

FONDÉE



EN 1860

Prosper Maufoux

GRANDS VINS DE BOURGOGNE

Offre Printemps 2022



Chers Amis, Chers Clients,

Nous sommes heureux de vous adresser notre offre printemps 2022
dont vous pourrez profiter pour la période estivale.

Vous retrouverez les vins iconiques de la Maison Prosper Maufoux,
qui font sa renommée et son histoire depuis 1860.

Pascale Rifaux et Leopold Half se feront un plaisir de vous faire découvrir ces vins
au Château de Saint-Aubin et se tiennent à disposition pour tous conseils ou informations
concernant les vins, une expédition ou un enlèvement.

Afin d'organiser au mieux votre accueil merci de les contacter
préalablement au 03 80 20 68 71.

A très bientôt.

**Prosper Maufoux - Château de Saint-Aubin - 3 rue des Lavières 21190 Saint-Aubin.
Accueil sur rendez-vous : contact@prosper-maufoux.com - www.maufoux.com
03 80 20 68 71.**



Appellations

Millésime

Tarif
Caveau

Offre
Privilege

Quantité

Total Btls

Total TTC

DOMAINE DU CHÂTEAU DE SAINT-AUBIN

● Bourgogne Hautes-Côtes-de-Beaune rouge	2018	18,00€	15,50€	_____ x 6	_____	_____ €
● Bourgogne Hautes-Côtes-de-Beaune blanc	2016	17,00€	14,50€	_____ x 6	_____	_____ €
● Saint-Aubin « Clos du Château »	2018	25,00€	21,50€	_____ x 3	_____	_____ €
● Saint-Aubin 1 ^{er} Cru « Clos du Château »	2016	32,00€	27,50€	_____ x 3	_____	_____ €
● Saint-Aubin 1 ^{er} Cru « Les Combes au Sud »	2018	31,00€	26,00€	_____ x 3	_____	_____ €
● Chassagne-Montrachet 1 ^{er} Cru « Chenevottes »	2018	59,00€	50,00€	_____ x 1	_____	_____ €
● Puligny-Montrachet « Le Trezin »	2018	48,50€	41,50€	_____ x 1	_____	_____ €
● Puligny-Montrachet 1 ^{er} Cru « La Garenne »	2016	69,00€	59,00€	_____ x 1	_____	_____ €
● Meursault 1 ^{er} Cru « La Pièce sous le Bois »	2017	65,00€	56,00€	_____ x 1	_____	_____ €
● Criots-Bâtard-Montrachet Grand Cru	2018	270,00€	230,00€	_____ x 1	_____	_____ €

LES VINS ICONIQUES

● Bourgogne Hautes-Côtes-de-Nuits « Vigne au Roy »	2020	16,50€	14,00€	_____ x 6	_____	_____ €
● Bouzeron	2019	14,00€	11,90€	_____ x 6	_____	_____ €
● Macon-Igé « Château London »	2020	12,90€	10,80€	_____ x 6	_____	_____ €
● Rully 1 ^{er} Cru « Grésigny »	2019	24,00€	20,50€	_____ x 6	_____	_____ €
● Santenay « Comme Dessus »	2018	22,50€	19,50€	_____ x 6	_____	_____ €
● Santenay 1 ^{er} Cru « Beaurepaire »	2015	29,50€	25,00€	_____ x 3	_____	_____ €
● Santenay 1 ^{er} Cru « Beaurepaire »	2016	29,50€	25,00€	_____ x 3	_____	_____ €
● Santenay 1 ^{er} Cru « Gravières »	2016	31,00€	27,00€	_____ x 3	_____	_____ €
● Bourgogne Hautes-Côtes-de-Nuits « Vigne au Roy »	2020	16,00€	13,50€	_____ x 6	_____	_____ €
● Meraurey 1 ^{er} Cru « Clos l'Évêque »	2018	24,00€	20,50€	_____ x 6	_____	_____ €
● Santenay	2017	21,00€	18,00€	_____ x 6	_____	_____ €
● Santenay 1 ^{er} Cru « Clos Rousseau »	2016	31,00€	26,50€	_____ x 3	_____	_____ €
● Santenay 1 ^{er} Cru « Gravières »	2017	29,50€	25,50€	_____ x 3	_____	_____ €
● Gevrey-Chambertin 1 ^{er} Cru	2018	75,00€	64,00€	_____ x 1	_____	_____ €
● Nuits-Saint-Georges	2019	45,00€	39,00€	_____ x 1	_____	_____ €
● Nuits-Saint-Georges 1 ^{er} Cru «Clos des Perrières»	2013	55,00€	49,00€	_____ x 1	_____	_____ €
● Volnay	2018	37,00€	31,50€	_____ x 3	_____	_____ €
● Volnay 1 ^{er} Cru «Santenots»	2019	54,00€	46,00€	_____ x 1	_____	_____ €
● Corton Grand Cru	2013	105,00€	95,00€	_____ x 1	_____	_____ €
● Clos Vougeot Grand Cru	2012	135,00€	115,00€	_____ x 1	_____	_____ €

