



Prosper Maufoux
GRANDS VINS DE BOURGOGNE

Offre Privilège
fin d'année 2020



Eric et Aurélien Piffaut,
ainsi que toute l'équipe de la *Maison Prosper Maufoux*,

auraient été heureux de vous convier à célébrer la vente des vins des Hospices de Beaune.
En raison de la situation sanitaire, il n'est malheureusement pas possible de nous réunir.

Nous espérons toutefois pouvoir vous inviter prochainement pour une dégustation
au sein de la nouvelle demeure *Prosper Maufoux : Le Château de Saint-Aubin*.

Dans cette attente, vous trouverez une offre privilège dont vous pourrez profiter
à l'occasion des fêtes de fin d'année.

Pascale Rifaux reste à votre disposition pour tous conseils et informations concernant
les vins, la livraison ou leur enlèvement au Château de Saint-Aubin.

N'hésitez pas à la contacter au **03 80 20 68 71**.

À très bientôt !

Prenez soin de vous !



Prosper Maufoux

GRANDS VINS DE BOURGOGNE



ffre
Privilège
fin d'année
2020

Prosper Maufoux - Château de Saint-Aubin,
3 rue des Lavières - 21190 Saint-Aubin

Les Vins du Domaine

Bourgogne Hautes-Côtes-de-Beaune 2018

14,50€

De la matière et de la puissance pour ce vin qui montre déjà un beau potentiel. Beaucoup de fruits, des notes de pain frais avec une touche de bois et d'épices.

Parfait avec un pâté de gibier, ou un beau filet de boeuf charollais rôti à la ficelle avec son jus.

Bourgogne Hautes-Côtes-de-Beaune 2018

14,50€

La bouche est très saline et salivante. C'est un vin minéral avec beaucoup de matière, qui lui confère puissance et longueur. Un vin gourmand qui offre des arômes de fruits secs, de pierre à feu ainsi que des notes toastées.

À savourer avec un cabillaud poêlé au piment et ses petits beignets de banane plantain.

Chassagne-Montrachet «Blanchot Dessus» 2017

38,00€

Son boisé toasté et sa texture dense rendent ce vin fin et salivant. La bouche est dominée par la minéralité. De la puissance et une belle persistance sur le fruit en fin de bouche.

Un régal avec des escargots aux herbes, un foie de veau aux graines de moutarde ou une dorade en croûte de sel.

Saint-Aubin 1er Cru « Clos du Château » 2017

24,00€

Ce vin ciselé, tendu et minéral offre beaucoup de droiture, mais se révèle en finesse. Un profil très typique de son terroir, idéalement situé. Des notes de raisins secs, de citron confit et une touche de vanille.

Délicieux avec un poulet au tilleul en cocotte lutée ou un turbot grillé aux zestes d'agrumes.

Meursault 1^{er} Cru «La Pièce Sous le Bois » 2017

49,00€

Ce vin racé offre tension et puissance. Très beau nez de pierre à feu avec des touches épicées et toastées, on retrouve ces arômes en bouche avec de la salinité.

Accompagnera un feuilleté d'écrevisses, une lotte à l'américaine, un filet de truite de rivière et ses petits légumes.

Chassagne-Montrachet 1^{er} Cru « Chenevottes » 2018

49,00€

La bouche est fraîche, citronnée avec de belles épices et un côté salin, puissant et tendu en finale. Très grande complexité pour ce vin qui s'affirme entre finesse et puissance.

Excellent avec des Noix de Saint-Jacques snackées et purée de céleri, un soufflé au crabe.

Puligny-Montrachet 1^{er} Cru « La Garenne » 2016

58,00€

Ce vin est riche, mais tendu, on perçoit les arômes typiques de La Garenne : beurrés, citronnés avec des notes de fruits exotiques épicés ainsi qu'une pointe de salinité en fin de bouche.

Alliance parfaite avec un curry d'agneau aux pommes dorées, une fondue de lotte au curcuma et à la coriandre.

