

La Vigne Vagabonde

FORMULAIRE DE PRE COMMANDE



Chères clients,

J'ai le plaisir de vous présenter la carte des vins "spécial fêtes de fin d'année", vous y trouverez de jolis classiques, des vins plus atypiques et des coups de cœur.

Une carte avec peu de références mais qui sera sublimer vos tables et accompagner les moments chaleureux.

N'attendez-pas le dernier moment! Commandez dès aujourd'hui pour un retrait sur le marché de votre choix.

Des questions sur les vins?

Contactez-nous au 07 83 42 68 22

La Vigne Vagabonde vous remercie et vous souhaite de joyeuses fêtes!

Sarah de Boistel

LES COFFRETS

LE ROI DE L'APÉRO! CÔTÉ BIÈRE
 Bière Brasserie du Grillen 75 cl accompagnée de délicieuses terrines "made in Vosges"
 20,00€

LE ROI DE L'APÉRO! CÔTÉ VIN
 1 bouteille de vin rouge ou blanc "Surprise" accompagner d'une délicieuse terrine "made in Vosges"
 25,00€

LE KIT DU PARFAIT DÉGUSTATEUR
 1 bouteille de vin rouge ou blanc "Surprise" ainsi que les accessoires indispensables à la dégustation!
 30,00€

L'ÉPICURIEN
 2 belles bouteilles à découvrir avec des conseils accords Mets & Vin originaux pour une dégustation haute en couleur!
 35,00€

Chèque Cadeau La Vigne Vagabonde



Nom & Prénom _____

Email _____

Téléphone _____

Cuvée - Domaine - millésime	Prix unitaire:	Quantité /Bouteille	Total ttc:
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____
_____	_____	_____	_____

Date:

Date et lieu du retrait/marché:

Mode de paiement:

Signature:

Les crémants

Crémant Brut Domaine Christian Barthel

Elaborer selon la méthode traditionnelle, ce crémant sublimera vos festivités. A déguster à l'apéritif ou au moment du dessert 13€00

Crémant Extra Brut Jean-Pierre Rietsch

Un crémant vif et cristallin, un assemblage de millésimes et pas d'ajout de sucre! Voila de quoi se régaler à l'apéritif! 16€00

Les champagnes

Champagne "Carte d'Or" Gautherot

Un champagne de plaisir, expressif, qui avive les sens. Une cuvée idéale pour l'apéritif et vos réceptions festives 25€00

Champagne "11,12,13" Ruppert Leroy

Un champagne remarquable issue d'un assemblage de millésimes. Mieux vaut ne pas être trop nombreux autour de la bouteille! Peut être carafé pour une expérience aromatique intense 39€00

Champagne "Fosse Grely" Ruppert Leroy

Jeune domaine en biodynamie, à l'image du renouveau de la Champagne. Un Brut Nature d'une grande justesse entre gourmandise et minéralité 52€00

*Autres cuvées parcelles disponibles sur demande

Roditis Barrique 2019

Domaine Ktima Ligas - Grèce

Bouteille de haute gastronomie à la robe intense et à la bouche suave, gourmande et élégante, un élevage en fût Autrichien lui confère beaucoup de complexité!

..... 33€00

Les Vins Blancs

Muscadet Landron Chartier 2020

Un joli muscadet à prix doux pour accompagner votre douzaine d'huitres 11€00

Petit Chablis Domaine Alain Mathias 2018

Ce Petit Chablis vif et expressif est idéal sur les fruits de mer et crustacés 14€00

"Le Chenin de La Colline" La Garrelière 2019

Un chenin qui offre à la fois de l'onctuosité et un vrai mordant, il conviendra de le servir à l'apéritif sur des amuses gueules ou sur une cuisine plus exotique type thaï. 15€00

Bourgogne Aligoté Vini Viti Vinci 2019

Un bourgogne aligoté qui ne manque pas de surprendre, richesse et volupté sont de mises avec des notes de miel et une finale sur la tension, à marier sur des toasts de truite fumé ou sur un gravlax de saumon 15€00

"Cendrillon" La Garrelière 2019

Un pur sauvignon blanc d'une complexité remarquable, finale épicé et minérale, n'attendez pas les douze coups de minuit pour le déguster sur un poisson en sauce ou un plateau de fromage 17€00

"Le Blanc" Château de Lestignac 2017

Un grand vin blanc naturel, ample et concentré, aromatique et minéral. Majoritairement composé de Sémillon, un mariage sur un foie gras poêlé & pain d'épice 20€00

Bourgogne Blanc Fanny Sabre 2018

Un chardonay flatteur enrobé de fruits et élégant à déguster à l'apéritif ou sur un plat d'escargots! 23€00

Clos des Escounils Danjou Banessy 2018

Un vin riche et minéral où le bois est finement intégré, un grand vin blanc du Roussillon à mettre au centre de la table et à partager uniquement avec les gens qu'on aime! Accord? truite fumé ou risotto à la truffe blanche 33€00

Pernand-Vergelesse Fanny Sabre 2019

Un très beau vin blanc de Bourgogne avec de jolies notes beurrées qui sublimeront homard et langouste grillés ou des tagliatelles aux fruits de mer 36€00

