

En association avec les Cookies au muesli

RIVESALTES SUR GRAINS Domaine Boudau

Vin élaboré à partir de Grenache Noir. Robe grenat aux reflets violines. Nez puissant de fruits rouges, de griottes à l'eau-de-vie. Harmonieux et puissant en bouche, aux notes kirshées. Finale longue et voluptueuse.



En association avec la Mousse de Limoncello

MUSCAT DE RIVESALTES Domaine Boudau

Un muscat gourmand et flatteur où l'on croque le grain de raisin. Belle robe brillante or clair, reflets dorés. Nez très intense, complexe et parfumé, notes citronnées et mentholées. La bouche offre des notes de fleurs blanches et de miel. Vin onctueux avec une finale fraîche.



En association avec les Merveilleux aux spéculoos

MAURY « Rancio » Domaine du Dernier Bastion

Elevé et vieilli 1 an au soleil puis 4 ans dans des foudres en chêne, ce vin a une jolie robe soutenue aux reflets cuivrés, un nez aux arômes de fruits secs. En bouche, une texture très suave avec des notes chocolatées.



En association avec les Sablés aux pommes

Château JOLYS « Cuvée Jean » Jurançon Moelleux

Une cuvée élaborée à partir de 100% Petit Manseng. Les vendanges sont manuelles et débutent en novembre. La concentration des raisins se fait par passerillage. 100% jus de goutte, ce vin est vinifié dans des cuves inox, et élevé en barriques de chêne français pendant 9 mois.



En association avec les Scones à la confiture de légumes

WACHENHEIMER « 1er Cru Gerumpel » Domaine Bürklin-Wolf

Le cépage roi est ici le Riesling, qui, cultivé sur des pentes moyennes à abruptes, donne de très grands vins blancs secs avec de la longueur et beaucoup de gras. Le domaine est à 100% en biodynamie.



En association avec les Marrons chauds

MAURY « Premier Printemps » Domaine du Dernier Bastion

Les Marrons dégustés nature, glacés ou flambés, se marient très bien avec des vins doux naturels du Roussillon. Ce sont des vins mutés, dans lesquels on retrouve une grande quantité de sucre. Un Rivesaltes ou un Maury font ressortir les arômes de ces fruits d'automne.



Association réalisée par notre partenaire LA MAISON PIRARD

Caviste de père en fils depuis 70 ans, 3 générations, la famille Pirard défend le travail de vignerons artisans et propose aux œnophiles débutants et confirmés un catalogue de plus de 500 crus de France et d'ailleurs, un service de livraison gratuite partout en Belgique et un conseil personnalisé.



www.espacevin.com