



# Domaine de Bellevue

Vin de Pays des Côtes de Thongue

DESIGNATION	Prix Bouteille	Prix 6 Bouteilles	COMMENTAIRES
<b>Nos Vins Blancs</b>			
Sauvignon 2007	4,50 €	26,00 €	Un vin vif tout en fruit et en fraîcheur, idéal pour l'apéritif, les coquillages ou le poisson grillé Servir bien frais : 10-12°C Garde : à boire jeune, 1 à 2 ans
Viognier 2007	6,50 €	38,00 €	Un vin subtil tout en finesse, nature à l'apéritif, sur des poissons cuisinés ou sur une viande d'agneau Servir frais : 12-13°C Garde : 1 à 4 ans
Chardonnay 2006	6,50 €	38,00 €	Un « Chardonnay-Jura » du Sud, vinifié en méthode oxydative, pour les poissons en sauce, les volailles et certains fromages type Cantal ou Comté Servir frais : 13-14°C Garde : 1 à 6 ans
Rive Sud 2006 14 au Guide Bettane & Desseauve	7,50 €	44,00 €	Un vin blanc intense et raffiné, à l'apéritif, sur des poissons crus ou cuits, des viandes blanches ou avec des fromages de chèvre crémeux Servir frais : 12-14°C, ouvrir ¼ heure avant dégustation Garde : 1 à 5 ans
Volupté 2003 50 cl Vendange Tardive Viognier	10,00 €	56,00 €	Un vin gourmand offrant un équilibre parfait entre acidité et sucre. A l'apéritif, sur un foie gras, un roquefort fin, un dessert ou même en digestif Servir frais : 14-15°C Garde : 1 à plus de 6 ans
<b>Nos Vins Rosés</b>			
Séduction 2007	4,50 €	26,00 €	Tout ce que l'on attend d'un Rosé, du fruit et de la fraîcheur Servir bien frais : 10-12°C Garde : à boire jeune, 1 à 2 ans
<b>Nos Vins Rouges</b>			
Séduction 2007 1 étoile Guide Hachette 2009	5,00 €	29,00 €	Vin "plaisir" tout en fruit, idéal tout au long du repas Servir frais : 16-17°C ou chambré Garde : 1 à 4 ans
Merlot 2005 Vielli 12 mois en fûts de chêne	6,00 €	35,00 €	Un Merlot qui laisse deviner un terroir riche et ensoleillé. Charcuterie, viandes rouges, thon, fromages, un vin très facile à marier Servir chambré, à carafe Garde : 1 à 6 ans
Syrah 2005 Vielli 14 mois en fûts de chêne	6,00 €	35,00 €	Un vin languedocien pour les viandes grillées, les gibiers, le canard et les fromages affinés Servir chambré ou à 17-18°C l'été Garde : 1 à 6 ans
Cabernet Sauvignon 2006 Vielli 12 mois en fûts de chêne	6,00 €	35,00 €	Toute la puissance d'un Cabernet ramassé à pleine maturité. Viandes rouges grillées et en sauce, fromages Servir chambré, laisser décanter 1 à 2 heures en carafe Garde 1 à plus de 8 ans
Rive Droite 2003 Vielli 18 mois en fûts de chêne	7,50 €	44,00 €	Un vin équilibré mêlant générosité et fraîcheur. Cuisine du terroir et méditerranéenne. Servir chambré, laisser décanter 1 heure en carafe Garde : 1 à plus de 8 ans
Rive Gauche 2003 Vielli 18 mois en fûts de chêne	7,50 €	44,00 €	Un vin élégant et puissant. Epaule d'agneau, filet mignon de porc, côte de boeuf, fromages. Servir chambré, laisser décanter 1 à 2 heures en carafe Garde : 1 à plus de 8 ans
<b>Notre gamme de Bag in Box</b>		<b>Prix BIB 5 Litres</b>	
Les Colères d'Antoine - Rouge		14,00 €	Le fruit et la souplesse du Pinot, les notes épicées du Carignan et la typicité de la Syrah, un vin rouge tout en rondeur à boire frais ou chambré

**Tarifs Particuliers 2008**