



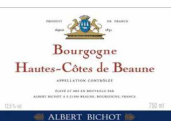


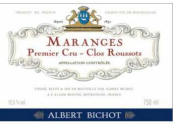





FOIRE AUX VINS DU 22 SEPTEMBRE 2011 AU 22 OCTOBRE 2011



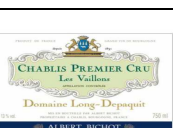
Soirée dégustation le 22 septembre 2011 de 17h00 à 21h00

Les caractéristiques organoleptiques de ces vins sont vraiment exceptionnelles, et d'un prix très attractif pour ce niveau de qualité.

	Code	Appellation	Prix de vente départ TTC	Prix vente remisé TTC	Commentaires
	VHB0022	Pursira® VDT 100% Syrah L'Affaire de l'Automne	6,10 €	5,10 €	LE VIN D'AUTOMNE PAR EXCELLENCE "Une Syrah magnifique, récoltée tout près des grandes appellations du Nord de la Vallée du Rhône. De la rondeur et de belles saveurs épicées avec une jolie finale dans la fraîcheur des petits fruits rouges et noirs"
	VHA0582	Terre de Chêne 2010 Coteaux de l'Ardèche	5,80 €	4,85 €	Une robe rouge rubis, un nez épicé et poivré aux notes de réglisse, de vanille et de compote. C'est un vin puissant, rond et souple, avec de la matière, qui a du "croquant". Accords mets vins : Il accompagnera à merveille les plats riches en goût, les viandes en sauce et les fromages.
	VHD0202	Domaine Majelus 2010, Merlot VDP Oc Issu de raisins de l'Agriculture Biologique	6,50 €	4,95 €	Sa robe est d'un rouge grenat à reflet rose de bel éclat. Au nez des senteurs très parfumées de fleurs capiteuses telles que la pivoine vous attirent, des fruits rouges surmûris tels que la fraise des bois ou la mûre vous enchantent, une pointe de clou de girofle et de poivre jouent l'harmonie. La bouche possède une belle structure, équilibrée par des tanins soyeux et une tram aromatique pleine de saveurs.
	VHA0162	Vacqueyras L'Alezane 2009	8,65 €	7,40 €	Fruits très mûrs, arôme de noyau légèrement réglissé, des épices douces. Puissance et longueur en bouche.
	VHF0132	Hautes Cotes de Beaune "Labau Aîné" 2007	11,10 €	8,95 €	Une robe très profonde couleur rubis. Un nez fruité, de groseille, myrtille et de cacao se plongeant sur une bouche avec une belle matière, une structure tannique équilibrée et un léger boisé avec une note de torréfaction. Accords mets vins : De nombreux plats peuvent s'accorder avec ce vin, tel qu'un sauté d'agneau aux épices, tomates farcies ou coq au vin. Quant aux fromages, une tomme de Savoie ou un gruyère du Jura lui iront à merveille.
	VHG0172	Château Devise d'Ardilly 2006 Haut Médoc Cru Bourgeois	14,20 €	12,50 €	Offrant une belle robe profonde aux reflets rubis, il développe un bouquet de fruits noirs, de cassis et de mûres, soulignés de notes épicées et d'un boisé élégant. Franc et velouté à l'attaque, il se révèle ensuite ample, sensuel et bien équilibré avec une riche expression aromatique et beaucoup de mâche. Tout aussi harmonieuse, la finale confirme sa vocation de garde.
	VHK0232	Framingham Pinot noir de Nouvelle-Zélande 2009 "Spécial Coupe du Monde de Rugby"	15,15 €	12,80 €	Son bouquet est généreux avec des notes de cerises rouges, de canneberges, de compoté de fruits qui se mêlent à des notes d'épices. Sa bouche est concentrée et charnue avec des tanins fins et soyeux qui sont immédiatement accessibles et de nouveau les saveurs de fruits rouges, un joli contraste avec l'appui du chêne.

