

# Le Clos du Moulin



L'atmosphère d'autrefois...

...Le confort d'aujourd'hui.

 <p><b>34.70 €</b></p> <p><b><u>COTES DU RHONE BLANC CHATEAU SAINT ROCH 2009</u></b>            Son Parfum de fleurs blanches en attaque citronnée, suivi d'une «bergamote» puissante explique clairement sa relation aux terres des « CHATEAUNEUF »; Ce vin est produit par la famille BRUNEL            Finale exceptionnellement longue..</p>	 <p><b>35.90 € à 64.70 €</b></p> <p><b><u>CHATEAUNEUF DU PAPE BLANC CHATEAU de la GARDINE 2009</u></b>            Le summum de nos vins blancs !            Tout y est ! Epices, agrumes et bouche rare et persistante ! sa présentation en 3 volumes ( 37.5cl, 50 cl et 75 cl) offre à tous l'accès à une dégustation de 1<sup>er</sup> rang !</p>	 <p><b>19.50 € à 29.60 €</b></p> <p><b><u>GRAVES DE VAYRE BLANC PICHON LE MAYNE 2009</u></b>            Enfin un très bon vin de Graves à servir sur table à - de 20 ou 30 € selon sa présentation ; vous serez agréablement surpris de sa tendance « PESSAC » si Toutefois le millésime 2009 n'est pas épuisé lors de votre visite !</p>	 <p><b>21.40 € à 34.70 €</b></p> <p><b><u>MENETOU SALON FOURNIER BLANC SEC 2007 ET 2008</u></b>            Primé chaque année au guide hachette, nous nous faisons un devoir de vous faire découvrir ce vin.            Fruits confits, végétal, miel, il accompagne aussi bien du poisson que du foie gras ; excellente persistance en bouche !</p>
 <p><b>23.70 € à 38.60 €</b></p> <p><b><u>POUILLY FUME FOURNIER BLANC SEC 2008 ET 2009</u></b>            Comme son cousin MENETOU, ce Pouilly est immense ; les parfums et le palais dégagent des sensations sauvignonnes intenses ; encore une réussite de la famille « FOURNIER »</p>	 <p><b>22.00 € à 34.80 €</b></p> <p><b><u>SANCERRE ROSE FOURNIER 2008 ET 2010</u></b>            Nez de fruits blancs citronnés avec un peu de poires ; Bouche franche dotée de gourmandises ; final de mandarines et de pêches de vigne.            MERCI pour ce grand vin.</p>	 <p><b>39.80 €</b></p> <p><b><u>SANCERRE ROUGE FOURNIER LES VIEILLES VIGNES 2005</u></b>            Que du plaisir de l'aération à la dégustation ; du fruit rouge plein le nez, et le palais qui suit avec puissance, et la bouche qui persiste ! Encore une merveille de la maison Fournier à partir de vignes âgées de plus de quinze ans.</p>	 <p><b>18.90 € à 33.80 €</b></p> <p><b><u>COTES DE BLAYES 2009 CHATEAU MAYNE BOYER</u></b>            Dès l'aération un nez de violette intense surgit ; ensuite, tout s'intensifie très vite par des parfums multiples et changeants, le vin regorge d'oligoéléments qui pleurent.            Sélection CUVELIER FAUVARQUE dans l'heureuse année 2009</p>
 <p><b>19.60 € à 36.70 €</b></p> <p><b><u>LUSSAC St EMILION 2005 CHATEAU LES VIEUX ROCS</u></b>            La vigne comme autrefois ; pas de désherbage chimique, chausage, déchaussage, vendanges manuelles, vinification et élevage selon les règles des anciens en font un vin toujours exceptionnel quelque soit l'année ; il reste encore du 2005 !</p>	 <p><b>26.60 € à 52.80 €</b></p> <p><b><u>MEDOC CHATEAU St HILAIRE MILLESIME 2002, 2005 et 2007</u></b>            Un nez très fort de sous bois à champignons ; légère perception de violette même en bouche (qui se révèle longue pour notre plus grand plaisir) ; plusieurs bonnes années encore en cave ; dépêchez vous pour les 2002 et 2005</p>	 <p><b>38.00 € à 79.00 €</b></p> <p><b><u>St ESTEPHE CRU BOURGEOIS SUPERIEUR 2002 et 2005</u></b>            Entouré des Grands Crus Classés Cos d'Estournel et Montrose, ce grand St Esthéphe profond et charnu, au terroir raffiné, offre un beau fruit et un corps généreux. Vous pourrez déguster du 2002 ou 2005</p>	 <p><b>87.00 €</b></p> <p><b><u>PESSAC LEOGNAN LARRIVET HAUT BRION 2004</u></b>            Ce « très grand vin » à l'appellation prestigieuse, équilibré et persistant restera inoubliable pour votre palais.            Il étonne dans une année moyenne pour les autres crus moins nobles, mais lui ! OUI ; allez y les yeux fermés ; c'est l'occasion rare !</p>
 <p><b>23.30 € à 39.60 €</b></p> <p><b><u>RASTEAU 2007 et 2009 CHATEAU de la GARDINE</u></b>            « RASTEAU » se hisse au summum de l'appellation Côte du Rhône Villages ; nez de fruits rouges et de pruneaux, bouche de cerise et de cuir ; à ne pas rater ! Élégante présentation en 3 volumes de 37.5, 50, et 75 cl.</p>	 <p><b>49.00 €</b></p> <p><b><u>CHATEAUNEUF du PAPE rouge CHATEAU SAINT ROCH 2009</u></b>            Amateurs du meilleur, voici mon vin !!            Cerises noires et grillottes en confitures!            Je n'en reviens pas ! Je limite volontairement les louanges de ce vin pour ne pas me faire dévaliser du meilleur qualité/prix !</p>	 <p><b>49.70 € à 64.00 €</b></p> <p><b><u>CHATEAUNEUF du PAPE rouge CHATEAU de la GARDINE 2009</u></b>            On ne boit pas ce vin, on le déguste !            Laissez vous tenter ne serait ce qu'une fois par cette robe dense, ce nez minéral de cassis et de noix rôtie, cette bouche pure, riche et tannique au fruité fabuleusement gras. Intéressante et judicieuse bouteille de 50 cl qui permet d'y goûter sans abuser</p>	 <p><b>29.00 € à 59.00 €</b></p> <p><b><u>CHAMPAGNE DROUILLET DE TRELOU SUR MARNE</u></b>            Quelle histoire ! le tradition est déjà un très grand vin ; ils se ressemblent sur la finesse ; ils s'amplifient avec la sélection ; le millésime 2002 est robuste, tenace et persistant, la cuvée Marie est unique ; le rosé (cuvée vermeille) est une corbeille de fruits ; à partir de 9.00 € la coupe !</p>