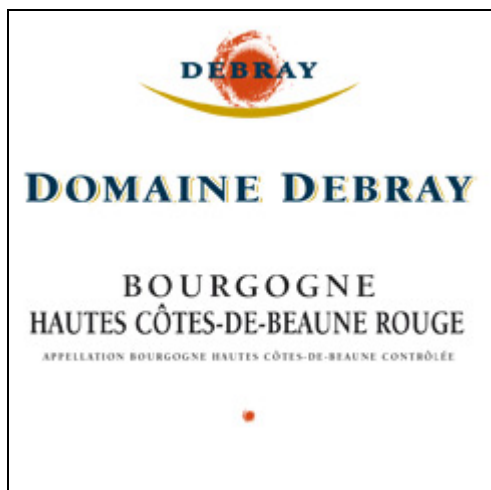




GRANDS VINS DE BOURGOGNE

DOMAINE DEBRAY

BOURGOGNE HAUTES COTES DE BEAUNE - Domaine Debray



- Appellation Régionale Contrôlée rouge
- Age moyen des vignes : 35 ans
- Superficie du Domaine Debray: 3ha21 a
- Rendement moyen : 50 hl/ ha

SITUATION : Le Bourgogne Hautes Côtes de Beaune du Domaine Debray est issu de 4 parcelles de vignes basses situées en Côte de Beaune sur la commune de La Rochepot en aire d'Appellation Hautes Côte de Beaune. Exposition Ouest sur pentes marneuses couvertes d'éboulis calcaires.

CARACTERISTIQUE DE L'APPELLATION : Le Bourgogne Hautes Côtes de Beaune Rouge est un Pinot Noir à la robe pourpre, au nez de fruits rouges (griotte et framboise), franc et charmeur.

VINIFICATION ET ELEVAGE : Le Bourgogne Hautes Côtes de Beaune Rouge du Domaine Debray est vinifié en cuve inox avec maîtrise des températures de fermentation puis élevé pour moitié en fûts de chêne français pendant 10 mois.

DEGUSTATION / ACCORD METS -VIN : Par son harmonie, il s'associe facilement aux viandes rôties ou aux tourtes bourguignonnes de même qu'aux fromages à saveur douce. Température de service : 14 à 16°C
Potentiel de garde : 3 à 5 ans.

Domaine Debray - 1 Place Saint Jacques - 21200 BEAUNE - France

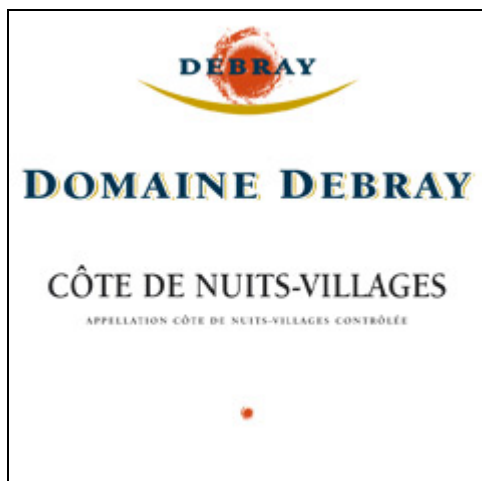
Tél : 03 80 22 62 58 - fax : 03 80 24 65 72 – contact@domaine-debray.fr – www.domaine-debray.fr
SARL au capital de 10 000 €- TVA FR 60 451 583 322 – L'abus d'alcool est dangereux pour la santé consommez avec modération



GRANDS VINS DE BOURGOGNE

DOMAINE DEBRAY

COTES DE NUITS VILLAGES



- Côte de Nuits
- Appellation régionale contrôlée rouge
- Rendement moyen : 38 hl/ ha

SITUATION : Au nord de la cote de nuits, le village de Fixin expose ces vignes à l'est et au sud est et des sols bruns calcaire tacheté de marnes.

CARACTERISTIQUE DE L'APPELLATION : Un vin puissant, subtilement fruité nous rappelle tout de suite la typicité des sols. Il saura aussi vous donner d'autres arômes tout aussi délicats si vous le laissez quelques années en cave.

VINIFICATION ET ELEVAGE : Récoltés manuellement puis minutieusement triés et égrappés, les raisins de l'AOC Cote de Nuit Village Rouge sont vinifiés en cuve ouverte avec maîtrise des températures de fermentation puis élevés en fûts de chêne français pendant 12 à 14 mois.

