

**Pascal BASTIAN et notre Chef Sommelier Joël vous ont sélectionné
une gamme de vin à déguster chez vous...**

Offre valable jusqu'au 20 janvier 2018 dans la limite des stocks disponibles

	Prix unitaire TTC	Quantité souhaitée
VIN BLANC		
<ul style="list-style-type: none"> Pinot Gris Réserve 2016 Gustave Lorentz Bergheim <i>Sec et fruité, Idéal sur un foie gras ou une entrée à base de poisson</i> 	11 €	
<ul style="list-style-type: none"> Riesling « Les Jardins » 2016 Domaine André Ostertag <i>Sec et minéral, en accord avec des huîtres ou des crustacés</i> 	14 €	
<ul style="list-style-type: none"> Saint Péray Version Longue 2014 François Villard <i>Pour les plats de poissons en sauce</i> 	21 €	
<ul style="list-style-type: none"> Bourgogne « Côte Chalonnaise » 2016 Domaine Theulot-Juillot <i>Basé sur la fraîcheur du cépage Chardonnay</i> 	16 €	
<ul style="list-style-type: none"> Meursault La Barre Dessus Clos Marguerite 2012 Domaine Caillot <i>Arômes toastés et beurrés</i> 	29 €	
VIN ROUGE		
<ul style="list-style-type: none"> Coteaux du Languedoc « Arboussède » 2016 Domaine Costeplane <i>Notes de Fruits rouges, vin flatteur et gourmand</i> 	10 €	
<ul style="list-style-type: none"> Coteaux du Languedoc 2014 Domaine de Montcalmès <i>Vin de soleil, fruits noirs</i> 	26 €	
<ul style="list-style-type: none"> Anjou Clau de Nell Cuvée Violette 2014 Anne Claude Leflaive <i>Typé et structuré, tanins fondus</i> 	25 €	
<ul style="list-style-type: none"> Saint Joseph Cuvée du Papy 2015 Stéphane Montez <i>100 % Syrah, accord parfait sur les gibiers et viandes rouges</i> 	28 €	
CREMANT ET CHAMPAGNE		
<ul style="list-style-type: none"> Crémant d'Alsace Cuvée Prestige Paul Buecher Wettolsheim 	12 €	
<ul style="list-style-type: none"> Crémant d'Alsace Brut Rosé Gustave Lorentz Bergheim 	13 €	
<ul style="list-style-type: none"> Champagne Rosé Grand Cru Domaine Nicolas Maillard 	39 €	
<ul style="list-style-type: none"> Champagne « R de Ruinart » 2009 	60 €	

NOM et Prénom : _____

N° de téléphone : _____

Adresse mail : _____

* *Pour passer commande : Envoyez votre Bon de Commande au Cheval Blanc à Lembach*

4 rue de Wissembourg 67510 Lembach ou appelez au 03.88.94.41.86 ou par mail à info@au-cheval-blanc.fr

* *La commande sera à récupérer directement au Cheval Blanc Lembach, le règlement se fera sur place le jour de l'enlèvement.*

* *Sous certaines conditions, il nous est possible de livrer, veuillez nous consulter pour les modalités et tarifs.*

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération