

## Cartes des Vins

Merci pour votre présence,

L'équipe Pierre & Sol



## Vinho Tinto "Touriga Nacional" Torre de Tavares

REGION : Portugal, Dão

SOL : argilo-schisteux et calcaire

COULEUR : rouge intense

CEPAGE : Touriga Nacional

AROMES : intenses de petits fruits noirs

CARACTERE : Structuré, puissant et complexe.

A BOIRE : dans les 15 ANS

TEMPERATURE : 16-18°C

ACCOMPAGNE : gibiers (filet de biche sauce au chocolat), fromages affinés, viandes rouges, ...

## Pierre & Sol fête ses 10 ans de vente en ligne

Nous sommes heureux de vous recevoir pour fêter notre anniversaire de 10 ans de vente en ligne.

Beaucoup d'eau a coulé sous les ponts depuis les prémices avec la vente de dalles et de pavés jusqu'au large éventail que nous proposons actuellement sur notre site. En effet, Pierre & Sol a grandi en 10 ans !

Tout d'abord, nous avons développé un service de conseil de qualité. Le client reçoit ainsi toutes les informations nécessaires afin de faire les bons choix dans ses réalisations.

Nous avons aussi développé une large gamme de matériaux de qualité. Vue l'ampleur actuelle de celle-ci, nos clients peuvent trouver leur bonheur avec des matériaux répondant à leurs exigences esthétiques et techniques tout en rentrant dans leurs budgets.

Chaque jour, notre équipe s'efforce à améliorer les services complémentaires tels que le transport et le suivi de celui-ci mais aussi l'agrandissement de notre show-room et prochainement le point de dépôt-vente.

Bien évidemment, Rome ne s'est pas faite en un jour et nous ne serions pas où nous en sommes sans des partenaires de qualité et c'est bien pour cela que vous êtes ici ce soir. Nous voulions passer un agréable moment afin de vous remercier pour votre engagement envers Pierre & Sol et ses collaborateurs.

Un grand merci,

L'équipe Pierre & Sol

Adega de Pegões « Colheita Seleccionada »  
Branco  
Adega de Pegões

REGION : Portugal, péninsule de Setúbal

SOL : sableux

COULEUR : reflets dorés, de paille

CEPAGES: 25% Chardonnay, 25% Arinto, 25% Antão Vaz  
et 25% Verdelho

AROMES : fruités soulignés par un léger boisé et des  
nuances florales

CARACTERE : structuré, corsé, frais et persistant

A BOIRE : dans les 5 ans

TEMPERATURE : 11-12°C

ACCOMPAGNE : apéritif, poissons, quenelle de brochet,  
jambon à la crème, poularde à la crème et aux moules,  
vol-au-vent

REMARQUES : 4 mois en fûts sur lie avec bâtonnage

Moulin à Vent  
Domaine de la Teppe

REGION : Beaujolais

SOL : Sables granitiques

COULEUR : rouge carmin

CEPAGE : Gamay 100%

AROMES : floraux (violette, iris), petits fruits rouges (fraise des bois, framboise)

CARACTERE : vin un peu tannique, tendre et très fin. Saveurs fruitées délicates qui persistent longtemps en bouche.

A BOIRE : jusque 2015

TEMPERATURE : 15°-16°C

ACCOMPAGNE : plats mijotés : boeuf bourguignon, coq au vin, viandes blanches, volailles, fromages

Champagne Brut « Tradition »  
Maison Marcoult à Barbonne-Fayel

REGION : Champagne, la côte du Sézannais, la côte du Vitiriat et la côte des Bar

SOL : craie revêtue d'une couche argilo-siliceuse

COULEUR : blanc

CEPAGES : 60% Chardonnay et 40% Pinot Noir

AROMES : le nez est ouvert et ample. Il laisse apparaître des notes d'abricot et de mirabelle

CARACTERE : Ces notes sont complétées par de fraîches effluves anisées ainsi que de légères notes de fruits rouges (framboise, cerise...) La mise en bouche est soyeuse et gourmande

