

Le Clos du Moulin



L'atmosphère d'autrefois...

...Le confort d'aujourd'hui.

Hostellerie-Restauration

Le Clos Blanc

Alsaces blancs

Riesling « Henri Weber » 2007

Nez frais, arômes d'agrumes, vif, longueur légèrement citronné

Riesling Grand Cru « Domaine Mittnacht » 2006

Bouche de grande classe opulente et généreuse ; finale longue et persistante ; une œuvre d'artiste.

Gewurztraminer « Pierre Sparr »

Très beau nez franc et exotique ; agréable bouche et finale de bergamote et de fruits de la passion.

Pinot gris 2007 (médaille d'or)

Médaille d'or au concours des grands vins de France (2008). Ce surprenant pinot gris a un nez très aromatique, un palais tout en longueur qui démarre en « léger dry » pour une fin superbe de « doux concentré » ; convient donc à de nombreuses situations culinaires.

Bourgognes blancs

Bourgogne aligoté 2006

Vif et tonique ; nez finement agrumé de fruits blancs et jaunes ; chair précise et ciselée ; finale de citron jaune et citron vert.

Mâcon Villages « de Prissé » 2008

Nez « pêche citron », bouche ample, chair vineuse, parfum exotique et finale équilibrée.

St Véran « de Prissé » grande reserve 2007

Jaune, limpide et étincelant ; en bouche, sec et franc bien axé sur le fruit et le minéral.

Rully « Les Saint-Jacques » Laborde Juillot 2007

Nez de citrons confits, de mangues et de pêches jaunes ; bouche fraîche et digeste, finale persistante à la rétro olfaction miel et tilleul.

Centre Loire blancs

À deux pas de Sancerre la famille FOURNIER nous réserve ses meilleures productions primées au guide « HACHETTE 2008 »

Menetou-Salon « Fournier » 2007

Tendance de fruits confits, de miel et de végétal ; bouche équilibrée d'une longueur inhabituelle.

Pouilly Fumé « Fournier » 2007/2008

Ce Pouilly explose littéralement d'arômes et de fraîcheur. Equilibre parfait, longueur interminable pour notre plus grand plaisir.

Sancerre Cuvée Prestige « La Chaudouillonne » 2007

Cette grande cuvée, aux notes de fleurs blanches et d'agrumes, révèle une touche minérale et une bouche pleine et généreuse qui se prolonge tout en finesse et en fraîcheur.

Bordeaux blancs

Bordeaux sec de Fondreuil 2007

Aromes puissants de genêts puis de long fruité ; ce Bordeaux « sauvignone au nez ».

Graves sec « Les croix blanches » 2008

Un « Graves » raisonnable ; frais, tonique et léger gras ; belle finale pamplemousse.

« Château Tour Léognan » 2007 (du Château « Carbonnieux »)

Ce 2ème vin du grand château Carbonnieux est fondamentalement sec, fin, fruité et long en bouche.

Bordeaux doux « Les Arguillets » 2005/2006

Moelleux (mais pas trop sucré), doux, aromatique, équilibré, au fruité rafraîchissant.

Sauternes « Château Roumieux Lacoste » 2004

Nez complexe de fruits mûrés, bouche franche, grasse, veloutée et opulente

Grand Sauternes « Les Sablettes » 2005

Nez intense et puissant de fruits jaunes sur-muris, long et grand final.

Le Clos du Moulin



L'atmosphère d'autrefois...

...Le confort d'aujourd'hui.

Hostellerie-Restaurations

Vin blanc « nostalgie »

Vieil Arbois, Vin Jaune d'Auguste Pirou (« Grand Père » 1987)

*Ce Grand Père gardien des traditions du Jura s'endort tranquillement dans sa 3ème décennie et peut tenir 6 générations.
Bouteille exclusive « Clavelin »*

Le Clos Rosé

Gaillac Rosé de Labastide 2008

Un petit Gaillac au grand cœur ; nez de fraises, bouche digeste... à découvrir!

Sancerre Rosé « Fournier » 2006

Nez de fruits blancs citronnés avec un peu de poires ; bouche franche dotée de gourmandises ; finale de mandarines et de pêches de vigne.

Travel carte « or » 2006

Notes de petits fruits rouges, noyaux acidulés et amandes fraîches .

Cru Classé « Château de Mauvanne » 2008

Gorgé de fruits au profil croquant et juteux, ce Côtes de Provence rare cru classé scintille à la robe, au nez et au palais .

Pinot Noir d'Alsace « Henri Weber »

Souvent classé en rouge, nous préférons vous présenter ce jeune pinot noir en rosé (plus les ceps vieillissent, plus le vin rougit) son nez timide se réveille dès l'aération ; il grandit à la dégustation pour finir gourmand et persistant.