

A man in a blue polo shirt is seen from the side, pointing his right hand towards a vine in a vineyard. The vineyard consists of several rows of green grapevines stretching into the distance under a cloudy sky. The ground between the rows is sandy and has some small green plants.

Sortie annuelle
des
Echansons ligériens

27 juin 2015

(II)

2^{ème} partie



28, Avenue Saint-Vincent
37140 ST-NICOLAS-DE-BOURGUEIL

Restaurant le « St-Nicolas Gourmand »
à St-Nicolas de Bourgueil.

Voici le menu :

Apéritif

un kir crème de cassis + sauvignon

Amuse-bouche

petits toasts de boudin, terrine de poisson et rillons

Sympathique discours de notre Président,
chaleureusement applaudi.

Parfait d'aiglefin avec chantilly à la ciboulette citronnée

Vouvray blanc Chai du Grand Vaudasnière 2011

Saumur blanc Château de la Durandière

Cuisse de pintade au St-Nicolas de Bourgueil et ses légumes de saison

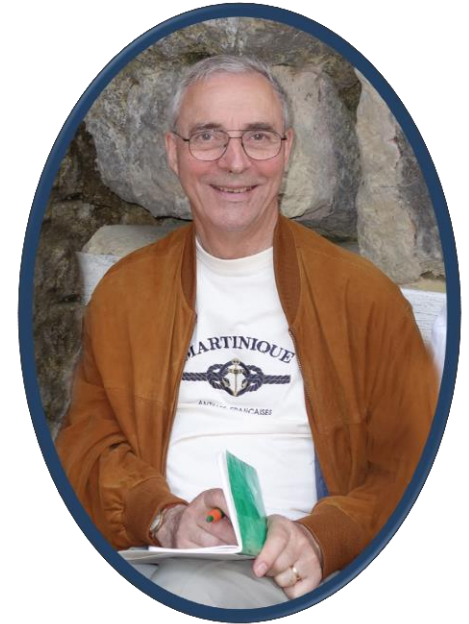
St-Nicolas de Bourgueil Joël Taluau 2013

St-Nectaire, Ste-Maure de Touraine et brie

Nougat glacé maison et son coulis de framboise

L'addition 27 €. Les vins sont offerts par la confrérie.

Merci Renzo !





