



VIGNERON INDÉPENDANT | BAR À VINS

AOC Bourgogne Coulanges-La-Vineuse  
Rouge, Blanc et Rosé

Nestorweine-  
Einführungspreis

| <u>AOC Bourgogne Coulanges Rouge</u>            | €<br>brutto | <u>Vinification</u>                                                                                                                                                                                                                                    |
|-------------------------------------------------|-------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <i>Cuvée Intemporelle N°7</i>                   | 18,00       | 100 % Spätburgunder, Zusammenstellung der Jahrgänge 2017/18/19, nach Aufzucht in grossen Holzfässern bis zu 5 Jahren.                                                                                                                                  |
| <i>Cuvée Chanvan 2022</i>                       | 15,00       | 100 % Spätburgunder, manuelle Lese, Verweining der ganzen Traube, Aufzucht 24 Monate in Barrique-Fässern. Sehr elegante Holzaromen.<br><br>Die Hanglage « Chanvan » war einstmals « Le Clos du Roi (Der Königsweinberg) ».                             |
| <i>Cuvée Coline 2023</i>                        | 15,00       | 85 % Spätburgunder, 15 % César, traditionelle Vermaischung mit den Füßen, Verweining in in den Boden eingelassen Steinfässern, 18monatige Aufzucht in grossen Holzfässern.<br>Die seltene César-Rebe wird seit über 1800 Jahren in Coulanges angebaut. |
| <i>Cuvée Tradition 2023</i>                     | 12,50       | 100 % Spätburgunder, der pure Ausdruck unserer AOC : Rund, weich und fruchtig.<br><br>Ein Allroundtalent, vom Aperitif über vegetarische und Fleischgerichte bis hin zu Käse.                                                                          |
| <u>AOC Bourgogne Coulanges Blanc &amp; Rosé</u> |             | <u>Vinification</u>                                                                                                                                                                                                                                    |
| <i>Cuvée Caprice Rosé 2025 (a venir)</i>        | 12,50       | 100 % Spätburgunder, gepresst nach 10stündiger Mazeration – ein klassischer Burgunder Rosé !                                                                                                                                                           |
| <i>Cuvée Charly 2024 / 2025</i>                 | 14,00       | 100 % Chardonnay, 6monatige Aufzucht in Barriquefässer. Rund und aromatisch eignet er sich nicht nur zu Fisch sondern ausgezeichnet als Aperitif oder zu Käse.                                                                                         |
| <u>AOC Crémant de Bourgogne</u>                 |             | <u>Vinification</u>                                                                                                                                                                                                                                    |
| <i>Blanc ou Rosé<br/>Brut</i>                   | 14,00       | Die Kellerei « Caves de Bailly », Wiege der AOC Crémant de Bourgogne, produziert unseren Schaumwein. Weltbestser Schaumwein 2017.                                                                                                                      |