



M. CHAPOUTIER
FAC ET SPERA

VINS de la VALLEE DU RHONE



COFFRET " COLLECTION CHAPOUTIER "

6 Bouteilles sous caisse bois à plat



SAINT JOSEPH DESCHANTS, rouge : Robe grenat intense. Un nez très floral (violette, cassis) avec une évolution vers le réglisse et les épices.

Accompagnement : Charcuteries, carré d'agneau, filet de biche sauce grand veneur.

CROZES HERMITAGE PETITE RUCHE, rouge : Robe rouge violacé, arômes de petits fruits rouges (cassis, framboise), un "Crozes" classique sur le fruit flatteur et gourmand.

Accompagnement : Charcuteries, "rosette de lyon", boudin noir, entrecôte maître d'hôtel.

CROZES HERMITAGE PETITE RUCHE, blanc : Robe jaune pâle, nez de pomme verte et de fruits exotiques, bouche fraîche, très aromatique aux notes de fruits confits.

Accompagnement : Apéritif, truite aux amandes, pastilla aux fruits de mer.

COTES DU RHONE BELLERUCHE, rouge : Robe rubis intense, arômes de fruits rouges (fraise, framboise)

Accompagnement : Côtelettes d'agneau, éguillette de canard grillées.

COTES DU RHONE BELLERUCHE, blanc : Robe jaune clair et limpide, nez fruité, aubepines et fleurs blanches.

Accompagnement : Sole meunière, truite aux amandes et chèvre frais.

RASTEAU, rouge : Robe pourpre très profonde, nez fin et puissant aux arômes de fruits très mûrs

Accompagnement : Navarin d'agneau, bœuf bourguignon.