

ASTRÉA

Vin pétillant, sec, fruité et minéral.

Arômes de fruits rouges, sa minéralité apporte de la fraîcheur. Sa robe est légèrement rosée.

T° de service : 12°C

Accompagnement : Cocktails, apéritif

Garde : 1 à 5 ans



BOURGOGNE ROSÉ

CÉPAGE : PINOT NOIR

Vin rosé sec, minéral et fruité.

Arômes de fruits rouges (framboise), d'une grande fraîcheur minérale.

T° de service : 12°C

Accompagnement : Apéritif, salades composées, plats relevés, grillades, pizzas.

Garde : 1 à 5 ans



BOURGOGNE ALIGOTÉ

CÉPAGE : ALIGOTÉ

Vin blanc sec et fruité.

Notes florales (acacia, aubépine) et fruité (pomme), tout en fraîcheur.

T° de service : 12°C

Accompagnement : Apéritif, crudités, pizzas, viandes blanches, charcuteries, poissons, grillades.

Garde : 1 à 5 ans



BOURGOGNE CÔTES D'AUXERRE

CÉPAGE : CHARDONNAY

Vin blanc sec, rond et floral.

Arômes de fleurs blanches (acacia), qui évoluent sur des notes mielleuses et de fruits secs.

T° de service : 12°C

Accompagnement : Crustacés, poissons, viandes blanches.

Garde : 1 à 5 ans



SAINT-BRIS

CÉPAGE : SAUVIGNON

Vin blanc sec et très parfumé.

Arômes d'agrumes (pamplemousse, mandarine) et de fruits exotiques (litchi) qui évoluent sur des notes de pierre à fusil.

T° de service : 12°C

Accompagnement : Apéritif, poissons, fruits de mer, crustacés, fromages de chèvre.

Garde : 1 à 5 ans

BOURGOGNE CÔTES D'AUXERRE

CÉPAGE : PINOT NOIR

Vin rouge minéral et fruité.

Arômes de fruits rouges (cerise, mûre, framboise) soulignés par une subtile minéralité.

T° de service : 16°C

Accompagnement : Viandes, abats, fromages, poissons grillés.

Garde : 5 à 10 ans



IRANCY

CÉPAGE : PINOT NOIR - CÉSAR (8%)

Vin rouge minéral et charnu.

Arômes de fruits rouges (griotte, cassis, mûre, framboise) avec parfois des notes épicées poivrées et de beaux tanins.

T° de service : 16°C

Accompagnement : Viandes, grillades, petits gibiers, fromages.

Garde : 5 à 10 ans

