

EAUX DE VIE DISTILLATION ARTISANALE



MIRABELLE DE LORRAINE AOC 45% vol

70 cl	28,00 €
35 cl	16,80 €
3 cl	2,50 €
MEDAILLE D'OR 70cl*	37,00 €

*Médaille d'Or Concours Général Agricole de Paris

VIEILLE PRUNELLE 45% vol

70 cl	36,60 €
-------	---------

POIRE WILLIAMS 45% vol

70 cl	32,00 €
35 cl	18,90 €

GRIOTTE DES CÔTES DE MEUSE 45% vol

70 cl	32,00 €
-------	---------

FRAMBOISE 45% vol

70 cl	36,60 €
-------	---------

QUETSCHES DES CÔTES DE MEUSE 45% vol

70 cl	26,90 €
35 cl	15,60 €



Retrouvez-nous sur Loc'Halles



Merci de nous prévenir de votre passage !

Expédition possible Colissimo ou
transporteur privé, nous contacter



Famille ANTOINE
Vignerons - Distillateurs

Caveau : 5 rue Haute Gaston Parant
55210 St Maurice Sous Les Côtes

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



Tarif 2025 TTC

Départ cave – valable jusqu'au 31 décembre 2025

VINS DES CÔTES DE MEUSE IGP

IGP BLANC



AUXERROIS 2023

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	6,10 €
-------	--------

PINOT GRIS 2023

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

75 cl	6,10 €
-------	--------

CHARDONNAY 2023

Sera parfait avec des beignets de calamar, huitres, plats à base de crème, une volaille, fromage à pâte molle
Servir frais : 10°

75 cl	6,10 €
-------	--------

IGP GRIS



GAMAY 2022

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	6,10 €
-------	--------

IGP ROUGE



PINOT NOIR & GAMAY 2021

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

75 cl	6,40 €
-------	--------

ROSÉ ANTOINE

75 cl	5,30 €
-------	--------

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 €

METHODES TRADITIONNELLES

COL DE VELOURS BLANC DE BLANCS (chardonnay)

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 frais

75 cl	8,00 €
-------	--------

COL DE VELOURS ROSE (pinot noir)

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

75 cl	8,80 €
-------	--------

OURANOS BLANC DE BLANCS (pinot gris et chardonnay)

A l'apéritif, excellent compagnon des plats salés ou sucrés.
Servir frais

75 cl	10,00 €
-------	---------

JUS DE FRUITS

Jus de raisin	100 cl	3,70 €
Nectar de mirabelle*	75 cl	3,70 €
Nectar de quetsche	75 cl	3,70 €

*A base de mirabelles IGP

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 frais

70 cl	9,60 €
-------	--------

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 frais

70 cl	9,60 €
-------	--------

CREMES DE FRUITS 17% vol

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

MIRABELLE DE LORRAINE



50 cl	10,60 €
5 cl	2,50 €

BERGAMOTE ou MYRTILLE

50 cl	10,60 €
-------	---------

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