

POUR COMMANDER

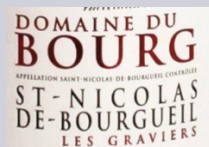
Via le site: www.cpouce.be

e-mail: philippe.tasset@gmail.com

téléphone: 0494/57.36.44

Compte: BE56 7805 9104 7988

vous souhaitez acheter un vin d'une
Si année précédente, contactez moi
par mail: philippe.tasset@gmail.com

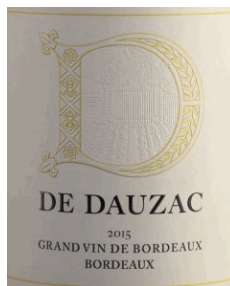


Château D de Dauzac

AOC Bordeaux supérieur

Les fermentations en cuve inox se prolongent par un élevage d'un an en cuves et barriques. Un vin délicatement fruité et épicé. Robe vive avec des éclats de rubis. Un nez de fruits murs frais et délicat avec des notes d'épices.

Cépages : Cabernet Sauvignon et Merlot



Les vins que nous vous proposons ont été sélectionnés par Xavier Ide, maître sommelier et détenteur du prix de la plus belle carte de vins de Belgique (restaurant).

Vente de vins au profit de l'asbl Coup de Pouce à l'Avenir !

Qui sommes-nous ?

Un groupe de parents, de jeunes adultes handicapés et de travailleurs sociaux.

Nos objectifs :

Donner à chaque personne porteuse d'un handicap la possibilité de mettre sur pied un projet de vie personnel correspondant à ses propres envies, ses propres besoins, ses propres capacités.

Le public cible : De jeunes handicapés mentaux adultes, ayant des activités extérieures journalières, désireux d'acquiescer leur indépendance par rapport au milieu familial et ayant la volonté de s'investir dans une prise d'autonomie.

Notre projet : Répondre à leur volonté de vivre leur vie et leurs envies en développant un milieu communautaire d'apprentissage à l'autonomie ainsi que des studios et appartements à proximité de Louvain-La-Neuve.

Villa les Pins – rouge

Languedoc

Equilibré et rond avec des arômes de prune et framboise

Cépages : Grenache, Carignan, Cinsault et Merlot

Villa les Pins - rosé

Languedoc

Fruité, ample et souple avec des arômes de cerises noires

Cépages : Grenache, Cinsault et Syrah



La Part des Anges

Pays d'Oc

Nez explosif de mangue et de fruits tropicaux, suivi de notes de pain grillé et enfin de notes florales sur les fleurs blanches et acacia.

Sa séduction est immédiate par son attaque grasse et une finale enrobée acide.

Cépage : Chardonnay



Domaine Saint Lannes - blanc

Côtes de Gascogne

Fraicheur et vivacité, voilà ce qu'il nous inspire.

Le nez explose sur une intensité remarquable d'arômes de fruits exotiques.

attaque vive et fraîche, pour conclure sur une longueur aromatique des plus intense

Cépage : Colombard



Les Chineurs

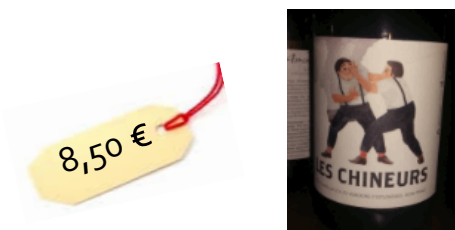
Côtes du Rhone (Gard)

Vin en agriculture raisonnée.

Vendange manuelle.

Vin non filtré, sans produits conservateurs.

Cépages : 40% Grenache, 35% Syrah, 15% Carignan.



Les 2 vaches rouges

Piémont pyrénéen

Arômes charmeurs de fruits rouges et à chair blanche.

Bouche flatteuse de par sa rondeur, sa souplesse et la fraîcheur du fruit.

À consommer légèrement à 16°.

Cépages : Tannat

Conservation : 5 ans

