

Liqueurs et alcools - Cadeaux



Farigoule (liqueur de thym), 40°, 50 cl: 19 €
Génépi, 40°, 50 cl : 19 €
Bigarade (liqueur aux oranges), 25°, 50 cl: 15 €



Coffret avec 6 verres à liqueur, bec verseur et une bouteille de Génépi ou Farigoule 40° 50 cl : 33 €



Bas-Armagnac

Domaine de Lassaubatju XO
70 cl : 30 €, Bouteille penchée, 50 cl : 24 €

Château de Gaube 1959 70 cl
avec coffret bois luxe offert : 140 €

Blanche d'Armagnac 43°
(à boire très frais)
70 cl : 24 €; 50 cl : 18 €

L'Ice bag (R) avec ses 3 flacons de
20 cl empilables : Bas Armagnac XO
Blanche et Apéritif à l'Armagnac : 32 €



Huiles essentielles de lavande, lavandin et
romarin. Lavande en bouquets secs

Savon d'Alep Royal Pain de 200 g
(20% d'huile de Laurier garantie) 4 €, Par 3 : 10 €

Toutes nos offres sont sur www.accordcapitale.com
Accord Capitale 06 84 62 58 41 jphlaruelle@gmail.com

Coffrets cadeaux Liqueurs et alcools Vins fins

accord Capitale
06 84 62 58 41
jphlaruelle@gmail.com

Liqueurs et Absinthes de la Distillerie de Provence à Forcalquier - Alpes de Haute Provence

Pastis Grand cru Henri Bardouin, 45°, 70 cl

Médaille d'Or, Concours Général Agricole, Paris 2008

18 € la bouteille. Avec bec verseur et boîte : 23 € (photo 1)
Avec 2 verres à pastis et boîte : 28 € (photo 2)



Absinthe 70 cl et 10 cl

Absente avec boîte carton Van Gogh et cuiller à absinthe
55°, 70 cl : 24 € (photo 3); 10 cl : 11 €



Grande Absente, 69°
70 cl : 33 € (4), 10 cl : 9 € (5)
En étui avec cuiller à absinthe
ronde 70 cl : 35 € (6)



Rinquinquin (apéritif à la pêche), 15°
70 cl : 15 €; 10 cl : 4,50 €



Coffret 4 flacons Apéritifs de Provence 4 x 10 cl en étui carton : 15 €
(composé de : Gentiane 16°, Rinquinquin 15°, Noix St Jean 15°, Orange Colombo 15°).

Notre sélection de vins fins



96 €
les 6

Château Patache d'Aux 2006
Médoc Cru bourgeois supérieur : 16€

Robe sombre et brillante. Le nez est épicié.
La bouche est riche, complexe, charnue.
De beaux arômes de fruits noirs. Les tanins
sont généreux. Très belle persistance en bouche.

Château Dauzac 2004 Margaux
5e Grand cru classé : 29 € (caisse bois de 6)

** au Guide Hachette, Parker : 87, Quarin 15
Wine spectator 91, Bettane 91

Robe : rubis intense, aux reflets éclatants, limpide et
brillante. Nez : concentré, d'une grande amplitude
dévoilant des arômes de petits fruits rouges et noirs,
complété d'une touche de cèdre et d'épices

Bouche : Attaque ample, franche et précise. Dotée de tanins bien présentés enrobant une
chair dense et serrée. Finale longue sur le végétal noble

Un modèle de pureté où la précision de l'élevage est tout simplement superbe. Garde : 2020



126 €
les 6

La Bastide Dauzac 2007 Margaux
Second vin de Dauzac : 21 €

Issu principalement de jeunes vignes du Château mais le
processus d'élaboration et la recherche qualitative restent
les-mêmes.

Rouge pourpre, profond. Son nez est puissant et élégant.
Fruité et fumé, il rappelle l'amande grillée.

Des senteurs de sous bois se devinent. Harmonieux dans le palais, il présente une bonne
persistance grâce à sa densité et sa suavité. Des épices et des saveurs animales rappellent
son origine : Margaux. Il est très plaisant aujourd'hui, et se montrera remarquable avec un
agneau de lait ou une canette rôtie.

Château Le Crock 2005

Saint-Estèphe Cru bourgeois supérieur : 24 €

Parker : 89, Quarin 16, Wine spectator 89 (caisse bois de 6)

Un excellent rapport prix-plaisir pour les amateurs de Saint-Estèphe !
Elaboré par l'œnologue de Léoville Poyferré, Château Le Crock 2005
se révèle parfaitement typique: racé, fin, minéral, structuré, pur et
complexe (fruits noirs, réglisse, épices orientales).

144 €
les 6



Château La Fleur Peyrabon 2005
Pauillac Cru bourgeois MAGNUM : 54 €
(en caisse bois de 6 Mg)

La Closerie de Mazeyres 2007 Pomerol

19 € pour le second Vin du Château La Commanderie de Mazeyres.



Château Couhins Lurton (blanc) 2006

Pessac Léognan Cru Classé de Graves : 27 €
(caisse bois de 6)



Champagne Seloisse-Pajon

Brut "Blanc de Blancs" 17 € ou Brut Rosé 17,50 €

Le BRUT BLANC de BLANCS : Composé exclusivement de
raisins blancs (Chardonnay) et de 30% de vins vieillis en
fût de chêne. Ce champagne élégant se distingue par sa
finesse et la délicatesse de son bouquet. On peut le déguster avec le poisson et en apéritif.
Le BRUT ROSE : Cuvée élaborée à partir des 3 cépages champenois avec 15 % de vin
rouge sélection de vieilles vignes. Il se marie très bien avec le foie gras, les viandes,
fromages et sur de fins desserts.



Champagne Lequeux Mercier

Cuvée Hortense blanc de noir 18 € 100% pinot noir
Nerveux aux belles bulles fines. Excellent à l'apéritif, on l'appréciera
également pour un repas de fête.

Les autres valeurs sûres :

Plan de Dieu Côtes du Rhône 2006 Domaine Durieu Rouge 8 €

Plan de Dieu Côtes du Rhône Cuvée Henri Durieu 2006 Domaine Durieu Rouge 9,50 €

Châteauneuf-du-Pape 2005 Domaine Durieu Rouge 21 €

Châteauneuf-du-Pape 2005 Cuvée Lucille Avril Durieu MAGNUM Rouge 53 €
(à l'unité ou carton de 6 Mg)

Charmes-Chambertin Grand cru de Bourgogne
Domaine Odoul-Coquard 2006 : 55 €

Grand choix sur le site. Conseils et disponibilités : 06 84 62 58 41

Carton de 6 (75 cl) sauf mentions particulières - Franco pour 300 € d'achats

Toutes nos offres sont sur www.accordcapitale.com