

# LES FONTAINES EN LOCATION - TARIFS 2020

## Quand retirer votre commande ?

---

RETRAIT LE VENDREDI ENTRE 10H00 & 13H00 OU LE SAMEDI ENTRE 10H00 & 12H00  
RETOUR LE LUNDI SOIR A PARTIR DE 19H00 – LIVRAISON & ENLEVEMENT EN SEMAINE

### SELECTIONS MATERIELS EN LOCATION POUR VOS RECEPTIONS

#### ***Location Fontaines à cocktails - 35 € & 40 €***

---

Fontaine artisanale 21 litres (2 jets) Location 35 € - Caution 150 €

Professionnelle 25 litres & La boîte à Cocktail 17 litres (4 jets) Location 40 € - Caution 300 €

#### ***Location fleurs fraiche Mariage & Réception - 80 €***

---

Fontaine artisanale (2 jets) – Prestation Fleuriste au couleur de votre choix - Caution 150 €

#### ***Location Percolateurs à Café 100 Tasses - 20 €***

---

Permettant de faire du café en grande quantité (de 50 à 100 tasses) et de le maintenir au chaud - Caution 150 €

#### ***Kit de préparation percolateur à café 100 Tasses - 15 €***

---

Comprenant : 100 Gobelets Chaud PP 25 cl - 100 Sucres Buchette - 100 Cuillères - 500 Grammes de Café

#### ***Location mange debout + housse en lycra noir - 15 €***

---

Comprenant : le mange debout 110 x 80 cm pliable et la housse en lycra noir - Caution 50 €

#### ***Location cascade à champagne pour 73 flûtes - 30 €***

---

Comprenant 1 plateau inox Ø 48 cm - 4 disques en plexiglass Ø 36, 30, 23, 16 et 9 cm - Caution 100 €

#### ***Location Seau à glace lumineux pour bouteilles vin champagne - 5 €***

---

Diam. 25cm - Haut. 23cm - Dans son socle, il y a des LED. Appuyez sur un bouton et le seau s'illumine et change de couleur. Fonctionne avec 2 piles LR6AA 1,5V incluses - Caution 30 €

Bureau de 9h00 à 17h00 : 02 52 10 38 93 - Port : 07 81 24 69 10

<http://www.locationfontaine.fr> - [contact@locationfontaine.fr](mailto:contact@locationfontaine.fr)

# LES COCKTAILS - 12% & Sans Alcool - Bib

Les Cocktails avec alcool en bib de 5 litres 21.00 € - bib de 10 litres 36.50 €

Les Cocktails sans alcool en bib de 5 litres 19.00 € - bib de 10 litres 32.00 €

**APHRO NANTAIS** vin blanc Muscadet, saveur ananas, banane, gingembre, agrumes, rhum.

**PONDICHERY** vin blanc, cranberry, cassis, fraise, myrtille, basilic, vodka.

**OPALINE** vin blanc Sauvignon, abricot, orange sanguine, grenade, agrumes....

**PUNCH MEXICAIN** vin blanc Chasannay, litchi, pomme granny, mandarine, rhum.

**LE NANTAIS** vin blanc Sauvignon, orange, citron et pêche & gingembre.

**PLANTEUR LUCETTE** orange, ananas, banane, rhum....

**PANIER DE FRUITS** vin blanc Sauvignon, mangue, cerise, orange, abricot....

**LA SANGRIA** vin rouge Merlot, orange, agrumes, mélange d'épices....

**EXOTIQUE 0%** passion, banane, coco, citron, curaçao.

**MURANA 0%** mure, ananas, citron.

**AMI COQUELICOT 0%** myrtille, mandarine, coquelicot.

## NOTRE SELECTION VIN ROUGE · BLANC · ROSE · LES BULLES - BOUTEILLE OU BIB

### D.B LE VIN IDEAL EN TOUTES CIRCONSTANCES

Excellence blanc	0.75cl 4.90€	3L 14.75€	5L 19.25€	10L 36.25€
Important rosé	0.75cl 4.90€	3L 14.75€	5L 19.25€	10L 36.25€
Excellence rubis	0.75cl 4.90€	3L 14.75€	5L 19.25€	10L 36.25€

Pétillant brut Chardonnay & 1/2 sec Chasannay à l'apéritif ou au dessert, 0.75cl 5.90€

Pétillant Perle de rosé 0.75cl 5.90€



### LA CAVE DES 9 CLEFS - SELECTION RESTAURATEUR & CHR

100% Chardonnay blanc	0.75cl 5.50€	5L 19.00€	10L 34.00€
Syrah Grenache rosé	0.75cl 5.50€	5L 19.00€	10L 34.00€
100% Merlot rouge	0.75cl 5.50€	5L 19.00€	10L 34.00€



# TIRAGE PRESSION BIÈRE & GOBELETS




**BURGERBRAU 4,9° Blonde** FÛT 30L. Brasserie PARK BELLHEIMER

Une Bière Allemande avec un rapport qualité/ prix imbattable


**LA BLONDE DE SAINT-OMER 4,7° Blonde** FÛT 30L. Brasserie SAINT-OMER

La Bière de Saint-Omer, reconnue Saveur en OR 2016 - 2017- 2019



**LA NANTAISE**  5,6° Ambrée FÛT 20L. Brasserie La Mélusine

Bière Bio Ambrée Nantaise sur lie pure malt, non filtrée, non pasteurisée

**MORGANE**  5,5° - FÛT 20L. Brasserie LANCELOT

Savoir-faire d'agriculteurs biologiques, alchimie du maître brasseur, la bière Morgane métamorphose les grains d'orge en cet or liquide et pétillant à l'amertume fine



**CIDRE Val de Rance Doux ou Brut** FÛT 20L.

Savoir-faire et compétences de producteurs locaux passionnés pour offrir un cidre naturellement fruité et authentique

Bière blonde <b>BURGERBRAU</b> - PARK BELLHEIMER - Fût 30 L.	79 €
Bière blonde <b>SAINT-OMER</b> - GOUDALE - Fût 30 L. <i>Notre coup de cœur</i>	86 €
Bière blonde <b>MORGANE BIO</b> - LANCELOT ou blanche <b>HERMINE</b> - LANCELOT- Fût 20 L.	99 €
Bière ambrée <b>LA NANTAISE BIO</b> - LA MELUSINE - Fût 20 L.	91 €
Cidre - <b>VAL DE RANCE</b> - Doux Fût 20 L.	76 €
Cidre - <b>VAL DE RANCE</b> - Brut - Fût 20 L.	78 €
Location & Lavage - Gobelet givré réutilisable 25/30 cl ou 50 cl	0.20 €
Achat - Gobelet givré réutilisable 25/30 cl - (Gobelet 50 cl - 0.60 €)	0.30 €

**MISE A DISPOSTION DU TIRAGE PRESSION GRATUITEMENT / PARC DE 44 MACHINES FROID SEC ET BLANC DE GLACE**

Retrait le vendredi entre 10h00 & 13h00 et le samedi entre 10h00 & 12h00 - Retour le lundi soir à partir de 19h00

Mise à disposition de la tireuse à bière - Forfait Gaz 1€ par Fût - Notice et Conseil

Caution par Emprunte Carte Bancaire (PLBS) 950 euros par tireuse avec une présentation de la pièce d'identité.

