

C A I S S E D E C O U V E R T E

a v r i l 2 0 1 7

ROUGE	ROUGE	ROUGE
<p>Domaine Pajot - Bétoulin</p> <p>Le "Bétoulin" est fruité et léger, avec une présence discrète de tanins.</p> <p>A déguster sur vos repas estivaux. (14°)</p>	<p>Malbec Rouge</p> <p>Souple et fruité, habillé d'une robe grenat qui exprime les arômes de fruits rouges : cassis, mûre, groseille, cerise, violette avec des tanins souples soigneusement dosés.</p> <p>A déguster en apéritif avec des tapas, de la charcuterie, des grillades, une cuisine méditerranéenne, des salades composées. (15-16°)</p>	<p>Coujan Cuvée Terrasses</p> <p>Ce vin présente une couleur brillante rouge rubis aux reflets bleutés. Le nez présente des notes intenses de fruits rouges et de notes grasses. L'attaque en bouche est très franche, les tanins sont souples et fondus et relèvent une fin de bouche de bonne longueur.</p> <p>À déguster en apéritif ou avec des grillades de viandes blanches. Peut être bu légèrement rafraîchi.</p>
BLANC	ROSE	BLANC
<p>Domaine Pajot - 4 Cépages</p> <p>Ce vin blanc sec propose des notes aromatiques d'agrumes, de buis et de fruits exotiques, accompagnés en bouche par une belle fraîcheur.</p> <p>A déguster en en apéritif, avec des charcuteries, des viandes blanches, des fromages doux, et bien sûr les poissons et fruits de mer (9°)</p>	<p>Malbec Rosé</p> <p>Fin et frais, sa robe d'une rose tendre aux reflets violets exprime un mélange de fraîcheur de fruits.</p> <p>A déguster en apéritif avec des tapas, viandes grillées, poissons, cuisine asiatique. Idéal l'été avec des salades aux fruits et légumes de saisons. (8 à 10°C)</p>	<p>Coujan Cuvée Rolle</p> <p>Bouche structurée et rafraîchissante grâce à une acidité bien dosée et un gras bien présent. Cette cuvée exprime des arômes de fleurs blanches, de miel, de bonbons aux agrumes. L'ensemble est bien équilibré et présente une finale d'une belle longueur sur des arômes beurrés.</p> <p>A déguster en apéritif, avec des huîtres, des poissons fumés ou des viandes blanches. (10-12°C)</p>