



Domaine de la Goulotte



Famille ANTOINE

Vignerons
Distillateurs

Caveau : 5 rue Haute Gaston Parant

55210 St Maurice Sous Les Côtes

Merci de nous prévenir de votre passage !



Retrouvez-nous sur Loc'Halles

Pour les expéditions, nous contacter
Colissimo ou transporteur privé



Tél : 03 29 89 38 31
Portable : 06 77 47 12 04
Email : domainedelagoulotte@orange.fr
Site : domainedelagoulotte.fr

Tarif 2021 TTC

Départ cave – valable jusqu'au 31 décembre 2021

VINS DES CÔTES DE MEUSE IGP

BLANC

AUXERROIS 2020



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

75 cl	4,60€
37,5 cl	2,70€

PINOT GRIS 2019

S'allie avec une blanquette de veau, des asperges ou encore un munster. Servir frais : 8 à 10°

75 cl	5,30€
-------	-------

GRIS

GAMAY 2018

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

75 cl	4,60€
37,5 cl	2,70€

ROUGE

PINOT NOIR & GAMAY 2019

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

75 cl	5,30€
37,5 cl	3,00€

ROSÉ ANTOINE

75 cl	4,20€
-------	-------

JUS DE RAISIN

100 cl	3,40€
--------	-------

SOUS LA GOULOTTE VIN MOELLEUX

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°

BLANC 50 cl	9,40€
ROSÉ 50 cl	9,40€

COL DE VELOURS VIN EFFERVESCENT

BLANC DE BLANCS

S'apprécie à l'apéritif seul ou en cocktail avec notre Crème de Mirabelle de Lorraine ou Crème de Bergamote encore, au dessert ou tout au long de votre repas de fête... Servir frappé

75 cl	7,20€
-------	-------

ROSÉ

S'associe avec les viandes rouges (gibiers), au dessert... Servir frappé

75 cl	7,80€
-------	-------

LIRETTE APERITIF LOCAL 17% vol

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. Servir frappé

70 cl	8,40€
-------	-------

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... Servir frappé

70 cl	8,40€
-------	-------

A consommer avec modération

CREMES DE FRUITS 17% vol

En digestif ou étonnera avec de la glace, une salade de fruits, sur une crème brûlée...

MIRABELLE DE LORRAINE AOC

50 cl	9,40€
5 cl	2,40€

BERGAMOTE

50 cl	9,40€
-------	-------

EAUX DE VIE

DISTILLERIE ARTISANALE 45% vol



MIRABELLE DE LORRAINE

70 cl	25,50€
35 cl	14,70€
3 cl	2,20€
MEDAILLE D'OR 70cl*	34,60€

*Médaille d'Or Concours Général Agricole de Paris

VIEILLE PRUNELLE

70 cl	34,60€
35 cl	19,40€

POIRE WILLIAMS

70 cl	28,30€
35 cl	16,80€

GRIOTTE DES CÔTES DE MEUSE

70 cl	28,30€
35 cl	16,80€

QUETSCHÉ

70 cl	24,10€
35 cl	13,60€

Dans la limite des stocks disponibles.