

Pour votre mariage, réalisez le bon accord !



En partenariat avec le Manoir des Foulons, Guillaume, sommelier diplômé du Cordon Bleu, Paris, vous propose une sélection de vins d'artisan-vignerons éco-responsables :

			Prix Public Unitaire Constaté	Prix Unitaire Manoir des Foulons*
<i>Vins Blancs</i>				
	IGP Côtes de Gascogne Fossiles Elisabeth Prativiera	Blanc vif, aromatique, sur des notes de goyave et d'ananas.	6,00€ TTC	5,00€ TTC
	IGP Val de Loire Chardonnay d'Aurore Château du Coing de St Fiacre	Blanc léger, frais, aux notes iodées et citronnées.	7,20€ TTC	6,25€ TTC
	AOC Bourgogne Chardonnay Romuald Petit	Blanc riche, onctueux, exprimant la poire et l'orange.	12,00€ TTC	9,90€ TTC
<i>Vins Rouges</i>				
	AOC Côtes du Rhône Domaine du Trapadis	Rouge fruité, savoureux, sur des notes de confiture de fruits rouges.	8,00€ TTC	7,10€ TTC
	AOC Chinon Les Galets Marc Plouzeau	Rouge frais, léger, aux notes de gelée de framboise et de groseille.	9,00€ TTC	8,00€ TTC
	AOC Saint Emilion Château Clos St Emilion Philippe	Rouge plein, structuré, sur des notes de cassis, finement mentholé.	14,00€ TTC	12,00€ TTC
<i>Vins Effervescents</i>				
	VDF - Pétilillant Naturel Perle Sauvage Marc Plouzeau	Bulles fines, aux notes de coing, de noisette et de brioche.	12,00€ TTC	9,90€ TTC

Avec Guillaume et le Manoir des Foulons, offrez-vous le conseil d'un sommelier et des vins de qualité dans un superbe écrin, pour célébrer en parfaite harmonie le plus beau jour de votre vie !

Un doute sur la quantité ? **Nous reprenons les bouteilles non-ouvertes !**

Une hésitation sur un vin ? **Nous goûtons ensemble pour découvrir les vins et affiner vos choix !**

Vous souhaitez une formule personnalisée pour cet évènement d'exception ?
Contactez guillaume@winella.fr ou au 06 98 56 23 06 pour en savoir plus.

En détails



Guillaume est diplômé du programme des **Métiers du Vin et Management** de l'institut culinaire « **Le Cordon Bleu** », référence internationale dans l'enseignement des arts culinaires et du management hôtelier depuis 1895.

Depuis plusieurs années, il sillonne la France pour rencontrer des **producteurs indépendants, vigneronns éco-responsables**, qui ont à cœur de produire bon et de mettre en avant l'authenticité de leur terroir et de leur histoire.



Aujourd'hui, grâce à nos conseils en **sommellerie** et **gastronomie**, ce sont près de **35 vigneronns différents** que nous vous invitons à découvrir ensemble, afin de réaliser le plus bel accord possible pour le plus beau jour de votre vie !

Champagne

Maison Barrat-Masson (AOP Champagne)

Maison Marlène Delong (AOP Champagne, IGP Ratafia de Champagne)

Loire

Château du Coing (IGP Val de Loire, AOP Muscadet Sèvre et Maine sur lies)

Alexandre Cady (AOP Anjou, AOP Coteaux du Layon)

Marc Plouzeau (AOP Chinon)

Johann Spelty (AOP Chinon)

Arnaud Lambert (AOP Saumur, AOP Saumur-Champigny, AOP Crémant de Loire)

Nicolas Paget (AOP Touraine Azay-le-Rideau, AOP Chinon)

Domaine des Jumeaux (IGP Val de Loire Vendée)

Domaine des Rochettes (AOP Côte Roannaise)

Provence

Château Lafoux (AOP Coteaux Varois en Provence)

Bourgogne

Isabelle Collotte (AOP Marsannay, AOP Gevrey-Chambertin, AOP Chambolle-Musigny)

Jérôme Billard (AOP Hautes Côtes de Beaune, AOP St Romain, AOP St Aubin 1er Cru)

Domaine Jeannin-Naltet (AOP Mercurey, AOP Mercurey 1er Cru)

Sophie Cinier (AOP Bourgogne Chardonnay, AOP Pouilly-Fuissé)

Domaine Gondard-Perrin (AOP Viré-Clessé)

Romuald Petit (AOP Bourgogne Chardonnay, AOP St Véran, AOP Morgon, AOP St Amour)

Richard Rottiers (AOP Moulin à Vent, AOP Brouilly)

Bordeaux & Sud-Ouest

Sandrine Philippe (AOP Saint Emilion, AOP Saint Emilion Grand Cru)

Olivier Techer (AOP Côtes de Bordeaux, AOP Bordeaux, AOP Pomerol)

Henri Duporge (AOP Bordeaux Supérieur)

Château Haut Lagrange (AOP Pessac-Léognan)

Elisabeth Prataviera (IGP Côtes de Gascogne)

Benoit Aymard (AOP Cahors, IGP Côtes du Lot)

Rhône

Domaine Rozel (AOP Grignan-les-Adhémar)

Domaine Bott (AOP Condrieu, AOP Côte Rôtie)

Christophe Curtat (AOP Saint Joseph, AOP Crozes-Hermitage)

Domaine Roche-Audran (AOP Côtes du Rhône Villages Visan)

Anaïs Vallot (AOP Vinsobres)

Domaine du Trapadis (AOP Côtes du Rhône, AOP Cairanne, AOP Rasteau)

Languedoc & Roussillon

Mas Haut Buis (AOP Terrasses du Larzac, IGP Pays de l'Hérault)

Clos Bagatelle (AOP Saint Chinian, AOP Muscat de Saint Jean de Minervois)

Domaine de Rancy (AOP Côtes du Roussillon, IGP Côtes Catalanes)