



VIN BIO | VIGNERONS PASSIONNÉS

www.vigneligne.be

...En première ligne

Les vins « en première ligne » **se débouchent facilement** entre copains, pour des grandes tablées, des festivités, etc...
Ce sont des petits plaisirs à déguster en toute occasion.

VIN BLANC

- **Alsace > Fleur De Vigne (Edelzwicker)** Non millésimé 11,70 €
Domaine Loberger
Vin d'assemblage souple et fruité qui fait souvent l'unanimité. Il s'accorde parfaitement avec des plats simples, les entrées chaudes ou froides, la charcuterie et les fruits de mer.

VIN ROUGE

- **Loire > Touraine > François 1er** 2015 8,80 €
Domaine Mesliand
Arômes de cerise, tanins souples.
- **Loire > Touraine > Nouvelle Lune** 2018 8,90 €
Les Pierres d'Aurèle
Ce vin léger et fruité au nez aguicheur vous réjouira lors des repas du printemps et de l'été, accompagné de charcuterie, grillades, viandes blanches ou poisson grillé.
- **Rhône > Muses** 2018 9,20 €
Domaine Berthet-Rayne
Sur les fruits rouges mûrs comme la framboise, la fraise écrasée, la cerise juteuse. Épices de cannelle et de muscade. Tanins présents mais veloutés. On l'ouvrira avec des viandes grillées, des sauces relevées.
- **Wallonie > Taille aux Renards** 2015 10,90 €
Domaine du Chenoy
On y retrouve la cerise tant au nez qu'en bouche avec une touche d'épices. À marier avec viandes, fromages, gibiers et cuisine épicée.
- **Wallonie > Butte aux Lièvres** 2013 10,90 €
Domaine du Chenoy

TARIF TTC | Réduction Quantité : 2% (1 carton de 6 bout.), 5% (à partir de 2 cartons de 6 bout.)

Pour passer commande : (Mail) sebastien@vigneligne.be (GSM) +32 460 21 49 99