



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

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

Tarif 2023 TTC

Départ cave – valable jusqu'au 31 décembre 2023

VINS DES CÔTES DE MEUSE IGP

BLANC

AUXERROIS 2021

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	5,90 €
-------	--------

PINOT GRIS 2021

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



75 cl	5,90 €
-------	--------

GRIS

GAMAY 2021

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	5,90 €
-------	--------

ROUGE

PINOT NOIR & GAMAY 2021

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



75 cl	6,20 €
-------	--------

ROSÉ ANTOINE

75 cl	5,10 €
-------	--------

JUS DE RAISIN

100 cl	3,70 €
--------	--------

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	10,00 €
ROSÉ 50 cl	10,00 €

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	8,00 €
-------	--------

ROSÉ

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

75 cl	8,70 €
-------	--------

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	9,40 €
-------	--------

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	9,40 €
-------	--------

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	10,40 €
5 cl	2,65 €

BERGAMOTE

50 cl	10,40 €
-------	---------

EAUX DE VIE

DISTILLERIE ARTISANALE 45% vol

MIRABELLE DE LORRAINE



70 cl	27,40 €
35 cl	16,20 €
3 cl	2,45 €
MEDAILLE D'OR 70cl*	36,00 €

*Médaille d'Or Concours Général Agricole de Paris

VIEILLE PRUNELLE

70 cl	35,60 €
35 cl	21,00 €

POIRE WILLIAMS

70 cl	31,20 €
35 cl	18,30 €

GRIOTTE DES CÔTES DE MEUSE

70 cl	31,20 €
35 cl	18,30 €

QUETSCHES

70 cl	26,00 €
35 cl	15,00 €

Dans la limite des stocks disponibles. Un millésime épuisé peut être remplacé par le suivant.