

ÉDITION  
SPÉCIALE  
TROIS FOIS VIN  
à 10 ans !

NOVEMBRE 2020  
*on déguste*



tastevin



buissonniers



échanson



cachottiers



[www.troisfoisvin.com](http://www.troisfoisvin.com)

# ÉDITO

Je suis tellement heureuse de célébrer avec et grâce à vous les 10 ans de TroisFoisVin !

Vous connaissez l'importance des valeurs que je partage avec les artisans vigneron et vigneronnes que je rencontre sur leurs terres.

J'aime débusquer ceux et celles qui travaillent des parcelles d'exception et savent en extraire le meilleur vin pour vous offrir un voyage gustatif exceptionnel, mois après mois.



Marie-Dominique Bradford  
Fondatrice de TROIS FOIS VIN

## Regardez, une carte cadeau s'est glissée dans votre dépliant !

À l'approche des fêtes de fin d'année, nous avons eu envie de vous simplifier la corvée de cadeaux en glissant dans votre box une carte cadeau à créditer sur le site et à glisser sous le sapin !

Offrez en quelques clics un cadeau inoubliable !

Personnalisez avec un petit mot, et imitez la signature du Père Noël !



# SOMMAIRE

LES VINS DE NOVEMBRE	p. 3-8
DOSSIER SPÉCIAL : TROIS FOIS VIN A 10 ANS !	p. 9
LES ABONNÉS TÉMOIGNENT	p. 10
FLASHBACK : RETOUR EN IMAGES	p. 11-12
MERCI AUX VIGNERONS ET VIGNERONNES	p. 13-14
LA RECETTE DE NOËL	p. 15
LES ACCORDS METS ET VINS DE NOËL	p. 16
L' OFFRE DE NOËL en édition limitée : la box <i>CRESCENDO</i>	p. 17
LE B.A.-BA DU VIN	p. 18
LES BOX TROIS FOIS VIN	p. 19

# — domaine jean-louis véra IGP CÔTES CATALANES cailloux — 2019



Maury



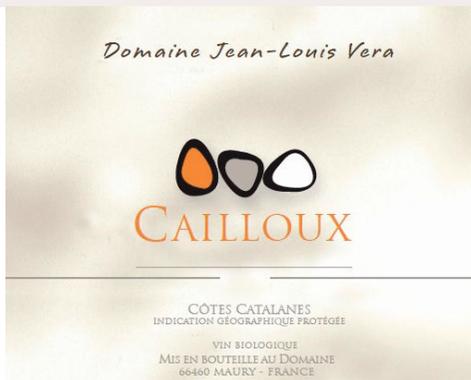
Cépage  
grenache



tastevin



buissonniers



— le DOMAINE — Direction Le Fenouillèdes dans le Roussillon ! Ici, le soleil brille plus de 300 jours par an, dispense ses rayons bienfaiteurs sur les vignobles au caractère unique. Cette partie du Roussillon a la particularité de concentrer différentes appellations. Les plus connues sont le prestigieux Maury, vin doux naturel blanc ou rouge, et qui a récemment obtenu l'appellation pour le sec, ainsi que le Rivesaltes. Ce coin un peu excentré de la viticulture sudiste est caractérisé par de très faibles rendements et un climat et une morphologie exceptionnels. Le vent dominant, la Tramontane, est un antiseptique naturel et les petites parcelles imbriquées du vignoble, tout en coteaux, nécessitent de vendanger manuellement. Un ingénieux système de canaux irrigue les vignes et respecte la ressource en eau. Jean-Louis Véra est un vigneron passionné, qui ne court pas les salons, et préfère rester dans ses vignes à parler à l'oreille de ses vieux cepes nouveaux et heureux. Il a franchi le pas il y a quelques années en voulant leur créer un environnement propice à la production de raisins sains et au goût prononcé de leur terre en certifiant tout son domaine en agriculture biologique.

— le VIN — Pourtant grand et baraqué, Jean-Louis Véra se fait tout petit face à la puissance de la nature à lui fournir de si beaux fruits. Voici ce qu'on peut obtenir du grenache, ce cépage ibérique qu'on retrouve fréquemment dans le sud de la France. Tout à la main, les vendanges sont triées, deux fois, égrappées et mises à fermenter le temps que le sucre soit transformé en alcool. Le temps qui sépare la fin de la vinification de la mise en bouteilles se fait en cuves inox, fraîches et protectrices. Dites-nous ce que vous avez pensé de la douceur veloutée qui entoure cette belle poignée épiciée et structurée en bouche !

