



Cépage: 100 % Viognier 12,5°
Schöne blassgelbe Farbe, mit goldenen Reflexionen und etwas grün,
Sehr florale Nase, frische Blumen, Veilchen, Iris, Akazie,
Mund sehr berauschend und flauschig mit Duft von gelben Früchten, Pfirsich, Mango, Quitte, Aprikose, Birne, aber auch würzige Noten und Moschus,
Eine lange und komplexe Oberfläche mit Noten von getrockneten Früchten, Mandeln und gerösteten Haselnüssen.



Cépage: 100% Vermentino 12,5 °
Wunderschönes blasskristallines Farbe mit leicht gelbgrünen Reflexen.
Sehr blumige Nase, weiße Blüten, Zitrusfrüchte und exotische Früchte. Cremiger und glatter Mund mit Düften von exotischen Früchten, grünen Mandeln.
Langes und komplexes Finale. Perfekt zu Schalentieren und Sushi sowie mediterraner Küche.



Cépage: 100% Cinsault

12,5°

Sehr aromatische Nase, Gourmand, mit Noten von roten Beeren, schwarzen Johannisbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, aber auch von scharfen englischen Bonbon, Angriff in den Mund offen, Mitte des Mundes sehr präsent und endgültig aromatisch, leicht süß.

Eine ausgewogene Balance zwischen Aromen, Fett, Öligkeit, Säure und Alkohol.





Cépage: Grenache Noir 13°
Schöne rubinrote Farbe, sehr anhaltend,
Lebhafte und aromatische Nase, kraftvoll und komplex.
Duft von Oliven, Tabak, Schwarzkirsche, Mokka, Paprika
und Gewürzen,
Fruchtiger Mund mit einem offenen und charmanten
Angriff, mit Aromen von roten Früchten, vor allem von
Brombeeren, Mitte und Ende von glatten und reichen
Mund.



Cépage: Petit Verdot 13°
Wunderschönes dunkelviolettes Farbe lebhaft und tief.
Helle und kräftige Nase, würzige Noten, Lakritz, Mineral
Fruchtiger Mund mit einem offenen Anfall mit Aromen
von roten Früchten und Zan, reich an Tanninen in einem
sehr ausgewogenen, geschmeidigen und großzügigen
Zustand
Ideal für rotes Fleisch und Käse sowie für Grillpartys.
17/18 ° servieren



Cépage: Fer Servadou
Schöne Grenatfarbe.

13°

Ein eher tanninhaltiger, rustikal aussehender Wein mit sehr typischen Aromen, die an zerknitterte Blätter mit schwarzen Johannisbeeren, Himbeeren erinnern und Pfeffer. Gaumen, glatt und cremig, während Fruchtwand mit harmonischen und geschmolzenen Tanninen.

Ideal für Fleisch, Blutwurst, Landwürste, Rettichsalzleber.

Zum eher kühlen servieren 17/18 °



Cépage: Malbec

13°

Schöne intensive und dunkelrote Farbe.

Ein lebhafter, ziemlich tanninhaltiger Wein mit sehr typischen Aromen von sehr reifen roten Früchten und Gewürzen

Frank, geschmeidig und cremig am Gaumen, voller reifer Früchte mit harmonischen und geschmolzenen Tanninen.



Cépages: Mourvèdre 40 %, Syrah 60 % 13,5°
Ziemlich karmesinne Robe mit lila Reflexionen.
Lebhaft Nase, voller Leichtigkeit, Mokka und rote Früchte.

In den Mund, Wein auf Noten von Erdbeeren, Lakritz mit einer Evolution auf dem Mokka und die Kirschen für ein Finale auf eine würzige Note.

Flexibler und großzügiger Mund, reich an dieser schönen aromatischen Palette, markiert durch feine und elegante Tannine.

Wein eher aerial und komplex.



Cépages: Carignan 5% Syrah 65% Grenache 35% 13,5°
Ziemlich dunkles lila Kleid mit Violinenreflexionen.
Reichhaltige und komplexe Nase mit Kirscharomen und schwarzen Früchten, ergänzt durch Lakritze, Vanille und Pflaumen.

Die Versprechungen der Nase finden sich im Mund, Angriff auf eine waldige Note, die an schwarzen Früchten vorbeiführt, die geschmolzenen Tannine beschichten den Mund, um geröstete Töne, schwarze Früchte, Kirsche und Kirsch zu enthüllen
Flexibler und großzügiger Mund, reich an dieser schönen aromatischen Palette, markiert durch feine und elegante Tannine. Das Finish ist lang und würzig, Mokka Note während ausgeglichen.



54% Chardonnay 46% Pinot Noir 12,5°

Brut ohne Jahrgang

Schöne goldgelbe Farbe mit einem feinen und anhaltenden Kopf.

Die Nase ist zart, frisch und fruchtig. Beachten Sie Noten von Brioche und weißen Blüten, Lindenblüte.

Sein Mund hat einen frischen und progressiven Anfall und zeigt dann fruchtigere Noten und weiße Blüten. Alles perfekt balanciert

Cépage Pinot noir/Chardonnay 12,5°

Rosé BRUT Grand Cru

Von den besten Terroirs der Côte des Blancs und dem Montagne de Reims

Schöne und zarte Lachsfarbe mit Himbeerreflexionen.

Sein Schaum ist fein und zart.

Die Nase ist komplex, intensiv, frisch und duftet nach kleinen roten Früchten. Beachten Sie die Noten von Sauerkirschen und Himbeeren.

Sein Mund hat einen offenen und fruchtigen Anfall, der Aromen von roten Früchten mit einem cremigen Abgang entwickelt.





100% Chardonnay

12,5 °

BRUT blanc de blanc grands crus

Aus den Reben von Cramant, Ay, Avize und Chouilly
Die Farbe ist hellgoldgelb mit grünen Reflexen. Sein Schaum ist fein, zart und hartnäckig.

Die Nase ist fein, komplex, zart mit Aromen von getrockneten Früchten.

Der Gaumen hat einen frischen und blumigen Anfall, der Aromen von Linde und Weißdorn entwickelt. Es ist vollmundig mit geschmolzener Säure, die dem Ganzen einen harmonischen Abgang verleiht



100% Chardonnay

12,5 °

ULTRA BRUT blanc de blanc grands crus

Von der Côte des Blancs, Cramant Chouilly, Avize und Ay,

Die Farbe ist ein tieferes Strohgold mit einem feinen und zarten Sprudeln.

Die Nase ist sehr komplex, mit Finesse, Intensität und Zitrone.

Der Gaumen ist vollmundig mit Noten von Weißdorn und exotischen Früchten. Sein Angriff ist direkt nervös voller Mund, fest und wild mit einem klaren Abgang.

Rendez vous sur le site pour tous les détails et accords mets et vins
www.bao-vins.fr