DEGUSTATION / ACCORD METS -VIN : Fruité et rondeur au palais assouplissent son caractère viril, il adoptera donc sans conteste vos viandes et autres terrines : abats rôtis ou poêlés, le rôti de porc en sauce ainsi que l'agneau feront du cote de nuits village un compagnon idéal. Si vous le servez avec un fromage choisissez plutôt des saveurs soutenues comme l'époisses.

Température de service : 16°C

Potentiel de garde : 5 à 8 ans.

Domaine Debray - 1 Place Saint Jacques - 21200 BEAUNE - France

Tél : 03 80 22 62 58 - fax : 03 80 24 65 72 – contact@domaine-debray.fr – www.domaine-debray.fr

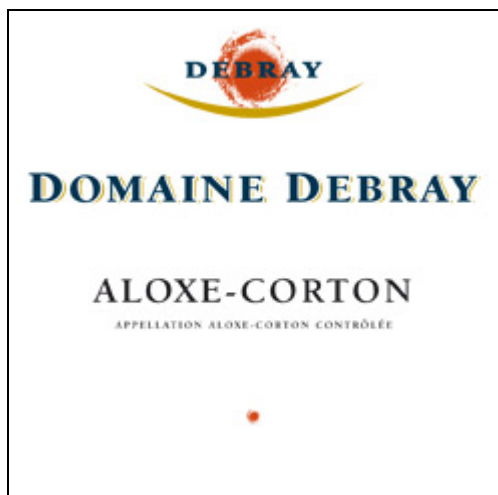
SARL au capital de 10 000 €- TVA FR 60 451 583 322 – L'abus d'alcool est dangereux pour la santé consommez avec modération



GRANDS VINS DE BOURGOGNE

DOMAINE DEBRAY

ALOXE CORTON



- Cote de Beaune
- Appellation communale contrôlée rouge
- Rendement moyen : 38 hl/ ha

SITUATION : Le village d'Aloxé-Corton délimite de ses sols bruns la Côte de Beaune et la Côte de Nuits.

CARACTERISTIQUE DE L'APPELLATION : Sa robe est foncée et son nez rappelle le printemps, la framboise, la fraise la cerise et s'accroît encore cet effet en prenant de l'âge et nous évoque cette fois la pivoine et le jasmin et autres fruits à l'eau de vie.

VINIFICATION ET ELEVAGE : Récoltés manuellement puis minutieusement triés et égrappés, les raisins de l'AOC Aloxé-Corton Rouge sont vinifiés en cuve ouverte avec maîtrise des températures de fermentation puis le vin est élevé en fûts de chêne français pendant 12 à 14 mois.

DEGUSTATION / ACCORD METS -VIN : La puissance qu'il dégage impose des mets tout aussi puissants : Des viandes rouges grillées ou en sauce et des volailles rôties. Il ne se fera pas petit non plus sur un épaisse ou un livarot.

Température de service : 15 à 16°C

Potentiel de garde : 5 à 10 ans.

Domaine Debray - 1 Place Saint Jacques - 21200 BEAUNE - France

Tél : 03 80 22 62 58 - fax : 03 80 24 65 72 – contact@domaine-debray.fr – www.domaine-debray.fr

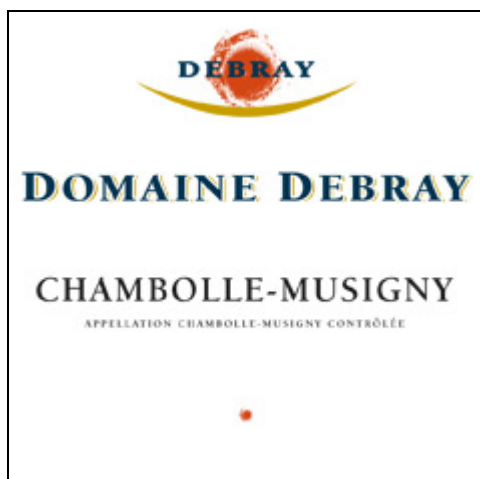
SARL au capital de 10 000 €- TVA FR 60 451 583 322 – L'abus d'alcool est dangereux pour la santé consommez avec modération



GRANDS VINS DE BOURGOGNE

DOMAINE DEBRAY

CHAMBOLLE MUSIGNY



- Côte de Nuits
- Appellation Villages Contrôlée rouge
- Rendement moyen : 40 hl/ ha

SITUATION : Chambolle Musigny est un petit village situé entre Gevrey Chambertin au Nord et Vougeot au Sud.

