
Offre Club

Hiver 2021



Chers Amis, Chers Clients,

L'Automne est arrivé sur la Côte de Beaune, le vignoble a revêtu ses plus belles couleurs, les feuilles dorées aux nuances rouges offrent des paysages magnifiques.

Cette ambiance nous projette vers la fin d'année. Ainsi, nous vous proposons **une large sélection pour préparer vos fêtes**. Vous retrouverez **des vins iconiques de la Maison**, nos **rouges soyeux et nos blancs éclatants**, dans des millésimes prêts à boire.

La Maison Prosper Maufoux est désormais bien installée au Château de Saint-Aubin. **Pascale Rifaux et Leopold Half** se feront un plaisir de réserver pour vous une visite au Château, afin de vous faire découvrir les lieux et déguster nos Grands Vins.

N'hésitez pas à les contacter pour **tous conseils et informations concernant votre offre exclusive** d'hiver 2021, dont vous trouverez les détails ci-joints.

Merci de les contacter au 0380206871.

Prosper Maufoux - Château de Saint-Aubin
3 rue des Lavières 21 190 Saint-Aubin



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	2016	17,00€	14,50€ x 6 €
● Saint-Aubin « Clos du Château »	2018	22,00€	19,00€ x 3 €
● Saint-Aubin 1 ^{er} Cru « Clos du Château »	2015	29,00€	25,00€ x 3 €
● Saint-Aubin 1 ^{er} Cru Les Combes au Sud	2018	29,00€	25,00€ x 3 €
● Meursault 1 ^{er} Cru « La Pièce sous le Bois »	2015/2016	59,00€	50,00€ x 1 €
● Chassagne-Montrachet 1 ^{er} Cru « Chenevottes »	2018	59,00€	50,00€ x 1 €
● Puligny-Montrachet 1 ^{er} Cru « La Garenne »	2016	69,00€	59,00€ x 1 €
● Criots-Bâtard-Montrachet Grand Cru	2016	230,00€	195,00€ x 1 €
LES VINS ICONIQUES						
● Bourgogne Hautes-Côtes-de-Nuits	2019	15,50€	13,50€ x 6 €
● Macon-Igé « Château London »	2019	12,00€	9,80€ x 6 €
● Rully 1 ^{er} Cru « Grésigny »	2017	20,50€	17,90€ x 6 €
● Santenay « Comme Dessus »	2018	22,50€	19,50€ x 6 €
● Santenay 1 ^{er} Cru « Beaurepaire »	2015	30,00€	26,00€ x 6 €
● Santenay 1 ^{er} Cru « Gravières »	2016	31,00€	27,00€ x 6 €
● Bourgogne Hautes-Côtes-de-Nuits « Vigne au Roy »	2020	15,50€	13,00€ x 6 €
● Côtes de Nuits-Villages	2013	19,00€	16,50€ x 6 €
● Santenay	2017	21,00€	18,00€ x 3 €
● Santenay 1 ^{er} Cru « Gravières »	2016	29,50€	25,00€ x 6 €
● Santenay 1 ^{er} Cru « Beauregard »	2017	29,50€	25,00€ x 6 €
● Meraurey 1 ^{er} Cru « Clos de l'éveque »	2018	20,50€	18,00€ x 3 €
● Volnay	2018	37,00€	31,50€ x 3 €
● Nuits-Saint-Georges	2016/2017	42,00€	37,00€ x 1 €
● Nuits-Saint-Georges 1 ^{er} Cru « Clos des Perrières »	2013/2014	55,00€	49,00€ x 1 €
● Pommard 1 ^{er} « Platières »	2016	53,00€	47,00€ x 1 €
● Gevrey-Chambertin 1 ^{er} Cru « La Petite Chapelle »	2013	68,00€	59,00€ 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 RETRAIT 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 Hiver 2021

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€

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 « Clos du Château » 2018

19,00€

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 boisées et d'amande, caractéristique de son élevage en fût.

Délicieux avec un poulet au tilleul en cocotte lutée.

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

25,00€

Ce vin énergique et tendu offre beaucoup de droiture, pour se révéler en finesse. Un profil très 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 lutée ou un turbot grillé aux zestes d'agrumes.

Saint-Aubin 1er Cru "Les Combes au Sud" 2018

25,00€

Ce vin révèle un nez au bouquet aromatique complexe, avec des arômes de fleurs blanches et de pierre 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 retrouve les arômes olfactifs, une belle tension et minéralité.

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

Meursault 1^{er} Cru «La Pièce Sous le Bois » 2015/2016 50,00€

Le nez est très 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 fraîche.

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

Chassagne-Montrachet 1^{er} 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 1^{er} 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.

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

5 à

Criots-Bâtard-Montrachet Grand Cru 2016 195,00€

Ses arômes puissants et chaleureux de vanille et de brioche soulignent immédiatement le grand pedigree de ce vin parmi les plus rares au monde. En bouche, il est d'une richesse et d'une complexité exceptionnelles 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.

Les Vins Blancs

Bourgogne Hautes-Côtes-de-Nuits 2019

13,50€

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.

Macon-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.

Rully 1^{er} Cru « Grésigny » 2017

17,90€

Notre Rully 1^{er} 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 avec un poulet à la vésulienne ou encore avec des filets de soles farcies au crevettes.

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 « Beaurepaire » 2015

26,00€

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 1^{er} 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 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 Hautes-Côtes-de-Nuits « Vigne Au Roy » 2020

13,00€

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, énergétique.

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, fraîche avec des notes légèrement boisées. Délicieux avec une viande rôtie, une viande en sauce ou des fromages à saveur soutenues.

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 1^{er} 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.

Mercurey 1er Cru « Clos de l'Eveque » 2018

18,00€

Notre Mercurey 1^{er} 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 abondants de fruits rouge. Une finale minérale et portée par des tannins fins.
Délicieux avec une daube de sanglier à la provençale accompagné de tagliatelles

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 croute de sel et aux herbes.

Nuits-Saint-Georges 2016/2017

37,00€

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» 2013/2014 **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 boeuf ou un tajine d'agneau aux épices de Noël.

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 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 fruité concentré soulignent sa grande origine.

Idéal avec une canette au jus de truffes.



**Découvrez les Grands Vins
de la Maison Prosper Maufoux
au Château de Saint-Aubin**

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

Tél. : 03 80 20 68 71

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