



# GRAFÉ LECOCCQ & FILS

*Fournisseur breveté de la Cour de Belgique.*

## Vins rouges :

<p><b>Cépage Merlot 2015 – Vin de Pays d'Oc</b> <u>Origine:</u> Massif des Cévennes-Vallée du Gard. <u>Encépagement:</u> Vieilles vignes de Merlot (cépage fin bordelais présent de 80% à 100% dans les Pomerol). <u>Description:</u> Belle robe rouge velours. Nez intense de fruits rouges (à noyaux) et d'épices (réglisse, garrigue, bois de genévrier) associés à des nuances florales (violette). En bouche, on retrouve cette expression aromatique avec des saveurs enrobées, denses et juteuses. La texture est de nature ronde et généreuse avec beaucoup de charme et d'élégance. Laisse le souvenir d'un vin très plaisant, aux saveurs équilibrées, très digestes. <u>Élevage:</u> 12 mois en fûts de chêne dans nos caves de la citadelle. <u>Période de consommation:</u> 2017-2022. <u>Service:</u> 15-17°C. <u>Accompagnement:</u> Compagnon de tous les repas, particulièrement indiqué avec des préparations à base de viandes et de fromages.</p>	<p>6,00 €</p>  <p><small>Le millésime pourrait ne pas correspondre</small></p>
<p><b>Tautavel 2014 – Côtes du Roussillon Villages</b> <u>Origine:</u> Côtes du Roussillon Villages. Vignoble du Languedoc, à l'est de Maury, au nord de Perpignan. Région moins connue qui mérite la découverte de par la qualité de ses vins. Rendement limité à 45hl/ha. <u>Encépagement:</u> 20% Carignan, 40% Syrah, 40% Grenache Noir. <u>Description:</u> La robe noire annonce la couleur: bouquet intense de fruits noirs (noyaux) et d'épices associées à des notes de chocolat et de garigue. La bouche dévoile d'abord des saveurs de fruits frais et d'épices et se montre ensuite très dense. Finale cacao, à la fois, dense, puissante, juteuse et harmonieuse. <u>Élevage:</u> Elevage de 12 mois en barriques. <u>Période de consommation:</u> 2017-2020. <u>Service:</u> 15-17°C. <u>Accompagnement:</u> Viandes grillées, BBQ, préparations plus épicées.</p>	<p>7,80 €</p>  <p><small>Le millésime pourrait ne pas correspondre</small></p>
<p><b>Ch. Bois Vert 2014 – Côtes de Bordeaux-Blaye</b> <u>Origine:</u> Appellation de la région de Bordeaux, appréciée et réputée particulièrement en Belgique, pour la souplesse et la qualité de ses vins. Sols argilo-calcaires. <u>Encépagement:</u> 70% Merlot et 30% Cabernet Franc. <u>Description:</u> Le nez est flatteur, aux arômes de fruits rouges et noirs associés à des nuances florales (violette) et empyreumatiques. Cette intensité aromatique se poursuit en bouche, avec des saveurs riches et concentrées de fruits et d'épices. Finale crémeuse, laissant le souvenir d'une cuvée dense et harmonieuse, dans un style incomparable de charme et d'élégance. <u>Elevage:</u> 19 mois en barriques de chêne. Clarification par sédimentation. Bouchage liège naturel. <u>Période de consommation:</u> 2017-2022. <u>Service:</u> 16-18°C. <u>Accompagnement:</u> Viandes blanches/rouges grillées ou poêlées. Volailles et gibiers à plumes.</p>	<p>8,54 €</p>  <p><small>Le millésime pourrait ne pas correspondre</small></p>



Société Anonyme

# GRAFÉ LECOCCQ & FILS

*Fournisseur breveté de la Cour de Belgique.*

## **Ch. Ménota « Cuvée Montgarède » 2014- Graves**

Origine: Propriété située au sud de Pessac-Léognan en bordure de la Garonne ayant bénéficié d'un bon amoncellement de graves garonnaises. Le terroir argilo-calcaire riche en sédiments est à l'origine d'un Graves plein d'étoffe!

