

Commandes avant le 02/12/2016 via le bon de commande ci-joint à déposer dans l'urne à l'école accompagné du chèque de règlement (ordre : association Cercamon)

Le nombre de bouteilles commandées par type de vin doit être un multiple de 3

Le vin sera livré avant les vacances de Noël et à récupérer à l'école

Cercamon

Les bénéfices de cette vente participeront au financement des projets de l'école

Contacts :

Jérôme Mitjana — jerome.mitjana@wanadoo.fr

Thomas Roche — roche.thomas@gmail.com



Ecole Calandreta Paulina

Vente de vins 2016



Champagnes

Eric Guillemart

| | |
|-----------------------|--|
| Brut | bouteille : 16,20€ magnum : 34€ |
| Brut Rosé | 17,30€ |
| ½ sec | 16,20€ |
| Cuvée prestige | 18€ |

Bordeaux

Jean Pierre Soubielle — Château La Balesteyre

| | |
|---|-----------|
| Millésime 2006 (dans la limite des stocks disponibles) | 8€ |
| <i>Des tanins bien arrondis, un vin souple et complexe au niveau des saveurs</i> | |
| Millésime 2012 | 8€ |
| <i>Un vin charpenté, sur le fruit, très agréable. Peut aussi être bu un peu frais en apéritif</i> | |

Madiran

Chantal et Philippe Mur — Clos Basté (biologique)

| | |
|--|-------------|
| Madiran Clos Basté 2014 | 14 € |
| <i>Pur tannat, vin puissant et charnu, apte à une très belle garde (10 ans et plus)</i> | |
| Madiran Esprit de Basté 2014 | 8 € |
| <i>Assemblage de 3/4 de Tannat et 1/4 de cabernet franc. Un madiran classique, qui peut se boire dès maintenant.</i> | |
| Vine de pays de Bigorre Basté 2015 | 6 € |
| <i>Assemblage de Cabernet et merlot, vin de "casse-croute", sur le côté croquant du fruit.</i> | |

Jurançon

Jean Bernard Larrieu — Clos Lapeyre (biologique)

| | |
|--|---------------|
| Lapeyre sec 2015 | 8,70€ |
| <i>Nez d'agrumes, de fruits exotique, de la fraîcheur</i> | |
| Vitatge vielh de Lapeyre 2012 | 12,60€ |
| <i>Blanc sec issu de vieilles vignes, vin de table</i> | |
| Lapeyre moelleux 2015 | 11,80€ |
| <i>Nez d'épices, fruit frais, vivacité</i> | |
| La magendia de Lapeyre 2014 | 16,50€ |
| <i>Récolte tardive, agrumes confit, puissance aromatique</i> | |

Autres vins du sud-ouest

Cahors

Alain Gayraud - Château Lamartine

| | |
|--|---------------|
| Château Lamartine « tradition » 2013 | 8,05€ |
| <i>Fruité fin et réglissé, des tannins ronds</i> | |
| Château Lamartine cuvée particulière 2012 | 13,10€ |
| <i>Puissance et fruits</i> | |

Gaillac

Brigitte et Alain Cazottes — Domaine des Terrisses

| | |
|---|---------------|
| Domaine des terrisses rouge 2014 | 7,30 € |
| <i>Vin charnu pour les viandes grillées</i> | |

Fronton

Nicolas Gelis — Château de Montauriol

| | |
|--|---------------|
| Château Montauriol rouge 2014 | 7,70 € |
| <i>Rond, cerise mure, une belle trame tannique</i> | |

Bergerac

David Fourtout — Vignoble des Verdots

| | |
|---|------------|
| Clos des verdots rouge 2014 | 8 € |
| <i>80% merlot, vin riche, suave et puissant</i> | |

Piémont pyrénéen

Vignoble de Pyrenaïa

| | |
|---|---------------|
| Cap à Cap Blanc Sec : Le fringant | 7,60€ |
| <i>Un assemblage atypique de sauvignon blanc et de Petit Manseng, mariant fraîcheur et volume, aux arômes d'agrumes et de citron confit.</i> | |
| Cap à Cap Rosé : Le fruité | 6,00€ |
| <i>Un merlot de pressurage frais et gourmand, aux notes expressives de framboise et de grenade.</i> | |
| Cap à Cap Rouge : Le gourmand | 7,60€ |
| <i>Un harmonieux mariage entre Merlot et Syrah, souple et délicieusement gourmand, les fruits noirs craquent et les épices rafraîchissent.</i> | |
| Cap à Cap Blanc doux : L'équilibré | 8,90€ |
| <i>Un 100% Petit Manseng aux notes de mangue et d'ananas, récolté à juste maturité pour conserver fraîcheur et buvabilité.</i> | |
| Cairn : Le minéral | 14,00€ |
| <i>Un assemblage délicat de Petit et Gros Manseng, alliant poire, pierre à fusil, à la finale presque saline. AOP Jurançon sec</i> | |
| Estive : Le généreux | 14,00€ |
| <i>Un Tannat racé et élégant, aux arômes de fruits noirs, poivre, réglisse, et aux tannins soyeux. IGP Pyrénées Atlantiques.</i> | |
| Or Pailleur : Le rare | 18,50€ |
| <i>Un 100% Petit Manseng singulier, tendu, fin et complexe, aux arômes subtils d'ananas confit d'eucalyptus et de bois blond. AOP Jurançon.</i> | |
| Le Dahu : L'insolite | 16,00€ |
| <i>2 cépages, 2 terroirs, 2 régions, 2 amis, 2 fûts de 500 litres pour un seul et même vin, original et unique.</i> | |