u>	Vin gris
<u>Elevage</u>	Pressurage direct + fermentation d'une nuit
<u>Cépage</u>	Gamay (85%), Auxerrois
<u>Robe</u>	Pelure d'oignon (rose saumoné pâle)
<u>Nez</u>	1 ^{er} nez : discret, sur la fraîcheur, 2d nez : bonbon anglais
<u>Bouche</u>	Très ample, très gourmande : pêche de vigne, framboise, de la minéralité
<u>Accord</u>	Quiche, pâté lorrain, viandes blanches
<u>Degré</u>	12% vol.
<u>Tarif</u>	9€00 + 3€ de transport

Rhaïfensch – Blanc - 2018



<u>Origine</u>	Luxembourg
<u>Appellation</u>	AOP Moselle luxembourgeoise
<u>Producteur</u>	Domaine Kox
<u>Type</u>	Blanc
<u>Elevage</u>	Fouillage aux pieds lors de la vendange, fermentation spontanée avec des levures indigènes
<u>Cépage</u>	Elbling (100%)
<u>Robe</u>	Jaune pâle
<u>Nez</u>	1 ^{er} nez : très ouvert, floral 2d nez : agrumes, notes d'hydrocarbures
<u>Bouche</u>	De la minéralité, très vif, assez long, citron, pomme verte
<u>Accord</u>	Sushi, huîtres préparées, moules, tofu, salade pomme verte avec noix, salade de choux chinois.
<u>Degré</u>	12% vol.
<u>Tarif</u>	8€ + 3€ de transport

Cuvée du bâtisseur - Auxerrois – Blanc - 2020




<u>Origine</u>	France / Meurthe et Moselle
<u>Appellation</u>	Côtes de Toul AOC
<u>Producteur</u>	Domaine Régina
<u>Type</u>	Blanc
<u>Elevage</u>	Huit mois de fût de chêne de second usage, élevage sur lies
<u>Cépage</u>	Auxerrois (100%)
<u>Robe</u>	Jaune pâle tirant sur le paille
<u>Nez</u>	1er nez : plutôt fermé, rhubarbe, ananas 2ème nez : très frais, fruits exotiques, fruits blancs
<u>Bouche</u>	Ananas, bonbon, belle attaque, grande longueur (PAI 20s)
<u>Accord</u>	Crustacés, langoustines, homards, cuisine épicée (curry), tarte aux fruits
<u>Degré</u>	13,5% vol.
<u>Tarif</u>	9€ + 3€ de transport

Trabener wurzgarten – Blanc - 2020



<u>Origine</u>	Allemagne
<u>Appellation</u>	Trocken
<u>Producteur</u>	Domaine Louis Klein
<u>Type</u>	Blanc sec
<u>Elevage</u>	Spätlese = vendange semi-tardive (raisins en surmaturité, pas séchés ni botrytisés)
<u>Cépage</u>	Riesling (100%)
<u>Robe</u>	Jaune pâle soutenu
<u>Nez</u>	1er nez : fermé, minéral, très discrets arômes floraux 2ème nez : acacia
<u>Bouche</u>	Attaque franche sur la minéralité, milieu de bouche ample, belle longueur
<u>Accord</u>	Fromage de chèvre, escargots, cuisses de grenouilles, ris de veaux, volaille crémée aux morilles
<u>Degré</u>	13% vol.
<u>Tarif</u>	14€ + 3€ de transport

	<h2 style="text-align: center;">Schwartzriesling – Rouge - 2018</h2>	
	<u>Origine</u>	Allemagne
	<u>Appellation</u>	Trocken
	<u>Producteur</u>	Louis klein
	<u>Type</u>	Rouge
	<u>Elevage</u>	-
	<u>Cépage</u>	Pinot meunier (schwartzriesling="riesling noir") (100%)
	<u>Robe</u>	Rouge léger, translucide
	<u>Nez</u>	1er nez : très ouvert, griotte 2ème nez : notes oxydatives, cerise kirschée
	<u>Bouche</u>	Peu de tanins, épices, un peu alcooleux, finale assez longue
<u>Accord</u>	Charcuterie. Grâce à ses notes épicées, il se marie également bien avec les aliments frits.	
<u>Degré</u>	13,5% vol.	
<u>Tarif</u>	12€ + 3€ de transport	

	<h2 style="text-align: center;">Pinot noir “Aux chênes” – Rouge - 2018</h2>	
	<u>Origine</u>	France / Meurthe et Moselle
	<u>Appellation</u>	Côtes de Toul AOC
	<u>Producteur</u>	Domaine Régina
	<u>Type</u>	Rouge
	<u>Elevage</u>	Elevé en barriques 6 à 9 mois (chênes locaux d'Argonne)
	<u>Cépage</u>	Pinot noir (100%)
	<u>Robe</u>	Rouge léger, mais quand même un peu de concentration (donc rendements restreints)
	<u>Nez</u>	1er nez : fermé 2ème nez : fruits des bois
	<u>Bouche</u>	Tanins saillants, marqués sur le prunelle sauvage. Du gras, du fumé. Une certaine amertume en fin de bouche, mérite d'évoluer encore 3 ou 4 ans en cave. Pas plus de 6 ans de garde cependant.
<u>Accord</u>	Viandes (rôti, civet, gibiers), fromages	
<u>Degré</u>	13% vol.	
<u>Tarif</u>	12€ + 3€ de transport	

Pinot noir “Privilège” – Rouge - 2017	
	<u>Origine</u> Luxembourg
	<u>Appellation</u> -
	<u>Producteur</u> Domaine Kox
	<u>Type</u> Rouge
	<u>Elevage</u> -
	<u>Cépage</u> Pinot noir (100%)
	<u>Robe</u> Rouge clair
	<u>Nez</u> 1er nez : notes oxydatives 2ème nez : complexe, cerise noire
	<u>Bouche</u> Attaque très acide, les tanins sont peu marqués, rétro-olfaction très longue (PAI=20s), note d’amertume en final (demande encore à évoluer). Un peu agressif si dégusté seul.
	<u>Accord</u> Rôti de porc, carré de porc
<u>Degré</u> 12,5% vol.	
<u>Tarif</u> 19€ + 3€ de transport	