

## « A l'assiette »

Les sommeliers et les viticulteurs sont à même de parler du vin mieux que quiconque. Il faut énormément de concentration, pour sentir, goûter et définir la qualité du vin pour en parler avec plaisir.

J'ai sélectionné pour vous 5 vins de choix, stockés dans une cave à vin pour avoir la température idéale au moment du service.

Vins	Année	Prix TTC	75 cl	Demie
Chinon Thélème	2003	19 € 50	*	
St Nicolas de bourgueil Les Mauguerets – La contrie	2005	15 € 90	*	
St Nicolas de bourgueil Expression	2006	13 € 50	*	
St Nicolas de bourgueil Les Mauguerets – La contrie	2005	8 € 40		*
Chinon Rosé	2005	11 € 50	*	

Viticulteurs **Pascal et Alain Lorieux**

64 avenue St Vincent 37140 Saint Nicolas de Bourgueil

Télé : 02.47.97.92.93 et le 02.47.38.35.11 Site : <http://lorieux.fr>



## « Thélème » Chinon

*Cuvée :*

« Thélème »

*Couleur :*

Rouge

*Millésime :*

2003

*Cépage :*

Cabernet franc (100%)

*Sol :*

Argilo-calcaire

*Rendement :*

43 hl/ha

*Vinification :*

Egrappage total .Macération

De 5 semaines environ avec remontages journaliers

*Degré alcool :*

13,8% Vol.

*Elevage :*

Cuves inox

*Présentation :*

Bouteille « Sommelière ».

Capsule étain embouti bleue nuit à liseré Or



## « St Nicolas de Bourgueil » Les Mauguerets - La contrie

*Cuvée :*

« Les Mauguerets - la Contrie »

*Couleur :*

Rouge

*Millésime :*

2005

*Cépage :*

Cabernet franc (100%)

*Sol :*

Graviers de plateau

*Rendement :*

49 hl/ha

*Vinification :*

Egrappage total .Macération

De 6 semaines environ avec remontages journaliers

*Degré alcool :*

13,00% Vol.

*Elevage :*

Cuves inox

*Présentation :*

Bouteille « Bourgogne tradition ».

Capsule aluminium emboutie rouge.



## « St Nicolas de Bourgueil » Expression

### *Cuvée :*

« Expression 2005 »

### *Couleur :*

Rouge

### *Millésime :*

2005

### *Cépage :*

Cabernet franc (100%)

### *Sol :*

Sables d'érosion

### *Rendement :*

54 hl/ha

### *Vinification :*

Egrappage total .Macération

De 35 jours avec remontages journaliers

### *Degré alcool :*

13,00% Vol.

### *Elevage :*

Cuves inox

### *Présentation :*

Bouteille « Bourgogne tradition ».

Capsule aluminium emboutie rouge.



## « Rosé » Chinon

### *Couleur :*

Rosé

### *Millésime :*

2005

### *Cépage :*

Cabernet franc (100%)

### *Sol :*

Argil -siliceux et argilo-calcaire

### *Rendement :*

47 hl/ha

### *Vinification :*

Macération de 5 heures

### *Degré alcool :*

13,1% Vol.

### *Elevage :*

Cuves inox

### *Présentation :*

Bouteille « Bourgogne tradition ».

Capsule aluminium emboutie blanche.



## *« Thélème » Chinon*

*Ce vin ,servi à température de 15 à 16°C s'associera très bien avec les viandes blanches, les poissons à la crème et les fromages doux.*

## *« St Nicolas de Bourgueil » Les Mauquerets - La contrée*

*Nous conseillons de servir ce vin à température de 16 à 17°C*

## *« St Nicolas de Bourgueil » Expression*

*Ce vin, servi à température de 15 à 16°C s'associera très bien avec les viandes blanches, les poissons à la crème et les fromages doux.*

## *« Rost » Chinon*

*Ce vin ,servi à température de 12 à 14°C conviendra à l'apéritif, les entrées et les grillades ou en terrasse entre copains.*



*Une autre cave **Thierry Truffert** , Expertise et conseil en vins  
29 BVD Marchant Duplessis, 37000 Tours Port : 06.66.70.17.29*

*La cave du chef*