Les vins rouges

"Château Cavale" Jean Yves Millaire 2019

Ce vin de Bordeaux dévoile une bouche ronde et ample, l'intensité est progressive, un régal. Il est le parfait compagnon des repas entre amis, il pourra même vous surprendre sur un plateau de fromage ou une mousse au chocolat 14€00

"5 Eléments" Domaine de L'R 2019

Un Chinon bien dans sa bouteille! Finesse, élégance et équilibre marque cette cuvée qui est tout à fait à ça place sur la table des fêtes. Volailles, terrine de gibier,... 15€00

"Mise en Bouche" Emmanuel Darnaud 2019

Vin d'appellation Crozes-Hermitage, une bouche ample soutenue par des tanins soyeux. Un vin puissant et séduisant qui appelle une cuisine convivial pour un repas en famille ou entre amis 17€00

Cru Cairanne Domaine Marcel Richaud 2019

Très grand vin de la vallée du Rhône, un vin rouge puissant, texturé et complexe, de petites notes poivrées apporte de la fraîcheur, une longueur en bouche remarquable. A essayer sur un civet de lapin. A carafier 20€00

Les Ouvrés Clos de La Barthassade 2019

Un très bel exemple d'équilibre, complexe et doté d'une grande fraîcheur, cette cuvée est indéniablement le flacon de l'hiver à déguster sur du gibier ou à garder en cave. A carafier 21€00

Bourgogne Rouge Fanny Sabre 2018

Une vigneronne de talent, un vin élégant, gourmand et profond. Accord de prédilection sur la volaille 23€00

Pinot Noir Stierkopf 2019 JP Rietsch

La magie du lieu dit marié au savoir faire du vigneron font de ce pinot noir un vin dense, profond et fruité, une belle structure tanique pour accompagner viande rouge et ragout 23€00

"Tempête" Château de Lestignac 2019

Cet assemblage de merlot et de cabernet franc exprime à la fois un très beau fruit, des tanins soyeux ainsi qu'une belle sensation de fraîcheur, le servir sur un bœuf bourguignon ou un pot au feu. A carafier une heure avant le service. 25€00

La Truffière Domaine Danjou Banessy 2018

Cuvée emblématique de vieilles vignes de carignan et de grenache sur sol de schiste. Un vin dense, complexe et soyeux. L'accord parfait avec le gibier et le sanglier 26€00

Pommard Fanny Sabre 2018

Un nez de fruits rouges délicatement toaster et une bouche généreuse et raffiner, pensez volaille farcie ou viande rouge & gratin dauphinois 45€00

Langhe Barbera Domaine Cascina Corte 2018 - Italie

Une robe brillante et dense et un bouquet complexe et fruité avec une finale épicé, c'est un vin de garde ou à découvrir autour d'une viande blanche et des légumes au four 24€00

Les vins gourmands

"Révélation" Domaine Landron Chartier 2018

Voici un vin rempli de tendresse qui offre un bel équilibre entre le fruit, la fraîcheur et la douceur à boire au moment de l'apéritif pour les amateurs de notes sucrés ou sur un foie gras 13€00

Jurançon Moelleux Domaine Castéra 2016

Le Moelleux dans toute sa gourmandise, croquant équilibré et digeste, il accompagnera des foies gras, les volailles rôties ou les desserts fruités comme l'ananas flambé 15€00

"Nuance dorée" Domaine de L'envol 2017

Un gewurztraminer en vendange tardive dans une bouteille de 75 cl pour les plus gourmands! Compagnon idéal du foie gras ou à déguster seul en vin de plaisir 26€00

"G comme Grenat" Mas des Caprice

Ceci est VDN (vin doux naturel) de pur grenache noir, le petit flacon de fin de repas, pour accompagner les desserts de fruits rouges, chocolats 16€50

Les belles pépites sont de sorties!!

Les vins ci dessous ont été conservés dans des conditions optimales

Pouilly Fuissé Blanc 2016
La Croix de Robert Denogent
39€

Pouilly Fuissé Blanc 2016
Les Cras de Robert Denogent
48€

Chablis Blanc 2016
Vent d'Ange - Thomas Pico
36€

Pouilly Fumé Blanc 2016
Silex - Didier Dagueneau
140€

Chablis Grand Cru Blanc 2016
Valmur - JF Raveneau
100€

Chablis Premier Cru Blanc 2015
Montée de Tonnerre- JF Raveneau
87€

Côtes du Jura Magnum Blanc 2015
Marguerite - JF Ganevat
130€

Meursault 1er Cru Blanc 2016
Perrières - Pierre Morey
175€

Chambolle-Musigny rouge 2015
JF Mugnier
110€

Volnay 1er Cru rouge 2013
Les Santenots - Nicolas Rossignol
105€

Chateauneuf-du-Pape Rouge 2016
Clos des Papes - Paul Avril
108€

Côte Rôtie Rouge 2016
Fructus Voluptas - Domaine Jamet
85€

Herault Rouge 2016
La Grange des Pères - Laurent Vaillé
110€