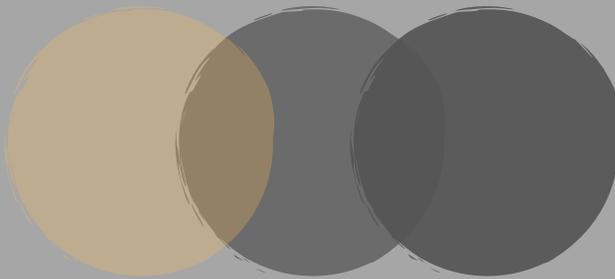


LA SÉLECTION

2021



Vin sur vins

VON LANTHEN SELECTIONS

INTRODUCTION

Au début de l'année 2018, ma vie a pris un autre tournant. Ce n'était pas une fuite mais plutôt l'envie de découvrir autre chose et par la même occasion de me découvrir.

En vivant en France et en parcourant Gaillac, j'ai traversé des paysages merveilleux. Des petites collines, des villages perchés et des vignes à perte de vue.

J'ai aussi rencontré des gens qui m'ont fait découvrir leur passion comme par exemple le vin.

J'ai envie que vous aussi vous puissiez profiter de goûter ces vins. Ils sont le fruit de beaucoup de travail comme vous le savez déjà mais sont aussi composés de cépages que nous n'avons pas chez nous. Je vous souhaite une belle découverte et suis vraiment heureuse de pouvoir ainsi partager mes coups de coeur.

Au plaisir
Corinne



VIN SUR VINS

LA SÉLECTION



Cuvée du pigeonnier 2018 - AOC Gaillac 75 cl Château Lastours Vin rouge fruité et gourmand 40% braucol / 40% syrah / 20% cabernet sauvignon	126.00 CHF	23.00 CHF
Un ange passe 2018 - AOC Gaillac rouge 75 cl Château Balsamine Vin rouge harmonieux et équilibré 50% braucol / 50% syrah	75.00 CHF	13.50 CHF
Le Chardonnay In Solo 2019 - IGP Côtes du Tarn 75 cl Domaine de Sarrabelle Vin blanc sec, frais et fruité 100% chardonnay	66.00 CHF	12.00 CHF
Les Caprices d'Alix 2019 - IGP Comté Tolosan 75 cl Château de Terride Vin blanc frais et fruité 100% Viognier	72.00 CHF	13.00 CHF
Terre originelle 2016 - AOP Gaillac 50 cl Domaine des Terrisses Vin blanc doux 60% loin de l'œil / 40% sauvignon	87.00 CHF	15.50 CHF
L'authentique Mauzac 2019 - AOP Gaillac Méthode Ancestrale Domaine de Brousse Vin pétillant naturel 100% mauzac	84.00 CHF	15.00 CHF

VIN SUR VINS

LES NOUVEAUX VENUS PRINTEMPS 2021



L'Enclos rouge 2017 - AOC Gaillac 75 cl L'Enclos des Braves Vin rouge gourmand et fruité 80% Braucol, 20% Prunelard	132.00 CHF	24.00 CHF
Ta main sur mon chemin 2016- AOP Gaillac 75 cl Château de Terride Vin rouge gourmand, fruité et épicé 100% Braucol	114.00 CHF	20.00 CHF
Premières Côtes 2017- AOP Gaillac 75 cl Château de Salettes Vin blanc sec 40% Loin de l'oeil, 40% Mauzac, 20% Sauvignon	102.00 CHF	18.00 CHF
Tombé du ciel 2019 - Vin de France 75 cl L'Enclos des Braves Vin blanc sec, fruité et léger Assemblage de Mauzac rose et de Sauvignon	96.00 CHF	17.00 CHF

LES VINS EN DEUX MOTS

VINS ROUGES

Château Lastours - Cuvée du Pigeonnier 2018 75 cl

Age des vignes env. 50 ans

Sa robe est brillante et larmoyante.

Nez fin associant à la fois des notes de fruits rouges macérés tels que la cerise et le cassis et des notes épicées apportées par la sélection de barriques neuves.

Rond à l'attaque, il évolue sur le fruit mûr et confituré ainsi que sur quelques notes fumées.

Accord mets-vin

Sera parfait avec des viandes rôties ou grillées, plats en sauce, gibier.

Suggestion

Vin de garde (5 à 10 ans)

Peut se carafer (1 à 2 heures) avant la dégustation.

Château Balsamine- Un Ange passe 2018 75 cl

Sa robe est foncée et brillante.

Le nez est franc, complexe avec des arômes de violettes et de poivre.

L'attaque en bouche est fruitée, aux notes douces, caramélisées presque chocolatées.

