



agrumée. Peut accompagner de la charcuterie fine, une volaille ou même tout simplement pour l'apéritif.

**Batard Montrachet Grand Cru 2006**

Belle robe jaune clair avec de légers reflets verts. Le nez est discret avec de légères notes de tanins. La bouche est ronde, bien pleine, très bien équilibrée. La finale est sur l'amande amère. Peut accompagner des crustacés.

**Meursault 1er Cru Perrières 2006**

Belle robe jaune clair, avec de très légers reflets verts. Le nez est floral sur les fleurs jaunes (mimosa, accacia). La bouche est suave, beaucoup d'harmonie, très bel équilibre avec une légère pointe d'amertume pas désagréable. La bouche est très persistante sur des notes d'amandes fraîches. Idéal pour accompagner de la charcuterie fine.

**Corton Charlemagne Grand Cru 2006**

C'est le vin préféré de l'Empereur Charlemagne. Il présente une belle robe jaune clair. Le nez est minéral, suave. La bouche est sur l'amande, les fruits blancs (pêche de vigne).

Superbe produit. Très bel équilibre et beaucoup d'harmonie. Peut vous accompagner tout au long de votre repas.

**Place du Monument**

**21190 Puligny Montrachet**

**Tel 03 80 21 37 65**

**Fax 03 80 21 33 94**