## DÉGUSTATION

### — nez —

parfumé !  
cassis, framboise  
note fumée

### — bouche —

nuancé  
belle complexité  
suave et séveux

### — garde —

2020-2022

### — service 15-17° —

**ACCORDS**  
apéritifs dinatoires  
plats mijotés  
couscous

# château mourgues du grès

## **COSTIÈRES DE NÎMES**

### galets dorés — 2019



Nîmes



**Cépages**  
grenache blanc  
roussanne  
vermentino



CHÂTEAU  
MOURGUES  
DU GRÈS

*Galets Dorés*

2019

COSTIÈRES DE NÎMES

VIGNOBLE DE LA VALLÉE DU RHÔNE  
FRANÇOIS COLLARD, VIGNERON



tastevin



buissonniers

— le **DOMAINE** — À l'extrême sud de la vallée du Rhône, près de Nîmes « la Romaine », entre vignes, garrigues et vergers se niche un trésor... qui repose solidement sur un épais lit de galets roulés. Dans la cour du domaine, sur un cadran solaire : « sine sole nihil » (rien sans soleil) indique que le patron, ici, c'est le climat. bercé par le mistral du nord, le vignoble peut s'épanouir en agriculture biologique grâce à cet allié de choc. Le vent du sud apporte les brises marines nécessaires à la fraîcheur qu'on retrouve dans les vins. Les moutons passent la tondeuse entre les rangs de vignes et fertilisent. Entre coteaux et terrasses, les différents cépages se cotoient et la part belle est faite aux vins rouges. Le blanc reste une rareté que j'ai plaisir à partager avec vous. L'histoire actuelle remonte au début des années 90 quand Pierre Collard, ingénieur agronome et œnologue revient au pays pour reprendre le domaine familial et lui donner un autre envol. Depuis, avec Anne son épouse, ils ont transformé le domaine en bio et construit un chai en pierres du Pont du Gard, s'ancrant durablement dans la tradition viticole locale.

— le **VIN** — Vous trouverez un bel assemblage, haut en parfums, dans ce vin composé de grenache blanc, roussanne et vermentino. Exposées au nord, les parcelles destinées à ce vin ne souffrent pas de la chaleur et lui donnent cette fraîcheur indispensable. Cette cuvée des « galets dorés » sont un hommage aux sols caillouteux emblématiques appelés grès. Après un pressurage très doux et lent, le vin est vinifié sans soufre, pour davantage de pureté et d'éclat du fruit. Un court élevage en cuves sur lies fines permet d'emprisonner le fruit que vous retrouverez intact dans vos verres.

#### **DÉGUSTATION**

—  
**nez**  
—

expressif !  
fruit blanc (poire)  
agrumes, floral

—  
**bouche**  
—

tonique !  
notes citronnées  
suave, finale saline

—  
**garde**  
—

2020-2022

—  
**service 8-10°**  
—

#### **ACCORDS**

brandade de morue

porc sucré-salé

tapas

# domaine guillaume legou

## COTEAUX BOURGUIGNONS

bas de vosne — 2019



Dijon



Cépages  
pinot noir  
gamay



buissonniers



— le DOMAINE — Voici une belle histoire bourguignonne comme je les aime avec une rencontre et la découverte d'un grand talent. Je vous présente Guillaume Legou, 33 ans, qui a voulu créer son propre domaine dans sa région où il est difficile de s'installer sans hériter. Après une formation au lycée viticole de Beaune et une dizaine d'années d'expérience dans de grands domaines bourguignons (Domaine Girardin à Meursault, Domaine Mugneret à Vosne Romanée), il fut également vigneron pour les Hospices de Beaune. En 2012, il acquiert une toute petite parcelle de Hautes-Côtes de Nuits, puis une autre (0,44 hectare) en Pernand-Vergelesses ainsi que 0,26ha qui produit ce magnifique Coteaux Bourguignons. En 2016, il fait construire une cuverie pour avoir des conditions de travail parfaites pour faire des vins de haute expression bourguignonne ! Vous savez qu'il est difficile de trier et sélectionner les vins de Bourgogne, et je suis ravie de vous faire découvrir ce vin original, qui trouvera sa place tout en légèreté sur vos tables automnales. Si vous lui trouvez une petite place en cave, vous le redécouvrirez dans 3-4 ans sous un autre jour !

