

Offre Printemps 2021



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

auraient été heureux de vous convier pour une dégustation de printemps. À date, il est malheureusement encore difficile de nous réunir.

Toutefois, le **Château de Saint-Aubin** ouvrira ses portes en **Juin**, et si vous le souhaitez, Pascale Rifaux se fera un plaisir de vous recevoir sur rendez-vous.

Dans cette attente, vous trouverez également une offre dont vous pourrez profiter durant la saison estivale.

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!



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€	х б		€
Bourgogne Hautes-Côtes-de-Beaune blanc	2016	17,00€	14,50€	x 6		€
Saint-Aubin 1ª Cru « Clos du Château »	2015	29,00€	24,00€	х З		€
Meursault 1er Cru «La Pièce sous le Bois »	2015	59,00€	49,00€	x 1		€
Chassagne-Montrachet 1 ^{er} Cru « Chenevottes »	2015	59,00€	49,00€	x 1		€
● Puligny-Montrachet 1 st Cru « La Garenne »	2015	69,00€	58,00€	x 1		€
Criots-Bâtard-Montrachet Grand Cru	2016	230,00€	195,00€	х 1		€
LES VINS ICONIQUES						
Bourgogne Chardonnay « Elégance »	2018	11,00€	9.50€	x 6		€
Bourgogne Hautes-Côtes-de-Nuits	2016	15,00€	12,90€	x 6		€
Macon-Igé « Château London »	2017	12,00€	9,80€	х б		€
Rully 1er Cru « Grésigny »	2017	20,50€	17,90€	х б		€
Santenay « Comme Dessus »	2017	22,50€	19,00€	х б		€
Santenay 1er Cru « Gravières»	2016	31,00€	26,30€	x 6		€
■ Bourgogne Pinot noir « Référence »	2019	12,00€	10,20€	x 6		€
Bourgogne Hautes-Côtes-de-Nuits « Vigne au Roy »	2018	15,00€	12,50€	х б		€
Côtes de Nuits-Villages	2013	19,00€	16,50€	х б		€
Santenay	2016	21,00€	17,80€	х З		€
Santenay 1 ^{er} Cru «Gravières»	2016	29,50€	25,00€	x 6		€
Santenay 1er Cru « Beauregard»	2017	29,50€	25,00€	х б		€
Volnay	2014	37,00€	31,50€	х З		€
Nuits-Saint-Georges	2016	42,00€	35,70€	x 1		€
 Nuits-Saint-Georges 1er Cru «Clos des Perrières» 	2013	55,00€	49,00€	x 1		€
Pommard	2017	43,00€	38,00€	x 1		€
Pommard 1er «Platières»	2016	53,00€	47,00€	x 1		€
Gevrey-Chambertin 1er Cru «La Petite Chappelle»	2013	68,00€	59,00€	x 1		€
Corton Grand Cru	2013	195,00€	95,00€	x 1		€
Clos Vougeot	2012	135,00€	115,00€	x 1		€
SOUS TOTAL						
OPTION RETRAIT E	NLÈVEMENT AU CHÂ	TEAU, 3 RUE	: DES LAVIÈRES - SA	NT-AUBIN - 21190	0	
☐ 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 :						
Adresse (facturation):						
Code Postal : Ville :						
Tél (obligatoire):						
Adresse de livraison (si différente de facturation) :						

CGV : offre valable en France métropolitaine, prix rendu domicile en euros par bouteille, TVA comprise, au même destinataire. Pour les commandes inférieures à 350€ TTC la participation aux frais de transport est 24€ TTC par commande. Commandes uniquement par multiples de 1, 3 ou 6 bouteilles selon les appellations. En fonction des disponibilités en stock (nous consulter pour des commandes importantes). Offre non cumulable avec toute autre remise. Valable jusqu'au 31 Juillet 2021.





Printemps 2021 _____

Les Vins du Domaine

Burgogne Hautes-Côtes-de-Beaune 2018

14,50€

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

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 revèlent un nez très fin. Vin tendu et énergique dont la bouche offre des arômes de grain de sel et de zeste de citron.

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

Saint-Aubin 1er Cru « Clos du Château » 2015

24,00€

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

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

Meursault 1er Cru «La Pièce Sous le Bois » 2015

49.00€

Le nez est trés frais, sur des notes citronnées, évoluant à l'aération vers des notes mentholées. La bouche révèle des notes épicées et toastées, avec une finale très fraiche.

Accompagnera une mousseline de brochet au coulis d'écrevisse ou une blanquette de veau à la vanille.

Chassagne-Montrachet 1er Cru « Chenevottes »2015 49,00€

Un nez très aromatique sur des notes de fruits blancs, de poires de fleurs blanches et d'épices douces. sa fraicheur 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 1er Cru « La Garenne »2015

58.00€

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

pourra être dégusté avec une terrine de saumon aux fines herbes, une bisque de crustacés, ou encore une fricassée de volaille.