SOUS TOTAL

☐ OPTION ENLÈVEMENT AU CHÂTEAU, 3 RUE DES LAVIÈRES - 21190 - SAINT-AUBIN

☐ 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) ☐

Je joins un chèque du montant du total général à l'ordre de «Maison des Grands Crus» ☐

Nom :

Prénom :

Adresse (facturation) :

Code Postal : Ville :

Tél (obligatoire) : Mail (Obligatoire) :

Adresse de livraison (si différente de facturation) :



Prosper Maufoux

GRANDS VINS DE BOURGOGNE



Offre Printemps 2022

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

Les Vins du Domaine

● **Bourgogne Hautes-Côtes-de-Beaune 2018** **15,50€**

Des tanins soyeux pour ce vin à la robe rouge foncée. Beaucoup de fruits, mûrs et juteux, des notes légèrement épicées sur la finale.

Il s'accordera à la perfection avec des viandes grillées, un beau filet de bœuf rôti ou encore une noisette de gibier à la plancha.

● **Bourgogne Hautes-Côtes-de-Beaune 2016** **14,50€**

Ses notes épicées et citronnées révèlent un nez très fin. Vin tendu et énergique dont la bouche offre des arômes de grain de sel et de zeste de citron.

A savourer avec un cabillaud au chorizo cuit à basse température et ses asperges de printemps.

● **Saint-Aubin “Clos du Château” 2018** **21,50€**

Ce vin à la robe or pâle présente un nez élégant aux arômes d'agrumes. Un vin puissant et frais qui révèle une bouche saline aux subtiles touches de boisées et d'amande, caractéristique de son élevage en fût.

Accompagnera idéalement un carpaccio de Saint-Jacques aux agrumes.

● **Saint-Aubin 1er Cru “Clos du Château” 2016** **27,50€**

Ce vin énergique et tendu offre beaucoup de droiture, pour se révéler avec finesse. Un profil typique de son terroir, idéalement situé. La bouche est marquée d'une belle tension, des notes épicées et légèrement citronnées.

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

● **Saint-Aubin 1er Cru “Les Combes au Sud” 2018** **26,00€**

Ce vin révèle un nez au bouquet aromatique complexe, avec des arômes de fleurs blanches et de pierres à fusil, puis un nez qui s'ouvre sur les fruits blancs, la poire ou la pêche. Il dévoile une bouche élégante et complexe, où se retrouvent les arômes du nez, une belle tension et minéralité.

A déguster avec une caille à la cocotte et ses oignons caramélisés accompagnée d'une purée de pomme de terre.