Criots-Bâtard-Montrachet Grand Cru 2017

195,00€

Ses arômes puissants et chaleureux de noisettes grillées et de brioche soulignent immédiatement le grand pedigree de ce vin parmi les plus rares au monde. En bouche, il est d'une ampleur et d'une complexité exceptionnelles avec de discrètes notes de champignon frais, de poivre blanc et une finale marquée par les fruits exotiques et le citron confit. Impressionnant de longueur.

Délicieux avec un homard rôti, une nage de langoustines aux aromates, une poularde aux morilles.

Les Vins Blancs

Mâcon-Igé « Château London » 2019

9,80€

Notre Mâcon-Igé exhale des arômes de fruits jaunes et d'amande. On retrouve en bouche la pâte d'amandes puis des notes de citron confit et de raisins secs. C'est un vin gourmand et délicieux qui s'apprécie dans sa jeunesse.

A marier avec un risotto aux gambas, quenelles de brochet sauce Nantua, une andouillette au vin blanc.

Bourgogne Hautes-Côtes-de-Nuits « Vigne au Roy » 2018

12,70€

Ce vin est élégant, harmonieux et vif. Au nez, des arômes d'agrumes et de fruit jaune s'accompagnent d'une légère touche boisée. Bouche dense, des tanins fins et une finale sur la pierre à feu. C'est un vin précis, énergique avec une belle tension.

Se dégustera divinement avec un velouté de marrons au foie gras, un kari de lapereau.

Bourgogne Chardonnay « Élégance » 2018

9,30€

Notre Bourgogne Chardonnay Élégance est une parfaite introduction aux appellations les plus prestigieuses de Bourgogne. Ce vin, au nez légèrement toasté, présente beaucoup de minéralité et des notes d'épice et de fruit jaune. En finale, ce vin élégant est bien équilibré avec une belle fraîcheur saline.

Apprécie avec un camembert pané, gelée de pommes granny, asperges vertes rôties, sabayon au beaufort.

Santenay « Comme Dessus » 2018

19,00€

Ce vin blanc est sec et fruité offrant de la complexité avec des notes de champignon frais, de vanille et de fleurs blanches. Une fin de bouche minérale, sapide et saline. Vin très typique de son terroir avec une forte personnalité.

Accompagnera parfaitement un soufflé aux champignons, une blanquette de crevettes, potiron et crème de coco.

Santenay 1^{er} Cru « Gravières » 2016

26,30€

Ce vin aux notes mentholées montre une belle salinité, une belle matière, en bouche les arômes de sous-bois sont présents et la note finale sur la pierre à feu vient donner une belle énergie. Un vin puissant et ciselé.

Harmonieux avec un dos de lotte piqué à l'ail à la crème de fenouil ou un délicieux tartare de saint-jacques aux agrumes.

Santenay 1^{er} Cru « Beaurepaire » 2016

25,00€

Au nez, des notes iodées et minérales avec une touche boisée élégante et fine. Bouche ample, minérale, et beurrée avec de la vivacité une finale sur les notes citronnées. Belle longueur, beaucoup d'élégance.

Accord majeur avec une belle terrine de lapin, un pâté en croute au un foie gras de canard ou encore un brie de Meaux bien crémeux.

Les Vins Rouges

Bourgogne Hautes-Côtes-de-Nuits 2018

12,50€

La robe violacée aux reflets foncés laisse place à un nez fruité, des arômes de fruits noirs, cassis, mûres mais aussi des notes réglissées et anisées. Bouche dense, des tanins fins. C'est un vin précis, énergique.

Se dégustera divinement avec un velouté de marrons au foie gras, un kari de lapereau et ses champignons de Paris.

Bourgogne Pinot noir « Référence » 2018

9,90€

Un bouquet enchanteur de petits fruits noirs avec de la confiture de cerise, des notes plus épicées de réglisse voire de noyau de cerise. En bouche, c'est un vin sérieux, aux tanins souples avec une belle maturité.

Accompagnera une caille farcie, un poulet sauté marengo, ou encore un saumon au pinot noir.

