

Palmarès

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

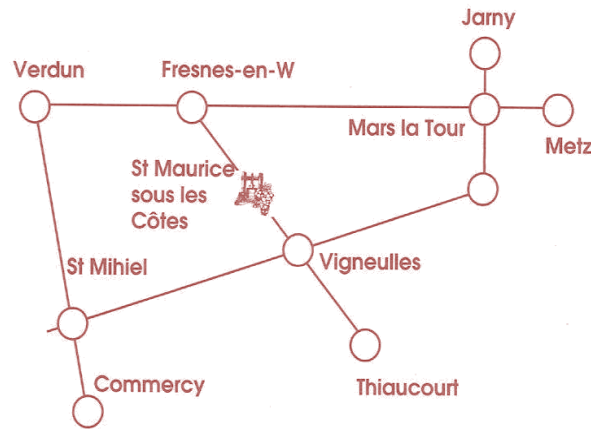
Concours Général Agricole Paris :
Médaille d'Argent : Sire de Bassaucourt Blanc
Citation dans le guide Hachette des Vins :
Rouge 2006**

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



Il vaut mieux mettre son nez dans un verre
de bon vin
que dans les affaires des autres.
À pratiquer tous les jours

Domaine de la Goulotte

Evelyne & Philippe ANTOINE

Vignerons
Distillateurs

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

Site : domainedelagoulotte.fr

Tarif 2018 ttc

Départ cave – valable jusqu'au 31 décembre 2018

VINS DES CÔTES DE MEUSE IGP

Blanc 2014 (Auxerrois & Chardonnay)	75 cl	4,20 €
Blanc	37,5 cl	2,45 €
Gris 2014 (Gamay & Auxerrois)	75 cl	4,20 €
Gris	37,5 cl	2,45 €
Rouge 2014 (Pinot Noir & Gamay)	75 cl	4,80 €
Rouge	37,5 cl	2,75 €
Sous la Goulotte (Vin Blanc moelleux)	50 cl	8,60 €
Rosé Antoine (Vin de Table)	75 cl	3,70 €
Jus de raisin	100 cl	3,20 €

VINS EFFERVESCENTS Méthode Traditionnelle

Col de Velours Blanc de Blancs	75 cl	6,60 €
Col de Velours Rosé	75 cl	7,00 €

APERITIF local (70cl à 17% vol)

Lirette blanche ou rouge	7,70 €
--------------------------	--------

CREMES de Fruits (50 cl à 17% vol)

Mirabelle de Lorraine*	8,60 €
Bergamote, ou Poire Williams*	8,60 €

*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		23,00 €	13,30 €	2,00 €
Mirabelle de Lorraine "Médaille d'Or"		32,00 €		
Vieille Prunelle		32,00 €	17,50 €	
Poire Williams		26,00 €	15,00 €	
Griotte des Côtes de Meuse		26,00 €	15,00 €	
Quetsche		21,00 €	12,20 €	
Marc des Côtes de Meuse		21,00 €		

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.