














ACCORD « Mets & Vins »

| | |
|--|---|
| 2009 | PETIT CHABLIS à partir de 7,00 €/bt |
|  REGARDER | Robe aux reflets verts dorés |
|  SENTIR | Fleurs blanches, pomme verte, zeste de citron ... |
|  DEGUSTER | lode, herbe coupée, fougère... |
|  LES CONSEILS DU DOMAINE | Apéritif, plateau de fruits de mer, terrines, rillettes de poisson... |

| | |
|--|--|
| 2010 |  OR A PARIS CGA à partir de 8,50 €/bt |
|  REGARDER | Robe dorée |
|  SENTIR | Fleurs blanches : Eglantier, Chèvrefeuille, Pamplemousse, et une pointe de poivre blanc... |
|  DEGUSTER | Agrume de pamplemousse rose, légèrement abricoté, finale sur une fraîcheur minérale ... |
|  LES CONSEILS DU DOMAINE | Tartare de St-Jaques aux pois cassés, terrines et rillettes de poisson, jambon sauce au chablis... |






DOMAINE MOSNIER








| | |
|--|--|
| 2010 | CHABLIS « VIEILLES VIGNES » à partir de 10,00 €/bt |
|  REGARDER | Robe dorée encore claire |
|  SENTIR | Minéral aux accents de silex, zeste de citron et fraîcheur mentholée ... |
|  DEGUSTER | Fraîcheur minérale persistante, , épices, réglisse, zan... |
|  LES CONSEILS DU DOMAINE | Risotto d'agrumes aux gambas et au saumon, St-Jaques grillées réduction au citron... |




ACCORD « Mets & Vins »

| | |
|---|--|
| 2007 |  BRONZE MACON à partir de 9,00 €/bt |
|  REGARDER | Robe dorée |
|  SENTIR | Belle minéralité, fraîcheur légèrement épicée... |
|  DEGUSTER | Minéralité enrobée d'une touche miellée, fraîcheur végétale... |
|  LES CONSEILS DU DOMAINE | Saumon aux lentilles, rôti de saumon, Charcuterie fine : andouillette de Chablis et escargots... |

| | |
|---|--|
| 2009 |  ARGENT FEMINALISE à partir de 10,50 €/bt |
|  REGARDER | Robe jaune or |
|  SENTIR | Minéral, fleurs blanches, herbe coupée, menthol, ... |
|  DEGUSTER | Minéralité, agrumes, épices, réglisse... |
|  LES CONSEILS DU DOMAINE | Crevettes marinées à l'ail, St-Jaques grillées réduction au citron, Fromage de chèvre ... |

ACCORD « Mets & Vins »

2010  **OR A BEAUNE** **1ER CRU « BEAUROY »**
à partir de 12,50 €/bt



Robe jaune pâle aux reflets verts



Complexe et suave aux notes d'amande, pêche blanche, et fleur printanière...



Belle rondeur sur la noisette, avec une fraîcheur végétale, et une finale minérale



Confit de joue de Porc, St Jacques snackées réduction de mangues au curry, Soupe asiatique « coco poulet »

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



Robe dorée



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



Amande, miel, noyau d'abricot...



Langouste sauce vanille, dos de cabillaud crémé aux tranches de lard caramélisées, St-Jaques à la bretonne, œuf cocotte au foie gras

...

DOMAINE MOSNIER



ACCORD « Mets & Vins »

2010

1ER CRU « COTE DE LECHET »

à partir de 12,50 €/bt



Robe dorée, nuancée de vert



Poire acidulée, touche fine de fougère et de fleur d'acacia, belle minéralité un peu épicée...



lode, coquillage broyé, et citronnelle coupée...



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

2007

1ER CRU « COTE DE LECHET »

à partir de 14,00 €/bt



Robe dorée encore claire



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



Minéralité, menthe, agrumes...



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