Bourgogne Hautes-Côtes-de-Beaune 2018

12,50€

Ce vin a beaucoup de caractère, d'intensité aromatique et de longueur en bouche. Il a une jolie robe rouge intense et révèle des arômes de cerise, de réglisse et de sous-bois.

Gourmand avec des œufs en meurette, un saucisson brioché ou une fricassée de poulet de Bresse aux pistaches.

Santenay 2017

17,80€

Notre Santenay exhale des arômes floraux et de fruits rouges tels que la groseille et la griotte. Ce vin concentré présentant beaucoup de matière se fait gourmand et élégant au contact des papilles. En finale, le velouté de ses tanins et ses notes d'épices douces marquent sa noblesse.

S'appréciera sur un brochet grillé à la bourguignotte, un râble de lapereau sauce aux aromates.

Santenay 1er Cru « Gravières » 2018

25,00€

Ce vin offre un nez complexe de liqueur de petits fruits noirs : le cassis et la mûre. La bouche est tendre, onctueuse avec des tanins soyeux. Les fruits noirs se mêlent à la réglisse et des notes de menthol et d'épices.

Jolie association avec un canard aux pruneaux, une pièce de bœuf à la moelle.

Volnay 2018

31,50€

Ce vin aérien dévoile des arômes délicats de fruits rouges et noirs, en particulier le cassis, évoluant vers des notes florales pour finir sur une touche d'épices et de cannelle. En finale, il présente une belle sensation de rondeur et une persistance aromatique intensément fruitée.

Épicurien avec un rôti de bœuf en croute de sel et aux herbes, un riz de veau braisé déglacé au porto.

Volnay 1^{er} Cru « Santenots » 2018

25,00€

Il dévoile au nez des notes de fruits rouges et un toasté léger. En bouche, le vin se montre ample et offre des notes acidulées de griotte, d'épices et de tabac. Belle profondeur en finale, ce vin est savoureux et élégant.

Savoureux avec un pigeon de Bresse farci aux champignons des bois, un canard sauvage à la crème.

Gevrey-Chambertin 2018

38,00€

Le nez de fruits rouges est aérien et d'une grande pureté. C'est un vin charnu alliant puissance et élégance avec subtilité, il offre des notes de cassis, de mûre, d'épices et de cuir. En finale, le velouté de ses tanins marque sa noblesse. Délectable avec un coq au vin traditionnel, un tournedos Rossini, une pintade farcie aux châtaignes.

Nuits-Saint-Georges 2018

37,50€

Notre Nuits-Saint-Georges présente des arômes puissants et nobles où se mêlent à la fois la cerise, cassis, violette, truffe et cuir. L'harmonie entre ses tanins et sa rondeur équilibre ce vin aux notes finales poivrées et au boisé subtil. A déguster sur une caille au porto, une gigole de chevreuil Grand Veneur ou encore des beignets japonais Kara-age de poulet.

Clos Vougeot 2018

105,00€

Ce très grand vin racé et puissant offre des notes légères de sous-bois, de truffe. Son boisé est élégant et sa structure est bien équilibrée par les fruits rouges et noirs. Très belle persistance aromatique en finale, le velouté de ses tanins, son acidité salivante et son fruité concentré soulignent sa grande origine. Idéal avec une canette au jus de truffes, un râble et cuisse de lièvre au Marc de Bourgogne, crème et pointe de moutarde.

Les Primeurs

Beaujolais-Villages Nouveau « Domaine des Maisons Neuves » 2020 **5,90€**

D'une maturité optimale, ce primeur offre des notes de cacao, fruits confiturés, avec une belle tension sur les fruits rouges acidulés.

Beaujolais-Villages Nouveau « Vieilles vignes » 2020 **5,90€**

Ce vin issu de vieilles vignes est concentré, ce qui lui donne un caractère plus vineux, moins primeur. Les notes de fruits rouges frais sont équilibrées par une très belle structure.

