



**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](http://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](http://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](http://www.JeanDenicheurDeCrus.com)

**Château Tayat**  
**Bordeaux supérieur *moelleux***  
**2009**

*Vin moelleux. Nez délivrant des arômes de pêche, avec des notes florales et miellées. La bouche est aérienne et présente une belle pureté aromatique. La fraîcheur finale équilibre l'ensemble.*

Vignoble du Bordelais. Département de la Gironde.

Type de sous-sol : argilo-calcaire

Cépages : Sémillon 90%, Muscadelle 10%

Elevage en cuve inox.

**A boire dès à présent. Apogée : 2015 Garde : Été 2016.**

*Servir frais à 7/8°C.*

**A harmoniser avec :**

- \* des toasts au Foie gras pôelé
- \* une Fourme d'Ambert
- \* un fromage de chèvre sec mi-affiné
- \* une soupe de pêches fraîches à la menthe

***Peut également être servi en apéritif.***

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.*

Jean Dénicheur de crus Tous droits réservés octobre 2015

**Château Tayat**  
**Bordeaux supérieur *moelleux***  
**2009**

*Vin moelleux. Nez délivrant des arômes de pêche, avec des notes florales et miellées. La bouche est aérienne et présente une belle pureté aromatique. La fraîcheur finale équilibre l'ensemble.*

Vignoble du Bordelais. Département de la Gironde.

Type de sous-sol : argilo-calcaire

Cépages : Sémillon 90%, Muscadelle 10%

Elevage en cuve inox.

**A boire dès à présent. Apogée : 2015 Garde : Été 2016.**

*Servir frais à 7/8°C.*

**A harmoniser avec :**

- \* des toasts au Foie gras pôelé
- \* une Fourme d'Ambert
- \* un fromage de chèvre sec mi-affiné
- \* une soupe de pêches fraîches à la menthe

***Peut également être servi en apéritif.***

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.*

Jean Dénicheur de crus Tous droits réservés octobre 2015

**Château Tayat**  
**Bordeaux supérieur *moelleux***  
**2009**

*Vin moelleux. Nez délivrant des arômes de pêche, avec des notes florales et miellées. La bouche est aérienne et présente une belle pureté aromatique. La fraîcheur finale équilibre l'ensemble.*

Vignoble du Bordelais. Département de la Gironde.

Type de sous-sol : argilo-calcaire

Cépages : Sémillon 90%, Muscadelle 10%

Elevage en cuve inox.

**A boire dès à présent. Apogée : 2015 Garde : Été 2016.**

*Servir frais à 7/8°C.*

**A harmoniser avec :**

- \* des toasts au Foie gras pôelé
- \* une Fourme d'Ambert
- \* un fromage de chèvre sec mi-affiné
- \* une soupe de pêches fraîches à la menthe

***Peut également être servi en apéritif.***

*L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.*

Jean Dénicheur de crus Tous droits réservés octobre 2015