

---

# QUELQUES CONSEILS

---

---

## LA CAVE

---

Dès réception de vos bouteilles, couchez-les dans un endroit frais et sombre dans votre cave, si possible (température maximum de l'endroit 16°C).

Après le voyage, le vin a besoin de repos (environ 1 mois).

Reposé, le vin doit être monté de la cave et déposé quelques heures dans la pièce où il sera dégusté, mais en l'éloignant d'une source de chaleur (radiateur, cheminée).

---

## LE SERVICE

---

### TEMPERATURE DE SERVICE :

- ✓ 10 à 12°C : blancs jeunes et fruités
- ✓ 12 à 14°C : grands vins blancs
- ✓ 16 à 17°C : grands vins rouges

### DÉBOUCHAGE ET DÉCANTATION :

Couper la capsule au-dessus de la bague de verre, utiliser un tire-bouchon à longue mèche, essuyer le goulot et déguster.

Pour servir avec précaution vos vieilles bouteilles qui contiennent souvent un léger dépôt en relation avec leur âge, utiliser le panier verseur.

Les vins rouges peuvent être servis avec des viandes, les fromages (conservation des crus de dix à trente ans).

Les vins blancs avec les poissons, crustacés, charcuteries... ou en apéritif (conservation des crus environ 10 ans).

---

## LE CHOIX DES VINS

---

Il n'existe pas de code rigide. Mais pour éviter des erreurs possibles, suivez ces quelques règles classiques, qui satisferont toujours vos convives :

- ✓ un vin blanc précède toujours un vin rouge
- ✓ un vin jeune précède toujours un vin vieux
- ✓ un vin léger précède toujours un vin corsé

## LE MARIAGE DE VOS METS AVEC LES VINS DE NOTRE VIGNOBLE

---

*Tous les crus rouges sont issus du cépage Pinot Noir.  
Quand le vin est jeune, sa robe est de couleur rubis, en vieillissant,  
il devient tuilé et finit pelure d'oignon dans un âge plus avancé.  
Le Vieillissement est de 10 à 15 ans voir plus.*

### AVEC NOS GRANDS VINS ROUGES AOC

- Viandes rôties – volailles – petits gibiers : rouges fins et fruités : **VOLNAY – BEAUNE**
- Gros gibiers, coq au vin et fromages : rouges puissants **VOLNAY** « Clos des Champans » - **POMMARD - BEAUNE**
- Brochettes – côtelettes – légumes secs – terrines – champignons – bœuf bourguignon : **MEURSAULT – AUXEY DURESES - SAVIGNY LES BEAUNE**

### NOS VINS ROUGES AOC

- Repas léger : **BOURGOGNE Pinot Noir - BOURGOGNE PASSETOUTGRAINS** (issu de deux tiers gamay, un tiers pinot noir plantés dans la vigne).

*Tous les crus sont issus du cépage Chardonnay  
Le vieillissement est de 8 à 10 ans.*

### AVEC NOS GRANDS VINS BLANCS AOC

- Foie gras – homards – langoustes : **MEURSAULT – MEURSAULT « Charmes »**
- Poissons chauds ou froids : **MEURSAULT – AUXEY DURESES**  
**SAINT ROMAIN – SAVIGNY LES BEAUNE**
- Charcuterie – entremets – fromages de chèvre – viande blanche grillée: **SAVIGNY LES BEAUNE**

### NOS VINS BLANCS AOC

- Poissons – charcuteries - apéritifs : **BOURGOGNE** « Chardonnay »
- Fruits de mer – apéritifs (kir) : **BOURGOGNE ALIGOTE** (issu du cépage aligoté)

**Pour vos apéritifs, pensez à offrir un ratafia et pour vos digestifs, n'oubliez pas notre  
Vieux Marc ou notre Vieille Fine de Bourgogne**