












## Tarifs 2024



### Les vins blancs :

Bourgogne Aligoté 2023 :  	14 € ttc
Vinification et élevage cuve	
Bourgogne Chardonnay 2023 : 	15 € ttc
Vinification et élevage cuve	
Bourgogne Tonnerre Barrique 2023 :  	16.50 € ttc
Vinification et élevage fût de chêne	
Vin de France « Blanc sur Rouge » 2023 :  	16.50 € ttc
Vin blanc vinifié avec 100% de Pinot Noir	


### Les vins rouges et rosé :



*Bourgogne, Pinot Noir 2022* :   14.00 € ttc  
Léger, fruité, et minéral, ce vin est à boire avec des charcuteries, des poissons et des viandes blanches grillées. Vous pouvez le conserver encore 10 ans.


*Bourgogne, Cuvée Julia 2022* :   15.00 € ttc  
Fruité, riche, structuré et souple, laissant apparaître des arômes de fruits rouges et noirs ainsi que des notes épicées. Vous dégusterez ce vin avec des charcuteries fumées, de petits gibiers et des viandes rouges rôties ou grillées. Vous pouvez le boire aujourd'hui ou le laisser vieillir pour plus de complexité.

*Bourgogne Epineuil 2022* :   16.50 € ttc  
C'est un vin léger au fruité intense avec une belle tension et une matière délicate. Vous pouvez le consommer avec des charcuteries, des viandes blanches et rouges grillées, rôties ou en sauce. Il se conserve une dizaine d'années.

*Bourgogne Epineuil, Les Dannots 2020 (deuxième année de conversion bio)* : 19 € ttc  
Ce vin est rond, avec des tanins souples. Les arômes dominants sont fruités, sur les fruits noirs tels que le cassis. Ce vin s'accordera parfaitement avec des viandes rouges et des fromages. Le potentiel de garde est d'une dizaine d'années.

*Bourgogne, Destrier 2019* :  20 € ttc  
Issu d'une vigne travaillée avec ma jument comtoise Absinthe, c'est un vin authentique, sincère et fidèle au terroir de Tonnerre. A déguster avec un jambon persillé, une omelette aux truffes, un agneau de 7 heures, un Soumaintrain affiné. Oubliez le dans votre cave quelques années et il vous révélera toute sa minéralité !

*Bourgogne, Rosé 2023* :   11.50 € ttc  
Fruité, frais et délicat, servez-le à l'apéritif, avec des charcuteries, des escargots ou des fromages

*Les Magnums* :   
Bourgogne, Cuvée Julia 2022 : 31 € ttc, Bourgogne Epineuil 2020 : 34 € ttc