Accord mets-vin

Accompagne à merveille les viandes rouges et le gibier.

Suggestion

Son potentiel de garde est d'environ 8 ans.



LES VINS EN DEUX MOTS

VINS ROUGES

L'Enclos des Braves - L'enclos rouge 2017 75 cl

Vin issu de raisins en conversion vers l'agriculture biologique

Robe encre aux reflets grenats. Nez complexe sur des parfums de fruits noirs et sauvages (cassis, mûre, prune) et d'épices (poivre, clou de girofle, réglisse).

Attaque vive sur des tanins présents et soyeux. Finale équilibrée, fraîche et sans lourdeur.

Accord mets-vin

Accompagnera parfaitement un veau aux champignons, un magret de canard, volaille, charcuterie. Et pour les gourmands, en dessert avec un marbré au chocolat noir.

Suggestion

Idéalement à carafier 30 minutes avant de servir à une température de 15°C

Château de Terride - Ta main sur mon chemin 2016 75 cl

Une cuvée romantique dans la pure lignée des Gaillac. La première élaborée par Alix et Romain, propriétaires du domaine.

Dans le verre, un vin sombre au nez profond et bien typé de fruits rouges et noirs, relevé d'épices.

Au palais, ample et généreux, suave et bien corsé.

A déguster entre amoureux de bonnes choses!

Accord mets-vin

Se déguste avec une viande rouge grillée, plats en sauce, boeuf bourguignon, gibier.

Suggestion

Vin de garde.

Température de service 16°C



VINS BLANCS

Domaine Sarrabelle- Le Chardonnay In Solo 2019 75 cl

Age des vignes 19 ans.

Sa robe claire et transparente aux reflets verts gardera son mystère au nez pour livrer longtemps tous ses arômes fruités en bouche.

Accort mets-vin

Ce vin servi frais fera le succès de vos apéritifs et se mariera parfaitement avec des poissons en sauce ou encore du foie gras.

Suggestion

Son potentiel de garde est de 3 ans.

Château de Terride-Les Caprices d'Alix 2019 75 cl

Sa robe est jaune pâle.

Au nez vous trouverez des arômes de pêche et d'abricot.

En bouche il est acidulé avec une belle intensité aromatique.

Accort mets-vin

Délicieux pour vos apéritifs, avec du poisson, des viandes blanches ainsi que du foie gras.

Suggestion

Se déguste frais (8 à 10 degrés)



VINS BLANCS

Château de Salettes - Premières Côtes 2017 75 cl

Age des vignes env. 37 ans.

Vin blanc sec, frais et fruité.

Récompensé au concours des vignerons indépendants 2019

Accort mets-vin

Accompagne parfaitement les poissons, crustacés, coquillages.

Suggestion

A déguster frais (8-10°C)

L'Enclos de Braves - Tombé du ciel 2019 75 cl

Vin naturel. Label Bio, biodynamie.

Robe dorée en lien avec le Mauzac rose. Notes de fruits "gourmants" relevées par des arômes floraux.

La bouche est ronde. Vraiment gourmand tout en étant sec.

"La folie qui m'accompagne et jamais ne m'a trahi".

La chanson de Jacques Higelin, c'est la Madeleine de ce vigneron. Il avait 11 ans lorsque ce titre est sorti. Cela donne aujourd'hui "Tombé du ciel", cuvée envoûtante.

L'étiquette signe la relation entre l'homme, la terre et le cosmos, à savoir les principes de la biodynamie.

Accort mets-vin

Apéritif, grillades de poissons blancs, charcuterie, tapas, St-Jacques au beurre.

Suggestion

A servir frais (8 à 10 degrés)



VIN BLANC DOUX

Domaine des Terrisses- Terre Originelle doux 2016 50 cl

Arôme typé de fruits mûrs et confits (abricot sec, coing). Tout en sucrosité élégante en ampleur et en longueur. Délicatement liquoreux.

Accort mets-vin

A l'apéritif pour sa complexité, avec une terrine de foie gras, une pâtisserie aux fruits confits, du chocolat noir, ...

Suggestion

Température idéale de service: entre 8 et 10°C

VIN BLANC PETILLANT

Domaine de Brousse - L'Authentique Mauzac 2019 - 75 cl

Finesse et arômes. Un vin naturel aux saveurs agréables entre la pomme, la poire et le coing, éveillé par une bulle fine. Le Mauzac donne l'impression de croquer dans un raisin cueilli sur la grappe. Sa bulle est élaborée selon la méthode transmise par l'arrière-grand-père.

Accort mets-vin

Parfait pour vos apéritifs ainsi qu'avec les desserts.

Suggestion

Température idéale de service: entre 8 et 10°C.