— le VIN — Cette parcelle de vignes de 50 ans, plantée à 60 % de pinot noir et 40% de gamay, est située en pied de coteaux, au lieu dit « bas de Vosne », référence à Vosne-Romanée, toute proche. La vigne est enherbée, afin de préserver la biodiversité et tout est fait manuellement, de façon artisanale. Les raisins sont égrappés à 100% avant une macération à froid qui gardera la délicatesse et l'éclat du fruit intact, puis la température de fermentation grimpe tout doucement, jusqu'à ce que tout le sucre soit transformé en alcool. 12 mois plus tard, c'est la mise en bouteilles, de 1900 bouteilles seulement !

### DÉGUSTATION

—  
**nez**  
—

framboise  
griotte  
très parfumé !

—  
**bouche**  
—

charnu  
gourmand  
finale croquante

—  
**garde**  
—

2020-2023

—  
**service 16-18°**  
—

**ACCORDS**

saumon laqué  
poelée de cèpes  
côtelettes d'agneau

# clos galerne

## ANJOU VILLAGES

l'anjou noir — 2018



LE CLOS GALERNE



Angers



Cépage  
cabernet franc

# L'ANJOU NOIR



échanson



cachottiers

2018

— le **DOMAINE** — Après un diplôme en viticulture-œnologie, puis quelques années à découvrir et travailler les vins de Provence, Cédric (et Myrtille) Bourez tombent amoureux... de l'Anjou. Le lieu est chargé d'histoire. Le 19 septembre 1793, l'armée Vendéenne repoussa les républicains, cinq fois plus nombreux, jusqu'aux portes d'Angers. Cette fameuse bataille se déroula sur les coteaux du domaine, à Beaulieu sur Layon. Sur ces terroirs d'exception, voici leur premier millésime. Le chenin (pour leurs vins blancs) et le cabernet franc (dont est issu la merveille que vous avez reçue dans votre box) s'épanouissent particulièrement depuis qu'en reprenant ce domaine de 10 hectares, ils l'ont immédiatement converti à l'agriculture biologique. Il faut dire que si on veut laisser parler la forte personnalité des schistes, de l'ardoise et de la roche volcanique, il faut bannir tout intrant chimique. Les terres sont balayées par un vent de nord-ouest, froid et humide : la Galerne. Si vous passez par là, vous verrez le moulin cavier du XIIe siècle qu'ils ont restauré, au milieu du *clos du moulin brûlé*, accessible en promenade. J'ai choisi de vous proposer ce vin rouge de leur gamme. Il y a aussi des blancs exceptionnels, mais il faudra attendre une autre box !

— le **VIN** — Le travail en cave est établi en fonction de l'expression des terroirs, en n'utilisant que les levures indigènes qui y sont présentes. Les vendanges manuelles, minutieuses, en cagettes de 15 kg, permettent de sélectionner pour cette cuvée les meilleurs raisins de vignes d'une quarantaine d'années. Une macération de seulement quelques jours avant pressurage permet de ne pas trop extraire avant que le fermentation reprenne en cuves. L'élevage en futs pendant 12 mois lisse et affine.

### DÉGUSTATION

#### nez

fruits mûrs  
(cerise noire, mûre)  
note vanillée, boisée

#### bouche

ample, généreux  
finale persistante  
et parfumée

#### garde

2020-2025

service 15-17°  
(ouvert à l'avance)

