

Tarif 2019 :



DUC DE MORNY

APPELLATION : AOP Picpoul de Pinet

CÉPAGE : Piquepoul Blanc

TERROIR : Vignoble planté sur des coteaux avec alternance de pinèdes et de garrigues. Sol argilo-calcaire et caillouteux.

VINIFICATION, ÉLEVAGE : Sélection à la parcelle sur des vignes de plus de 15 ans. Vendange nocturne pour préserver fraîcheur et arômes. Macération pré-fermentaire à froid, Fermentation à basse température et conservation dans des cuves thermorégulées. Filtration des vins pour un conditionnement à la propriété.

DÉGUSTATION : ROBE : Jaune or aux reflets verts avec une belle brillance.

NEZ : Généreux, il offre des arômes intenses de fruits exotiques, puis de zestes d'agrumes confits.

BOUCHE : Bel équilibre, sur la rondeur, laissant s'exprimer des notes de fruits exotiques et d'agrumes. Après une attaque enrobée, le palais est vivifié par cette fameuse arête acide typique des vins de ce terroir.

ACCORDS VINS & METS : Exprime sa pleine saveur en accompagnement de fruits de mer et crustacés, poissons, saumons, fritto misto, risotto, escargots de Bourgogne, fondue savoyarde, fromage de chèvre... Il peut également être servi en apéritif.

CONSEIL D'ŒNOLOGUE : Ce vin a su garder son côté féminin et charmeur insufflé par le Duc de Morny au XIXème siècle. Capacité de garde de 2-3 ans.

PRIX millésime 2018 :

55,00 € le carton de 6 X..... =,... €

9,90 € / bouteille 1 X..... =,... €

Total ,... €

Règlement par chèque à l'ordre de :

Stéphane Merucci

27 rue Victor Massé

75009 Paris

Adresse à utiliser pour toute correspondance.

Adresse de livraison :

Nom.....

Prénom.....

Adresse.....

Code immeuble.....

Code Postal.....

Ville.....

Tél.....

Mail.....@.....

Livraisons gratuites sur Paris. Pour les autres départements nous contacter :

ausecond-empire@orange.fr - 06 43 25 74 06 -

- L'abus d'alcool est dangereux pour la santé -