



Notre coup de cœur 'Rosé'

ORIGINE

Vin rosé du Pays d'Oc, non loin de Nîmes. Terroir marno-calcaire donnant des vins tendres, frais et fruités. 100% syrah.

MISE EN BOUTEILLES

Grafé Lecocq.

CATÉGORIE

Vin rosé sec.

NOTE DE DÉGUSTATION

Robe : rosé étincelant. Dès la mise au nez on assiste à un festival aromatique mêlant les fruits rouges (fraises des bois, groseilles, framboises) à des nuances d'épices (garrigue) et de cuberdons. L'attaque est juteuse, la suite rafraîchissante, la finale gourmande. Un remarquable rosé à la fois tendre, vineux et plein de personnalité. A découvrir absolument !

ACCOMPAGNEMENT

Apéritifs, salades, grillades estivales. Grande polyvalence.

TENUE

Très agréable à boire dès maintenant.
À consommer dans les deux ans.

PRIX

HTVA / TVAC

Par 12 bouteilles : 4,69 / 5,35 € la bt

Par 6 magnums : 9,97 / 11,37 € le magnum

REMISE QUANTITATIVE : voir ci-contre.



Livraison franco partout au Grand-Duché de
Luxembourg à partir de 125€ TVAC par commande



Caves Grafé Lecocq, citadelle de Namur

Depuis 140 ans, la Maison Grafé Lecocq sélectionne dans les différentes propriétés et domaines de France les crus les plus fins et les plus représentatifs de leurs Appellations d'Origine Contrôlée. S'en suit un travail d'élevage en fûts de chêne, dans nos caves de la citadelle de Namur, dans la plus noble tradition. Cela va donc bien au-delà de la simple distribution de bouteilles, puisque Grafé Lecocq prend les vins en charge durant cette étape cruciale de leur vie, entre la fin de la vinification et la mise en bouteilles. Le mûrissement et l'épanouissement des vins s'effectuent en fûts de chêne, jusqu'à 24 mois pour certains crus. Ce choix implique donc une orientation résolument qualitative et non quantitative. Tout ceci dans le but ultime de procurer à ses clients le plaisir du bon vin.

GRAFÉ LECOCQ

— ELEVEURS-NÉGOCIANTS DEPUIS 1879 —

50 Val Fleuri • L-1526 Luxembourg

Tél : +352 26 31 00 75

www.grafe.lu • grafe@pt.lu



REMISE QUANTITATIVE	— 5% par	— 10% par
	1 x 48 bts (1 vin) ou	1 x 84 bts (1 vin) ou
	96 bts au total assorties*	2 x 48 bts (2 vins) ou
		192 bts au total assorties*

* minimum 12 bts de chaque vin — 1 magnum équivaut à 2 bouteilles.

- Ces prix s'entendent à la bouteille, demi-gros, HTVA/TVAC, en Euros, livraison groupée.
- Emballage en cartons de 12 bouteilles ou 6 magnums.
- Sous réserve de modification des taux d'accises ou de TVA.
- Disponible de stock - sauf vente.

CONDITIONS DE VENTE

GRAFÉ LECOCQ

— ELEVEURS-NÉGOCIANTS DEPUIS 1879 —

Offre « Coups de Cœur » · Avril 2019

Cépages

merlot • sauvignon • chardonnay • syrah





Notre coup de cœur 'Rouge'

ORIGINE

Massif des Cévennes – vallée du Gard. Vieilles vignes de merlot (cépage fin bordelais présent de 80% à 100% dans les Pomerol).

ÉLEVAGE

En barriques de chêne, et mise en bouteilles par Grafé Lecocq.

NOTE DE DÉGUSTATION

Belle robe rouge velours. Magnifique intensité aromatique avec la dominante cerise noire associée à des nuances d'amandes (massépain), d'épices (bois de genévrier, garrigue, ...) et une tendre nuance de violette. Les saveurs soyeuses sont à la fois fruitées, épicées et florales avec une délicate nuance cacao. La texture est savoureuse, dans un style très Pomerol. La finale laisse le souvenir d'un vin à l'équilibre volume/longueur absolument remarquable! Un Merlot remarquable dans la lignée du 2015.

ACCOMPAGNEMENT

Compagnon de tous les repas, particulièrement indiqué avec des préparations à base de viandes et de fromages.

TENUE

Très agréable à boire rapidement. Vieillesse assurée de 5 ans.

PRIX

HTVA / TVAC

Par 12 bouteilles : 4,72 / 5,52 € la bt

Par 6 magnums : 10,03 / 11,74 € le magnum

REMISE QUANTITATIVE : voir au dos.



Notre coup de cœur 'Blanc'

ORIGINE

Vin blanc de la région de Cadillac. Rive droite des coteaux qui bordent la Garonne. Cépage sauvignon à 100%.

MISE EN BOUTEILLES

Grafé Lecocq.

CATÉGORIE

Vin blanc sec.

NOTE DE DÉGUSTATION

Superbe robe brillante aux reflets verts. L'éclat aromatique séduit dès le premier nez, avec ce parfum de feuille de cassis très typé sauvignon. On y trouve aussi de jolies notes de fleurs et d'agrumes mûrs. Dès la mise en bouche, on est sous le charme des saveurs à la fois fraîches et enrobées. Les papilles sont en éveil, avec un magnifique volume aromatique. Un vin, certes classique, mais d'une remarquable élégance, d'une grande polyvalence.

ACCOMPAGNEMENT

Compagnon idéal des apéritifs des journées chaudes, de fruits de mer, de coquillages et de poissons pochés.

TENUE

Très agréable à boire dès maintenant.

À consommer dans les deux ans.

PRIX

HTVA / TVAC

Par 12 bouteilles : 5,07 / 5,78 € la bt

REMISE QUANTITATIVE : voir au dos.



Notre coup de cœur 'Blanc'

ORIGINE

Vin de Pays d'Oc. Vignoble situé non loin de Montpellier, au centre du Pays d'Oc. Terres de sables mêlés d'argile et d'éboulis calcaires. 100% chardonnay.

MISE EN BOUTEILLES

Grafé Lecocq.

CATÉGORIE

Vin blanc sec.

NOTE DE DÉGUSTATION

Robe aux jolis reflets dorés. Le nez séduit par le parfum intense de fruits du verger (pommes, abricots, coings) associé à des nuances de fruits secs et de beurre. Cette intensité aromatique se poursuit en bouche avec des saveurs juteuses et généreuses. Finale élégante laissant le souvenir d'un vin souple, charmeur à l'équilibre gras, fraîcheur, minéralité bien maîtrisée. Un délicieux blanc harmonieux et polyvalent à prix très doux.

ACCOMPAGNEMENT

Apéritifs. Salades. Poissons et fruits de mer. Très polyvalent.

TENUE

Très agréable à boire dès maintenant.

À consommer dans les deux ans.

PRIX

HTVA / TVAC

Par 12 bouteilles : 5,07 / 5,78 € la bt

Par 6 magnums : 10,73 / 12,23 € le magnum

REMISE QUANTITATIVE : voir au dos.