### ACCORDS

boeuf aux carottes  
fajitas  
magrets de  
canard grillés

# domaine de la ganse

## VACQUEYRAS

l'affirmé(e) — 2018



Orange



Cépages  
grenache  
syrah  
mourvèdre



échanson



cachottiers



— le DOMAINE — Il y avait un petit moment que je n'avais pas croisé Coralie Onde. À l'époque de notre première rencontre, elle venait de vinifier son troisième millésime. Aujourd'hui, son domaine s'est agrandi, et elle est passée en bio depuis le millésime 2014. Après avoir longtemps travaillé sur la propriété familiale, et à peine lancée dans l'aventure de son propre domaine viticole, elle avait déjà raflé un tas de médailles. De taille humaine, avec 7 hectares en production, et un joli patrimoine de vignes de 15 à 55 ans, je confirme le potentiel de cette excellente vigneronne, qui a su s'imposer dans une appellation très masculine. Elle travaille presque seule sur son exploitation, avec quelques saisonniers aux périodes où il faut être plus nombreux dans les vignes (taille, ébourgeonnage, vendanges). « Vaqueiras » en provençal – tire son nom du latin « Valléa Quadreria » qui signifie, vallée de pierres, référence aux galets roulés qui jonchent les parcelles. L'appellation fête ses 30 ans en 2020. Au sud de la vallée du Rhône, et bien protégée par les Dentelles de Montmirail, ses plus proches voisins sont Gigondas et Châteauneuf du Pape.

— le VIN — La particularité de ce domaine est que l'assemblage des cépages se fait directement à la parcelle. Les raisins de grenache, syrah et mourvèdre sont récoltés manuellement avant d'arriver au chai pour y être égrappés. Puis une macération à froid permet aux raisins d'arriver dans la cuve de fermentation à une température suffisamment basse pour que les arômes s'expriment au maximum. Ils sont vinifiés très doucement pour une extraction de la couleur et de la structure tout en finesse. L'élevage en fûts (pas tous neufs pour laisser le vin s'exprimer) complète le processus jusqu'à la mise en bouteilles 15 mois plus tard. Seulement 2000 bouteilles ont été produites de cette pure merveille qui vous émerveillera !

### DÉGUSTATION

—

**nez**

confiture de fruits noirs  
note de cacao  
garrigue

—

**bouche**

dense  
puissant  
velouté

—

**garde**

—  
2020-2025

—

**service 15-17°  
(carafé)**

—

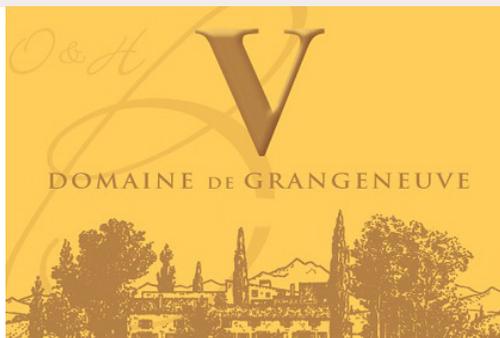
### ACCORDS

viande en sauce  
magrets  
aux champignons

# — domaine de grangeneuve **GRIGNAN-LÈS-ADHÉMAR** Viognier — 2019



cachottiers



— le DOMAINE — Découvrons ensemble un fleuron de l'appellation Grignan-les-Adhémar dans la vallée du Rhône méridionale près de Montélimar, plutôt connu pour ses rouges que pour ses blancs (certains avaient eu la chance de découvrir leur cuvée « La Truffière »). L'histoire est belle : Odette et Henri Bour avaient toujours connu la vigne, avant de devoir tout quitter lors du retrait d'Algérie. À leur arrivée en France, ils achètent une ruine entourée de bois. Ils défrichent et découvrent une formation géographique unique, qui donnera la particularité si marquée de leurs vins. C'est leur fils Henri, qui avait promis à sa mère de perpétuer son rêve, qui revient au domaine en 1998 après une carrière chez Pernod Ricard en Espagne. Il rentrait une fois par mois au domaine, pour le remettre sur orbite et soutenir sa mère. Aujourd'hui, il est épaulé par sa fille Nathalie, qui perpétue la renommée de ce domaine avec un niveau d'exigence qui feraient la fierté de ses parents. La restauration du beau corps de ferme fortifié, ancien relais de poste du XVII<sup>ème</sup> siècle, est loin de la ruine de 1964 et l'endroit est suffisamment magique pour que vous vous y arrêtiez lors d'un passage sur la Nationale 7 !

— le VIN — Ici, la star est incontestablement le mistral, qui souffle un vent rafraîchissant sur les vignes, empêchant toute installation de maladies et apportant une vraie qualité aux raisins. Pour les vins blancs, il est également garant de la fraîcheur que vous retrouverez en finale dans ce vin. Le viognier, cépage originaire de Condrieu, plus au nord, est magique ! Son caractère exhubérant le rend très attachant. La récolte des raisins, telle celle de fruits dans de petites caquettes, se fait manuellement. Le pressurage est très doux et la fermentation en fût de chêne de l'Allier et élevage de 12 mois lui donnent texture et complexité.

