



Blancs

<i>Saint Veran, Champ Rond, 2009 Domaine Thibert</i>	<i>12 ttc</i>
<i>Viognier, VDP Collines Rhodaniennes, Vins de Vienne</i>	<i>11.50 ttc</i>
<i>Pouilly Fumé Château de Favray 2009</i>	<i>14.50 ttc</i>
<i>Condrieu Jean Michel Gerin 2010</i>	<i>30 ttc</i>
<i>Savigny les Beaune blanc, Château de Meursault 2009</i>	<i>17 ttc</i>
<i>Roussette de Savoie Château Saint Philippe 2009</i>	<i>10 ttc</i>

Rouges

<i>Crozes Hermitage Combiér 2010 Cuvée L</i>	<i>11,50 ttc</i>
<i>Luberon Châtaigner Citadelle 2010</i>	<i>8,50 ttc</i>
<i>Robin des Moines Saint Emilion 2008</i>	<i>13 ttc</i>
<i>Cote Rôtie Jean Michel Gerin 2009</i>	<i>33 ttc</i>
<i>Cote Rôtie La Viallière Jean Michel Gerin 2009</i>	<i>45 ttc</i>
<i>Beaune Château de Meursault 2009</i>	<i>17 ttc</i>
<i>Mondeuse de Savoie, Château Saint Philippe 2007</i>	<i>11.50 ttc</i>

<i>Chartreuse cuvée des MOF Sommeliers</i>	<i>38 ttc</i>
<i>Champagne 1^{er} Cru Duval Leroy, Fleur de Champagne</i>	<i>23 ttc</i>
<i>Gewurztraminer, Ruster Spätlese, vendanges tardives, Dom. Landauer, Autriche 2010</i>	<i>15.50 ttc</i>

Dégustation le mardi 22 novembre de 18 h à 20 h

Chaque vin pourra être dégusté et commandé (par multiple de 3),
à l'occasion d'un apéritif-dégustation convivial.

Laurence Derhé : 06 23 52 14 02 – mail : ld@aubergeduru.fr