

ACCORD « Mets & Vins »

2009 **PETIT CHABLIS**
à partir de 7,00 €/bt



Robe aux reflets verts dorés



Fleurs blanches, pomme verte, zeste de citron ...



lode, herbe coupée, fougère...



Apéritif, plateau de fruits de mer, terrines, rillettes de poisson...

2009 **BRONZE MACON** **CHABLIS**
à partir de 8,50 €/bt



Robe dorée



Fleurs blanches : Eglantier, Chèvrefeuille, Pamplemousse, et une pointe de minéralité...



Agrume de pamplemousse et zeste d'orange, fleur printanière, finale sur une fraîcheur minérale ...



Terrines et rillettes de poisson, saumon aux lentilles, jambon sauce au chablis...

DOMAINE MOSNIER



ACCORD « Mets & Vins »

2007 **BRONZE MACON** **CHABLIS**
à partir de 9,00 €/bt



Robe dorée



Belle minéralité, fraîcheur légèrement épicée...



Minéralité enrobée d'une touche miellée, fraîcheur végétale...



Tartare de St-Jaques aux pois cassés, rôti de saumon, charcuterie fine : andouillette de Chablis...

2009 **BRONZE FEMINALISE** **CHABLIS « VIEILLES VIGNES »**
à partir de 10,00 €/bt



Robe dorée encore claire



Minéral, fleurs blanches, herbe coupée, menthol, ...



Minéralité, agrumes, épices, réglisse...



Crevettes marinées à l'ail, St-Jaques grillées réduction au citron, Fromage de chèvre ...

ACCORD « Mets & Vins »

DOMAINE MOSNIER

ACCORD « Mets & Vins »

2009 ARGENT A PARIS **1ER CRU « BEAUROY »**
à partir de 12,50 €/bt



REGARDER

Robe jaune pâle aux reflets verts



SENTIR

Fleurs blanches, pomme verte, pamplemousse ...



DEGUSTER

Fleur blanche : Aubépine, fougère et citronnelle, coquillage broyé ...



LES CONSEILS DU
DOMAINE

Confit de joue de Porc, tarte tatin d'asperge, velouté de chou-fleur à la muscade...



2003 BRONZE DECANTER **1ER CRU BEAUROY**
à partir de 16,00 €/bt



REGARDER

Robe dorée



SENTIR

Eglantier, amande amer, résineux, miel, réglisse...



DEGUSTER

Amande, miel, noyau d'abricot...



LES CONSEILS DU
DOMAINE

Langouste sauce vanille, dos de cabillaud aux tranches de lard caramélisée, St-Jaques à la bretonne ...



2009 ARGENT V.I.F. **1ER CRU « COTE DE LECHET »**
à partir de 12,50 €/bt



REGARDER

Robe dorée, nuancée de vert



SENTIR

Zeste d'agrumes, touche fine de fougère et d'acacia, belle minéralité un peu épicée...



DEGUSTER

lode, herbe coupée, fougère...



LES CONSEILS DU
DOMAINE

Huitres, Homard grillé, Lotte à l'armoricaine...

2007 **1ER CRU « COTE DE LECHET »**
à partir de 13,00 €/bt



REGARDER

Robe dorée encore claire



SENTIR

Minéral, fleurs blanches, herbe coupée, menthol, ...



DEGUSTER

Minéralité, menthe, agrumes...



LES CONSEILS DU
DOMAINE

Fruits de mer, crustacés, bar en croute de sel, Carpaccio de St-Jaques, Œuf truffé...