## DÉGUSTATION

—  
**nez**  
—

fruits secs  
abricot, violette  
exotique !

—  
**bouche**  
—

suave  
généreux  
rond, structuré

—  
**garde**  
—

2020-2023

—  
**service 10-12°**  
—

**ACCORDS**  
saint-jacques  
au sésame  
volaille à la crème  
gravlax

# DOSSIER SPÉCIAL ANNIVERSAIRE



## TROIS FOIS VIN FÊTE SES 10 ANS



Nous sommes en 2010 quand Marie-Dominique Bradford crée le concept de l'abonnement mensuel de vin, avec une furieuse envie de partager ses trouvailles de grands vins de petits vigneron, qui sortent des sentiers battus.

Depuis, tous les mois, les abonnés font confiance à cette sélection, fidèles, convaincus et séduits par les choix qu'elle fait pour eux.

Alors ces 10 ans d'aventures, de trésors partagés avec tant de nouveaux abonnés, et une équipe qui grandit... ça se fête !

# LES ABONNÉS TÉMOIGNENT

Au départ abonné par un ami, j'ai poursuivi l'abonnement car toujours agréablement surpris, chaque fois pour des raisons différentes, je resterai donc un de ses fidèles pendant encore très longtemps.

**Eric M-R**

*Abonné depuis 4 ans*

Toujours preneur de trouvailles de bonne qualité, je suis chaque mois très content de ce qu'elle nous propose. La sélection est variée et toujours intéressante : elle permet donc de constituer une cave utile pour (se) faire plaisir en de multiples occasions.

**Jérôme T.**

*Abonné depuis 16 mois*

Ma meilleure idée de cadeau !

J'offre à mon compagnon tous les ans à Noël ... et j'en profite aussi !

**Julia M.**

*Abonnée depuis 5 ans*

C'est un éveil au goût et à l'œnologie qui combine le plaisir de découvrir de nouvelles saveurs, de nouveaux cépages avec celui de s'initier modestement à l'art de la culture du vin par le biais de ces abonnements.

**Laurence H.**

*Abonnée depuis 10 mois*

Les vins sélectionnés par Marie-Dominique ne sont pas juste des vins mais des vins justes, de belle qualité à des prix très abordables !

**Pascal N.**

*« multi-offreur » depuis 6 ans*

Je viens de recevoir ma box du mois et comme toujours, j'en suis ravi.

Merci pour vos découvertes et dégustations.

Vous êtes un rayon de soleil dans ce monde compliqué !

**Patrick P.**

*Abonné depuis 2 ans*

Une pépite découverte par le bouche-à-oreille... Le rapport qualité / prix est excellent et les vins offrent de belles découvertes à chaque nouvelle livraison.

**Emilie M.**

*Abonnée depuis 3 ans*



# De 2010 ...



2010

Création de Trois Fois Vin



2011

A l'époque la **logistique** se fait encore dans les bureaux de Trois Fois Vin

2012



Les box avec le carton et le **dépliant**... de l'époque !



2014



2013

Ouverture de la cave  
Trois Fois Vin au 12 rue  
Notre-Dame de Nazareth  
à Paris 3<sup>e</sup>



Des ateliers et cours d'œnologie enseignés par Marie-Dominique et des guest-stars !

# ... à aujourd'hui !

Les dégustations : c'était le bon temps !  
vivement qu'on puisse recommencer...



2015



En vadrouille : sur le terrain, où  
Marie-Dominique passe son  
temps entre vignes et caves.

2016



2017

La traditionnelle  
fête du vin tous les ans



2018



Partage d'expériences et de passion du vin !

2019



Marie-Dominique, la bourguignonne !

2020



La fine équipe Trois Fois Vin !



Fière de partager avec vous le talent de centaines de vignerons et vigneronnes depuis 10 ans, déjà !