FONDÉE



EN 1860

Prosper Maufoux

GRANDS VINS DE BOURGOGNE



Prosper Maufoux - Maison des Grands Crus

Château de Saint-Aubin

3 rue des Lavières, 21190 Saint-Aubin

Tel : 03 80 20 68 71

contact@prosper-maufoux.com - pascale.rifaux@prosper-maufoux.com

www.prosper-maufoux.com

Appellations	Millésime	Tarif Caveau	Offre privilège	Quantité	Total Bts	Total TTC
DOMAINE DU CHÂTEAU DE SAINT-AUBIN						
● Bourgogne Hautes-Côtes-de-Beaune rouge	2018	17,00€	14,50€ x 6 €
● Bourgogne Hautes-Côtes-de-Beaune blanc	2018	17,00€	14,50€ x 6 €
● Chassagne-Montrachet	2017	45,00€	38,00€ x 3 €
● Saint-Aubin 1 ^{er} Cru « Clos du Château »	2017	29,00€	24,00€ x 3 €
● Meursault 1 ^{er} Cru « La Pièce sous le Bois »	2017	59,00€	49,00€ x 1 €
● Chassagne-Montrachet 1 ^{er} Cru « Chenevottes »	2018	59,00€	49,00€ x 1 €
● Puligny-Montrachet 1 ^{er} Cru « La Garenne »	2016	69,00€	58,00€ x 1 €
● Criots-Bâtard-Montrachet Grand Cru	2017	230,00€	195,00€ x 1 €
LES VINS ICONIQUES						
● Macon-Igé « Château London »	2019	12,00€	9,80€ x 6 €
● Bourgogne Hautes-Côtes-de-Nuits « Vigne au Roy »	2018	15,00€	12,70€ x 6 €
● Bourgogne Chardonnay « Élégance »	2018	11,00€	9,30€ x 6 €
● Santenay « Comme Dessus »	2018	22,50€	19,00€ x 6 €
● Santenay 1 ^{er} Cru « Gravières»	2016	31,00€	26,30€ x 6 €
● Santenay 1 ^{er} Cru « Beaurepaire»	2016	29,50€	25,00€ x 6 €
● Bourgogne Hautes-Côtes-de-Nuits « Vigne au Roy »	2018	15,00€	12,50€ x 6 €
● Bourgogne Pinot noir « Référence »	2018	11,50€	9,90€ x 6 €
● Bourgogne Hautes-Côtes-de-Beaune	2018	15,00€	12,50€ x 6 €
● Santenay	2017	21,00€	17,80€ x 3 €
● Santenay 1 ^{er} Cru « Gravières »	2018	29,50€	25,00€ x 3 €
● Volnay	2018	37,00€	31,50€ x 3 €
● Nuits-Saint-Georges	2017	42,00€	35,70€ x 1 €
● Volnay 1 ^{er} Cru « Santenots »	2018	52,00€	45,00€ x 1 €
● Gevrey-Chambertin	2018	45,00€	38,00€ x 1 €
● Clos Vougeot	2018	125,00€	105,00€ x 1 €
NOS PRIMEURS						
● Beaujolais-Villages Nouveau « Vieilles vignes »	2020	5,90€	 x 6 €
● Beaujolais-Villages Nouveau « Les Maisons Neuves »	2020	5,90€	 x 6 €

SOUS TOTAL		
<input type="checkbox"/> OPTION RETRAIT	ENLÈVEMENT AU CHÂTEAU, 3 RUE DES LAVIÈRES - SAINT-AUBIN - 21190	
<input type="checkbox"/> OPTION LIVRAISON	FORFAIT DE 24€ SI COMMANDE INFÉRIEURE À 350€	
TOTAL GÉNÉRAL		
Je règle par virement ou carte bancaire (nous vous appellerons sur le téléphone renseigné ci-dessous) <input type="checkbox"/> Je joins un chèque du montant du total général à l'ordre de «Maison des Grands Crus» <input type="checkbox"/>		

Nom : Prénom :
 Adresse (facturation) :
 Code Postal : Ville :
 Tél (obligatoire) : Mail (Obligatoire) :
 Adresse de livraison (si différente de facturation) :