

Voici 4 vins de saison que nous vous recommandons particulièrement, dont le fruit et la gourmandise vous assureront une délicieuse dégustation durant les beaux jours.

**OFFRE SPÉCIALE**

# LES 4 STARS DE L'ÉTÉ

**NOUVEAU !**

## MINERVOIS 2018 CRU DU LANGUEDOC ROUGE

6,93 € / 8,11 € tvac la bouteille par 12 bts



Voici un splendide cru du Languedoc sélectionné au cœur du Minervois, non loin du cru La Livinière. Les sols sont composés de galets roulés, de grès et d'argile. Le terroir complexe et le climat exceptionnel permettent aux cépages Syrah (70%), Grenache (15%) et Mourvèdre (15%) de s'exprimer de manière remarquable. Nous avons accordé à ce Minervois un élevage digne des plus grands vins, afin de développer tout son potentiel ; il en résulte une cuvée harmonieuse, pleine de charme. La robe est profonde. Nez intense de fruits rouges et noirs (cerise noire, cassis, framboise, mûre) associés à de jolies notes épicées et florales (fleur d'oranger). L'attaque est juteuse, gourmande, gouleyante. La suite pleine de générosité fait place à des saveurs denses et opulentes. Les tanins sont soyeux, fins et élégants. L'ensemble est remarquable d'équilibre. Un maître-achat !

**Consommation : 2020-2024. Température de service conseillée : 15-16°C.**

## MORGON 2015 CRU DU BEAUJOLAIS ROUGE

9,21 € htva / 10,50 € tvac la bouteille par 12 bts



Pour égayer les belles journées estivales, voici un magnifique cru du Beaujolais, dans un grand millésime ! Sur les terroirs de Morgon, riches en granite, le cépage Gamay a la réputation d'être à l'origine de vins à forte personnalité. Ce 2015 ne déroge pas à la règle avec le caractère d'un millésime particulièrement mûr. Dès la mise au nez on est séduit par les arômes à la fois délicats et expressifs. Les fruits des bois et nuances empyreumatiques se mêlent à des arômes floraux. La bouche est celle d'un vin complexe aux saveurs denses et crémeuses. Du grand Morgon dans un grand millésime. Nous vous le recommandons chaleureusement !

**Consommation : 2020-2025. Température de service conseillée : 16-17°C.**

## LAUDUN 2018 CÔTES DU RHÔNE VILLAGES BLANC

7,73 € htva / 9,04 € tvac la bouteille par 12 bts



C'est avec beaucoup d'enthousiasme que nous vous présentons notre Laudun 2018 ! Il s'agit d'un cru aromatique aux saveurs riches, complexes et élégantes. Issu des Côtes du Rhône méridionales, non loin de Châteauneuf-du-Pape. Terroir en coteaux formés de sables et d'éboulis calcaires mêlés à de l'argile. Cette cuvée composée de 40% de Roussanne et 60% de Grenache blanc, présente un nez intense et expressif aux arômes de fleurs et de fruits du verger (pêche, mirabelle). La bouche dévoile des saveurs à la fois juteuses, rondes et puissantes avec une belle tension tout au long de la dégustation. L'ensemble bien typé Roussanne, laisse le souvenir d'un vin élégant, complexe, long et intense. Un cru plein de personnalité, tout simplement délicieux !

**Consommation : 2020-2022. Température de service conseillée : 10-12°C.**

## CORBIÈRES 2018 CRU DU LANGUEDOC ROSÉ

6,43 € htva / 7,33 € tvac la bouteille par 12 bts



Issu d'un vignoble situé au cœur des Corbières, terroir de calcaires blancs et de schistes. Les cépages Grenache 50%, Carignan 25% et Syrah 25% s'expriment avec beaucoup d'élégance sur ce terroir. Un pressurage direct, suivi d'une fermentation à basse température ont permis de préserver le fruit, la fraîcheur et la vinosité de ce cru. Robe rose pomelo. Nez gourmand, éclatant, aux arômes de fruits rouges frais (cerises, framboises, groseilles) associés à une nuance minérale. En bouche, les saveurs sont fruitées, minérales, épicées et généreuses, le tout en équilibre. En finale, il laisse l'agréable souvenir d'un rosé très gourmand, à la fois rond et vineux, au fruité intense. Très polyvalent, élégant et rafraîchissant. Un véritable coup de cœur.

**Consommation : 2020-2022. Température de service conseillée : 8-10°C.**



**GRAFÉ LECOCQ**

Grafé Lecocq - Divinum SA • 50 Val Fleuri • L- 1526 Luxembourg  
Tél (+352) 26310075 • [www.grafe.lu](http://www.grafe.lu) • [grafe@pt.lu](mailto:grafe@pt.lu)

### CONDITIONS DE VENTE

Ces prix s'entendent à la bouteille, demi-gros, htva/tvac, en euros, livraison groupée • Livraison Franco demi-gros au Grand-Duché de Luxembourg pour une valeur tvac de 125 € par commande • Toute livraison inférieure à ce montant se verra majorée d'un montant de 7,50 € htva • Emballage en cartons de 12 bouteilles d'un même vin • Disponible de stock – sauf vente • Sous réserve de modification du taux de TVA.

### REMISES QUANTITATIVES :

5% par 1 x 48 bts (1 vin) ou 8 x 12 bts (8 vins)	10% par 1 x 84 bts (1 vin) ou 2 x 48 bts (2 vins) ou 16 x 12 bts.
--	--