



Coffret #1 : Trilogie d'un dîner parfait



Fiches techniques


REPUBLIQUE TCHEQUE


Vin de
gastronomie

Grand Cru Pálava V.O.C. 2018




0,75 cl – 13%
V.O.C. Mikulov

 Vin blanc sec


 Pálava 100%

 Viticulture raisonnée


 230 m / sols de sédiments marins et de calcaire


 cuve inox, sur lies fines

 Servir entre 12 et 14 ° C

 Optimal : 2020-2026

 Pas besoin de carafer

 Rillettes de saumon, soufflé au Comté 18 mois,
crème brûlée au foie gras, terrine de crabe...

 Tarte aux clémentines, sorbet à la pomme verte,
moelleux au chocolat, mangue fraîche...



*La cuvée Grand Cru Pálava V.O.C. 2018 est le vin emblématique du domaine.
Des arômes intenses de thé fumé, d'écorce d'orange séchée et de rose. En bouche,
le vin est harmonieux, avec une belle matière soutenue par une délicate amertume.*

MALTE



Vin de plaisir
immédiat



0,75 cl – 13%

Fenici Rouge 2018



Vin rouge



Merlot (dominant), cabernet franc, syrah



Viticulture raisonnée



85 m / sols calcaires avec un sous-sol d'argile bleue



4 mois en fûts de chêne



servir entre 15 et 17 ° C



Optimal : 2020-2025



Pas besoin de carafes



Pâté en croûte, langouste au lard et haricots blancs,
magret de canard au foie gras, poularde à la truffe...



Panna cotta aux fruits rouges, tarte au chocolat, fraises au basilic,
clafoutis aux cerises...



Vidéo du domaine !

La cuvée Fenici Rouge 2018 est un vin gorgé de fruits noirs et de soleil, aux arômes de cerise noire, de prune, d'épices (poivre noir, paprika doux), avec des tanins souples, une bouche fraîche et juteuse, et une finale toute en finesse.

HONGRIE



Vin de plaisir
immédiat

Egy Kis Édes Furmint 2017

 Vin blanc demi-sec


 Furmint 100%

 Viticulture biologique / terroir d'Öreg Király dűlő - Mád


 180 à 340 m / sols de tuf et d'argile rouge


 Cuve inox, sur lies fines

 servir entre 12 et 14 ° C

 Optimal : 2020-2028

 Pas besoin de carafes

 Samoussa de légumes au curry, rillettes de saumon, gratin d'aubergines, Ossau-Iraty, Pecorino au poivre...

 Buche glacée aux marrons, bavaois nougat abricots, sorbet à la pomme, baba au rhum...



Vidéo du domaine !



0,75 cl – 11,8%
sucre res. : 48,5 g/l – ac. 6,55 g/l

La cuvée Egy Kis Édes Furmint 2017 est une introduction toute en gourmandise et en finesse au cépage furmint, avec des arômes de fruits blancs, des notes minérales, une superbe tension en bouche et une finale saline.