TEMPERATURE : 7-9°C

ACCOMPAGNE : Champagne gastronomique, accompagne tout un repas

Pinot Gris  
Kumpf & Meyer à Rosheim

REGION : Alsace (Nord, près de Strasbourg)

SOL : argilo-calcaire

COULEUR : blanc, jaune d'or aux reflets étincelants

CEPAGE : Pinot Gris

AROMES : notes d'agrumes et de fruits confits, de mangue, de figue

CARACTERE : grande fraîcheur, sans aucune lourdeur, persistant et élégant

TEMPERATURE : frais, 11°-13°C

GARDE : dans les 5 ans

ACCOMPAGNE : vin puissant capable de remplacer un rouge sur une viande, très bien aussi sur le foie gras ou à l'apéritif

Pécharmant  
Château Beauportail

REGION : Sud-Ouest

SOL : Argilo-limoneux dont les argiles en sous-sol sont ferrugineuses (le Tarn). Exposition Sud, Sud-Ouest

COULEUR : Rouge, robe profonde, rouge sombre

CEPAGES : 50% Merlot, 20% Cabernet Franc, 25 % Cabernet Sauvignon, 5% Malbec

AROMES : de fruits à noyaux (prunelle), avec un fin boisé réglissé. Finale crème au café

CARACTERE : Bouche généreuse, à l'attaque ample, sur des tanins soyeux à dominante de fruits rouges, très belle longueur du boisé avec une pointe de réglisse

A BOIRE : peut se garder 10-15 ans

TEMPERATURE : 17°-18°C

ACCOMPAGNE : viandes rouges, blanches, confit de canard, d'oie, et fromages

Irouleguy  
Domaine Abotia à Ispourre

REGION : Sud-Ouest (derniers vestiges du vignoble basque)

SOL : en terrasses sur des coteaux abrupts. Altitude : 300 à 500 m.

COULEUR : rouge rubis concentrée aux reflets profonds

CEPAGES : Tannat, Cabernet Franc et Cabernet Sauvignon

AROMES : nez mêlant le fruité et le végétal à une touche boisée

CARACTERE : attaque ronde et souple. Savoureux et aromatique

A BOIRE : 6 à 8 ans

TEMPERATURE : 15-18°C

ACCOMPAGNE : les plats du terroir, les viandes rouges et les gibiers, jambon de montagne

Vinho Verde Branco  
Casa do Barreiro

REGION : Portugal, Minho

SOL : granit

COULEUR : blanc, robe limpide

CEPAGE : Loureiro

AROMES : floraux et d'agrumes

CARACTERE : d'une belle finesse et persistante. L'acidité amène de la fraîcheur agrémentée de notes d'agrumes

A BOIRE : entre 3 et 5 ans

TEMPERATURE : 10-12°C

ACCOMPAGNE : apéritif, poissons grillés, viandes blanches, ...

Adega de Pegões « Cabernet Sauvignon »  
Adega de Pegões

REGION : Portugal, péninsule de Setúbal

SOL : sableux

COULEUR : rouge soutenu

CEPAGE : Cabernet Sauvignon

AROMES : intenses de fruits rouges avec une note toastée parfaitement fondue

CARACTERE : vin bien rond avec des tanins francs qui s'arrondiront avec le temps. Finale agréable sur des notes de fruits noirs et de fumée

A BOIRE : dans les 10 ans

TEMPERATURE : 16-18°C

ACCOMPAGNE : gibiers, viandes rouges grillées ou en sauce, fromages corsés, plats méridionaux hauts en saveurs.

REMARQUES : 6 mois en fût, 4 mois en bouteilles

Graves Rouge  
Château Peyrat

REGION : BORDEAUX

SOL : Sables et graves sur roche mi-calcaire

COULEUR : Rouge

CEPAGES : Cabernet Sauvignon (25%), Merlot (60 %) et Cabernet Franc (15 %)

AROMES : de fruits rouges et d'épices

CARACTERE : joli fruit bien soutenu. La bouche se termine sur des notes de fraîcheur

A BOIRE : dans les 10 ans

TEMPERATURE : 16°-18°C

ACCOMPAGNE : pavé de boeuf, entrecôte, grillades, fromages...