



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

www.JeanDenicheurDeCrus.com



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

www.JeanDenicheurDeCrus.com



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

www.JeanDenicheurDeCrus.com

**Coteaux d'Aix-en-Provence rosé
"Ma Terre"**

*Les vignerons du Roy René
2014*

*Vin délicat et fruité. Bouquet fin de belle intensité
délivrant des parfums de framboise et de fraise, avec
des nuances florales. En bouche, le vin présente un
fruité éclatant et une belle pureté d'expression.
L'ensemble est souple et harmonieux, de belle tenue.
Longue finale élancée.*

Vignoble de Provence.
Département des Bouches-du-Rhône.

Type de sous-sol : argilo-calcaire

Cépages : Syrah, Grenache noir et Cinsault.

Elevage en cuve inox.

A boire dès à présent. Apogée : 2015 Garde : 2017

Servir frais à 8°C.

A harmoniser avec :

- * un tartare de thon rouge
- * des brochettes de gambas marinées au basilic et vinaigre balsamique
- * des côtelettes d'agneau aux herbes
- * des grillades de bœuf

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

Jean D'énicheur de crus Tous droits réservés juin 2015

**Coteaux d'Aix-en-Provence rosé
"Ma Terre"**

*Les vignerons du Roy René
2014*

*Vin délicat et fruité. Bouquet fin de belle intensité
délivrant des parfums de framboise et de fraise, avec
des nuances florales. En bouche, le vin présente un
fruité éclatant et une belle pureté d'expression.
L'ensemble est souple et harmonieux, de belle tenue.
Longue finale élancée.*

Vignoble de Provence.
Département des Bouches-du-Rhône.

Type de sous-sol : argilo-calcaire

Cépages : Syrah, Grenache noir et Cinsault.

Elevage en cuve inox.

A boire dès à présent. Apogée : 2015 Garde : 2017

Servir frais à 8°C.

A harmoniser avec :

- * un tartare de thon rouge
- * des brochettes de gambas marinées au basilic et vinaigre balsamique
- * des côtelettes d'agneau aux herbes
- * des grillades de bœuf

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

Jean D'énicheur de crus Tous droits réservés juin 2015

**Coteaux d'Aix-en-Provence rosé
"Ma Terre"**

*Les vignerons du Roy René
2014*

*Vin délicat et fruité. Bouquet fin de belle intensité
délivrant des parfums de framboise et de fraise, avec
des nuances florales. En bouche, le vin présente un
fruité éclatant et une belle pureté d'expression.
L'ensemble est souple et harmonieux, de belle tenue.
Longue finale élancée.*

Vignoble de Provence.
Département des Bouches-du-Rhône.

Type de sous-sol : argilo-calcaire

Cépages : Syrah, Grenache noir et Cinsault.

Elevage en cuve inox.

A boire dès à présent. Apogée : 2015 Garde : 2017

Servir frais à 8°C.

A harmoniser avec :

- * un tartare de thon rouge
- * des brochettes de gambas marinées au basilic et vinaigre balsamique
- * des côtelettes d'agneau aux herbes
- * des grillades de bœuf

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

Jean D'énicheur de crus Tous droits réservés juin 2015