



Vins René MEYER ALSACE

Clos des escargots
12 €

Noir de Katz
12 €

Crémant brut
12 €

Cuvée Marie
12 €

Blanc de Katz
12 €



6 + 1 offerte





CLOS DES ESCARGOTS

CE VIN OFFRE UN NEZ FRAIS. L'ATTAQUE EN BOUCHE EST VIVE ET DÉSALTÉRANTE GRÂCE À UNE ACIDITÉ MURE ET FRAICHE. IL EST IDÉAL À TABLE AVEC LES POISSONS, LES FRUITS DE MER, CRUSTACÉ ET ÉGALEMENT LES PLATS TYPIQUEMENT ALSACIEN.





CUVÉE MARIE

CE VIN PRÉSENTE UNE TRÈS BELLE ROBE OR ET UN NEZ INTENSE DE MIEL. EN BOUCHE, IL EST ROND, GRAS AVEC CEPENDANT UNE FINALE FRAÎCHE, CONFÉRÉE PAR SON TERROIR ARGILO CALCAIRE. IL SERA PARFAIT À L'APÉRITIF OU AVEC UN FOIE GRAS.





CRÉMANT BRUT

ELABORÉ À BASE DE CHARDONNAY ET DE PINOT NOIR. LA PRÉCOCITÉ DE LA RÉCOLTE DOIT ÊTRE GARANTE D'UNE BELLE STRUCTURE, FRAÎCHE ET FRUITÉ. ELABORÉ DANS LE RESPECT DE LA MÉTHODE CHAMPENOISE, CE CRÉMANT RÉJOUIRA TOUS VOS CONVIVES À L'APÉRITIF OU AU DESSERT.





BLANC DE KATZ

CE PINOT AUXERROIS EST ISSU DES MEILLEURS COTEAUX SITUÉ AUTOUR DE KATZENTHAL. LE VIN QUI EN RÉSULTE ALLIE FRAÎCHEUR, CORPS ET SOUPLESSE ; UN BEL ÉQUILIBRE ENTRE TONUS ET SUAVITÉ. IL S'ACCOMMODE AVEC LES POISSONS, LES ENTRÉES ET LES QUICHES.





NOIR DE KATZ

A LA DÉGUSTATION IL A UNE TRÈS BELLE ROBE RUBIS TRANSPARENTE, POSSÈDE UN NEZ FIN ET SUBTIL DE FRUITS ROUGES. IL ALLIE FRAÎCHEUR ET GOULEYANTE ;
ACCOMPAGNE VOLONTIERS CHARCUTERIE, GRILLADES ET VIANDES BLANCHES.