**Diantre !
Le clergé de
Saint-Nicolas-de-Bourgueil
ne risque pas de manquer
de vin liturgique !**



SAINT-NICOLAS

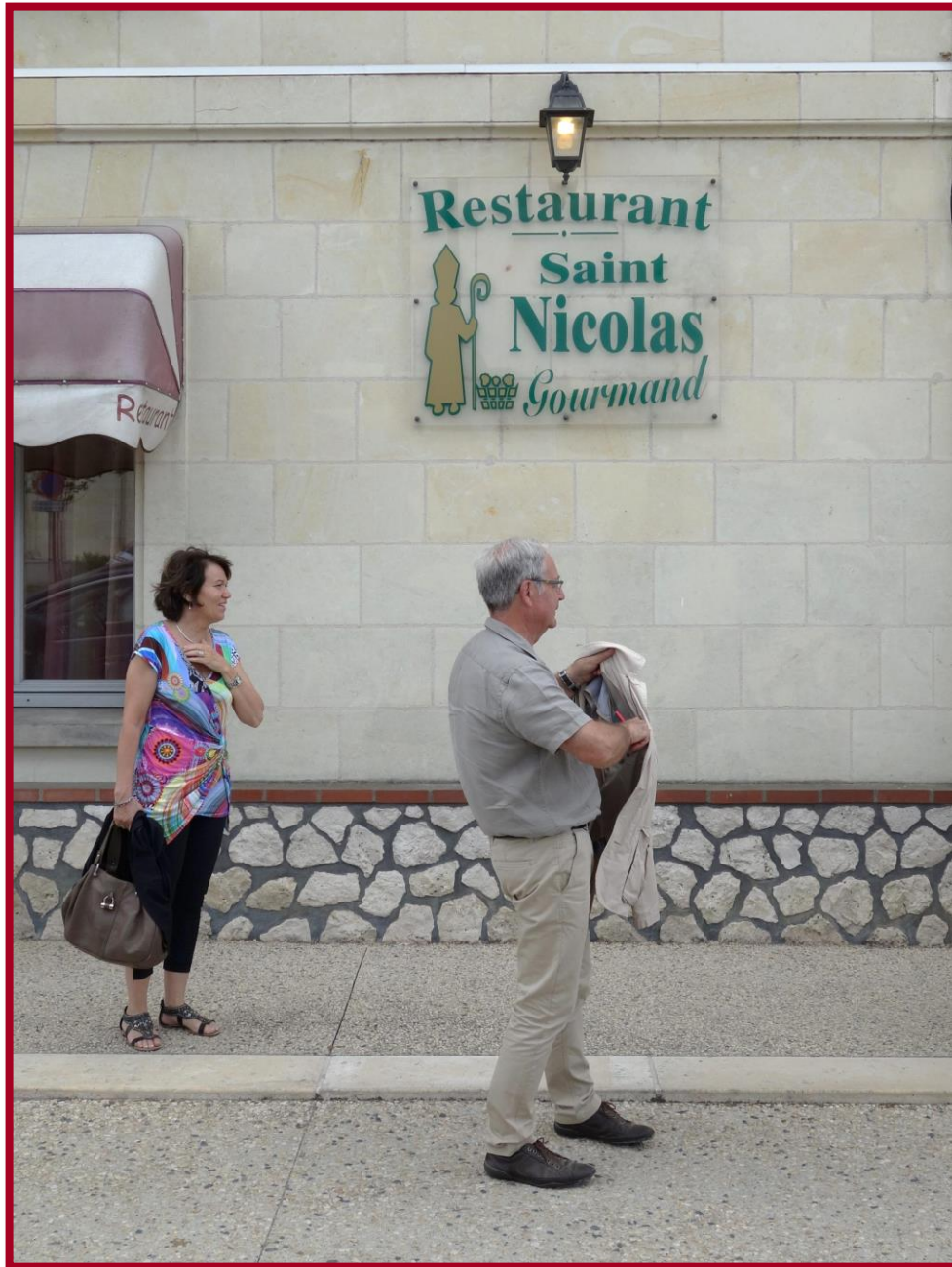
Saint-Nicolas
de Bourgueil
AOC

VAL DE LOIRE

DE SAU



Denis allonge le pas devant une si belle promesse !





Le Président ouvre les réjouissances par un petit discours !





Parfait d'aiglefin et chantilly salée à la ciboulette citronnée

Vouvray blanc Chai du Grand Vaudasnière 2011 - Saumur blanc Château de la Durandière



