

# SECRET DE CAVE

75 cl 37,5 cl

## Rouge cépage Gamay

Il est fruité, tendre et plein de charme

<b>Chiroubles</b>	Vieilles Vignes	2008 <b>Pierre Méziat</b>	27,50	15,75
	vignes de plus de 60 ans, vin élevé à l'ancienne en foudre, très élégant en bouche			

Élégant, racé et parfumé, il évoque un printemps en fleurs (violette)

<b>Fleurie</b>	Cuvée Prestige	2006 <b>Jean-Marc Despres</b>	30,00	
	élevé en fût de chêne, vin de couleur rubis clair; en bouche agréable avec ses tanins fondus			

Corsé avec une belle robe rubis foncé, aux arômes d'iris fanés, d'épices et de fruits mûrs

<b>Moulin à Vent</b>	Vieilles Vignes	2006 <b>Bernard Diochon</b>	36,00	
	élevé en fût de chêne pendant 12 mois, nez : expressif fruits à l'alcool cerise, puis épices bouche : tanins très veloutés, fin de bouche cannelle, fumé			

Vignobles jouxtant Moulin-à-Vent et Julié纳斯, vin à arômes floraux

<b>Chénas</b>	Cuvée de l'Echevin	2005 <b>Pierre-Yves Perrachon</b>	36,00	
	élevé en foudre	Belle structure du vin		

Frais et fruité, avec une robe foncée

<b>Julié纳斯</b>	Cuvée prestige	2006 <b>Vincent Audras</b>	36,00	
	élevé en barrique, affinage en fût tanins fins , belle longueur en bouche ce domaine Clos de Haute Combe appartient depuis 1938 à la Famille Audras			

## Blanc cépage Chardonnay

<b>Saint Véran</b>	Les Terres Noires	2008 <b>Collovray et Terrier</b>	30,50	
	nez complexe et fin, belle expression de fleurs et de fruits, en bouche bien frais			

<b>Pouilly-Fuissé</b>	Metertière	2008 <b>Corinne &amp; Thierry Drouin</b>	36,00	19,50
-----------------------	------------	--	-------	-------

nez expressif agréable, arômes de fruits mûrs, en bouche vin ample charnu fruité riche et frais

**Viré Clessé**      Quintaine      2007 **René Michel & ses fils**      36,00  
raisins cueillis tard, vinification lente en cuve pendant 24 mois sans levurage et chaptalisation