

## Palmarès

### 2019

Concours Général Agricole Paris :  
Médaille d'argent : Mirabelle de Lorraine,  
Citation dans le guide Hachette des Vins : Gris 2017

### 2018

Concours Général Agricole Paris :  
Médaille d'Or : Mirabelle de Lorraine,  
Médaille d'Or : Crème de Poire Williams

### 2017

Concours Général Agricole Paris :  
Médaille d'Argent : Col de Velours Rosé,  
Citation dans le guide Hachette des Vins :  
Rouge 2014 Blanc 2015

### 2016

Concours Général Agricole Paris :  
Médaille d'Or : Mirabelle de Lorraine AOC  
Concours International des Eaux de Vie & Liqueurs de Fruits à Metz  
Sigille d'Or : Mirabelle de Lorraine  
Sigille d'Argent : Mirabelle de Lorraine

### 2015

Concours Général Agricole Paris :  
Prix d'Excellence 2015  
Citation dans le guide Hachette des Vins :  
Rouge 2012\*, Blanc 2013, Gris 2013

### 2014

Concours Général Agricole Paris :  
Médaille d'Or : Col de Velours Blanc, Crème de Mirabelle de Lorraine,  
Crème de Poire Williams, Mirabelle de Lorraine  
Citation dans le guide Hachette des Vins : Blanc 2012\*

### 2013

Concours Général Agricole Paris :  
Médaille d'Or : Sire de Bassaucourt Rosé,  
Crème de Poire Williams  
Médaille d'Argent : Sire de Bassaucourt Blanc,  
Crème de Mirabelle de Lorraine  
Citation dans le guide Hachette des Vins : Blanc 2011\* Rouge 2009

### 2012

Concours Général Agricole Paris :  
Médaille d'Or : Sire de Bassaucourt Blanc, Mirabelle de Lorraine  
Médaille d'Argent : Col de Velours Blanc  
Médaille de Bronze : Crème de Mirabelle de Lorraine  
Concours International des Eaux de Vie & Liqueurs de Fruits à Metz  
Sigille d'Or : Mirabelle de Lorraine  
Sigille d'Argent : Crème de Mirabelle de Lorraine  
Citation dans le guide Hachette des Vins : Rouge 2007\*

### 2011

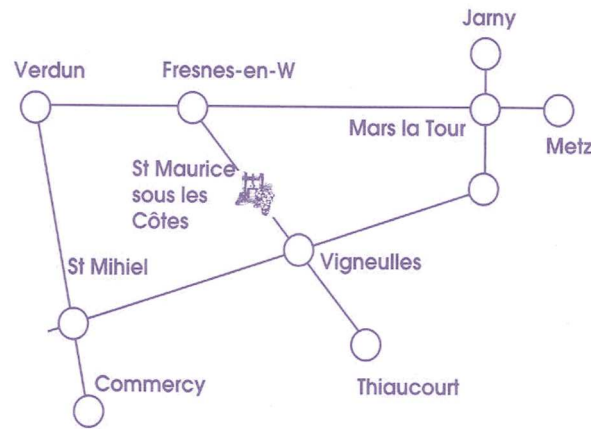
Concours Général Agricole Paris :  
Médaille d'Argent : Sire de Bassaucourt Blanc  
Citation dans le guide Hachette des Vins : Rouge 2006\*\*

### 2010

Concours Général Agricole Paris :  
Médaille d'Or : Col de Velours Rosé, Sire de Bassaucourt Rosé  
Concours International des Eaux de Vie & Liqueurs de Fruits à Metz  
Sigille d'Or : Mirabelle de Lorraine 2008  
Crème de Mirabelle de Lorraine, Crème de Bergamote  
Sigille d'Argent : Mirabelle de Lorraine 2002,  
Crème de Poire Williams  
Citation dans le guide Hachette des Vins :  
Blanc 2008, Gris 2008\*, Rouge 2007\*

### 2009

Concours Général Agricole Paris :  
Médaille d'Argent : Blanc 2008  
Médaille d'Or : Rouge 2007



# Domaine de la Goulotte



Famille ANTOINE

Vignerons  
Distillateurs

Caveau : 5 rue Haute Gaston Parant

Domicile : 6 rue de l'Eglise

55210 St Maurice Sous Les Côtes

Tél : 03 29 89 38 31

Portable : 06 77 47 12 04

Email : [domainedelagoulotte@orange.fr](mailto:domainedelagoulotte@orange.fr)

