

### CRUS ET ACCOMPAGNEMENTS GASTRONOMIQUES

CREMES et ALCOOLS	Millésime	Note Millésime	Température	Cépage	Garde	Vinification	Accord mets
CREME DE FRAMBOISE Grand Cru							
CREME DE PECHE DE VIGNE Grand Cru							
CREME DE MURE Grand Cru							
CREME DE MELON Grand Cru							
CREME DE CASSIS Grand Cru				<i>double crème</i>			
PRUNELLE de Bourgogne							
TRES VIEILLE FINE de Bourgogne							
TRES VIEUX MARC de Bourgogne							
COGNAC "Excellence" X.O							
<i>Issu des meilleurs crus, élevé en fût de chêne</i>					<i>"NAPOLEON" coffret individuel en bois</i>		

**Pour consommation immédiate :**

MR : Moyennement recommandé  
R : recommandé  
FR : fortement recommandé  
TR : Très recommandé  
VE : vin d'exception

\* Petite année

\*\* Année moyenne

\*\*\* Bonne année

\*\*\*\* Grande année

\*\*\*\*\* Année exceptionnelle

**Garde approximative:**

qui définit la période idéale de dégustation  
Il peut y avoir plusieurs périodes  
exprimées