

# OFFRIR CLUB

Le professionnel de la table et de l'hôtellerie de luxe

Offrir Club N°53

3<sup>ème</sup> trimestre 2008

"Il n'y a point de génie  
sans un grain de folie."

**meeting**

Design by Schmallenbach

Retrouvez-nous sur Equip'Hôtel  
Hall 7 • Stand L54

Pour en savoir plus, [www.deglon.com](http://www.deglon.com)

Zone Industrielle de Felet - BP 64 - 63307 THIERS CEDEX (FRANCE)

**DÉGLON**



1



2



3



4



5

© Christian Duchet



6



7



8



9



10

Chœrey-les-Beaune 2006. **Joseph Drouhin**.

Un vin gourmand, très typique de la Bourgogne.

Accords (15-17°C) : potées, volailles, sautés, ragoûts... et de bons fromages.

Pointe du diable 2006. **Château Malherbe**.

Assemblage : syrah, grenache.

Accords (15°C, carafé) : rougets, côte de bœuf au sel de Guérande, souris d'agneau et cuisine au barbecue...

Vignes de 1939, AOC Chénas. **Pascal Aufranc/Terroirs Originels**.

Accords : viandes rouges grillées au barbecue, rôti de bœuf, fromages (chaource, chèvres, bleu de Bresse)

Cru bourgeois 2005, Haut-Médoc. **Château Barreyres**.

Assemblage : 60 % cabernet sauvignon, 50 % merlot. Accords (17°C) : pièces de bœuf, navarin d'agneau, oie rôtie, plats en sauces, fromages affinés.

Côtes du Rhône Village Rasteau 2006. **Château de la Gardine**.

Assemblage : 75 % grenache noir, 20 % syrah, 5 % cinsault.

Accords (17°C) : viandes rouges, charcuteries, fromages.

6 Palmes 2006, Lirac rouge. **Château Saint Roch**.

Assemblage : 80 % grenache, 20 % syrah.

Un vin très persistant qui pourra se garder de nombreuses années.

7 Rouge 2005. **Château du Petit Thouars**.

Cépage cabernet franc.

Accords (16-18°C) : poulet grillé, mignon de veau ou de porc, ou carré de porc.

8 Oze le... Vin de Pays d'Oc. **Château Saint Martin des Champs**.

Assemblage : 50 % merlot, 50 % cabernet.

Conditionnement : bouteille bordelaise PET 750 ml.

Accords (17°C) : grillades, viandes blanches ou poulet basquaise.

9 Le Réserve 2006, AOC Côtes de Provence. **Domaine Saint-André de Figuière**.

Assemblage : 90 % mourvèdre, 10 % syrah.

Accords (16°C) : gigot d'agneau, volaille saignante aux truffes.

10 Château Meyney, Cru Bourgeois de Saint-Estèphe 2004. **CA Grands Crus**.

Assemblage : 61 % cabernet sauvignon, 26 % merlot, 3 % cabernet franc, 10 % petit verdot. Se caractérise par une couleur dense avec des arômes complexes, expressifs et capiteux.