



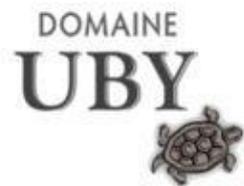
# Bon de commande - VIN -

Cette année nous vous proposons une vente de bouteille de vin.

Une dégustation aura lieu le vendredi 10 novembre entre le cours des benjamins et celui du judo-loisir, à 19h15.

3 vins sont proposés en bouteille de 75cl :

- Harmonie Blanc 2016 - Château Pellehaut, vin blanc frais 7€ la bouteille
- Démon Noir 2016 - Vinalie, vin rouge ample 6€ la bouteille
- Uby Gros et Petit Manseng 2016, vin blanc moelleux 8€ la bouteille



---

Bon de commande à rendre avant le 19 Novembre 2017 :

Nom : .....

Prénom : .....

Harmonie Blanc 2016 ..... x 7€ = .....

Démon Noir 2016 ..... x 6€ = .....

Uby Gros et Petit Manseng 2016 ..... x 8€ = .....

Total : .....

## Harmonie Blanc 2016 - Château Pellehaut



IGP Côtes de Gascogne

**Un blanc sec à découvrir ou redécouvrir**

**Type** Blanc frais

**Arômes** Fruits blancs, fleurs

**Cépages** Chardonnay, Sauvignon, Gros-Manseng, Petit-Manseng, Folle blanche, Colombard, Ugni-Blanc

**Accords** Apéritif, Coquillage et crustacé

**Garde** 2 ans

### Plus d'informations

Cette cuvée est le fruit de plusieurs années de vinification et d'expérience. Au départ, seul le cépage Ugni-Blanc rentrait dans l'élaboration de ce vin. Entre 1985 et 1990, le Colombard est venu renforcer le caractère fruité de cette cuvée, ainsi que le Gros-Manseng pour améliorer la structure en bouche. En 1995, les jeunes vignes de Chardonnay et Sauvignon sont venues compléter cette merveilleuse gamme d'arômes. Depuis 2005, les jeunes vignes de Petit-Manseng qui rentrent en production viennent rajouter une touche épicée. L'Harmonie blanc présente une robe brillante avec des reflets verts légers, signes de fraîcheur et de jeunesse. Le nez complexe est marqué par des notes de fruits blancs, fleurs blanches et d'agrumes. L'attaque en bouche est franche, elle se poursuit par un bel équilibre entre la fraîcheur des arômes et le gras apporté par l'élevage sur lies fines. Ce « Côtes de Gascogne » est à déguster en ouverture de repas avec des huîtres du bassin d'Arcachon.

*Médaille d'Argent au Concours Général Agricole en 2016*

**Prix par bouteille de 75 cl 7€**

# Démon Noir 2016 - Vinovalie



IGP du Lot

## Démon Noir, l'Espiegle Malbec

**Type** Rouge ample

**Arômes** Fruits noirs, grillé

**T° de service** 16°C

**Cépages** Malbec

**Accords** Entrée chaude, Viande rouge, Viande blanche, Gratin

**Garde** 3 ans

Producteurs de Vinovalie - Vinovalie

Lieu : Rabastens, Tarn - France

### Plus d'informations

La cuvée Démon Noir est un 100% Malbec produit sur les premières terrasses du Lot et les plateaux Calcaires. Démon Noir offre une teinte noire intense. Les nez sont sur les fruits noirs et les amandes grillées avec quelques notes toastées et vanillées. En bouche, Démon Noir présente une belle rondeur et se termine par une finale veloutée et soyeuse. Démon Noir nous apporte toute la richesse du Malbec à travers un vin ample et fruité.

*Médaille de Bronze au Concours Général Agricole en 2017, Médaille d'Or à Lyon en 2016*

**Prix par bouteille de 75 cl 6€**

# Uby Gros et Petit Manseng 2016

## Domaine Uby



IGP Côtes de Gascogne

**Un vin tout en douceur et générosité**

**Type** Blanc moelleux

**Arômes** Fruits exotiques et agrumes

**Cépages** Gros Manseng, Petit Manseng

**Accords** Apéritif, Dessert aux fruits

**Garde** 4 ans

- Domaine Uby

Lieu : Cazaubon, Gers - France

**Plus d'informations**

La cuvée Gros et Petit-Manseng N°4 du Domaine Uby possède une bouche veloutée et onctueuse sur des arômes de coing, de fruits exotiques comme la mangue et l'ananas et les agrumes confits. Doté d'une belle fraîcheur et d'une belle vivacité, le Gros et petit Manseng du Domaine Uby fera sans aucun doute l'unanimité autour de la table.

*Cité : Guide Hachette 2016, Médaille d'Or au Concours Général Agricole en 2016*

**Prix par bouteille de 75cl 8€**