

Grafé Lecocq vous propose une sélection de ses meilleurs vins, prêts à boire

		Prix en € HTVA / TVAC	
Bordeaux rouges			
Ch. du Buisson « Cuvée Particulière » - Bordeaux 2014	(18-22)	<i>Fin, élégant, souple. Très classique.</i>	5,93 / 6,76 M
Ch. la Sablière Beauséjour – Côtes de Bx-Castillon 2014	(18-22)	<i>Juteux, rond, velouté et charmeur. Très merlot.</i>	6,45 / 7,35 ½
Ch. Perrouquet - Graves 2014	(18-23)	<i>Fruité, épicé, élégant, complet, équilibré, harmonieux.</i>	7,95 / 9,06 M
Ch. du Moulin Neuf « Cuvée Prestige » - Médoc 2014	(18-25)	<i>Fruité, boisé bien intégré. Caractère.</i>	8,84 / 10,08
Les Altanques – Côtes de Bordeaux-Castillon 2014	(18-25)	<i>Dense, riche, concentré, savoureux. Superbe !</i>	8,84 / 10,34 ½-M
Ch. Milon la Grave – Lussac-Saint-Emilion 2014	(18-20)	<i>Floral, fruité, profond, rond et élégant. Très flatteur.</i>	10,73 / 12,23
Ch. de Sarenceau – Saint-Emilion 2010	(18-23)	<i>Parfumé. Complet, rond, dense et opulent.</i>	13,66 / 15,57 M
Ch. La Menotte – Lalande-de-Pomerol 2014	(18-24)	<i>Bouquet intense. Dense, crémeux, savoureux.</i>	14,44 / 16,46 ½-M
La Fleur de Pomys – Saint-Estèphe 2012	(18-24)	<i>Riche, racé, flatteur. Très élégant. Grand vin !</i>	Épuisé
<u>Florilèges de Grands Bordeaux : une famille de vins d'exception.</u>			
Florilège Saint-Julien 2012	(18-26)	<i>Concentré, dense, distingué. Grande plénitude.</i>	25,53 / 29,10 M
Florilège Pauillac 2011	(18-24)	<i>Puissant, corsé. Tannins bien enrobés. Délicieux !</i>	25,66 / 29,25 M
Florilège Pomerol 2012	(18-25)	<i>Profond, élégant, crémeux, long. Grand vin !</i>	25,98 / 29,62 M
Vallée du Rhône et Languedoc rouges			
Syrah rouge – Vin de Pays d'Oc 2017	(18-21)	<i>Joli fruit. Saveurs enrobées. Délicieux, très polyvalent.</i>	4,85 / 5,53
Corbières 2016	(18-22)	<i>Fruits noirs murs. Dense et épicé. Assez corsé.</i>	6,43 / 7,52
Faugères 2017	(18-20)	<i>Nez intense, bouche élégante, finale velours.</i>	7,23 / 8,46
Plan de Dieu – Côtes du Rhône Villages 2016	(18-22)	<i>Fruité, épicé, empyreumatique. Puissant et riche.</i>	8,18 / 9,57 M
Cairanne 2015	(18-21)	<i>Concentré, plein et riche. Beau caractère.</i>	9,29 / 10,87
Vaqueyras 2015	(18-22)	<i>Chaleureux, élégant, riche, magnifique fruit.</i>	12,96 / 15,16 ½-M
Saint-Joseph 2014	(18-20)	<i>Aromatique. Racé, généreux, long et harmonieux.</i>	13,83 / 15,76
Gigondas 2014	(18-22)	<i>Généreux, complexe, long et élégant.</i>	14,19 / 16,18 ½-M
Hermitage 2007	(18-21)	<i>Profond, racé, puissant. Volume et longueur.</i>	28,41 / 32,39
Bourgogne rouges			
Irancy Boudardes 2013	(18-20)	<i>Frais, fruité, minéral. Souple et friand.</i>	12,93 / 14,74
Marsannay 2014	(18-20)	<i>Parfumé, harmonieux. Plein de charme.</i>	14,09 / 16,06
Savigny-lès-Beaune 2014	(18-22)	<i>Velouté, rond et épicé. Beau caractère.</i>	17,24 / 19,65 ½
Beaune « Les Epenotes » 2015	(18-25)	<i>Griottes, sous-bois. Long, généreux. Caractère.</i>	27,57 / 31,43 M
Nuits-Saint-Georges 1 ^{er} Cru « Les Chaboeufs » 2013	(18-25)	<i>Allie finesse, volume et longueur. Délicieux.</i>	35,33 / 40,28
Pommard 2015	(18-25)	<i>Opulent, riche et racé. Grand vin.</i>	37,29 / 42,51
Vosne-Romanée 1 ^{er} Cru « Les Suchots » 2013	(18-23)	<i>Complexe, complet, riche et élégant. Grand vin.</i>	61,06 / 69,61 M
Beaujolais rouges			
Fleurie 2015	(18-22)	<i>Intense, fruité, velouté, harmonieux et élégant.</i>	9,42 / 10,74
Saint-Amour 2015	(18-23)	<i>Fruité, dense, crémeux, savoureux. Superbe !</i>	9,78 / 11,15 ½

