

VINS

Château de Monbazan

Graves AOC bio de producteur

Grâce au concours et à la gentillesse de la famille Labuzan, en culture biologique à Landiras depuis 1963, nous avons mis en bouteille un vin rouge de Graves au nom de l'école.

www.chateaudemonbazan.fr

« **Lo Nidau** », ce Graves de Bordeaux révèle un nez de fruits rouges et noirs (cerises, mûres) sur fond d'épices douces. La bouche est ample et fruitée, étayée de tanins souples. Les amateurs de rouge pourront déguster ce vin pour **6€**

Domaine de Montesquiou

Jurançons AOC bio de producteurs

Les amateurs de blanc apprécieront sûrement les vins de jurançon du domaine de Montesquiou qui nous viennent directement de Monein :

www.domaine-montesquiou.fr

L'Amistat, un moelleux qui développe au nez des arômes de fruits juteux (pêches jaunes), de fruits à noyaux (abricots) et de fruits exotiques, auxquels s'ajoutent de subtiles notes miellées. En bouche, le vin marque par sa fraîcheur, sa douceur et sa gourmandise, dans un total équilibre.

La bouteille est au prix de **10€**

L'Estèla, un vin sec au nez exprimant selon les millésimes les agrumes ou des notes florales intenses. La bouche charnue et gourmande exprime ces notes en y ajoutant une belle vivacité.

8,50€ la bouteille

Merci de commander par carton de 6 bouteilles

PANIERS GARNIS

Le Nadau : 1 confiture, 1 pot de miel, 1 savon, 1 sel parfumé, 1 baume 18€

Le Lutz : 1 confiture, 1 pot de miel, 1 savon, 1 baume, 1 sel parfumé, 1 boîte de truffes 26€

Le Avet: 1 confiture, 1 miel, 1 savon, 1 baume, 1 sel parfumé, 3 bouteilles de vin (1 rouge, 1 jurançon sec et 1 moelleux) 40€

Le Nèu : 1 confiture, 1 miel, 1 savon, 1 baume, 1 sel parfumé, 1 boîte de truffes, 2 bouteilles de jurançon (1 sec et 1 moelleux) 42€

Les confitures sont fabriquées par les parents avec les fruits récoltés au casau ou à la Dalha.

Le miel est le miel du littoral de Nauchic, récolté par Didier.

Les baumes sont à la propolis, fait à partir de la cire et de la propolis des ruches de Nauchic, ils sont fabriqués par Florence.

Le sel parfumé est fait avec des herbes cultivées par nos soins (origan, thym, romarin, sauge, sarriette).

Les savons sont entièrement naturels, fabriqués par Agathe.

Les truffes sont fabriquées par un artisan chocolatier de Serre Gaston (40700).

FROMAGES DE LA VALLÉE D'ASPE

Nous proposons du fromage fermier de la ferme Rachou-Langlatte à Lescun.

Fromage de vache : 13€ / kg

Fromage mixte (vache-brebis) : 15€ / kg

Fromage de brebis : 18€ / kg

Merci de commander 500g au minimum

BON DE COMMANDE

Carton de 6 bouteilles	Prix Unitaire	Quantité	Prix Total
Château de Montbazan	36 €		
Domaine de Montesquiou L'Amistat (moelleux)	60 €		
Domaine de Montesquiou (sec) L'Estela (sec)	51 €		
Paniers garnis			
Le panier Nadau	18€		
Le panier Lutz	26 €		
Le panier Avet	40 €		
Le panier Nèu	42 €		
Fromages (minimum 500g)			
Fromage de vache	13€/kg		
Fromage mixte	15€/kg		
Fromage de brebis	18€/kg		
TOTAL COMMANDES			

NOM – PRÉNOM :

Envoyer ou remettre le bon de commande à Sauvanne :
s.bosson8@gmail.com