



Réunion

~~Tupperware®~~

samedi 24 mai
(de 12:00 à)

Tu peux boire !



Vignobles
ARNAUD

Dégustation et vente de Vins de Bordeaux*

Rouge, Blanc, Rosé, Crémant, Liqueux

en présence du vigneron Mathieu ARNAUD

* accompagnés de charcuteries, terrines, foies gras...



Château /Frappe Peyrot
(Château La Croix d'Armagnac)



Domaine de La Croix
(Domaine de la Martingue)



Crémants



Liqueux - Loupiac



Cuvée éphémère, La Barbe

RV
16, rue de Kerbiriou
PERROS GUIREC

merci de confirmer au
06 83 84 84 44
avant le 20 mai

**Auberge
Espagnole**



si le temps le permet, BBQ ouvert à tous
» venez avec vos grillades

BON DE COMMANDE

Description Prix Qté Total
Carton

Domaine de La Croix (Carton de 12 bouteilles)

Domaine de La Croix 2023 75cl Rouge : 4,25€	51,00 €		
Domaine de La Croix 2023 75cl Rosé : 3,75€	45,00 €		
Domaine de La Croix 2024 75cl Blanc sec : 3,75€	45,00 €		
Domaine de La Croix 2022 75cl Liqueux : 4,50€	54,00 €		

Château Frappe Peyrot, Cuvée Fûts de Chêne (Carton de 6 bouteilles)

Château Frappe Peyrot 2020 75cl Rouge : 6,67€	40,00 €		
Château Frappe Peyrot 2021 75cl Rouge : 6,67€	40,00 €		
Château Frappe Peyrot 2022 75cl Blanc sec : 6,00€	36,00 €		
Château Frappe Peyrot 2022 75cl Liqueux : 7,00 €	42,00 €		

Liqueux - Loupiac

Château Mazarin 2021 75cl Loupiac Bio 12,50 €	75,00 €		
---	---------	--	--

Les Crémants

Crémant de Bordeaux Blanc brut 75cl : 7,16€	43,00 €		
Crémant de Bordeaux Blanc sec 75cl : 7,16€	43,00 €		
Crémant de Bordeaux Rosé brut 75cl : 7,16€	43,00 €		
Crémant de Bordeaux Rosé sec 75cl : 7,16€	43,00 €		

La Barbe

La Barbe Rouge 2021 75cl : 8,00€	48,00 €		
La Barbe Rosé 2024 75cl : 8,00€	48,00 €		

Bag in Box

BIB Rouge 5L	19,00 €		
BIB Rosé 5L	17,00 €		

Total €

Château /Frappe Peyrot
(Château La Croix d'Armagnac)

Château Frappe Peyrot :

AOC Bordeaux rouge : Un vin issu d'une sélection parcelleire et d'un assemblage minutieux de merlot et de cabernet sauvignon. D'une couleur intense, le vin est fruité et tannique. On trouve des notes de fruits mûrs et des arômes de vanille issues de l'élevage en barrique. Vin à déguster entre 15°C et 18°C. A carafier avant la dégustation.



Château Frappe Peyrot :

AOC Bordeaux blanc : Un vin blanc élevé sur lies à base de sémillon. Une belle couleur translucide, avec un nez fruité et frais, on retrouve des notes florales comme le jasmin ou le buis qui en font un vin rond, fruité et minéral. A boire sur des viandes blanches ou des fruits de mer.



Château Frappe Peyrot:

AOC Cadillac: Une robe à la couleur or, d'un assemblage de sémillon et muscadelle On retrouve des notes de fruits confits tels que le pruneau ou l'abricot mais aussi des touches de caramel. Vin avec une garde comprise entre 15 et 20 ans.



Nos Crémants

Crémant Brut :

AOC Crémant de Bordeaux Blanc Brut : Un monocépage de sémillon avec une bulle légère avec des arômes de fruits blancs comme la pêche, ainsi que des notes florales, il accompagnera vos apéritifs et vos desserts.



Crémant Rosé :

AOC Crémant de Bordeaux Rosé: Un monocépage de merlot avec des bulles fines, et un nez qui évoque des fruits rouges croquants légèrement acidulés. A servir encore une fois frais !



Liqueux - Loupiac

Château Mazarin :

AOC Loupiac : Issu d'une sélection parcelleire minutieuse de sémillon et de muscadelle, le vin offre une couleur paille dorée avec des notes de fruits composés comme la prune ou l'abricot. On retrouve aussi des touches de caramel vanillé. Depuis le millésime 2021, le Château Mazarin est certifié vin Bio.



Domaine de La Croix
(Domaine de la Martingue)

Domaine de La Croix :

AOC Bordeaux rouge : Un vin rouge fruité, issu d'un assemblage de merlot et de cabernet sauvignon. On retrouve des notes de fruits rouges croquants. Il accompagnera vos viandes rouges, gibiers et fromages. Vin à servir entre 15°C et 18°C. Il peut être carafé avant dégustation.



Domaine de La Croix :

AOC Bordeaux blanc : AOC Premières côtes de Bordeaux : Un vin blanc sauvignon avec une robe limpide un nez frais, vif et fruité, avec des notes d'agrumes et de chèvrefeuille avec une pointe d'acidité. Parfait pour accompagner les fruits de mer. A servir frais !



Domaine de La Croix :

AOC Bordeaux Rosé : Issu d'un assemblage de merlot et de cabernet franc, ce rosé à la jolie couleur pâle laisse paraître des arômes légers de framboise et de melon.



Cuvée éphémère, La Barbe

Non seulement un clin d'œil au vigneron, La Barbe est issu d'une idée fleurissante de vouloir faire découvrir une autre vision du vin. La Barbe est une édition limitée de cépage merlot à servir frais avec vos salades et grillades estivales

La Barbe 2021 :

AOC Bordeaux rouge : Sans ajout de sulfites pour révéler tous les arômes, c'est un vin rouge à la robe pourpre et violacée, avec des notes de fruits croquants comme le cassis ou la fraise des bois. A servir entre 12° C et 16°C.



La Barbe 2021 :

IGP Atlantique rosé : Un vin rosé à la robe lumineuse avec des reflets chair de pamplemousse, avec des notes de fruits mûrs comme la groseille, ou la fraise des bois, ce qui en fait un rosé rond et équilibré. Idéal pour l'apéritif