Site : [domainedelagoulotte.fr](http://domainedelagoulotte.fr)

## Tarif 2020 ttc

Départ cave – valable jusqu'au 31 décembre 2020

### VINS DES CÔTES DE MEUSE IGP

	75 cl	37,50 cl
Blanc 2018 (Auxerrois)	4,40 €	2,60 €
Gris 2016 (Gamay)	4,40 €	2,60 €
Rouge 2018 (Pinot noir & Gamay)	5,10 €	2,90 €
Sous la Goulotte Blanc ou Rosé (Vin moelleux)	50 cl	9,00 €
Rosé Antoine (Vin de Table)	75 cl	4,00 €
<b>Jus de raisin</b>	100 cl	3,30 €

### VINS EFFERVESCENTS Méthode Traditionnelle

Col de Velours Blanc de Blancs	75 cl	6,90 €
Col de Velours Rosé	75 cl	7,50 €

### APERITIF local (17% vol)

Lirette blanche ou rouge	70 cl	8,00 €
--------------------------	-------	--------

### CREMES de Fruits (17% vol)

	50 cl	5 cl
Mirabelle de Lorraine	9,00 €	2,30 €
Bergamote	9,00 €	
Poire Williams*	9,00 €	

\*Médaille d'Or au Concours Général Agricole de Paris

### EAUX DE VIE distillation artisanale (45% vol)

	Flûte	70 cl	35 cl	3 cl
Mirabelle de Lorraine		24,50 €	14,00 €	2,10 €
Mirabelle de Lorraine "Médaille d'Or"		33,00 €		
Vieille Prunelle		33,00 €	18,50 €	
Poire Williams		27,00 €	16,00 €	
Griotte des Côtes de Meuse		27,00 €	16,00 €	
Quetsche		23,00 €	13,00 €	
Marc des Côtes de Meuse		23,00 €		

Dans la limite des stocks disponibles. Un millésime épuisé sera remplacé par le suivant. A consommer avec modération.

## Les accords

Côtes de Meuse « blanc » :

Se boit en apéritif, sera enchanteur avec les poissons (quenelles de brochets, carpes) fruits de mer, crustacés, escargots... Servir frais : 8 à 10°.

Côtes de Meuse « gris » :

Se mariera volontiers avec les cochonnailles, tourtes, quiches Lorraines, hors d'œuvres, viandes blanches et grillées, potées, barbecue... Servir très frais : 7 à 8°.

Côtes de Meuse « rouge » :

En accord avec des charcuteries, les viandes, gibiers et les fromages... Servir entre 12 et 14°.

Sous la Goulotte :

Ce vin issu de raisins récoltés tardivement en surmaturité tiendra sa place à l'apéritif ou avec le foie gras, les gambas, les fromages à l'arôme marqué ou la cuisine épicée ou encore avec la tarte à la mirabelle, le crumble à la rhubarbe, les fraises... Servir frais : 8 à 10°.

Col de Velours :

- Blanc de Blancs : à apprécier à l'apéritif seul ou en cocktail avec notre Crème de Mirabelle de Lorraine ou Crème de Bergamote ou encore de Crème de Poire Williams, au dessert ou tout au long de votre repas de fête...

- Rosé : à apprécier avec les viandes rouges (gibiers), au dessert ... Servir frappé.

Lirette :

- Blanche : très conviviale à l'apéritif ou accompagnera harmonieusement le foie gras, au dessert : un pain d'épices rafraîchi d'une glace à la vanille.

- Rouge : se dégustera nature ou apportera une touche d'originalité à de somptueux cocktails, en entrée avec un melon garni d'une tranche de jambon sec, au dessert avec un gâteau, une mousse au chocolat...

Crèmes de fruits :

- de Mirabelle de Lorraine, de Bergamote ou de Poire Williams : en digestif ou étonnera avec de la glace, une salade de fruits, sur une crème brûlée...

Eaux de vie :

Pour terminer majestueusement vos repas ou aromatiser vos desserts (glaces, crèmes, crêpes, gâteaux,...)

Merci de nous prévenir de votre passage !

Pour les expéditions, nous consulter.