# DINDE FARCIE AUX MARRONS



## INGRÉDIENTS POUR 8 PERSONNES

—  
1 DINDE FERMIÈRE D'ENVIRON 3 KG  
250 G DE FOIES DE VOLAILLE  
120G DE FOIE GRAS MI-CUIT  
400G DE MARRONS AU NATUREL  
(CUITS SOUS VIDE)  
60G DE CERNEAUX DE NOIX  
1 ÉCHALOTE  
60G DE MIE DE PAIN BLANC OU BRIOCHÉ  
25CL DE LAIT  
1 PETIT OEUF  
50G DE BEURRE  
3 CÀS DE COGNAC  
NOIX DE MUSCADE  
—  
SEL ET POIVRE  
—

Pelez et hachez l'échalote. Faites-la fondre 2 à 3 min à la poêle dans 15g de beurre. Ajoutez les foies de volaille et celui de la dinde. Faites-les dorer 2 min à feu vif. Salez, poivrez. Coupez-les en petits morceaux ainsi que le foie gras. Hachez les cerneaux de noix et 150g de marrons. Mettez le tout dans un saladier.

Faites tremper la mie de pain dans le lait, pressez-la pour l'égoutter. Ajoutez-la dans le saladier avec l'oeuf battu, un peu de noix de muscade et 2 c. à soupe de cognac. Salez, poivrez. Mélangez.

Remplissez la dinde de cette farce. Fermez l'ouverture avec des piques. Salez, poivrez. Ficelez. Mettez la dinde dans un plat à rôtir. Enduisez-la de beurre. Mettez le plat dans le four froid. Allumez sur th. 6 (180°C). Laissez cuire 1h30 en arrosant fréquemment la dinde de son jus allongé de 1 à 2 c. à soupe d'eau. Ajoutez le reste des marrons autour de la dinde. Poursuivez la cuisson 1h au four à 160°C (th. 5).

Au terme de la cuisson, laissez reposer la dinde rôtie 15 min à la verticale dans un saladier, tête en bas, afin que le jus se répartisse dans la chair des filets. Réservez les marrons au chaud. Dégraissez le jus. Déglacez avec 10 cl d'eau froide. Faites bouillir et réduisez en grattant les sucs. Rehaussez de 1 c. à soupe de cognac. Présentez ce jus avec la dinde entourée des marrons.

### ***Quoi boire avec cette délicieuse recette ?***

*L'avantage de la volaille, quelle qu'elle soit, c'est qu'elle peut s'accorder avec du vin blanc aussi bien que du vin rouge. Alors choisissez selon votre goût, mais évitez peut-être les rouges trop tanniques ou les blancs trop minéraux. Préférez la suavité des blancs du sud, comme le fabuleux Costières de Nîmes du mois, ou la finesse des rouges bourguignons comme celui de Guillaume Legou ici présent !*

# ACCORDS METS ET VINS - SPÉCIAL NOËL



## FOIE GRAS

En début de repas, attention à préserver vos papilles en privilégiant un vin blanc moins chargé en sucres : comme un **vouvray demi-sec** avec une belle acidité ou un blanc sec sudiste avec de la rondeur et du gras : allez piocher dans les **Côtes du Rhône** ou en **Jurançon sec**.



## FOIE GRAS POÊLÉ

Choisissez un blanc sec assez opulent de type **Meursault** ou **Condrieu**, ou un rouge aux tannins fondus, en privilégiant la finesse et la souplesse d'un millésime plus ancien : **Pomerol**, **Saint-Emilion Grand Cru**, une syrah du Nord de la Vallée du Rhône (**Saint-Joseph** ou **Côte-Rôtie**) par exemple ou un **Madiran** du Sud-Ouest.



## FRUITS DE MER

Huîtres : il faut un vin blanc vif et minéral pour accompagner la chair iodée des huîtres (et des bulots d'ailleurs) comme un blanc de Loire, **Sancerre** ou **Muscadet Sèvre et Maine** ou un **Chablis**.

Plateau de fruits de mer : un vin blanc léger et tonique : un **chardonnay de Bourgogne non-boisé** ou un **riesling d'Alsace** sec avec une belle pureté.



## SAUMON FUMÉ

Pour contre-balancer le gras du saumon fumé, préférez un vin blanc vif et frais : un **Pouilly-Fumé** de Loire ou un **Sylvaner d'Alsace**. Le côté fumé s'associera très bien avec un vin boisé aussi (**Graves blanc**). Pour les plus téméraires, osez un vin rosé de Loire (**Menetou-Salon**) ou de Bourgogne (**Marsannay rosé**), pour un bel accord visuel et gustatif.