PAIEMENT AU RETOUR SUIVANT LES FUTS CONSOMMES (REPRISE DES FUTS NON ENTAMES & PERCUTES)

**RESERVATION FORTEMENT CONSEILLEE**

**MEMO - 1 FUT DE 30 LITRES = 110 VERRES / 1 FUT DE 20 LITRES = 80 VERRES**

# Sélections *ACCORDS METS & VINS* MARIAGE & RECEPTION 2020 - 2021



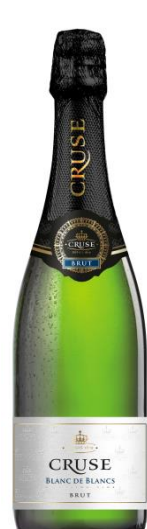
CHENIN BLANC CUVÉE MADEMOISELLE MARCEL MARTIN 12° 0.75CL 5€90

SAUVIGNON AOP HAUT POITOU L'INESPERE 12° 0.75CL 7€80

CÔTES DE GASCOGNE IGP CÔTES DE GASCOGNE DOMAINE DU TOUCH BLANC SEC 11,5° 0.75CL 6€50

ILE DE BEAUTE ROSE IGP DOMAINE GASPA D'ORU 11,5° 0.75CL 6€70

GRENACHE-CINSAULT ROSE IGP PAYS D'OC CHARLES ROUSSEAU 11,5° 0.75CL 5€20



ROUGE BORDEAUX CHATEAU PONTET NIVELLE 14,5° 0.75CL 7€00

ROUGE AOP COTES DU RHONE VICTOR BERARD 13,5° 0.75CL 7€20

ROUGE AOP SAINT-CHINAN CHATEAU BOISSEZON GUIRAUD 14,5° 0.75CL 7€40

CRUSE ROSE DRY FRUITE 11,5° 0.75CL 6€20 - CRUSE BRUT BLANC DE BLANC 11° 0.75CL 6€20

# MARCEL MARTIN - Chenin Blanc

**Dénomination :** VIN DE FRANCE

**Millésime :** 2018

**Cépages :** Chenin

**Situation géographique :** Assemblage de vin provenant de plusieurs zones viticoles du Val de Loire.

**Vinification :** Basse température, avec protection contre l'oxydation, élevage sur lie fine.

**Sol :** Terroirs variés, essentiellement schisteux pour le Nantais, alluvions, calcaire pour les autres zones de production.

**Pays d'origine :** FRANCE

**Caractéristique sensorielle :**

Couleur : Robe jaune pâle.

Nez : Expressif aux notes florales, légèrement minérales, évoluant sur des arômes de fruits exotiques et de fruit sec.

Bouche : Fraîche, ronde, bien équilibrée, avec un final expressif où l'on retrouve les notes de fruits exotiques, de fruits secs et une touche minérale.

**Recommandations :** Fruit de mer, crudité, apéritif

**Service (en°) :** 10°C **Taux d'alcool :** 12

**Durée de conservation :** 1 an **Acidité :** 0 **Sucre résiduel :** 10GR



# L'INESPERE - Sauvignon Haut-Poitou

**Dénomination :** HAUT POITOU AOP

**Millésime :** 2018

**Cépages :** Sauvignon

**Situation géographique :** Le vignoble de 700 ha est situé au nord de Poitiers.

**Vinification :** Vendangés à maturité aromatique, les raisins de Sauvignon sont précautionneusement pressés en les protégeant au maximum de l'oxygène par inertage. Les moûts déjà très aromatiques, après débordage, sont mis à fermenter à basse température (14/16°C). En fin de fermentation les vins sont conservés sur leurs lies de vinification, on réalise un batonnage régulier de ces lies pour favoriser l'autolyse des levures afin d'apporter plus de gras et de complexité au vin pendant l'hiver.

**Sol :** Sols argilo-calcaires du Crétacé au nord et à l'est (argile sur craie tuffeau), du Jurassique au sud et à l'ouest (terres de groies).

**Pays d'origine :** FRANCE

**Caractéristique sensorielle :**

Couleur : Robe jaune très pâle avec de légers reflets verts.

Nez : Très expressif, que dominant des notes florales, des notes de buis, de fleur de sureaux et également une touche de fruits exotiques et d'agrumes.

Bouche : L'attaque est fraîche, légèrement acidulée et croquante, on retrouve en bouche un volume et un fruité très agréables.

