



par Alain Dutournier



SAMEDI 21 JANVIER 2023

nous vous attendons dès 10h pour vous faire partager 4 "perles".

Exceptionnellement pendant cette journée, le prix le plus bas du tarif dégressif est appliqué dès l'achat de 6 bouteilles panachables dans la sélection proposée.

Durant cette promotion du jour, notre apprenti Morgan Downs commentera les différents vins sous l'égide de nos cavistes experts.

CREMANT DE BOURGOGNE

Domaine Moutard BRUT NATURE cuvée ZERO DOSAGE

*élaboré dans le respect de la méthode champenoise traditionnelle.
Assemblage 48% de Pinot Noir – 48% de Chardonnay – 4% d'Aligoté,
Issu d'une sélection qui confère la finesse des bulles et l'élégance.
La préférence et référence d'Alain Dutournier aux Caves Marly – 12 €*

GASCOGNE TENAREZE vin blanc BIO

Domaine Entras « Lo Cèu »(le ciel) 2018 - cépage Petit Manseng + Ugni blc et Colombard
Vendanges manuelles, pressurage lent en grappes entière, vinification naturelle et fermentation en demi muids – 12,50 €

LOIRE ROUGE Saint Nicolas de Bourgueil

Domaine Yannick Amirault « les Malgagnes » 2014

*Une saga familiale autour du Cabernet franc, cueilli à la main.
Cru historique sur un terroir jardiné précieusement suivant le cycle lunaire en BIO - 24 €*

BEAUNE ROUGE Savigny les Beaune

Domaine Serrigny – cuvée « Serrignyssime » 2014

Les sœurs Francine et Marie-Laure Serrigny (4^{ème} génération) ont sélectionné pour cette cuvée les meilleures parcelles favorables à la grande expression du Pinot Noir - 27 €

29 bis, Route de Versailles 78560 Le Port-Marly

☎: 01.39.17.04.00 Du Mardi au Samedi Parking privé

Site : www.cavesdemarly.fr e-mail : contact@cavesdemarly.fr

Alain Dutournier (membre de l'Académie du Vin de France)