



Les Amis de la Maison d'accueil

*ont le plaisir de vous inviter à leur
10^{ème} dégustation de vins*

*Venez découvrir notre sélection
le samedi 10 octobre 2015 de 18h à 20h*

*à la **Maison d'accueil***

*Bd du Souverain, 88
1170 Bruxelles*



Un buffet charcuterie/fromage sera proposé au prix de 9 €



Dégustation de vins du 10 octobre 2015

Vous découvrirez, au verso, un petit descriptif des différents vins qui vous seront proposés lors de la dégustation. Notre œnologue vous fera découvrir une sélection de nouveau vins ou re-découvrir des vins qui ont eu du succès les années précédentes.

Les commandes se font uniquement par cartons de 6 bouteilles, mais chaque acheteur peut composer à volonté le contenu de ses cartons à condition de respecter un multiple de 2 bouteilles par vin.

Si vous ne pouvez être présent à la dégustation, vous pouvez remplir le bon de commande ci-joint et régler sur le compte des **Amis de la Maison d'accueil BE06 0010 6447 0522** (nouveau numéro).

Si nous avons le plaisir de vous rencontrer à l'occasion de cette dégustation, toute commande devra être payée sur place.

N'hésitez pas à nous rejoindre avec des amis !

Pour plus de renseignements, veuillez téléphoner à la Maison d'accueil (02/660.58.94) et demander Philippe ou Myriam.

Nous vous préviendrons dès que votre colis sera disponible (environ trois semaines après la dégustation) et vous pourrez le retirer à la Maison d'accueil.

1	Rouquet's 2014 Chardonnay VDP d'Oc (blanc)	Vin blanc du Languedoc avec une attaque fruitée et une belle finale fraîche. Accord : apéritif, fruits de mer et poissons.
2	Rouquet's 2014 Cabernet Sauvignon VDP d'Oc Nouveau !	Vin de garrigue structuré avec des notes de fruits noirs et d'épices. Accord : pâtes et grillades de viandes.
3	Moulin de Gassac 2014 VDP de l'Hérault (blanc)	Vin blanc avec un bouquet de fleurs blanches, du fruit et de la fraîcheur. Accord : apéritif, coquillages et poissons.
4	Moulin de Gassac 2014 VDP de l'Hérault	Joli vin du sud avec des arômes de fruits noirs et d'épices. Accord : viandes rouges et grillades.
5	Moulin de Gassac 2014 VDP de l'Hérault (rosé) Nouveau !	Beau vin rosé saumon clair, fruité, frais et légèrement acidulé. Accord : apéritif, salades composées et viandes blanches.
6	Haut-Médoc de Labégorce 2011 Haut-Médoc	A la puissance de ce grand bordeaux répond l'élégance des tanins. Accord : viandes rouges et gibiers
7	Dom. De la Bastide 2014 Les Figues – Côtes du Rhône (Visan)	Bouquet puissant et complexe mêlant les fruits noirs et les saveurs méridionales. Accord : pâtes, viandes rouges et fromages
8	Dom. Ferret 2014 Côtes de Gascogne (blanc)	Belle finale sur des agrumes laissant une sensation durable de fraîcheur et d'harmonie. Accord : apéritif, fruits de mer et coquillages
9	Cava Elocuente Brut (Espagne)	Les bulles s'ouvrent au palais sur des notes de fruits jaunes avec finesse. Accord : apéritif.
10	Ch. D'Oupia 2012/13 Tradition Minervois	Vin de caractère affichant un corps puissant avec des belles notes épicées. Accord : gibiers et viandes rouges
11	Ch. La Gorce 2011 Médoc Cru Bourgeois	D'un rouge profond, ce grand Médoc allie la puissance et la profondeur. Accord : gibiers et viandes rouges
12	Viognier Gourmand Michel Gassier - Costières de Nîmes (blanc moelleux)	Arômes puissants d'agrumes et de fruits exotiques, finale moelleuse et fraîche. Accord : fromages persillés, foies gras et desserts aux fruits.
13	Dom. De l'Amandine 2013/14 VDP du Vaucluse (Orange) Nouveau !	Vin généreux, solide et bien construit avec son fruité et des épices. Accord : pâtes et viandes rouges
14	Pinot Noir 2013/14 Les Terrasses du Perret (Languedoc) Nouveau !	Pinot noir original produit dans le sud avec ses senteurs épicées et méridionales. Accord : pâtes, viandes blanches et rouges.
15	Clos Perdiz 2014 Cabernet-Syrah (Chili) Nouveau !	Vin solaire de la Cordillère chilienne généreux, suave et équilibré. Accord : gibier et viandes rouges.

BON DE COMMANDE

Vos coordonnées :

Monsieur / Madame

Adresse

Téléphone

Adresse mail

A transmettre à la Maison d'accueil **AU PLUS TARD POUR LE 23 octobre 2015**

soit par courrier : 88, Bd du Souverain
1170 Bruxelles

soit par fax : 02/660.12.30

soit par mail : maison.daccueil@coditel.net

		Prix par bouteille	Nombre de bouteilles (2 ou 4)	Nombre de cartons de 6 bout.	Montant
1	Rouquet's 2014 Chardonnay VDP d'Oc (blanc)	5,80 €			
2	Rouquet's 2014 Cabernet Sauvignon VDP d'Oc <i>Nouveau !</i>	5,50 €			
3	Moulin de Gassac 2014 VDP de l'Hérault (blanc)	7,00 €			
4	Moulin de Gassac 2014 VDP de l'Hérault	7,00 €			
5	Moulin de Gassac 2014 VDP de l'Hérault (rosé) <i>Nouveau !</i>	7,00 €			
6	Haut-Médoc de Labégorce 2011 Haut- Médoc	10,90 €			
7	Dom. De la Bastide 2014 Les Figues – Côtes du Rhône (Visan)	8,30 €			
8	Dom. Ferret 2014 Côtes de Gascogne (blanc)	6,10 €			
9	Cava Elocuente Brut (Espagne)	8,90 €			
10	Ch. D'Oupia 2012/13 Tradition Minervois	8,70€			
11	Ch. La Gorce 2011 Médoc Cru Bourgeois	13,60 €			
12	Viognier Gourmand Michel Gassier - Costières de Nîmes (blanc moelleux)	9,40€			
13	Dom. De l'Amandine 2013/14 VDP du Vaucluse (Orange) <i>Nouveau !</i>	6,30 €			
14	Pinot Noir 2013/14 Les Terrasses du Perret (Languedoc) <i>Nouveau !</i>	7,50 €			
15	Clos Perdiz 2014 Cabernet-Syrah (Chili) <i>Nouveau !</i>	7,50 €			
	Nombre de bouteilles (multiple de 6) ou de cartons				
TOTAL DE LA COMMANDE à verser sur le compte Les Amis de la Maison d'accueil BE06 0010 6447 0522					



Veillez utiliser le(s) numéros de compte adéquat(s)

- Le règlement d'une commande de vin se fait sur le compte des **Amis de la Maison d'accueil – BE06 0010 6447 0522**
- Si vous ne pouvez être présent(s) à cette activité et si vous désirez manifester votre participation par le versement d'un **don**, veuillez verser votre participation au compte **BE41 6300 1180 0010** du **Service Arc-en-Ciel** qui soutient la Maison d'accueil, en mentionnant en communication « **Projet 30 Le Bateau Ivre** ».

Tout don de 40 € ou plus donne droit à une attestation fiscale.

Merci d'en tenir compte.