Criots-Bâtard-Montrachet Grand Cru 2016

195,00€

Ses arômes puissants et chaleureux de vanille et de brioche soulignent immédiatement le grand pédigrée de ce vin parmi les plus rares au monde. En bouche, il est d'une richesse et d'une complexité exceptionelles avec des notes d'agrumes. 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.

Bourgogne Chardonnay « Elégance » 2018

9,50€

Notre Bourgogne Chardonnay Elégance est une parfaite introduction aux appellations les plus prestigieuses de Bourgogne. Ce vin, au nez très charmeur révèle des notes de citron qui évoluent vers des notes vanillées. Ce vin est très savoureux en bouche.

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

Bourgogne Hautes-Côtes-de-Nuits « Vigne au Roy » 2016 12,70€

Ce vin est élégant, harmonieux et vif. Au nez, des arômes d'agrume 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.

Macon-Igé « Château London » 2017

9,80€

Notre Mâcon-lgé 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» 2017

17,90€

Notre Rully 1er Cru Grésigny est un 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. À déguster avce un poulet à la vésulienne ou encore avec des filets de soles farcies au crevettes.

Santenay « Comme Dessus » 2017

19,00€

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 poissson cuisiné.

Santenay 1er 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 très minérale 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 Pinot noir « Référence » 2019

10,20€

Un bouquet enchanteur de petits fruits rouges avec dess notes légérement boisées. En bouche, c'est un vin croustillant, aux tanins fins avec une belle maturité.

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

Bourgogne Hautes-Côtes-de-Nuits «Vigne Au Roy» 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.

Côtes de Nuits-Villages 2013

16,50€

Ce vin au nez puissant dégage des notes de fruits rouges légèrement poivrées. En bouche, se libèrent des arômes de cassis. Vin noble marqué par le velouté de ses tanins. Une finale gourmande, fraiche avec des notes légèrement boisées. Délicieux avec une viande rôtie, une viande en sauce ou des fromages à saveur soutenues

Santenay 2016 17,80€

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 « Gravières » 2016

25,00€

Ce vin révèle une belle profondeur. Des notes de fleurs blanches et de pierre à fusil. Une finale minérale typique du millésime 2016.

Jolie association avec une blanquette de veau traditionnelle.

Santenay 1er Cru « Beauregard » 2017

25,00€

Notre Santenay 1^{er} Cru «Beauregard» présente une robe brillante. En bouche, vin sérieux qui révèle une belle matière avec des fines notes de cuir.

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

Volnay 2014

31,50€

Notre Volnay présente un nez aux notes de cassis et de myrtille avec des touches toastées. En bouche, se dégagent des arômes fruités avec des tanins s'exprimant en finesse.

Alliance parfaite avec une pièce de boeuf à la bourguignonne ou encore un fricassé de volaille à l'ancienne

Nuits-Saint-Georges 2016

37,50€

Notre Nuits-Saint-Georges puissant et noble présente des arômes à la fois de cerise, cassis, violette soutenus par quelques notes de 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 ou des beignets japonais Kara-age de poulet.

Nuits-Saint-Georges 1er Cru «Clos dess 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 degustera avec un bourguignon de joues de boeuf ou un tajine d'agneau aux épices de Noël.

Pommard 2017 38,00€

Des notes de petits fruits rouges de réglisse avec en fin des notes légèrement boisées. En bouche, on ressent l'amplitude et la structure de ce vin qui laissera place à des arômes de petits fruits à grains.

Se mariera avec un Osso Bucco con grenolata.

Pommard 1er Cru «Platières» 2016

47.00€

Notre Pommard 1er Cru « Platières » est un vin précis et sérieux avec des notes de Cassis et de mûres. Sa bouche est juteuse et énergique. Un beau vin avec de la matière et de l'épaisseur.

À déguster avec un civet de canard.

Gevrey-Chambertin 1er Cru «La Petite Chapelle» 2013 59,00€

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 marquent sa noblesse. Délectable avec un coq au vin traditionnel, un tournedos Rossini, une pintade farcie aux châtaignes.

Corton Grand Cru 2013

95,00€

Un nez plutôt discret, révélant des 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 boeuf aux grains de raisins, râble et cuisses de lièvre au marc de bourgogne et à la crème.

Clos Vougeot 2012

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 et son fruité concentré soulignent sa grande origine. Idéal avec une canette au jus de truffes.





Offre de Printemps 2021

Prosper Maufoux Château de Saint-Aubin 3 rue des Lavières, 21190 Saint-Aubin Tel : 03 80 20 68 71

contact@prosper-maufoux.com www.prosper-maufoux.com