● **Chassagne-Montrachet 1er Cru "Chenevottes" 2018** **50,00€**

Un nez très aromatique sur des notes de fruits blancs, de poires, de fleurs blanches et d'épices douces. Sa fraîcheur s'exprime à travers des notes citronnées et mentholées. Une finale de bouche avec une belle ampleur.

Alliance parfaite avec un émincé de volaille à la crème, un filet de sandre au beurre blanc ou encore un Comté affiné 24 mois.

● **Puligny-Montrachet “Le Trezin” 2018** **41,50€**

Vin riche, puissant et minérale, caractéristique de l'appellation Puligny. Au nez, ce vin révèle des arômes d'agrumes et des notes boisées provenant de son élevage en fût. En bouche, le vin est structuré et dévoile des arômes de fruits exotiques.

Il s'accordera parfaitement avec des huîtres gratinées aux girolles.

● **Puligny-Montrachet 1er Cru “La Garenne” 2016** **59,00€**

Un nez aux notes de fruits jaunes, notamment d'abricot sec et de pamplemousse rose évoluant vers des notes mentholées. La bouche est ciselée et très fraîche, alliant finesse, élégance et énergie. La finale est très raffinée.

A déguster avec une terrine de saumon aux fines herbes, une bisque de crustacés, ou encore une fricassée de volaille.

● **Meursault 1er Cru “La Pièce Sous le Bois” 2017**

56,00€

Parfaitement équilibré entre fraîcheur et onctuosité. Sa vivacité s'exprime bien au nez à travers des notes toastées et de citron confit avec une pointe de pierre à feu. En bouche, il nous révèle une structure magnifique, riche, dense, tendue, équilibrée par des notes épicées et de pâte d'amande. Une superbe finale longue et salivante.

Accompagnera une mousseline de brochet au coulis d'écrevisse.

● **Criots-Bâtard-Montrachet Grand Cru 2018**

230,00€

Vin à la robe jaune or, dévoilant une bouche gourmande et complexe aux arômes floraux, brioché, beurre frais et fruits exotiques. Ce Grand Cru révèle un équilibre sucre/acide impressionnant et une finale sur la minéralité.

Délicieux avec un homard rôti et sa nage de langoustines au safran.

Les Vins Blancs

● Bourgogne Hautes-Côtes-de-Nuits “Vigne au Roy” 2020 14,00€

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.

Délicieux avec une volaille laquée et son jus, accompagnée d'une purée de carotte.

● Bouzeron 2019 11,90€

Notre Bouzeron présente une robe or jaune. Il dévoile au nez des arômes d'agrumes comme le pamplemousse. En bouche, il révèle un équilibre entre le fruit et des notes acidulées ce qui lui procure une belle tonicité et une finale iodée.

Alliance parfaite avec des huîtres gratinées aux poireaux.

● Mâcon-Igé “Château London” 2020 10,80€

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.

● Rully 1er Cru “Grésigny” 2019 20,50€

Vin d'une grande finesse avec une belle matière. En bouche, sa salinité se combine aux arômes de pierre à feu et aux notes d'épices.

A déguster avec un filet de sole accompagné d'un risotto d'asperges vertes et pistou.

● **Santenay “Comme Dessus” 2018**

19,50€

Ce Santenay est sec et fruité offrant de la complexité avec des notes de fruits jaunes et de citrons. Une fin de bouche minérale, sapide et saline. Vin très typique de son terroir avec une forte personnalité.

Délicieux avec du jambon persillé, du foie gras ou encore un poisson cuisiné.

● **Santenay 1er Cru “Beaurepaire” 2015**

25,00€

Ce vin présente un nez floral auquel s'ajoute des notes d'agrumes, de pêche et de poire mais également des notes toastées. Il dévoile une bouche équilibrée entre sa rondeur, son boisé dû à son élevage en fût et sa minéralité.

Accord majeur avec une terrine de lapin.

● **Santenay 1er 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 croûte au foie gras de canard ou encore un brie de Meaux bien crémeux.

● **Santenay 1er Cru “Gravières” 2016**

27,00€

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.

