

LES VINS

Important : votre choix sera respecté sous réserve d'une éventuelle rupture de stock auprès du fournisseur ou du producteur.

• **Blancs**

Tarani (Sauvignon Blanc)
Tarani (Chardonnay)
DA Chardonnay
Fleur du Sud (Chardonnay)
Château Tarcière sur Lie (Muscadet)
Château Haut Marin « moelleux »
Pinot Blanc (Schmitt et Carrer)
Muscat (Schmitt et Carrer)
Riesling (Schmitt et Carrer)
Claude Val

• **Rosés**

Domaine Caihol Gautran Esperandieu (Languedoc Roussillon)
Côte de Provence (Terre Nobles)
Bordeaux Clairet (FranchKiss)

• **Rouges**

DA Cabernet Sauvignon
Fleur de Sud (Cabernet Sauvignon, vin de pays d'Oc)
Fleur de Sud (Pinot Noir, vin de pays d'Oc)
Château Les Hivers Grillet (Premières Côtes de Blaye)
Château Lamothe-Vincent (Bordeaux 2010)
Château Fleur Saint-Esprit (Bordeaux 2010)
Domaine des Lauribert (Côtes du Rhône 2009)
Domaine Gautran Carretal (Languedoc Roussillon)

NB : Il est possible de déguster les différents vins proposés en fonction du choix de votre menu. On prévoit environ une bouteille de vin (au maximum) par personne pour un repas. Nous sommes aussi disposés à vous proposer d'autres vins d'une catégorie supérieure.

Votre contact à
La Ferme du Coq
Philippe Schlosser
+32 497 41 17 67
fermeducoq@skynet.be