

# VIGNUM

## GAMME VINS/CRÉMANT



### *Rubis du terroir*

Cette cuvée rouge marie trois cépages : Pinot Noir, Merlot et Zweigelt.

Rubis du Terroir révèle des arômes intenses de fruits rouges et d'épices, offrant une texture soyeuse.

Idéal avec du gibier ou un rôti.

24 €  
pr. Bouteille



### *Auxerrois vieilles vignes*

Arômes de poire, d'ananas et de fruits à chair blanche, avec une belle minéralité.

Ce vin offre une belle densité et longueur en bouche.

Parfait avec plateau de charcuterie fine et du fromage.

15,60 €  
pr. Bouteille



### *Riesling Paradäis*

Nez fin, complexe, de pêche et d'agrumes.

Bouche fraîche, attaque vive, belle acidité.

Structure et longueur, finale fruitée et minérale.

14,90 €  
pr. Bouteille



### *Crémant Vignum*

Le Crémant VIGNUM se fait remarquer par sa fine mousse une fois versé dans le verre.

Cette cuvée spéciale est composée de Pinot Blanc et de Chardonnay partiellement vieilli en fût de chêne.

Le nez est dominé par des arômes de vanille et de discrètes senteurs grillées.

Au palais, il offre une fine bulle et de la fraîcheur. Des notes fruitées de mirabelle ainsi qu'une minéralité légèrement iodée sont également présentes.

23,75 €  
pr. Bouteille



# VIGNUM

## GAMME VINS/CRÉMANT

### *Ratafia*

Liqueur de vin, alcool 16,5%vol.:

Méthode d'élaboration:

- assemblage de marc de Gewürztraminer qui a vieillit en cave une quinzaine d'année et de jus fraîchement pressé de Pinot gris du millésime 2024.
- Cet assemblage a été élevé pendant 17 mois en caves sous bois.
- Nous ajoutons environ 35 % de marc au jus afin de le stabiliser et de stopper toute fermentation, afin de conserver les sucres naturels du jus de Raisin.

Cette liqueur allie parfaitement la douceur du jus de raisin et le côté chaleureux voir brûlant du marc.

Il sera idéal en apéritif, en accompagnement de desserts ou en remplacement de vos digestifs de fins de soirée.

Il peut être servi frais , 12 -16 °C ou accompagné d'un glaçon.

Conservation: contrairement à un vin traditionnel, il peut être conservé, après ouverture, encore plusieurs semaines à température ambiante.



22€  
pr. Bouteille