



COFFRET « FÊTES DE FIN D'ANNÉE » 6 Bouteilles



**BESOIN DE VINS POUR ACCOMPAGNER VOS REPAS DE FIN D'ANNÉE ?**

Nous vous proposons une **suggestion de 3 vins** (2bouteilles par référence) afin d'accompagner vos apéritifs & repas de fin d'année.



**SANTENAY 1ER CRU - BEAUREGARD 2012** Chardonnay

Ce vin s'accordera parfaitement avec une entrée telle que le foie gras ou les escargots de Bourgogne et s'il vous en reste un peu, vous aurez tout le loisir de l'apprécier sur un plateau de fromages crémeux.

~

**SANTENAY - EN FOULOT 2015** Pinot Noir

Son bouquet de fruit rouges et ses saveurs légèrement épicées, en font le compagnon idéal à l'apéritif ou encore avec une volaille en sauce.

~

**SANTENAY 1ER CRU - CLOS FAUBARD 2008** Pinot Noir

Vin riche et puissant, il se mariera parfaitement avec un gibier ou avec un plateau de fromages affinés.

**MES AVANTAGES**

Livraison **OFFERTE** en France métropolitaine

Vous pouvez également nous faire parvenir votre menu, nos **sommeliers et conseillers en vins** vous apporteront leurs **savoir-faire** afin de réaliser une **sélection personnalisée et adaptée**

Pour l'achat d'un coffret, nous vous offrons un limonadier en inox de qualité professionnelle (Pulltap's)

**Château de la Crie**



Ce coffret vous est proposé à un tarif de 305€ TTC  
6 Bouteilles de 75cl (2 bouteilles de chaque références susmentionnées)  
Livraison **OFFERTE** en France métropolitaine  
1 limonadier « Château de la Crie » **OFFERT**

**Château de la Crie**

11 Rue Gaudin

21590 SANTENAY

E-mail : [hospitality@lacree.fr](mailto:hospitality@lacree.fr) / Téléphone +33 (0)3 80 20 63 36



## COFFRET « FÊTES DE FIN D'ANNÉE » 12 Bouteilles



### BESOIN DE VINS POUR ACCOMPAGNER VOS REPAS DE FIN D'ANNÉE ?

Nous vous proposons une **suggestion de 4 vins** (3 bouteilles de chaque référence) afin d'accompagner vos apéritifs & repas de fin d'année.



**MONTAGNY 1ER CRU 2017 Chardonnay**  
Pureté, fraîcheur, bouquet fruité, c'est le compagnon idéal pour un apéritif réussi.

~

**SANTENAY - CLOS DU CHÂTEAU 2013 Pinot Noir**  
Laissez-vous emporter par son nez fruité et épicé, le millésime 2013 révèle tout son potentiel, ce serait dommage de s'en priver, idéal sur une volaille ou une entrée chaude.

~

**SANTENAY 1ER CRU - GRAVIÈRES 2012 Chardonnay**  
Concentration et intensité, telles sont les mots d'ordres de ce Chardonnay. Sa complexité aromatique lui offre le luxe d'accompagner plusieurs types d'entrées froides mais aussi des plateaux de fromages.

~

**POMMARD - LES PETITS NOIZONS 2014 Pinot Noir**  
Vin tout en finesse et puissance, son bouquet de fruits rouges voir de cassis et sa couleur d'une belle intensité feront de lui la star de votre repas. Parfait sur un plat de gibier, viandes marinées.

### MES AVANTAGES

Livraison **OFFERTE** en France métropolitaine

Vous pouvez également nous faire parvenir votre menu, nos **sommeliers** et **conseillers en vins** vous apporteront leurs **savoir-faire** afin de réaliser une **sélection personnalisée et adaptée**

Pour l'achat d'un coffret, nous vous offrons un limonadier en inox de qualité professionnelle (*Pulltap's*)  
**Château de la Crée**



Ce coffret vous est proposé à un tarif de 550€ TTC  
12 Bouteilles de 75cl (3 bouteilles de chaque références susmentionnées)  
Livraison **OFFERTE**  
1 limonadier « Château de la Crée » **OFFERT**

**Château de la Crée**

11 Rue Gaudin

21590 SANTENAY

E-mail : [hospitality@lacree.fr](mailto:hospitality@lacree.fr) / Téléphone +33 (0)3 80 20 63 36