



Dégustation coup de coeur Maison des Vins

* *Côtes de Thau. Caves Les Costières de Pomerol* *

Sauvignon Blancs 2003	5.50 euros	Promo	5.00 euros
Merlot Cabernet 2002	4.95 euros	Promo	4.50 euros

* *Saint Véran en Crèche Daniel Barraud* *

Saint Véran Bourgogne Blanc 2002	11.50 euros
----------------------------------	-------------

* *Minervois Domaine Pierre Cros* *

Minervois Tradition 2001	6.00 euros
Vieilles vignes carignans centenaires	11.00 euros

* *Roussillon Villages Clot de L'Oum* *

Compagnie des Papillons 2002	11.00 euros
Vieilles vignes Saint Barth 2002	16.00 euros

* *Côtes du Rhône de Jean Louis Chave* *

Côte du Rhône Mon Coeur 2000	12.45 euros
Saint Joseph Offerus 2001	16.95 euros

* *Châteauneuf du Pâpe Pierre Usseglio* *

Châteauneuf du Pâpe 2001	22.50 euros
--------------------------	-------------

Dégustation de 10 heures à 13 heures et de 14 heures à 19 heures à la
Maison des Vins, 2 rue du Loutrier, Place Keym.1170 BXL

Vin de pays de Côtes de Thau Cave des Costières de Pomerol

Les vins de cette cave coopérative sont remarquables d'équilibre. Des vins de tous les jours et de toutes les occasions. Le parfait rapport qualité prix. Les vins de la cave sont régulièrement primés dans le guide Hachette.

Saint Véran de Daniel Barraud

La Maison des Vins vous a déjà présenté le Pouilly Fuissé de ce vigneron et vous propose cette fois le Saint Véran. Les vins de Barraud sont travaillés sur la finesse et la fraîcheur.

Robert Parker a consacré une page entière dans son guide des Vins de France pour féliciter le travail remarquable de Daniel Barraud.

Extrait Parker " Travailleur, intelligent et consciencieux, Daniel Barraud s'impose comme l'un des meilleurs producteurs du Mâconnais ".

Minervois Pierre Cros

La Maison des vins importe les vins du domaine Cros depuis un an. Le Minervois Tradition 2001 est un assemblage de grenache, carignan et syrah. Le vin est fin et savoureux.

La Cuvée Vieilles Vignes de carignan est tout en équilibre. Pierre Cros produit avec ses carrigans centenaires un vin ample aux saveurs complexes.

Roussillon Clot de l'Oum

Le Clot de l'Oum 2002 est arrivé. Voici seulement deux ans que cette petite propriété produit du vin et tout le monde en parle. Il est vrai que les cuvées du Clot de l'Oum ne laissent pas indifférent. Le travail de Léia et Eric Monné est sans relâche: travail en vert de 5 mois, récolte à la main, tri grain par grain, fermentation avec levures autochtones, macération préfermentaire a froid... Les amateurs avertis comprendront que le Clot de l'oum n'est pas le fruit du hasard. La seule chance pour la récolte 2002, a été un mois d'octobre salvateur, qui a permis une récolte de qualité, malgré un mois de septembre humide. L'élevage se fait dans des fûts à 10% neufs et 90% de fûts bourguignons de 1 à 2 ans.

La compagnie des papillons est issue de vignes de grenache et de carignan de plus de 50 ans.

La cuvée Saint Barth vieilles vignes est à 60% de syrah et 40% de grenache/ mourvèdre.

Jean Louis Chave (Hermitage) ***** Parker

La Maison des Vins a réussi à obtenir quelques bouteilles des vins de négoce de Jean Louis Chave. La finesse et la classe des vins de Chave se retrouvent bien dans les deux vins proposés. Ils ont la fraîcheur et la minéralité de la syrah cultivés dans les côtes du Rhône nord.

Pierre Usseglio Châteauneuf du Pâpe (* guide Bettane et desseauve)

Pierre Usseglio produit un Châteauneuf du Pâpe traditionnel, puissant et généreux ou les 80% de grenache prédominent. Quelques années de cave lui seront favorable.

Côtes de Thau

**Sauvignon 5.00Euros
Merlot/Cab. 4.50 Euros**

**Bourgogne Blanc
Saint Véran en Crèche
2002
11.50 Euros**

**Minervois Pierre Cros
Tradition 2001
6.00 Euros
Vieilles Vignes 2002
11.00 Euros**

**Clot de l'Oum
Roussillon Villages
Compagnie des Papillons 2002
11.00 euros**

**Clot de l'Oum
Belesta
Roussillon Villages
VV Saint Barth 2002**

**Jean Louis Chave
Côtes du Rhône Mon Coeur 2000
12.45 euros
Saint Joseph Offerus
2001 16.95 euros**

**Pierre Usseglio
Châteauneuf du Pâpes
2001
22.50 euros**

**Dégustation de 10 heures à 13 heures et de 14 heures à 19 heures à la
Maison des Vins, 2 rue du Loutrier, Place Keym.1170 BXL Tel : 02/660.18.94**