GRAFÉ LECOCQ

LUXEMBOURG

Prix en €
HTVA / TVAC

Val de Loire rouges

Saumur Champigny 2016	(18-20) <i>Tendre, frais et élégant. Belle typicité.</i>	8,13 / 9,27
Sancerre – Pinot Noir 2016	(18-21) <i>Parfumé, juteux, rond et harmonieux.</i>	13,13 / 14,97

Vins blancs

Les Guignards – Côtes de Duras 2016	(18-20) <i>Fruité intense. Frais et généreux. Très polyvalent.</i>	4,80 / 5,47
Luberon « Les Tonnelles » 2017	(18-20) <i>Aromatique, fruité, frais et floral.</i>	5,40 / 6,16
Ch. Le Druc – Graves sec 2016	(18-20) <i>Fruité, floral, tendre et minéral. Élégant. Polyvalent.</i>	6,68 / 7,62 ½
Laudun – Côtes du Rhône Villages 2017	(18-21) <i>Parfumé, intense, riche et équilibré. Superbe !</i>	7,68 / 8,99
Riesling 2017	(18-21) <i>Minéral, intense et racé. Magnifique.</i>	8,63 / 9,84
Vouvray blanc sec 2017	(18-21) <i>Très chenin (floral, minéral). Superbement sec.</i>	8,78 / 10,01
Mâcon-Villages 2016	(18-20) <i>Profond, riche et onctueux. Très élégant.</i>	9,08 / 10,35 ½
Viré-Clessé 2016	(18-20) <i>Riche, intense, dense et équilibré. Superbe Bourgogne!</i>	10,88 / 12,40 ½
Hautes-Côtes-de-Beaune 2015	(18-21) <i>Magnifique Bourgogne gastronomique. Maître-achat.</i>	14,03 / 15,99
Sancerre – Vignoble de Verdigny 2016	(18-20) <i>Arômes de cassis, floral. Intense et élégant.</i>	14,33 / 16,34
Auxey-Duresses 2016	(18-22) <i>Riche, racé et long. Classe et distinction.</i>	20,48 / 23,35
Condrieu 2016	(18-24) <i>Parfumé, racé, minéral et onctueux. Long. Superbe !</i>	27,03 / 30,81
Meursault 1 ^{er} Cru « Le Porusot » 2015	(18-25) <i>Concentré, riche, opulent et racé. Grand vin.</i>	54,33 / 61,94

Cognac

Cognac «Fine Champagne» VSOP*	<i>Puissance, race et longueur.</i>	18,50 / 21,65
Cognac «Grande Champagne» Hors d'Age*	<i>Opulent, racé et élégant. Grande classe !</i>	26,78 / 31,33

Champagne et méthode traditionnelle

Crémant de Loire Brut – Méthode traditionnelle	<i>Frais, intense, rond et élégant.</i>	9,15 / 10,71
Champagne Brut Réserve – J. Vesselle à Bouzy	<i>Corpulent, souple et délicat.</i>	19,12 / 22,37
Champagne Brut Œil de Perdrix – J. Vesselle à Bouzy	<i>Vineux, harmonieux. De grande maturité.</i>	20,22 / 23,66
Champagne Brut Rosé de Saignée – J. Vesselle à Bouzy	<i>Fruits rouges, sous-bois. Croquant et gourmand.</i>	20,85 / 24,39
Champagne Extra Brut Or Blanc – B. Cocteaux à Montgenost	<i>Fruité, frais, dense et charmeur ! 100% chardonnay.</i>	21,19 / 24,79
Champagne Brut Prestige Grand Cru – J. Vesselle à Bouzy	<i>Complexe, racé, dense et harmonieux.</i>	24,15 / 28,25

Conditions de vente

- **Quantité:** franco demi-gros au Grand-Duché de Luxembourg, pour une valeur minimum TVAC de 125 € par commande. Toute livraison inférieure à ce montant se verra majorée d'un montant de 7,50 € HTVA.
- **Païement:** sans escompte, dans les 30 jours, date de facture.
- **Livraison:** de stock – sauf vente.
- **Remises quantitatives:**

5% par	10% par
1 x 48 bts (1 vin) ou	1 x 84 bts (1 vin) ou
8 x 12 bts	2 x 48 bts (2 vins) ou
	16 x 12 bts.
- (*) : ne peut être pris en considération pour le calcul d'une remise éventuelle.
- Les prix s'entendent à la bouteille, emballée en carton de **12 bouteilles** d'un même vin (par 6 bouteilles pour les produits qui excèdent HTVA 7,50 € la bouteille; par une bouteille pour les cognacs).
- Sous réserve de modification des taux d'accises ou de TVA, ainsi que d'éventuelles erreurs d'impression.
- Prix en €, HTVA/TVAC.
- **Franco cave client** au Grand-Duché de Luxembourg; mise en cave par nos soins.
- « 1/2 » = disponible également en demi-bouteilles, au prix de la bouteille HTVA divisé par 2 + 0,30 € HTVA.
- « M » = disponible également en magnums, au prix de la bouteille HTVA multiplié par 2 + 0,75 € HTVA.
- (18-..) = période idéale de consommation.

Éleveurs – Négociants en vins depuis 1879

Grafé Lecocq Luxembourg - Divinum s.a. – 50, Val Fleuri – L-1526 Luxembourg - Reg. Com. B 106.126 – TVA LU 20511963
Tél : (+352) 26 31 00 75 – e-mail : grafe@pt.lu – www.grafe.lu