



Accord mets et vin Mariage

Prix :22,00€

Mariage Samantha et Francis 2018 - Sisteron

L'Atelier vous présente sa sélection de vins adaptée au menu sélectionné par les futurs mariés.

Une sélection de vin de terroir en accord avec le budget souhaité

Apéritif et vins d'honneur :

Champagne Germar breton

Vigneron récoltant à Collombé la Fosse

Champagne basé sur la fraîcheur et la finesse de de bulle. Notes florales et agrumes évoluant sur des notes briochées.

Prix à l'unité : 22€ TTC
Par 12 : 19.8 TTC la bouteille

Repas : Dos de dorade roti accompagné de sa ratatouille

Domaine des Schistes cuvée Illico blanc - IGP cotes catalannes

L'attaque est vive et fraîche développant des notes végétales, gariques, et fruits à peau jaunes, belle rondeur en bouche rafraîchie par une belle tension sur la fin de bouche

Prix à l'unité : 7.2€ TTC
Par 12 : 6.8 TTC la bouteille

Repas : Bavette d'ailou et son écrasé de pomme de terre

Cotes du Rhône Village - Camille Cairan cuvée Chêne noir

La dominante de grenache laisse apparaitre une belle rondeur en bouche dotée d'un joli volume sur le fruit rouge confituré, mettant en valeur des tanins fins et soyeux.

Prix à l'unité : 7€ TTC
Par 12 : 6.3 TTC la bouteille