**Recommandations :** apéritif, ou accompagnera parfaitement vos poissons en sauce et fruits de mer. Il fera également merveille avec les fromages frais comme le Chabichou du Poitou.

**Service (en°) :** 8° à 10°C **Taux d'alcool :** 12 **Durée de conservation :** 3 ans **Acidité :** 0



# DOMAINE DU TOUCH - Côtes Gascogne

**Dénomination :** DOMAINE DU TOUCH IGP CÔTES DE GASCOGNE BLANC

**Millésime :** 2017

**Cépages :** 80% Colombard, 20% Sauvignon.

**Situation géographique :** Nogaro, département du Gers

**Vinification :** Les raisins sont récoltés à pleine maturité, et sont rapidement pressés à froid.

Le débordage se déroule à faible température (0° à 3°C). La fermentation alcoolique dure 8 à 10 jours,

**Sol :** Argilo-imoneux et sablo-imoneux pour le Colombard, boubènes peu profondes et sous sol graveleux pour le Chardonnay.

**Pays d'origine :** FRANCE

**Caractéristique sensorielle :**

Couleur : Robe jaune très pâle avec des reflets verts éclatants.

Nez : Frais et fruité, arômes de fruit jaune, pointe minérale et fumée.

Bouche : Vif en attaque, de la rondeur en bouche. On retrouve les mêmes notes de fruits : pêche jaune et blanche, ananas.

**Recommandations :** charcuteries, plateau de fruits de mer ou tout simplement à l'apéritif.

**Service (en°) :** 8-10°C **Taux d'alcool :** 11.5 **Acidité :** 0





# DOMAINE GASPA D'ORU

**Dénomination :** PAYS DE L'ILE DE BEAUTE

**Millésime :** 2018

**Cépages :** Sciacarellu, Nelligio, Merlot, Grenache

**Situation géographique :** Entre la mer et la montagne, sur le plateau du Ghisonaccia (côte orientale de la Corse)

**Vinification :** Traditionnelle

**Sol :** Granite, schiste, calcaire

**Pays d'origine :** FRANCE

**Caractéristique sensorielle :**

Couleur : Couleur rose pâle, robe claire avec des reflets brillants.

Nez : Nez intense aux notes de fruits rouges et de zestes de citron, parfum de fleurs.

Bouche : Bouche rafraichissante dominée par des arômes de pamplemousse et de citron, suivi d'une fine acidité et d'une finale désaltérante.

**Recommandations :** Idéal en apéritif ou avec des salades (salade de chèvre chaud), des viandes grillées ou des desserts.

**Service (en°) :** 12°C **Taux d'alcool :** 11.5 **Durée de conservation :** 2-3 ans (BIB 10 mois) **Acidité :** 0



# CHARLES ROUSSEAU- Rosé IGP

**Dénomination :** PAYS D'OC IGP ROSE

**Millésime :** 2018

**Situation géographique :** Pays d'Oc - Indication Géographique Protégée : Vignoble au Sud de la France.

**Vinification :** Les raisins sont vendangés à parfaite maturité, éraflés et foulés. La macération à basse température est courte puis suivie d'une filtration des moûts après pressurage.

La fermentation a lieu à basse température pour conserver la puissance des arômes.

**Sol :** Ils sont très variés, on y trouve des sols argilo-calcaires, sablonneux, schisteux, graveleux.

**Pays d'origine :** FRANCE

**Caractéristique sensorielle :**

Couleur : Rosé très clair, saumoné et brillant.

Nez : Nez très expressif révélant des arômes de fruits rouges frais et de fraises.

Bouche : Fin, frais et élégant en bouche, d'un parfait équilibre.

**Recommandations :** Compagnon idéal des salades, des grillades et des crustacés relevés, ce vin peut être également apprécié seul à l'apéritif tout au long de l'année.

**Service (en°) :** A servir entre 9 et 11°C. **Taux d'alcool :** 12.5 **Acidité :** 5.8 **Sucre résiduel :** 5GR



# CRUSE Brut & Rosé

**Dénomination :** VIN MOUSSEUX - BLANC DE BLANCS

**Cépages :** Assemblage d'Ugni Blanc et d'Airén.

**Situation géographique :** L'Ugni Blanc provient de Charente et l'Airén de la Manche.

**Vinification :** Vendange mécanique. Vin de base fermenté à basse température.

Seconde fermentation en cuve à 14°C pendant deux semaines puis dosage.

**Sol :** Dominante calcaire

**Pays d'origine :** FRANCE

**Caractéristique sensorielle :**

Couleur : Jaune pâle, avec d'abondantes fines bulles.

Nez : Nez fruité, délicat et élégant.

Bouche : Harmonieux et frais.

**Recommandations :** A consommer en apéritif ou en soirée.

**Service (en°) :** 8 - 10 **Taux d'alcool :** 11

**Durée de conservation :** 1 à 2 ans **Acidité :** 0 **Sucre résiduel :** 10GR



LES FONTAINES EN LOCATION - SAINT-HERBLAIN

- 02.52.10.38.93 - 07.81.24.69.10 [www.locationfontaine.fr](http://www.locationfontaine.fr)

# CHATEAU PONTET NIVELLE Bordeaux

**Dénomination :** Bordeaux

**Millésime :** 2018

**Cépages :** Merlot 34%, Cabernet Franc 40%, Cabernet Sauvignon 20%, Malbec 6%

**Situation géographique :** Entre deux mers

**Vinification :** Cuves inox. Cuvaision 21 jours

**Sol :** Argilo-calcaire

**Pays d'origine :** FRANCE

**Caractéristique sensorielle :**

Couleur : Couleur profonde aux reflets violine.

Nez : De fruits mûrs, avec des notes de cerise, de prune, de cacao et d'eucalyptus.

Bouche : Riche et ample, tanins fondus. Arômes de fruits noirs, mûres, cassis, prune.

**Recommandations :** Viandes blanches et rouges, fromages, plats en sauces.

**Service (en°) :** 16 à 18°C **Taux d'alcool :** 14.5 **Durée de conservation :** 15 ans **Acidité :** 0



# VICTOR BERARD Côtes du Rhône

**Dénomination :** Côtes du Rhône

**Millésime :** 2018

**Cépages :** 55% Syrah, 45% Grenache

**Situation géographique :** Les vignobles des Côtes du Rhône sont positionnés sur chaque rive du Rhône.

**Vinification :** Vendanges mécaniques la nuit afin de rentrer des raisins frais en cave. Vinification

Traditionnelle. Macération des raisins en cuves thermorégulées pendant une quinzaine de jours.

**Sol :** Le domaine est planté sur une plaine au sol sableux et limoneux sur la partie basse du Domaine et sableux et rocheux sur les coteaux.

**Pays d'origine :** FRANCE

**Caractéristique sensorielle :**

Couleur : Robe rouge cerise.

Nez : Le nez est fruité (petits fruits noirs), avec des arômes épicés et floraux (coquelicot).

Bouche : En bouche, les notes fruitées dominent. Des arômes de plantes aromatiques apportent

de la complexité (thym, romarin). Les tanins sont ronds et agréables et assurent une belle finale longue et chaleureuse.

**Recommandations :** Idéal sur toutes viandes rouges, grillées ou en sauce, ou les viandes goûteuses

Comme l'agneau rôti, la côte de bœuf, le magret de canard ou les gibiers à poils.

Recettes épicées. Fromages à pâtes pressées non cuites : Cantal, Saint-nectaire, Tomme de Savoie...

