

## VENTE DE VINS FANFARE DE MONTSEVELIER - Festival de la Fédération des Fanfares du Val Terbi - 2 et 3 juin 2017 à Montsevelier

### **BLANCS**

La Montardière	Tartegnin	Chasselas, raisin blanc délicat, tout en finesse, aux parfums subtils et complexes.	Idéal pour l'apéritif, se marie aussi parfaitement avec les mets au fromage, les poissons, la volaille, les viandes blanches et les salades.
Pinot gris	Perroy	Belle robe jaune dorée, voire ambrée, grande complexité aromatique.	Pour l'apéritif, avec les poissons, viandes blanches et foie gras.
Gewürztraminer	Tartegnin	Bouquet intense, évoque des raisins gorgés de soleil.	Avec le foie gras et les mets épicés.
Abejo	Mendoza	Attaque très souple en bouche. Arôme très présent, élégant, floral avec une bouche de pamplemousse. Vin gras, sec et plein de saveurs.	Un pur vin d'apéro qui plaira à tous, agréablement surpris de découvrir quelque chose de très agréable et surtout de différent

### **ROSE**

Follenvie	Tartegnin	Rosé de gamay, macéré quelques heures et pressé et vinifié selon les mêmes méthodes que le chasselas.	Pour l'apéritif. Peut aussi volontiers accompagner les grillades.
-----------	-----------	---	---

### **ROUGES**

Rougenvie	Tartegnin	Assemblage de rouges (pinot noir, garanoir, gamaret). Nez souple, jolie longueur.	
Mara	Mont-sur-Rolle	Cépages suisses issus du croisement entre Gamay et Reichensteiner. Vins puissants à la robe foncée et intense.	Convient aux repas de viandes rouges, gibiers et fromages corsés.
Gamaret-Garanoir	Tartegnin	Assemblage à la robe intense, au bouquet souple et robuste à la fois.	
Merlot	Tartegnin	Cépage hâtif, agréablement tannique.	Pour les fromages, les pizzas et les pâtes.
La Relève	Tartegnin	Assemblage de gamaret, garanoir, galotta, merlot, syrah, cabernet franc. Vin de bonne tenue.	Avec un buffet campagnard, des fromages et grillades.