

## VINS ROUGES

<b>BORDEAUX</b>	<b>CHÂTEAU SAINCRIT</b>	2015	75 cl	16 €	100% Merlot	Aromes veloutés et boisés	Agneau, Bœuf, Gibier
		2015	50 cl	13 €			
	<b>CHÂTEAU PIERRON</b>	2014	75 cl	14 €	1% Merlot 30 % Cab. Sauvign	Fruits rouges, sous bois	Bœuf, fromage
<b>COTES DE BOURG</b>	<b>CHÂTEAU BRULESECAILLES</b>	2012	75 cl	24 €	60 % Merlot 20 caber, Franc 20 % Cabern. Sauvignon	Notes de fruits noirs(cassis ,mures) ,boisé ,bouche ample et ronde	Viande Rouge grillée ou en sauce
	<b>CHÂTEAU CASTAING</b>	2015	75 cl	22 €	70 % Merlot 30 % Cabernet	Bouche ample et boisee	Bœuf, volaille, fromage
	<b>CHÂTEAU LE BOIS DE TAU</b>	2014	37,5 cl	12 €	60 % Merlot 40 % Cabernet	Fruits frais, palais souple	Bœuf, gibier
<b>BLAYÉ</b>	<b>CHÂTEAU LE VIROU</b>	2015	75 cl	20 €	Merlot 60%,Cabernet Franc 20%, Cabernet Sauvignon 20%	Nez fruité et boisé	Viande rouge
<b>MARGAUX</b>	<b>CHÂTEAU HAUT TAYAC</b>	2013	75 cl	34 €	100% Merlot	Notes de fruits noirs	Bœuf, Gibier
<b>MEDOC</b>	<b>LE CANON DE VERNOUS</b>	2015	75 cl	24 €	60 % caber. Sauvignon 40 % Merlot	notes fruitées, épices	cote de bœuf
	<b>CHÂTEAU BLAIGNAN</b>	2012	37,5 cl	15 €	50 % cab. Sauvignon, 41 % Merlot 9 % Cab Franc	cerise, cassis, touche épicée	Magret, bœuf, gibier
<b>ST ESTEPHE</b>	<b>CHÂTEAU MOULIN DE PEZ</b>	2015	75 cl	35 €	50 % Merlot, 50 % cab Sauvignon	sous bois, aromes grillés	bœuf, agneau
<b>ST EMILION</b>	<b>CHÂTEAU PEREY CHEVREUIL</b>	2014	75 cl	28 €	80 % Merlot 20 % Cabernet Franc	Notes de fruits rouges	Veau en sauce, Magret, Tartare
<b>PESSAC LEOGNAN</b>	<b>CHÂTEAU GRAND BOURDIEU</b>	2014	75 cl	30 €	65 % Merlot, 35 % cab. Sauvignon	appreciation douce, amer, tanins subtils	Porc, bœuf, veau
		2014	37,5 cl	19 €			
<b>GRAVES</b>	<b>CHÂTEAU PONTET CAILLOU</b>	2014	75 cl	20 €	42 % merlot,50 % cabernet Sauvignon,8% Petit Verdot	carao,epices;rondeur, souplesse	volaille rotie,veau,bœuf