**Service (en°) :** 14°C **Taux d'alcool :** 13.5 **Durée de conservation :** A boire dans les 2 ans **Acidité :** 0



# CHATEAU BOISSEZON Saint-Chinian

**Dénomination :** Saint-Chinian

**Millésime :** 2017

**Cépages :** 35% Grenache, 30% Carignan, 5% Mourvèdre et 30% Syrah

**Vinification :** Récolte machine (Mourvèdre, Syrah), récolte manuelle (Carignan et Grenache),

Vinification par cépages séparés. Raisins égrappés et foulés, préfermentaire à froid sur Grenache et Syrah.

Malolactique en cuve sur lies fines avec batonnage, élevage sur lies sans SO2 durant l'hiver.

**Sol :** Galets sur argile sableux « les Cresses » et argilo-calcaire blanc.

**Pays d'origine :** FRANCE

**Caractéristique sensorielle :**

Couleur : Robe intense et profonde aux reflets violines.

Nez : Nez d'une belle complexité aux notes de fruits rouges, de violette, de réglisse et de plantes

Aromatiques de garrigue (thym, romarin).

Bouche : La bouche est ample et soyeuse marquée par ces arômes de fruits (cassis, mûres),

Relevée par des notes grillées de torréfaction, aux tannins puissants et veloutés.

**Recommandations :** Gibiers, grillades de viandes rouges, fromages de caractère.

**Service (en°) :** 15-16°C **Taux d'alcool :** 14.5 **Acidité :** 0



# Domaine de la Chesnaie Rosé (sec)

---

**Nom** : Domaine de la Chesnaie Rosé

**Situation géographique** : Basse-Goulaine

**Appellation** : Vin de Pays du Val de Loire

**Cépage** : **100 % Cabernet Sauvignon**

**Vendanges** : Mécaniques au mois de septembre

**Vinification** : Pressurage direct, macération de quelques heures puis contrôle de température pendant la fermentation.

