

Merci pour votre soutien !

Les élèves de 3e année



Brochure descriptive

Sélection de vins, bières et jus de fruits



Merci pour votre soutien !

canal3



saintremaclestavelot.be/canal3/



Les vins blancs

Chardonnay de chez Taix

Bouteilles :

Cépages : Chardonnay 100 %

Appellation : Vin des Côtes de Thongue (région Languedoc-Roussillon)

Notes de dégustation: Nez floral, belle fraîcheur. À la dégustation, belle rondeur, agrumes.

Accompagnement : entrées froides, poissons "natures", fruits de mer,...

Bouteille : **8 €**

Cubis :

Cépages : 50 % Chardonnay, 40 % Muscat et 10 % Vermentino.

Notes de dégustation : nez de poire, litchi, rose ; bouche fruitée, riche, peu conforme au nez, fruits jaunes (pêche, abricot, ...)

Cubi de 3 L : **23,50 €**



Font de Lautre blanc

Cépages : Sauvignon, Chardonnay, Muscat
Appellation : Vin des Côtes de Thongue (région Languedoc-Roussillon)

Notes de dégustation: Nez complexe, fleur blanche, fruits jaunes, pêche.

Accompagnement : entrées froides, fruits de mer, poissons en sauce,...



Pinot gris

Cépages : Pinot gris 100 %

Appellation : AOC Alsace (Horchel à Mittelwihr)

Notes de dégustation : Un bouquet floral au nez, subtil et rond en bouche, il a de complexes arômes ainsi qu'un corps puissant.

Accompagnement : Volailles, canard, rôtis, viandes rouges, produits tripiers et gibiers, recettes exotiques au safran/curry,...

Bouteille : **11,50 €**



Pinot blanc

Cépages : 60% Pinot Blanc et 40% Pinot Auxerrois

Appellation : AOC Alsace (Horchel à Mittelwihr)

Notes de dégustation : Gouleyant et délicat, frais et souple, il exprime des arômes d'agrumes, de fleurs blanches avec une légère touche de pêche.

Accompagnement : Entrées en tout genre, salades variées, charcuterie, oeuf, cuisine chinoise, tapas variés, volaille et plats de viande farcie, rôti de porc ou de veau, porc fumée Choucroute, fruits de mer, poissons, fromages, fondue savoyarde, raclette...

Bouteille : **11,50 €**



RIESLING tradition

Cépages : Riesling 100 %

Appellation : AOC Alsace (Horchel à Mittelwihr)

Notes de dégustation : Sec, de puissants arômes d'agrumes au nez comme en bouche, ce vin est élégant, sa matière est expressive et agréable.

Accompagnement : fruits de mer, huîtres, poissons, plats mijotés au vin blanc, viandes fumées, fromages de chèvre, fondue.



Les vins rouges

Côtes du Rhône du Domaine des Banquettes à Rasteau

Cépages : 50% Grenache, 30% Mourvèdre, 20% Carignan.

Appellation : Côtes du Rhône

Notes de dégustation: Nez de fruits rouges (cerise, fraise, ...)
À la dégustation, conforme, fruité, un peu d'épices, ... Beau vin sans fioriture.

Accompagnement : grillades, charcuterie, ...

Cubi de 3 L : **23,50 €**



Plan de Dieu (Cuvée Fabien) du Domaine des Banquettes à Rasteau

Cépages : 50% Grenache, 50% Syrah.

Appellation : Côtes du Rhône villages

Notes de dégustation : Nez de fruits rouges (cerise, fraise, ...)
À la dégustation, conforme, fruité, un peu d'épices, poivré, ... Belle longueur en bouche.

Accompagnement : viande rouge grillée, un plat un peu épicé, ...

Bouteille : **12,50 €**



Merlot de chez Taix

Cépages : Merlot 100 %

Appellation : Vin des Côtes de Thongue (région Languedoc-Roussillon)

Notes de dégustation : Nez fruité, fruits rouges, cerise. Les tanins sont présents mais fondus.

Accompagnement : entrées froides, plats en sauce, volailles, ...

