

# De Vin en Vin

l'actualité de votre caviste passionné

n°16 décembre 2010

**Dimanche 28 novembre de 11 à 18 heures  
grande dégustation de vins de fêtes**

Nous vous offrons l'opportunité de déguster ou re-déguster en une journée 20 vins "hauts de gamme" à quelques semaines des fêtes de fin d'année. Parmi ceux-ci un Pomerol, un Margaux, un Saint Emilion Grand Cru, un Morey-Saint-Denis, un Riesling grand cru Frankstein, un Chablis, un Montepulciano d'Abruzzo, un Rioja Reserva, le Cadenzia de d'Arenberg (Australie), un grand chilien, etc

## D'autres vins pour les fêtes ....

Nous étoffons notre gamme de vins de **Bourgogne** avec une sélection de la **Maison André Goichot** de Beaune. Avec notamment un Meursault et un Santenay 1er Cru La Maladière mais aussi un "simple" pinot noir 2005 prêt à boire.



Nous poursuivons notre quête de vins de vins **espagnols** modernes et d'excellent rapport qualité-prix-plaisir et nous avons le plaisir de vous proposer la production de la **bodega familiale Tempore** en Baja Aragon. Leur **Centuria**, pur Grenache gris 2005 est un bonheur de finesse et d'élégance.



La sélection de quelques **grands châteaux bordelais** (millésime 2008) que nous avons acheté en primeur directement sur la place de Bordeaux sont enfin arrivés ! Pour les amateurs de Saint Emilion Grand Cru Classé, Margaux, Saint Estèphe, Saint Julien, etc

Quand on aime les bons vins, on aime aussi les mets raffinés. Nous avons donc choisi de vous proposer un ensemble de bocaux de **foie gras** et terrines de la marque "**Valette**", une des plus prestigieuses du Périgord. L'aventure a débuté en 1920 quand Adrien Valette sillonnait le Sud-Ouest à la recherche des meilleurs produits que son épouse Louise transformait en confits, salmis et autres bonnes choses. L'entreprise a bien grandi mais cette passion de la gastronomie et des bons produits de terroir s'est transmise aux générations suivantes. Tous les foies gras qui servent de base aux différentes préparations sont labellisés l'**IGP** (indication géographique protégée) **Périgord** avec des normes très strictes d'élevage et de gavage des canards. Rien que de vous évoquer **un foie gras entier au sel rose de l'Himalaya, une fantaisie de bloc de foie gras aux pépites de figues ou une originale crème brûlée au foie gras**, cela me met l'eau à la bouche !



## infos , agenda , . . .

Pour mieux vous servir pendant la période des fêtes de fin d'année nous serons **ouverts** tous les jours du mercredi 15 décembre au vendredi 24 décembre et du lundi 27 décembre au vendredi 31 décembre.

Pour les **cadeaux de fin d'année**, privés ou professionnels, nous vous proposons un large choix de colis déjà prêts (avec foie gras par exemple) ou de coffrets (1,2,3 ou 6 bouteilles) avec les vins de votre choix.

