

## CHAMPAGNE Bruno PERSEVAL

**Champagne Blanc de blancs** est issu de raisins Chardonnay. Il sera très agréable à l'apéritif, il est plein de finesse et de vivacité.

**Champagne Cuvée Spéciale** est un assemblage de chardonnay, de pinot noir et de pinot meunier. Il est rond et équilibré, c'est un champagne de toute heure.

**Champagne Blanc de noirs** est un assemblage de pinot noir et de pinot meunier. Il est idéal pour l'apéritif ou pour accompagner tout un repas. C'est un champagne corsé, de caractère, pour ceux qui aiment les vins de plénitude avec leurs arômes de fruits.

**Champagne rosé** a des arômes de fruits rouges et est parfait à l'apéritif. (Quantités limitées, en cas de rupture les premières commandes seront servies).

**Champagne Grande Cuvée** élaboré à partir de pinot noir et de chardonnay exclusivement de la récolte 2006 est le haut de gamme du domaine.

**Champagne Cuvée Spéciale Brut Classique**, une nouveauté uniquement à base de pinot noir. Ce champagne est typé, corsé et fruité. Il vient d'obtenir une médaille d'argent au Mondial du Pinot Noir.

## BORDEAUX

### Château du Mouret

Le Château du Mouret est contiguë au Château Boyrein, autrefois Château des seigneurs de Gourgues. Ce domaine qui porte le nom d'un lieu-dit sur la commune de Roaillan, comprend 9 hectares de graves rouge et 4 hectares de graves blanc. Le vignoble, exposé sud, sud-ouest est situé sur une croupe graveleuse

**Grave Blanc.** Cépages : 60% sauvignon, 40% sémillon. Sa teinte est jaune claire aux reflets argentés. Un bouquet qui dévoile des arômes de fruits blancs soulignés par une touche de minéralité. La bouche offre une belle présence, entre tonicité et rondeur. **Suggestions** : Il peut s'accorder avec une papillote de cabillaud et sa fondue de poireaux, un médaillon de veau et son gratin de légumes.

**Grave rouge :** Cépages : 50% cabernet sauvignon, 45% merlot, 5% cabernet franc. Sa robe est grenat aux reflets pourpres. Au nez les arômes s'élèvent sur des notes de fruits noirs, mûres et cerises griottes. L'attaque en bouche est souple laissant la place à des tanins ronds. Volume, richesse le caractérise. **Suggestions** : Il peut s'accorder avec du tartare de bœuf, filet de canette aux fruits noirs, galette de pommes de terre.

## Château Larpec

Dans les **Sauternes** le château Larpec a une robe dorée aux reflets légèrement verdâtres. Un nez d'abricot sec, de figue et d'écorces d'agrumes, d'ananas, de miel, de cire de coing et de tilleul. Il est très rond en bouche, souple, élégant et agréable. Sa très bonne acidité citronnée qui se développe avec l'oxydation est le signe d'une garde d'au moins dix ans. En bouche il est fin et très équilibré, des arômes de coing et d'abricot. Il accompagnera le traditionnel foie gras ou le roquefort, voire les desserts, il pourra tout aussi bien être bu seul en apéritif ou à un autre moment pour le plaisir.

	Prix Uni.	Nb bout.	Prix total
<b>CHAMPAGNE Bruno PERSEVAL</b>			
CHAMPAGNE Blanc de Blancs 2009 ✓	13,90 €		
CHAMPAGNE Blanc de Blancs 2009 Magnum	29,20€		
CHAMPAGNE cuvée spéciale 2010 ✓	13,70 €		
CHAMPAGNE cuvée spéciale 2010 demi-bouteille (quantités limitées)	7.80 €		
CHAMPAGNE Blanc de noirs 2009 ✓	13,90 €		
CHAMPAGNE Rosé 2009 ✓	14.10 €		
CHAMPAGNE Grande cuvée 2008 ✓	14.90 €		
CHAMPAGNE Cuvée le brut classique 2008 ✓	15,50 €		
<b>BORDEAUX</b>			
GRAVES Château du Mouret 2013 Gouze (blanc sec) ✓	5,70€		
GRAVES Château du Mouret 2011 (rouge) ✓	6,00€		
SAUTERNES Château Larpec 2010 ✓	12,20€		
TOTAL GENERAL			

(en bouteilles de 750 ml si non spécifié)

**Dégustation:** Avant de passer votre commande, vous êtes invités à venir déguster (vins marqués du signe ✓) le **vendredi 7 novembre 2014** de 12h15 à 13h45 au local du COS au 29 rue d'Ulm.

**Commande:** à retourner au COS à l'attention de Mme Nicole MARC, 45 rue d'Ulm, **au plus tard le mercredi 12 novembre 2014, accompagnée de votre règlement par chèque** à l'ordre du "COS de l'ENS" (un seul chèque par commande SVP, et avec le même nom que la commande, pour simplifier la comptabilité, en vous remerciant de votre compréhension. Les chèques ne seront encaissés qu'après la livraison). **Distribution dernière semaine de novembre au local du COS : 29 rue d'Ulm, au RDC à droite après la loge.**

NOM:

Prénom:

Laboratoire:

Téléphone :

Chèque n°:

Banque:

e-mail :

Correspondance :

Si vous souhaitez faire modifier l'enregistrement vous concernant dans notre fichier, ou le supprimer, ou au contraire si vous n'y êtes pas encore, retournez nous cette feuille (même sans commande!) en utilisant la place ci-dessus. **Si vous souhaitez recevoir nos prochaines propositions par email indiquez-le.**

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.