	VHF0192	Marange 1er Cru "Clos Roussot" 2004	16,10 €	13,20 €	Vin de caractère et de plaisir, sa belle robe grenat dévoile des arômes intenses et sauvages de fruits frais (cassis, fraise, groseille) et de sous-bois. Souple, rond en bouche, ce vin est équilibré et ne manque ni de vivacité ni de finesse. Quant à la finale, elle est gourmande et aromatique. Parfait compagnon d'une cuisine du terroir, il s'accordera aussi bien en entrée avec de belles charcuteries qu'à table sur un pot-au-feu.
	VHG0232	Château l'Héritage de Chasse Spleen 2007 Haut Médoc	21,00 €	16,50 €	Second vin du Château Chasse Spleen, issu des plus jeunes vignes du domaine, l'Héritage de Chasse Spleen, se montre plus précoce que son aîné. Il hérite ainsi de l'équilibre, de l'élégance, de la fraîcheur et du beau fruit mûr de la star de Moulis: cerise noire, cassis, cèdre, chocolat, fleurs, minéral...
	VHG0422	Coteaux de Camensac 2000 Grand Cru Classé Haut Médoc	22,70 €	18,50 €	Vin d'une grande richesse aromatique, à la robe pourpre foncée, d'un bouquet très complexe et concentré, rond et élégant. Accords mets vins : Peut être dégusté en apéritif, il accompagne vos plats de gibier, de poisson grillé sans citron, votre charcuterie ou la viande rouge.
	VHG0456	Magnum Château Vieille Tour la Rose 2008 Saint Emilion Grand cru	31,25 €	27,50 €	La robe rubis sombre brille de reflets violines. Le bouquet complexe et intense évoque les fruits rouges, la vanille avec un toasté élégant. Les tanins parfaitement enrobés d'une matière onctueuse et suave, confèrent une richesse et une longueur en bouche remarquables. Assurément une des très grandes réussites de cette prestigieuse appellation, pour accompagner un met de caractère ou une belle pièce de viande grillée lors d'un repas festif.

VINS BLANCS

	VHA0592	Terre d'Amandier, Chardonnay 2010	6,10 €	5,10 €	Une robe jaune or, brillante et limpide. Un nez de menthe, de pâtisseries et de confiseries, avec des notes de vanille, de praline et de toasté que l'on retrouve en bouche. C'est un vin puissant et persistant qui a de la matière. Accords mets vins : Agréable à l'apéritif, il accompagne parfaitement volailles, poissons et fromages de chèvre.
	VHK0242	Framingham Sauvignon 2009 de Nouvelle-Zélande "Spécial Coupe du Monde de Rugby"	11,25 €	8,95 €	Ce vin est fait dans un style classique Marlborough. Montrant un caractère fort avec des notes de fruits de la passion et de pamplemousse.
	VHF0096	Magnum Chablis 1er cru les Vaillons 2009 Domaine Long Depaquit	48,50 €	39,00 €	Ce 1er cru présente une couleur attrayante, jaune pâle très lumineuse. Au nez, les arômes floraux sont bien nets, suivis de notes finement boisées et de fruits frais. La bouche montre une belle colonne vertébrale, acidulée, équilibrée avec déjà une belle ampleur, typique du 1er cru. Tilleul et amande se marient délicatement avant de laisser la place à une finale longue et enrobée. Accords mets vins : A marier avec des plats présentant une belle palette de saveurs.

VIN ROSE

	VHH0372	Cotes de Thongue "Champ des Grillons" 2010	6,60 €	4,95 €	Robe très pâle, couleur paille et lumineuse. Nez marqué par des notes florales (pivoine, rose). Harmonieux en bouche, il présente beaucoup de finesse et de chair. Accords mets vins : Son caractère vineux s'allie à merveille à la cuisine méditerranéenne ou asiatique.
---	---------	--	--------	--------	--

GUYOT la cave gourmande
18 avenue Sidoine Apollinaire - 69009 LYON
Tél : 04 78 83 16 62 - Fax : 04 78 83 19 07
Horaires : le lundi de 13h30 à 19h30
Et du mardi de 9h30 à 19h30
Tous les jours sauf Dimanche



GUYOT la cave gourmande
Centre Commercial Viriat - 44 rue du plateau - 01440 VIRIAT
Tél : 04.74.30.32.57 - Fax : 04.74.30.33.47
Horaires : de 9h30 à 19h30
Tous les jours sauf Dimanche