

FRANCK BONVILLE

DÉCEMBRE 2018

GRAND CRU

À AVIZE

LA PLAYLIST DU CAVISTE

Avant le repas

CHAMPAGNE FRANCK BONVILLE BRUT PRESTIGE

Voilà un Champagne à moins de trente euros la bouteille qui en aurait à redire à des flacons trois fois plus onéreux.

Avec ses fines bulles, cette cuvée **Prestige** signée de la **Maison Franck Bonville** est plus que cela. C'est un vin au nez riche et généreux, qui ouvre et/ou accompagne parfaitement un bon repas. Servis courtoisement au **George V**, les Champagne **Franck Bonville** sont des valeurs sûres.

1



Pendant le repas

3

HAUTE DENSITÉ DU CHÂTEAU DE TRACY 2014 - POUILLY FUMÉ

Minéral à l'envie, ce Pouilly fumé pousse vraiment sur le silex.

Au nez, on est carrément sur des fruits tels les pêches blanches et les poires.

En bouche, la tonalité tend plus vers des agrumes avec une fin de bouche citronnée.

Les poissons et des Saint-Jacques simplement snackés vous emmèneront directement au Paradis avec ce vin.



LA PLAYLIST

2

GEWURZTRAMINER 2013 GRAND CRU ALTENBERG DE BERGHEIM GRANDE RESERVE

Le Gewurztraminer 2013 Grand Cru Altenberg de Bergheim de la Cave de Ribeauvillé est issu d'un vignoble situé au nord de Ribeauvillé, sur le ban de Bergheim.

Il s'agit d'un vin doux qui se caractérise tout d'abord par un nez aromatique, ouvert et typé aux notes de lichis mûrs. Ensuite, il offre une attaque franche et nette. La bouche est longue, structurée et puissante. Elle reflète la typicité de son terroir d'origine.



QUADRATUR 2015 COLLIOURE ROUGE - COUME DEL MAS

Inutile de tourner du cercle, ce Quadratur là a tout pour vous envivrer de bonheur.

Au nez, on est dans les fruits noirs, mûres, cassis ... en bouche, les tanins sont présents rondement ... normal pour une Quadratur. Fin de bouche avec un subtil et très agréable goût de figues.

Gibiers, viandes rouges hyper mûrées, terrines de chevreuil accompagneront à plaisir ce vin vraiment exceptionnel.

Et ce n'est que le début de l'histoire car il va se bonifier avec les années.

4

