



LES
DIX
VINS
PLAISIR



Mon cousin belge

Blancs



Domaine de la Taille aux Loups « Clos de Mosny » – Montlouis sur Loire (2017)

32€

Ce magnifique Montlouis sur Loire signé JACKY BLOT est un incontournable de l'appellation. Ce clos de Vieilles Vignes 100% Chenin est d'une complexité rare, fin et élégant. Il possède un beau potentiel de garde.

De Ladoucette – Pouilly Fumé (2017)

33€

Une référence dans l'appellation Pouilly-Fumé, ce grand Sauvignon blanc est un séducteur. Dans sa jeunesse, il offrira des notes de buis, de pierre à fusil ainsi qu'une belle vivacité. Après quelques années de garde, les arômes seront plus patissiers, briochés.

Domaine Berthelemot – Meursault (2016)

40€

Village roi du Chardonnay, ce Meursault est l'alliance entre finesse et puissance. Les vignes sont en haut de coteaux sur sol argilo-calcaire. Le vin est vinifié en foudre de chêne puis élevé en fût.

Rosés



Château Roubine « Classique » – Côtes de Provence Cru Classé (2018)

24€

Un rosé gastronomique en Cru Classé composé de huit cépages, principalement du Grenache, Cinsault et Cabernet Sauvignon. Vendangé de nuit, ce rosé possède une grande fraîcheur ainsi qu'une belle minéralité.

Rouges

Château Beau Site – Saint Estèphe Cru Bourgeois (2011) 33€

Issu du plus petit village du Haut-Médoc, ce St-Estèphe exprime une belle puissance grâce au Cabernet-Sauvignon. En dégustation, ce millésime possède une attaque sur le fruit noir et boisé. En finale des tanins fondus et souples.

Sarget de Gruaud Larose – Saint Julien (2015) 35€

Une belle robe rubis et brillante. Au nez des notes d'épices, fruits rouges et noirs. Des tanins puissants et charnus.

Château Desmirail – Margaux 3^{ème} Grand Cru Classé (2014) 43€

Le vignoble est sur un sol graveleux et caillouteux. Un vin caractéristique de l'appellation avec sa finesse et son élégance suivi d'une agréable finale tout en délicatesse.

Château La Gaffelière – Saint Emilion 1^{er} Grand Cru Classé (2015) 70€

Ce St-Emilion d'exception, planté sur un sol argilo-calcaire. Issus d'un assemblage Merlot et Cabernet Franc. Au nez, des fruits noirs et délicats. En bouche des tanins très fins, une élégance racée et une fraîcheur délicate.

E. Guigal « Brune et Blonde » – Côte Rôtie (2015) 46€

Assemblage des terrasses de la Côte Blonde sur un sol silicio-calcaire et de la Côte Brune riche en oxyde de fer. 96% de Syrah et 4% de Viognier. Une robe rubis sur des notes de fruits rouges, d'épices et légèrement boisé ainsi que des tanins fondus.

Bulles

Joseph Perrier Blanc de Blancs Millesimé – Champagne 54€

Une grande cuvée 100% Chardonnay provenant des Premiers et Grands Crus de la Côte des Blancs. Un dosage faible à 4,5g/L pour préserver les arômes. En bouche, une attaque franche et complexe. Puis viennent des notes vanillées, boisées. En finale, une structure crémeuse et fondante.

Mes Amis,

Vous avez décidé de passer la frontière et de rendre visite à votre Cousin Belge.

Pour vous en remercier, il a préparé un voyage culinaire qui vous emmènera aux quatre coins du Plat Pays, à la découverte des spécialités salées et sucrées dont chaque Belge qui se respecte raffole !

En principe, qui dit Belgique dit bière...

Votre cousin préféré a plutôt voulu vous surprendre et vous séduire avec une carte de vins originale qui permettra à quiconque de goûter ce qui se fait de mieux dans l'Hexagone.

Dans cette carte des « Dix Vins Plaisir », renouvelée tous les 3 mois, vous trouverez des Grands Crus et des découvertes proposées par notre partenaire, notre cousin germain Lengaigne, un Boulonnais pure souche niché dans « Les Chais » !

Notre intention étant de permettre à chacun de goûter à l'exceptionnel, nos prix de vente seront calculés en reprenant le Prix d'achat de la bouteille et en y ajoutant seulement un droit de bouchon déraisonnablement raisonnable !

Vous n'avez plus de raisons d'hésiter ! Osez, tentez, découvrez !

Votre Cousin belge



PLACE DE LA RÉPUBLIQUE
62200 BOULOGNE-SUR-MER
Tél. : 03 59 61 27 93