Saumur

Vouvray



Cuisse de pintade au St-Nicolas-de-Bourgueil et ses légumes de saison

St-Nicolas-de-Bourgueil Joël Taluau 2013



Joël
TALU AU

Le Vau Jaumier

St-Nicolas-de-Bourgueil

APPELLATION SAINT-NICOLAS-DE-BOURGUEIL CONTRÔLÉE

2013

*Cultivé, récolté,
vinifié, élevé*

ET MIS EN BOUTEILLE PAR

E.A.R.L. TALU AU-FOLTZENLOGEL

VIGNERONS À CHEVRETTE

37140 SAINT-NICOLAS-DE-BOURGUEIL

FRANCE

750 ML

L.137

PRODUIT DE FRANCE

12,5% VOL

CONTIENT DES SULFITES











**Un charmant camaïeu de bleu
auquel même
le St-Nicolas-de-Bourgueil
n'a pas résisté !**





THE HAVANA Expedition
Status Selection Air Trip

1378

Grand Marais

SON GARAGE
SE REV
COMMENCE à
telle

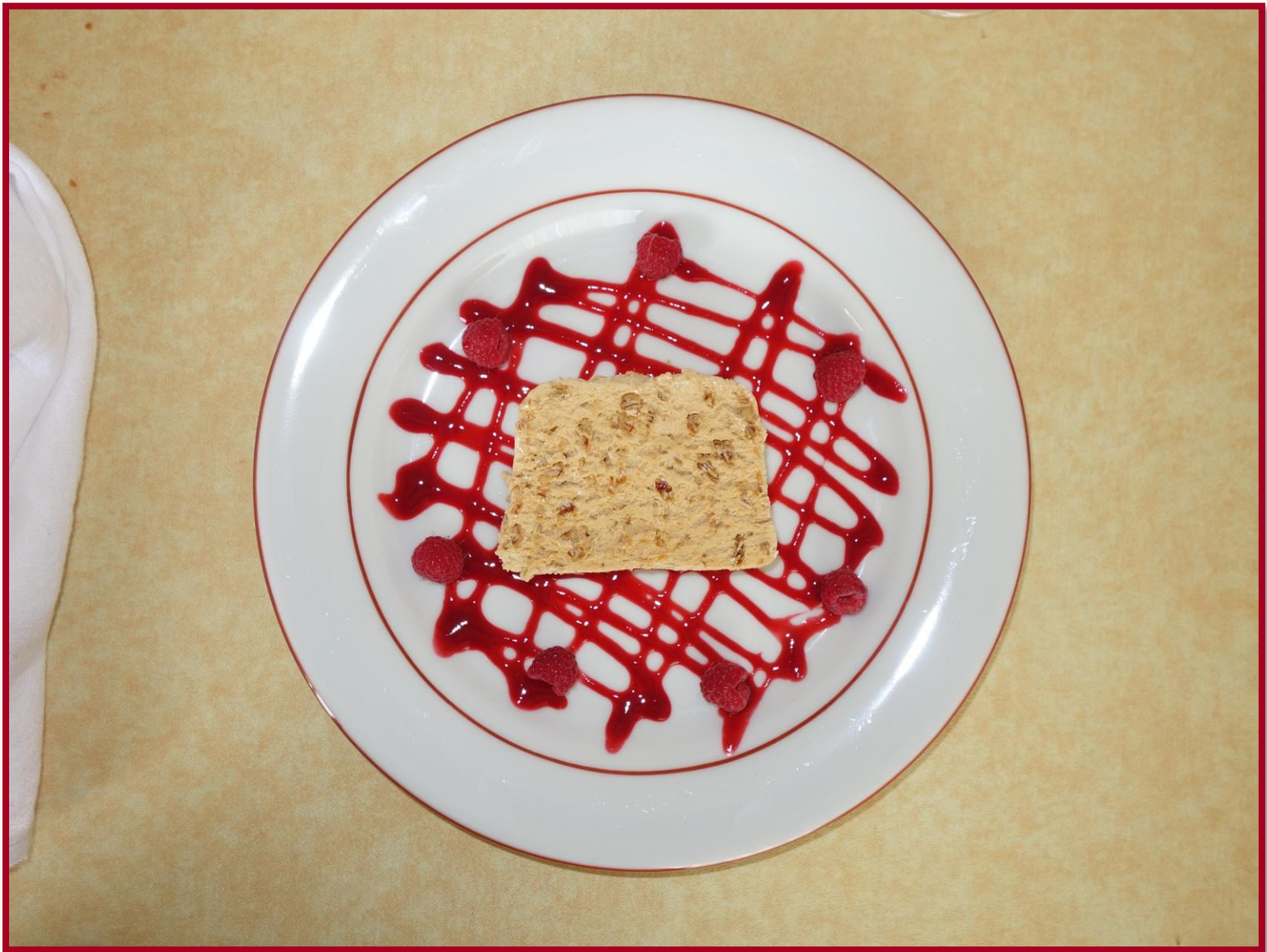
Grand Marais



MARTINIQUE



LES FRANÇAISES



Nougat glacé maison et son coulis de framboises









Saint Nicolas de Bourgueil A.C

9

Le Saint Nicolas de Bourgueil porte le nom d'un des plus accueillants villages vignerons des bords de Loire. Il charme par son élégance, son fruité et sa souplesse !



