

[Ref 3H] Chardonnay IGT - Veneto
BIO 2019

Azienda Agricola Gorgo (Italie)

Cépage : Pinot Grigio

Notes : Chardonnay bien typé, non boisé. Nez fleuri, bouche fraîche à l'attaque, jolies notes d'agrumes.

Style : Fruité / Fraîcheur

Vin et Mets : apéritif, entrées fraîches/délicates

Accord parfait : avec une salade caprese

 **

[Ref 3D] Viognier - Pays d'Oc
Yeuses » 2019

Domaine « Les

Cépage : Viognier 100%

Notes : Nez très expressif sur des notes de fruits exotiques, bouche riche à l'attaque, finale gourmande et sans lourdeur.

Style : Fruité / Rondeur

Vin et Mets : poissons et viandes blanches en sauces, fromages à pâtes dures

• Accord parfait : avec un waterzooï

•

 **

[Ref 3E] « Terre de Safres » - Luberon
Bio 2019

Domaine « Le Novi »

Cépages : Bourboulenc, Vermentino, Grenache, Viognier

Notes : Nez aux accents sudistes, notes confites à l'attaque contrastant avec une fraîcheur bien présente, finale étonnante de minéralité.

Style : Fruité / Fraîcheur

Vin et Mets : préparations de poissons les plus fines

Accord parfait : avec un filet de rouget barbet sauce à l'anis étoilé

[Ref 3F] «Envie de Joÿ » - Côtes de Gascogne
Ouest) 2018/2019

Domaine de Joÿ (Sud-

Cépage : Colombard, Gros Manseng, Ugni Blanc

Notes : Rafraîchissant à l'attaque, notes de pêches blanches et beau volume en milieu de bouche, finale nette et salivante.

Style : Fruité / Fraîcheur

Vin et Mets : poissons froids et fumés, crustacés, apéritif

Accord parfait : avec une assiette norvégienne

[Ref 3G] Graves – Château Carbon d'Artigues (Bordeaux)

2018

Cépage : Sémillon, Sauvignon blanc, Sauvignon gris

Notes : Nez intense sur des notes d'agrumes, une bouche ample et fruitée terminant sur une belle longueur minérale.

Style : Sec / Vif / Fruité

Vin et Mets : tartare de poisson, crustacés, fromage de chèvre

↩ Accord parfait : avec un tartare de saumon parfumé aux agrumes

[Ref 3A] « Le Blanc »
IGP 2019

Domaine de Mellemont (Brabant wallon)

Cépage : Müller - Thurgaur 100%

Notes : de fruits jaunes, pêches, mirabelles, abricots et une pointe de banane.

Style : doux et rond avec une belle acidité

Cépage : Müller - Thurgaur 100%

Notes : de fruits jaunes, pêches, mirabelles, abricots et une pointe de banane.

Style : doux et rond avec une belle acidité

Vin et Mets : apéritif, poissons blancs, volaille en sauces, fromages légers



Accord parfait : cabillaud sauce mousseline

[Ref 3B] « **La Toussaint** » IGP
2018

Domaine de Mellemont (Brabant wallon)

Cépage : Müller - Thurgaur 100%

Notes : de groseille blanche, une légère amertume de pamplemousse, la fleur blanche et la frangipane

Style : rond et long en bouche avec une pointe d'acidité

Vin et Mets : apéritif, crustacés, poissons blancs, fromages légers



Accord parfait : homard froid et mayonnaise au safran

*****[Ref 3C] « **La Cuvée du verger des moines** » IGP
wallon) 2018

Domaine de Mellemont (Brabant

Cépage : 65% Siegerrebe et 35% cépage Ortega

Notes : de muscat et de pamplemousse ainsi que d'herbe fraîche

Style : aromatique

Vin et Mets : apéritif, fromages légers, desserts



Accord parfait : salade de chèvre chaud au miel