Encépagement: 80% Merlot, 20% Cabernet (Franc et Sauvignon).

Description: Très jolie robe grenat profond. Nez de fruits noirs et d'épices associées à des nuances empyreumatiques. La texture est ronde et veloutée aux tanins soyeux. L'ensemble est dense, d'un remarquable équilibre. Finale cacaotée aux saveurs généreuses. Délicieux!

Élevage: 18 mois en barriques bordelaises de 225 L.

Période de consommation: 2017-2025.

Service: 17-18°C.

Accompagnement: Viandes blanches, volailles. Viandes rouges poêlées. Très Polyvalent.

9,92 €



Le millésime pourrait ne pas correspondre

## **Rasteau 2015**

Origine: Côtes du Rhône qui a rejoint en 2010 la famille des crus de la Vallée du Rhône (comme Vacqueyras, Châteauneuf-du-Pape, ...), la réputation de ce vignoble n'est donc plus à faire... Magnifique terroir de marnes calcaires sur grès.

Encépagement: Grenache 70%, Syrah 20% et Mourvèdre 10%.

Description: Magnifique cru de la Vallée du Rhône sur des terroirs en coteaux exposés au sud. Robe profonde. Très joli nez, aromatique, à dominante de fruits à noyaux compotés (cerise) associés à des notes de garrigue, de poivre et de cannelle. L'ensemble est à la fois corsé, puissant, complet et enrobé. On garde un sentiment de richesse et d'élégance tout au long de la dégustation. Délicieux.

Élevage: 18 mois en fûts de 225 L (20% neufs et 80% 2 ans).

Période de consommation: 2017-2022.

Service: 16-17°C.

Accompagnement: Viandes rouges (bœuf, agneau), gibiers, fromages. Préparations épicées.

12,41 €



Le millésime pourrait ne pas correspondre

## **Ch. la Menotte 2012 – Lalande-de-Pomerol**

Origine: Magnifique propriété de moins de 6 ha sise sur un terroir argilo-graveleux riche en oxyde de fer. Ce terroir d'exception, très proche de son voisin direct de Pomerol, est à l'origine de cru de grande concentration.

Encépagement: 80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon.

Description: Robe profonde, rouge velours. Bouquet intense, aux arômes de fruits et de fleurs associés à des nuances truffées, grain de café et violette. En bouche la texture est veloutée, d'une grande étoffe. Très présent tout au long de la bouche, avec charme et harmonie. Magnifique témoin de l'appellation.

Élevage: Elevage de 20 mois en barriques de 2 ans.

Période de consommation: 2017-2022.

Service: 17-18°C.

Accompagnement: Viandes rouges poêlées et mijotées. Volailles. Gibiers à plumes.