Les conseils du sommelier

Les Saint Nicolas de Bourgueil accompagnent parfaitement les viandes blanches, les rôtis ou les viandes rouges. Ils trouvent également leur place auprès des meilleurs fromages. Bon appétit !



SON CARACTÈRE
SE RÉVÈLE
quand ses larmes
commencent à couler.



Rejoignez les vins du Val de Loire sur :



VINS DU
VAL DE LOIRE
TOUS LES VINS SONT DANS SA NATURE

www.stnicolasdebourgueil.fr

Le saviez-vous ? :

- | | | |
|---|---|---|
| 1. Quel est son cépage ?
A. cabernet sauvignon
B. cabernet franc
C. chenin | 2. Sa température de dégustation ?
A. de 11 à 14°C
B. de 15 à 18°C
C. de 19 à 21°C | 3. Son temps de garde ?
A. 5 à 6 ans
B. jusqu'à 10 ans et plus
C. les deux |
|---|---|---|

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.

Un set de table très instructif !

Le saviez-vous ? :

1. Quel est son cépage ?

- A. cabernet sauvignon
- B. cabernet franc
- C. chenin

2. Sa température de dégustation ?

- A. de 11 à 14°C
- B. de 15 à 18°C
- C. de 19 à 21°C

3. Son temps de garde ?

- A. 5 à 6 ans
- B. jusqu'à 10 ans et plus
- C. les deux

Réponses :

1 : B / 2 : B / 3 : C (5 à 6 ans issu d'un terroir sur sable et jusqu'à 10 ans et plus pour un vin issu d'un terroir sur sols argilo-calcaire)

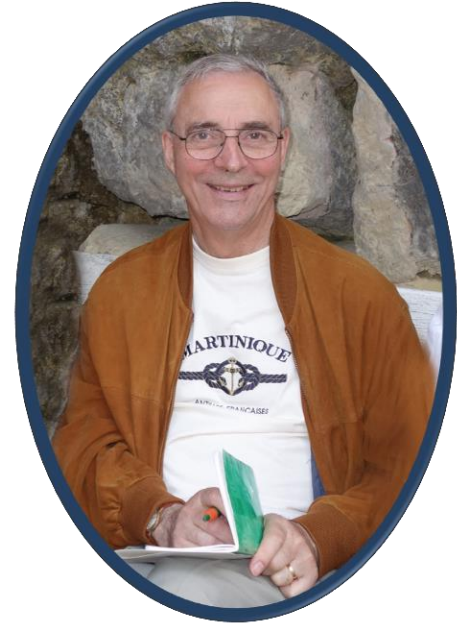
Les conseils du sommelier

Les Saint Nicolas de Bourgueil accompagnent parfaitement les viandes blanches, les rôtis ou les viandes rouges. Ils trouvent également leur place auprès des meilleurs fromages.

Bon appétit !

**Denis clôt le déjeuner par
une petite allocution !**





Le temps est splendide, une visite de la Chevalerie de Sacé à Brain sur Allonnes est proposée.

Fin du rapport de l'Echanson Epistolier appelé à d'autres tâches !

Fin de la 2^{ème} partie

IMPORTANT

Ce diaporama est strictement privé.

Il est à usage non commercial.

Il est envoyé gratuitement, par courrier électronique privé.

Il est interdit d'en extraire des éléments sans l'autorisation de l'auteur.

Contact : irene.bureau@wanadoo.fr