Les Vins Rouges

● **Bourgogne Hautes-Côtes de Nuits “Vigne au Roy” 2020** **13,50€**

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.

● **Mercurey 1er Cru “Clos l'Évêque” 2018** **20,50€**

Notre Mercurey 1er Cru « Clos de l'Evêque » 2018 présente une belle robe rubis avec des reflets violacés. Au nez, il dévoile des arômes de fruits rouges et noirs, typiques de son cépage, ainsi que des notes florales. Ce vin révèle une bouche gourmande et fruitée avec des arômes de fruits rouges. Une finale minérale et portée par des tannins fins.

Délicieux avec une daube de sanglier à la provençale accompagnée de tagliatelles.

● **Santenay 2017** **18,00€**

Un vin à la robe rouge pourpre dévoilant des arômes de fruits rouges comme la groseille ou la cerise griotte. Vin avec une belle profondeur, gourmand et élégant à la dégustation. Des tanins et des notes d'épices douces se révèlent en fin de bouche.

Excellent avec de la viande rouge, du gibier ou un plateau de fromages.

● **Santenay 1er Cru “Clos Rousseau” 2016** **26,50€**

Sa robe est rouge rubis et brillante. Le nez est sur les petits fruits rouges à noyaux avec des notes d'épices douces. En bouche son bouquet de fruits rouges est très plaisant.

Il s'accordera parfaitement avec un faux filet de bœuf, un carré de veau au girolles ou encore avec une entrecôte de veau.

● **Santenay 1er Cru “Gravières” 2017**

25,50€

Ce vin offre un nez complexe de liqueur de petits fruits noirs : le cassis et la mure. 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 une blanquette de veau.

● **Gevrey-Chambertin 1er Cru 2018**

64,00€

Ce vin est intense et délicat avec une belle robe rubis brillante. Le nez offre des arômes de cerise qui évoluent vers des notes de réglisse. La finale est élégante, complexe et généreuse en bouche.

A déguster avec une volaille sauce aux morilles.

● **Nuits-Saint-Georges 2019**

39,00€

Notre Nuits-Saint-Georges 2019 présente une très belle robe rubis. Le nez est élégant sur les petits fruits et la liqueur de fruits rouges. La bouche est franche, sur des notes épicées et toastées. Milieu de bouche sur le fruit bien mûr avec une certaine fermeté. Beaucoup d'épaisseur et de structure.

A déguster avec des beignets de poulet japonais Kara-age.

● **Nuits-Saint-Georges 1er Cru “Perrières” 2013**

49,00€

Le nez est porté sur les petits fruits rouges. Sa bouche est vive et droite avec des notes épicées. Vin savoureux, texture caractéristique d'un millésime froid s'étant affiné.

Se dégustera avec un bourguignon de joues de bœuf ou un tajine d'agneau aux épices de Noël.

● Volnay 2018

31,50€

Ce vin aérien dévoile des arômes délicats de fruits rouges et noirs, en particulier la 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.

Alliance parfaite avec un rôti de bœuf en croûte de sel et aux herbes.

● Volnay 1er Cru "Santenots" 2019

46,00€

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 une côte de veau à la crème et aux morilles.

● Corton Grand Cru 2013

95,00€

Un nez plutôt discret, révélant de légères notes torréfiées. Sa bouche sérieuse nous accueille avec des arômes de noyaux de cerise ainsi que quelques notes épicées, toastées et fumées. Tanins denses, frais et vifs.

Excellent avec un filet de bœuf aux grains de raisins, râble et cuisses de lièvre au marc de Bourgogne et à la crème.

● Clos Vougeot Grand Cru 2012

115,00€

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 et son fruit concentré soulignent sa grande origine.

Idéal avec une canette au jus de truffes.

FONDÉE



EN 1860

Prosper Maufoux

GRANDS VINS DE BOURGOGNE



Offre de Printemps 2022

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