**Mise en bouteille** : A la propriété

**Terroir** : Micaschiste

**Age des vignes**: 15 ans

**Accord mets/ vins** : hors d'œuvre, fruits de mer, plats épicés.

**Accord mets/ vins** : fruits de mer, poisson

**Température de service** : 10-12°C



# Domaine de la Chesnaie Chardonnay

---

**Nom** : Domaine de la Chesnaie Chardonnay

**Situation géographique** : Basse-Goulaine

**Appellation** : Vin de Pays du Val de Loire

**Cépage** : **100% Chardonnay**

**Vendanges** : Mécaniques au mois de septembre

**Vinification** : Contrôle de température, fermentation en cuve souterraine

**Mise en bouteille** : à la propriété

**Terroir** : Micaschiste

**Age des vignes**: 20 ans

**Accord mets/ vins** : apéritif, fruits de mer, viandes blanches.

**Température de service** : 12°C



# Domaine de La Chesnaie Sauvignon

---

**Nom** : Domaine de La Chesnaie Sauvignon

**Situation géographique** : Basse-Goulaine

**Appellation** : vin de Pays du Val de Loire

**Cépage** : **90% sauvignon Blanc - 10 % de sauvignon gris.**

**Vendanges** : Mécaniques au mois de septembre

**Vinification** : Contrôle de température, fermentation en cuve souterraine

**Mise en bouteille** : A la propriété

**Terroir** : micaschiste

**Age des vignes**: 15 ans

**Accord mets/ vins** : fruits de mer, poisson, apéritif, viandes blanches.

**Température de service** : 12°C







## Grolleau rosé - LE DEMI-BOEUF

**Nom :** *Domaine du vignoble Malidain*

**Situation géographique :** LA LIMOUZINIÈRE

**Appellation :** *Vin de Pays du Val de Loire*

**Cépage :** 100% Grolleau noir

**Robe :** *rose pâle saumonée*

**Nez :** *légèrement acidulé, fruits rouges : fraise et framboise*

**Bouche :** *ronde, très fraîche de fruits rouges, vin léger et facile à boire*

**Accords :** *apéritif, fruits de mer, viandes blanches.*

**Potentiel de garde :** 2 à 3 ans - **Âge des vignes :** 20 ans



## Sauvignon - LE DEMI-BOEUF

**Nom :** *Domaine du vignoble Malidain*

**Situation géographique :** LA LIMOUZINIÈRE

**Appellation :** *Vin de Pays du Val de Loire*

**Cépage :** 100% Sauvignon

**Robe :** *légèrement dorée et brillante*

**Nez :** *agrumes (écorce d'orange et citron confit), floral (genêt)*

**Bouche :** *suave, riche, très persistante d'écorce d'orange.*

**Accords :** *apéritif, buffet de charcuteries, canard fumés et gésiers,*

*Accras de morue, carpaccio de Saint Jacques aux agrumes, truite fumée*

**Âge des vignes :** 10 ans - **Potentiel de garde :** 2 à 3 ans



## Chardonnay - LE DEMI-BOEUF

**Nom :** *Domaine du vignoble Malidain*

**Situation géographique :** LA LIMOUZINIÈRE

**Appellation :** *Vin de Pays du Val de Loire*

**Cépage :** 100% Chardonnay

**Robe :** *dorée avec des reflets verts*

**Nez :** *flatteur, floral (genêt), ananas confit, finale de fruits exotiques)*

**Bouche :** *attaque agréable et grasse, ample, ronde et fruitée (fruits blancs)*

**Accords :** *apéritif, assiette de fruits de mer, buffet de charcuteries,*

*filets de sandre, tartare de thon rouge, tomme de Savoie ou du Jura...*

**Potentiel de garde :** 2 à 3 ans - **Potentiel de garde :** 2 à 3 ans



# Pinot noir – L'AUBRIERE

---

*Nom : Domaine du vignoble Malidain*

**Situation géographique :** LA LIMOUZINIERE

**Appellation :** Vin de Pays du Val de Loire

**Cépage :** 100% Pinot noir

**Robe :** rubis aux reflets tuilés

**Nez :** frais et élégant de fruits rouges (fraise, framboise et cerise),  
4 notes épicées (poivre), très typé Pinot noir

**Bouche :** souple, riche de fruits rouges frais, tanins bien fondus

**Accords :** Apéritif, charcuteries, poissons grillés, viandes blanches et rouges

**Potentiel de garde :** 5 à 7 ans - **Potentiel de garde :** 6 ans **Tarifs :** 7€20



# Muscadet - AMPHIBOLITE DE GRANDLIEU

---

*Nom : Domaine du vignoble Malidain*

**Situation géographique :** LA LIMOUZINIERE

**Appellation :** Vin de Pays du Val de Loire

**Cépage :** 100% Melon de Bourgogne.

**Robe :** or, brillante

**Nez :** joli nez de caramel au lait et notes florales de chèvrefeuille

**Bouche :** attaque légèrement grasse, onctueuse, notes minérales et de noisette  
avec une belle longueur minérale, tout en finesse

**Accords :** apéritif, sandre au beurre blanc, brochettes de queues de langouste,  
filet de bar de ligne en papillote, tartare de daurade,

cassolette de noix de Saint Jacques, Saint Pierre à l'oseille, fromages affinés

**Potentiel de garde :** 5 à 10 ans - **Potentiel de garde :** 15 ans **Tarifs :** 12€00



# Tarifs de Vente 2020 TTC - NOS VINS EN BIB DE PAYS - IGP VAL DE LOIRE \*

---

Domaine du vignoble Malidain - SAUVIGNON	BTE 5.50€	5l 19.90 €	10l 35.60 €
Domaine du vignoble Malidain - CHARDONNAY	BTE 5.50€	5l 19.90 €	10l 35.60 €
Domaine du vignoble Malidain - MERLOT Rosé		5l 19.90 €	10l 35.60 €
Domaine du vignoble Malidain - GROLLEAU Rosé	BTE 5.50€	5l 19.90 €	10l 35.60 €
Domaine du vignoble Malidain - MERLOT Rouge		5l 19.90 €	10l 35.60 €