## CHAPON FARCÉ

Misez sur la finesse avec un Bourgogne rouge de la **Côte de Nuits** ou un **Volnay**. Si votre budget est plus raisonnable, un joli vin de Loire (**Anjou**) ira très bien aussi ! Si farci au foie gras, privilégiez un grand vin blanc gras et toasté : **Meursault**, **Saint-Péray** ou **Châteauneuf du Pape** blanc



## GIBIER À POILS (chevreuil, sanglier, biche)

Choisissez un vin rouge avec une belle structure, mais surtout avec un peu d'âge, pour faire écho aux saveurs marquées du gibier : **Châteauneuf-du-Pape** ou **Vacqueyras** du Sud de la Vallée du Rhône, **Médoc** à Bordeaux, **Pommard** de Bourgogne.

# OFFRE DE NOËL

Pendant 4 mois,  
offrez TOUT TroisFoisVin en un seul cadeau !

## La box *Crescendo* en édition limitée



Commencez par les deux bouteilles du *Tastevin*, puis continuez avec trois vins sortis des sentiers *Buissonniers*.

Au troisième mois, vous pourrez savourer les deux illustres vins rouges de l'*Echanson*, pour terminer en apogée avec les trois bouteilles d'exception du *Cachottiers*.

Une vraie montée en gamme pour découvrir  
**TOUTES** les box de Trois Fois Vin !

## 169€ / 4 mois / 4 box

Au total, offrez **10 bouteilles** pour les 10 ans de Trois Fois Vin

# LE B.A.-BA DU VIN

## BIEN SERVIR SON VIN

Les arômes libérés par le vin évoluent en fonction de son oxygénation

Vous pouvez également ouvrir la bouteille quelques heures à l'avance

Un passage en carafe permettra d'assouplir les vins rouges jeunes ou tanniques

Il faut servir le vin un peu en dessous de la température ambiante car une fois sorti de sa cave il va se réchauffer



## LA CAVE IDÉALE

Une bonne cave doit-être à l'abri des nuisances suivantes :

Odeurs (légumes, mazout, produits d'entretien...)

Sources de chaleur (chaufferie, canalisation d'eau chaude...)

Trépidations (ascenseur, machine à laver...)

Courants d'air excessifs



## LES 3 RÈGLES D'OR

1. Le plat et le vin doivent être
2. La consistance du plat doit se marier à celle du vin
3. Mariage des arômes

On évitera les accords dissonants (rouges très tanniques sur viande de canard ou d'oie par exemple)

Exemple : un vin corsé sera servi sur un plat épicé, un vin délicat accompagnera à merveille un met subtil

Sentez, identifiez à quel ingrédient le vin vous fait penser et composez le plat selon !



## LES ARÔMES

Les arômes primaires

Les arômes secondaires

Les arômes tertiaires

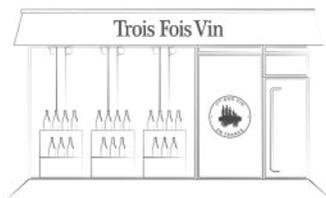
Fruits (rouges, noirs, agrumes ...), fleurs (lilas, violette, rose ...), végétal (gazon coupé, fougère, garrigue, verveine ...), minéral (craie, silex, iode ...)

Confiserie (bonbon, guimauve ...), pâtisserie (beurre, brioche, levure, biscuit...)

Bois (pin, cèdre ...), épicé (poivre, cannelle, réglisse ...), sous-bois (terre, feuilles mortes ...), grillé (café, caramel ...), animal (bacon, cuir ...)



# LA CAVE À PARIS



Retrouvez tous les vins des box dans notre boutique parisienne et passez nous dire bonjour !

Tous les vins sont disponibles sur la cave en ligne !  
avec **-15% de remise** pour les abonnés



## La box des grands vins de petits domaines

### Tastevin



pour les curieux  
en quête de découverte

### Buissonniers



pour les amateurs épicuriens

### Echanson



pour les amoureux  
de grands vins rouges

### Cachottiers



pour les passionnés  
de cuvées d'exception