



Jean d'énicheur de Crus
*Vins fins. Animations et
Dégustations à domicile.*
1, place de l'Abattoir
67190 MUTZIG
Tel/fax 03 90 40 91 18



Jean d'énicheur de Crus
*Vins fins. Animations et
Dégustations à domicile.*
1, place de l'Abattoir
67190 MUTZIG
Tel/fax 03 90 40 91 18



Jean d'énicheur de Crus
*Vins fins. Animations et
Dégustations à domicile.*
1, place de l'Abattoir
67190 MUTZIG
Tel/fax 03 90 40 91 18

**L'Etoile
Savagnin
Domaine Philippe Vandelle
2011**

**L'Etoile
Savagnin
Domaine Philippe Vandelle
2011**

**L'Etoile
Savagnin
Domaine Philippe Vandelle
2011**

*Vin puissant et typé. Bouquet racé aux arômes
prononcés de noix et fruits secs, avec des nuances
florales. La bouche, à l'attaque franche offre
du volume et une belle puissance.
Finale élancée de belle longueur.*

*Vin puissant et typé. Bouquet racé aux arômes
prononcés de noix et fruits secs, avec des nuances
florales. La bouche, à l'attaque franche offre
du volume et une belle puissance.
Finale élancée de belle longueur.*

*Vin puissant et typé. Bouquet racé aux arômes
prononcés de noix et fruits secs, avec des nuances
florales. La bouche, à l'attaque franche offre
du volume et une belle puissance.
Finale élancée de belle longueur.*

Vignoble du Jura. Au nord de Lons-le-Saunier.

Vignoble du Jura. Au nord de Lons-le-Saunier.

Vignoble du Jura. Au nord de Lons-le-Saunier.

Type de sous-sol : marneux, avec présence de
fossiles en forme d'étoiles

Type de sous-sol : marneux, avec présence de
fossiles en forme d'étoiles

Type de sous-sol : marneux, avec présence de
fossiles en forme d'étoiles

Cépages : Savagnin 100%

Cépages : Savagnin 100%

Cépages : Savagnin 100%

Elevage en fûts pendant 36 mois.

Elevage en fûts pendant 36 mois.

Elevage en fûts pendant 36 mois.

A boire dès à présent. Apogée : 2015 Garde : 2020
Servir frais à 11°C. Carafes 1/2 heure à l'avance.

A boire dès à présent. Apogée : 2015 Garde : 2020
Servir frais à 11°C. Carafes 1/2 heure à l'avance.

A boire dès à présent. Apogée : 2015 Garde : 2020
Servir frais à 11°C. Carafes 1/2 heure à l'avance.

A harmoniser avec :

A harmoniser avec :

A harmoniser avec :

- * un pavé de saumon rôti sur sa peau
- * un émincé de volaille au curry
- * un vieux Comté
- * un Jambon sec Serano

- * un pavé de saumon rôti sur sa peau
- * un émincé de volaille au curry
- * un vieux Comté
- * un Jambon sec Serano

- * un pavé de saumon rôti sur sa peau
- * un émincé de volaille au curry
- * un vieux Comté
- * un Jambon sec Serano

Pour votre santé, attention à l'abus d'alcool.

Pour votre santé, attention à l'abus d'alcool.

Pour votre santé, attention à l'abus d'alcool.

Jean D'énicheur de crus Tous droits réservés septembre 2015

Jean D'énicheur de crus Tous droits réservés septembre 2015

Jean D'énicheur de crus Tous droits réservés septembre 2015