Bouteille : **8 €**



Rasteau du Domaine des Banquettes à Rasteau



Cépages : 50% Grenache, 25% Syrah, 25% Mourvèdre,
Appellation : AOC et AOP RASTEAU

Notes de dégustation : Nez de fruits rouges (cerise, fraise, ...)
À la dégustation, puissant et conforme, fruité, épicé, poivre noir, ... Belle longueur en bouche.

Accompagnement : plats un peu épicés, viandes rouges, gibier en sauce ...

Bouteille : **15 €**



Pech de Montfo

Cépages : Grenache, Carignan, Merlot.

Appellation : Vin des Côtes de Thongue (région Languedoc-Roussillon)

Notes de dégustation : Nez fruité, fruits rouges, épices.
À la dégustation, conforme au nez, belle rondeur et belle longueur en bouche.
Accompagnement : plats en sauce et élaborés, viandes rouges.

Bouteille : **9 €**



Les vins rosés

Le Coquin, rosé de chez Taix

Appellation : Vin des Côtes de Thongue (région Languedoc-Roussillon)

Notes de dégustation : nez fruité.

À la dégustation, fruité, gourmand.

Accompagnement : apéritif, entrées froides, poisson grillé...

Bouteille : **8 €**

Cubi de 3 L : **23,50 €**



Les bulles

Crémant d'Alsace (Christian SCHWARTZ)

Composé de Pinot Blanc et Pinot Blanc Auxerrois, il présente au nez des notes briochées et de fruits mûrs se prolongeant tout en finesse en bouche. Il vous réjouira par sa mousse fine et persistante, caressant agréablement le palais. 4 à 5 ans de garde.

Bouteille : **13 €**



Les bières Sparsa

En 2015, trois jeunes passionnés ont lancé l'aventure SPARSA, brassant leur propre bière dans d'anciennes étables avec un matériel rudimentaire. Rapidement, ils ont élargi leur production en investissant dans du matériel performant et en développant une gamme complète de 6 bières artisanales uniques, dont les incontournables "Originale" et "Triple", véritables piliers de leur savoir-faire. Après des défis comme la pandémie, SPARSA a pris un nouvel élan en 2022 avec des installations modernes, un bar et des visites pour partager leur savoir-faire. Aujourd'hui, SPARSA continue de brasser avec passion, offrant des bières d'exception imprégnées d'authenticité et de créativité.

...

Pack de 2 bières de 75cl personnalisé avec la photo des élèves



Achetez un pack Sparsa, c'est tenter de gagner une visite guidée gratuite de leur brasserie artisanale !

La triple

Une bière équilibrée, ronde et savoureuse. Le travail du malt se ressent dès les premières gorgées et les notes fraîches de houblon apparaissent délicatement en fin de bouche.



L'originale

Cette bière blonde, de haute fermentation, associe une amertume subtile à une douce couleur d'ocre.

Pack 2 bières : **13,90 €**



Les jus de fruits

Les jus Cornet

Jus fabriqué de façon artisanale, 100% naturel, sans conservateur, sans ajout de sucre, à base de pommes issues des cultures belges.

Conservation des bouteilles 75 cL : 2 ans, après ouverture : une semaine au frigo.

Conservation des cubis : 1 an, après ouverture : 1 mois au frigo

Jus de pomme

Bouteille : **3,50 €**

Cubi de 3 L : **13,20 €**

Jus de pomme - cerise

Bouteille : **3,70 €**

Bon à savoir: les bouteilles sont consignées au prix de **0,25 €**



Tableau récapitulatif

		Prix
Bulles Blancs	Crémant d'Alsace	13
	Taix Chardonnay	8
	En cubi de 3L	23,50
	Font de l'autre	9
	Riesling bio	11,50
	Pinot blanc bio	11.50
	Pinot gris bio	11.50
Rosé	Taix Rosé coquin	8
	En cubi de 3L	23,50
Rouge	Cote du Rhône en cubi de 3L	23,50
	Taix Merlot	8
	Pech de Montfo	9
	Plan de dieu	12,50
	Rasteau	15
Bières	Pack de 2 Sparsa 75 cL	13.
Jus	Jus de pomme	3.50
	En cubi de 3L	13.20
	Jus pomme-cerise	3.70

Contacts

Pour toutes questions :

 canal3

Responsables :

Sandra Schleck

 0474/204279

 Schleck Sandra

Justine Defèche

 0479/651480

 Defèche Justine



