

# #Alain Jaume



Depuis 1826, notre famille est au service des grands Terroirs de la Vallée du Rhône avec un engagement pour une culture respectueuse de l'environnement. Aujourd'hui la 7<sup>e</sup> génération est fière de poursuivre avec passion ce travail sur ses trois domaines :

- Domaine Grand Veneur en appellation Châteauneuf-du-Pape & Côtes-du-Rhône. Cette propriété d'une superficie de 90 ha, se dispache sur des terroirs profonds entre galets et sol argilo-calcaire.
- Domaine du CLOS DE SIXTE à Lirac pour une trentaine d'hectares sur le plateau de galets roulés.
- Château MAZANE à Vacqueyras sur 11 ha au cœur des garrigues.

De plus, la Maison Alain Jaume est fière de détenir une sélection haut de gamme d'appellations en Cairanne, Rasteau, Gigondas, Tavel venant ainsi donner une gamme qualitative et complète en Vallée du Rhône. En 2007, Robert Parker cite le Domaine Grand Veneur dans son livre "Les Meilleurs Domaines du Monde".

la bouteille 75cl  
**4<sup>€</sup>HT**  
le carton de 6 : 29,94€HT

## MEURSAULT 1ER CRU 2022 PROSPER MAUFOUX AU CHÂTEAU DE SAINT-AUBIN

### La Pièce Sous le Bois.

Robe or jaune doré clair et brillant. Nez gourmand et brioché où évoluent de beaux fruits jaunes, quelques noisettes et amandes grillées. Bouche ample et grasse, profonde et éclatante ! Ici pas de doutes, un grand Meursault 1<sup>er</sup> cru, racé et ciselé. Rétro citronnée, épicée (curry frais), finale bergamote, yuzu et citronnelle. Servir vers 12° sur crustacés et viandes blanches.

Dégusté en avril 2024



la bouteille 75cl  
**4<sup>€</sup>HT**  
le carton de 6 : 29,94€HT

## POMMARD 1ER CRU 2016 DOMAINE JEAN-LUC JOILLOT

### Les Petits Epenots.

Belle robe grenat sombre. Nez rôti de belle maturité aux nuances aireselles, griottes, cassis et musc. Bouche suave d'un Pommard d'une élégance rare ! Effectivement sur cette parcelle, la finesse est privilégiée par rapport aux tanins... du velouté, du sensuel, du charme, de la race !! Tanins poivrés sublimés par un spectre aromatique mûr et gorgé de pulpe ! Irrésistible vers 15/16° sur une volaille, un faisan, une côte de veau.

Dégusté en mars 2023



la bouteille 75cl  
**4<sup>€</sup>HT**  
le carton de 6 : 29,94€HT

## POMMARD 1ER CRU 2016 DOMAINE JEAN-LUC JOILLOT

### Les Petits Epenots.

Belle robe grenat sombre. Nez rôti de belle maturité aux nuances aireselles, griottes, cassis et musc. Bouche suave d'un Pommard d'une élégance rare ! Effectivement sur cette parcelle, la finesse est privilégiée par rapport aux tanins... du velouté, du sensuel, du charme, de la race !! Tanins poivrés sublimés par un spectre aromatique mûr et gorgé de pulpe ! Irrésistible vers 15/16° sur une volaille, un faisan, une côte de veau.

Dégusté en mars 2023



la bouteille 75cl  
**4<sup>€</sup>HT**  
le carton de 6 : 29,94€HT

## POMMARD 1ER CRU 2016 DOMAINE JEAN-LUC JOILLOT

### Les Petits Epenots.

Belle robe grenat sombre. Nez rôti de belle maturité aux nuances aireselles, griottes, cassis et musc. Bouche suave d'un Pommard d'une élégance rare ! Effectivement sur cette parcelle, la finesse est privilégiée par rapport aux tanins... du velouté, du sensuel, du charme, de la race !! Tanins poivrés sublimés par un spectre aromatique mûr et gorgé de pulpe ! Irrésistible vers 15/16° sur une volaille, un faisan, une côte de veau.

Dégusté en mars 2023

Dégusté en mars 2023

la bouteille 75cl  
**4<sup>€</sup>HT**  
le carton de 6 : 29,94€HT

## MEURSAULT 1ER CRU 2022 PROSPER MAUFOUX AU CHÂTEAU DE SAINT-AUBIN

### La Pièce Sous le Bois.

Robe or jaune doré clair et brillant. Nez gourmand et brioché où évoluent de beaux fruits jaunes, quelques noisettes et amandes grillées. Bouche ample et grasse, profonde et éclatante ! Ici pas de doutes, un grand Meursault 1<sup>er</sup> cru, racé et ciselé. Rétro citronnée, épicée (curry frais), finale bergamote, yuzu et citronnelle. Servir vers 12° sur crustacés et viandes blanches.

Dégusté en avril 2024



la bouteille 75cl  
**4<sup>€</sup>HT**  
le carton de 6 : 29,94€HT

## MEURSAULT 1ER CRU 2022 PROSPER MAUFOUX AU CHÂTEAU DE SAINT-AUBIN

### La Pièce Sous le Bois.

Robe or jaune doré clair et brillant. Nez gourmand et brioché où évoluent de beaux fruits jaunes, quelques noisettes et amandes grillées. Bouche ample et grasse, profonde et éclatante ! Ici pas de doutes, un grand Meursault 1<sup>er</sup> cru, racé et ciselé. Rétro citronnée, épicée (curry frais), finale bergamote, yuzu et citronnelle. Servir vers 12° sur crustacés et viandes blanches.

Dégusté en avril 2024



la bouteille 75cl  
**4<sup>€</sup>HT**  
le carton de 6 : 29,94€HT

## MEURSAULT 1ER CRU 2022 PROSPER MAUFOUX AU CHÂTEAU DE SAINT-AUBIN

### La Pièce Sous le Bois.

Robe or jaune doré clair et brillant. Nez gourmand et brioché où évoluent de beaux fruits jaunes, quelques noisettes et amandes grillées. Bouche ample et grasse, profonde et éclatante ! Ici pas de doutes, un grand Meursault 1<sup>er</sup> cru, racé et ciselé. Rétro citronnée, épicée (curry frais), finale bergamote, yuzu et citronnelle. Servir vers 12° sur crustacés et viandes blanches.

Dégusté en avril 2024



la bouteille 75cl  
**4<sup>€</sup>HT**  
le carton de 6 : 29,94€HT

## POMMARD 1ER CRU 2016 DOMAINE JEAN-LUC JOILLOT

### Les Petits Epenots.

Belle robe grenat sombre. Nez rôti de belle maturité aux nuances aireselles, griottes, cassis et musc. Bouche suave d'un Pommard d'une élégance rare ! Effectivement sur cette parcelle, la finesse est privilégiée par rapport aux tanins... du velouté, du sensuel, du charme, de la race !! Tanins poivrés sublimés par un spectre aromatique mûr et gorgé de pulpe ! Irrésistible vers 15/16° sur une volaille, un faisan, une côte de veau.

Dégusté en mars 2023