16,02 €



Le millésime pourrait ne pas correspondre



Société Anonyme

# GRAFÉ LECOCCQ & FILS

*Fournisseur breveté de la Cour de Belgique.*

## Vins blancs :

<p><b><u>Chardonnay 2016 – Vin de Pays d'Oc</u></b> <u>Origine:</u> Vin de Pays d'Oc. Vignoble situé non loin d'Uzès. Terres de sables mêlés d'argile et d'éboulis calcaires. <u>Encépagement:</u> Chardonnay 100%. <u>Description:</u> Parfum intense de fruits du verger (pomme, coing). Cette intensité aromatique se poursuit en bouche avec des saveurs fruitées et en finale des notes florales et minérales. Belle sensation de fraîcheur et de plénitude tout au long de la dégustation. Un délicieux blanc polyvalent à prix très doux. <u>Période de consommation:</u> 2017-2018. <u>Service:</u> Servir frais mais non glacé (entre 8 et 12°C). <u>Accompagnement:</u> Apéritif. Salades. Poissons et fruits de mer. Très polyvalent.</p>	<p style="text-align: right;"><b>6,20 €</b></p>  <p style="text-align: center;"><small>Le millésime pourrait ne pas correspondre</small></p>
<p><b><u>Côtes du Rhône blanc « Cuvée Pierre et Charlotte » 2016</u></b> <u>Origine:</u> Vignoble des Côtes du Rhône Villages, dans la vallée de l'Eygues. Terroir en coteaux, de galets roulés. <u>Encépagement:</u> Grenache 60%, Viognier 40%. <u>Description:</u> Originaire du Nord du Vaucluse, non loin de Vinsobres. Nez parfumé. L'abricot et la mirabelle dominent avec des nuances de fruits secs et exotiques. La bouche est riche et ronde, avec des saveurs fruitées, bien mûres, associées à une subtile touche boisée bien intégrée. L'ensemble est racé, souple et équilibré. Frais et gourmand. <u>Élevage:</u> Elevage étudié, mariant l'usage du bois et de l'inox, afin de conjuguer fraîcheur et race du vin. <u>Période de consommation:</u> 2017-2020. <u>Service:</u> 10°C. <u>Accompagnement:</u> Apéritif ou poissons en sauce. Grillades. Grande polyvalence.</p>	<p style="text-align: right;"><b>7,44 €</b></p>  <p style="text-align: center;"><small>Le millésime pourrait ne pas correspondre</small></p>
<p><b><u>Mâcon-Villages 2015</u></b> <u>Origine:</u> Bourgogne blanc de la région de Mâcon, au sud de Beaune et Chalon. Sols calcaires. Présences argileuses et silicieuses. <u>Encépagement:</u> Chardonnay 100%, cépage particulièrement adapté aux sols calcaires du Mâconnais. <u>Description:</u> Magnifique expression du cépage Chardonnay sur un terroir de Bourgogne. Tant au nez qu'en bouche, on est sous le charme des fruits (pomme, coing,...), des notes de beurre et de miel. L'ensemble est très équilibré, alliant harmonie, ampleur, race et élégance. Un bourgogne blanc, comme on les aime! Délicieux! <u>Élevage:</u> Elevage sur lie de 5 mois. <u>Période de consommation:</u> 2017-2020. <u>Service:</u> Servir frais mais non glacé (entre 8 et 12°C). <u>Accompagnement:</u> Se marie agréablement avec les poissons, coquillages et les crustacés. Egalement avec des fromages à pâte dure tels que le Comté.</p>	<p style="text-align: right;"><b>11,08 €</b></p>  <p style="text-align: center;"><small>Le millésime pourrait ne pas correspondre</small></p>



Société Anonyme

# GRAFÉ LECOCC & FILS

*Fournisseur breveté de la Cour de Belgique.*

## Vin rosé :

### **Côtes du Rhône Rosé 2016 - "Les Chailloux"**

Origine: Vallée du Rhône. Vignoble situé non loin de Vaison La Romaine. Sur un terroir caillouteux donnant du caractère aux vins.

Encépagement: Grenache 100%.

Description: Robe rose pomelo. Nez gourmand, éclatant aux arômes de fruits rouges frais associés à une nuance cuberdon. En bouche, les saveurs sont fruitées, épicées et généreuses, le tout en équilibre. En finale, il laisse l'agréable souvenir d'un rosé très gourmand, à la fois rond et vineux, au fruité intense. Très polyvalent, élégant et rafraîchissant.

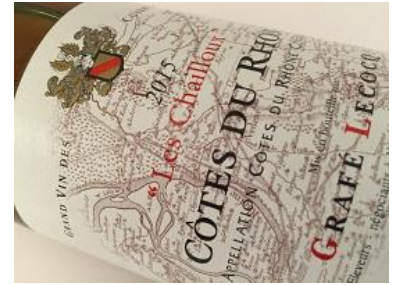
Élevage: Fermentation basse température.

Période de consommation: 2017-2019.

Service: Servir frais mais non glacé (entre 8° et 12°C).

Accompagnement: Apéritif. Vin de tous repas.

6,52 €



Le millésime pourrait ne pas correspondre

***Clôture des commandes le mercredi 4 octobre 2017***