



Bruxelles, le 28 octobre 2019

Cher Membre, Chère Membre,

L'opération vin des années précédentes ayant connu un grand succès, nous renouvelons celle-ci dans un but de pure convivialité à l'approche des fêtes de fin d'année. Jusqu'à présent, nous avons le plaisir de vous présenter traditionnellement deux vins, un rouge et un blanc.

Cette année, toutefois, nous vous présentons, à titre tout à fait exceptionnel, un troisième vin (rouge) que le comité de sélection du CRAOM, composé de membres du cercle, a estimé particulièrement remarquable et qu'il a souhaité joindre à ses choix.

Ces vins ont été sélectionnés comme chaque année auprès de Grafé-Lecocq, négociant-éleveur à Namur.

Nous vous donnons ci-après les grandes lignes de ces cuvées.

Corbières blanc 2018 AOC

"Réserve du Cercle Royal Africain et de l'Outre-Mer"

Origine:

Cru du Languedoc entre Narbonne et Carcassonne. Issu d'un terroir rocailleux, à proximité de Boutenac (riche en sédiments calcaires), permettant d'obtenir richesse, minéralité et complexité.

Encépagement:

40% Roussanne, 30% Marsanne et 30% Grenache.

Description:

Cru particulièrement aromatique aux saveurs riches, complexes et élégantes de fruits à chair blanche et d'agrumes (note citronnée) associés à une nuance pierre à fusil. Belle tension tout au long de la dégustation. L'ensemble est élégant, complexe, long et intense. Finale équilibrée.

Élevage:

Elevage de quelques mois en barrique.

Période de consommation: 2019-2022

Service: 10-12°C

Accompagnement:

Apéritifs, poissons en sauce, grillades, entrées chaudes et froides.

Conditions de vente: Maître choix, ce Corbières blanc 2018 AOC vous est livré franco au prix unitaire de 7 euros TVAC pour une commande minimum de 12 bouteilles (Conditionnement prévu par 6 bouteilles).

Pour toute commande inférieure à 12 bouteilles, les frais de livraison de € 7,50 sont payables à la commande

Vieux Château du Terme Haut-Médoc 2011 – Cuvée Prestige
" Réserve du Cercle Royal Africain et de l'Outre-Mer"

Partie centrale du Haut-Médoc (Lamarque). Petit vignoble de 3 hectares, en face de la Gironde. Graves garonnaises à soubassement calcaire. Entre Margaux et St Julien.

Encépagement:

Cabernet Sauvignon 60% - Merlot 40%

Description:

Très joli bouquet dès le premier nez, avec des arômes de fruits noirs (cassis) et une touche épicée. La bouche est soyeuse, avec un beau volume, et la finale présente de la rondeur avec des tannins sages bien enrobés. Laisse un excellent souvenir.

Élevage: Elevage de 18 mois en barrique d'un vin.

Période de consommation: 2019-2022

Service: 17-18°C.

Accompagnement:

Viandes, grillées ou rôties. Agneau, gibier. Grande polyvalence.

Conditions de vente: Maître choix, ce Vieux Château du Terme - Haut-Médoc vous est livré franco au prix unitaire de 8,5 euros TVAC pour une commande minimum de 12 bouteilles (Conditionnement prévu par 6 bouteilles).

Pour toute commande inférieure à 12 bouteilles, les frais de livraison de € 7,50 sont payables à la commande.

Plan de Dieu 2016 – Côtes du Rhône Villages
" Réserve du Cercle Royal Africain et de l'Outre-Mer"

Origine:

Appellation montante de la Vallée du Rhône, voisine des célèbres crus de Vacqueyras et Gigondas. Magnifique terrasse alluviale surmontée de cailloutis calcaires sur safres gréseux.

Encépagement:

Grenache 60%, Syrah 30% et Mourvèdre 10%.

Description:

Robe teintée cerise noire. Belle intensité aromatique dominée par les fruits noirs et les épices (tabac, poivre, réglisse,...). La bouche de caractère laisse le souvenir d'un vin à la fois juteux et concentré. Superbe !

Élevage:

Elevage de 13 mois en barrique de 2 ans.

Période de consommation: 2019-2023.

Service: 17°C

Accompagnement:

Viandes rouges et blanches. Aussi préparations italiennes ou asiatiques. Fromages. Très polyvalent.

Conditions de vente: Maître choix, ce Plan de Dieu 2016 vous est livrée franco au prix unitaire de 9 euros TVAC pour une commande minimum de 12 bouteilles (Conditionnement prévu par 6 bouteilles).

Pour toute commande inférieure à 12 bouteilles, les frais de livraison de € 7,50 sont payables à la commande

Pour toute information complémentaire, nous vous invitons à contacter:

M. René Lachapelle – Tel 0475 27 43 33

M. Pierre Meessen – Tel 02 354 66 31

Nous vous prions d'agréer, Cher Membre, Chère Membre, l'assurance de nos sentiments les meilleurs.

Jean-Michel van Dievoet
Secrétaire Général

BULLETIN DE COMMANDE :

**A renvoyer de préférence par mail au Cercle Royal Africain et de l'Outre-Mer,
avenue de l'Hippodrome 50 à 1050 Bruxelles
(tél 0472 508661 – email craom@skynet.be)**

avant le 6 décembre 2019 au plus tard

avec confirmation par le paiement correspondant.

ADRESSE DE LIVRAISON

Nom et prénom.....

Rue..... N°.....

Code Postal..... Localité.....

Tel:..... Email.....

Commande de X 6 bouteilles de Corbières blanc 2018 AOC au prix de € 7 la bouteille.

Commande de X 6 bouteilles de Vieux Château du Terme – Haut-Médoc 2011 au prix de € 8,5 la bouteille.

Commande de X 6 bouteilles de Plan de Dieu 2016 au prix de € 9 la bouteille.

Soit Euros auxquels il faut ajouter € 7.50 pour une livraison inférieure à 12 bouteilles.

Je verse la somme de Euros au compte 001-4819179-04 BNP Paribas Fortis du CRAOM. (IBAN BE10 0014 8191 7904).

Attention : il n'y aura pas de mail ni de lettre de rappel.

Date:..... Signature.....