CARACTERISTIQUE DE L'APPELLATION : Produit sur des sols caillouteux, riches en calcaires, le Chambolle est un vin élégant et subtil. Son bouquet est composé de violette, de petits fruits rouges (fraise, framboise), sa bouche est charnue mais ses tanins sont moelleux et fins.

VINIFICATION ET ELEVAGE : Récoltés manuellement puis minutieusement triés et égrappés, les raisins de l'AOC sont vinifiés en cuve ouverte avec maîtrise des températures de fermentation puis le vin est élevé dans nos caves en fûts de chêne français pendant 12 à 14 mois.

DEGUSTATION / ACCORD METS -VIN : Son intensité et sa finesse s'associera avec du petit gibier à plumes, un chapon de Bresse ou un agneau rôti. Pour les fromages, préférez ceux à saveurs douce tels que le reblochon ou le Cîteaux.

Température de service : 14 à 16°C

Potentiel de garde : 7 à 10 ans.

Domaine Debray - 1 Place Saint Jacques - 21200 BEAUNE - France

Tél : 03 80 22 62 58 - fax : 03 80 24 65 72 – contact@domaine-debray.fr – www.domaine-debray.fr

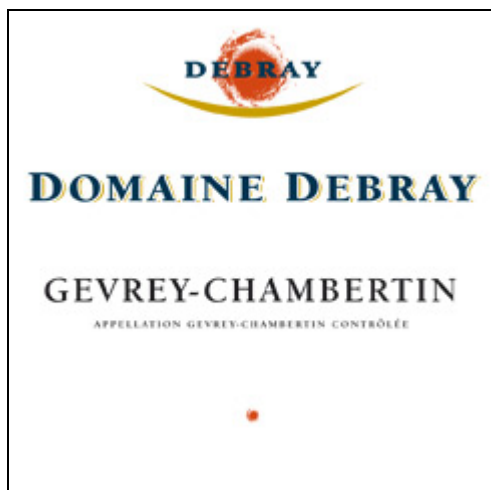
SARL au capital de 10 000 € - TVA FR 60 451 583 322 – L'abus d'alcool est dangereux pour la santé consommez avec modération



GRANDS VINS DE BOURGOGNE

DOMAINE DEBRAY

GEVREY CHAMBERTIN



- Côte de Nuits
- Appellation Villages Contrôlée rouge
- Rendement moyen : 40 hl/ ha

SITUATION : Gevrey Chambertin est une commune située au Nord de la Côte de Nuits. Les terroirs sont exposés Est et Sud-Est entre 280 et 380 m d'altitude.

CARACTERISTIQUE DE L'APPELLATION : Produit sur des sols calcaires mêlés de marnes argileuses recouvertes d'éboulis (graviers) notre Gevrey Chambertin est un vin élégant et fin avec du corps et de la fermeté.

VINIFICATION ET ELEVAGE : Récoltés manuellement puis minutieusement triés et égrappés, les raisins de l'AOC Gevrey Chambertin sont vinifiés en cuve ouverte avec maîtrise des températures de fermentation puis le vin est élevé dans nos caves en fûts de chêne français pendant 12 à 14 mois.

DEGUSTATION / ACCORD METS -VIN : Ce vin au nez fruité et pur et à la bouche ronde et puissante se mariera de préférence avec un gibier à poils sauce grand veneur, ou un bœuf Bourguignon et des fromages puissants.

Température de service : 14 à 16°C

Potentiel de garde : 7 à 10 ans.

Domaine Debray - 1 Place Saint Jacques - 21200 BEAUNE - France

Tél : 03 80 22 62 58 - fax : 03 80 24 65 72 – contact@domaine-debray.fr – www.domaine-debray.fr

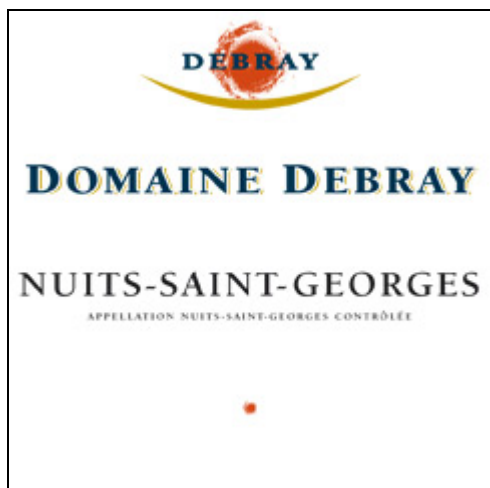
SARL au capital de 10 000 €- TVA FR 60 451 583 322 – L'abus d'alcool est dangereux pour la santé consommez avec modération



GRANDS VINS DE BOURGOGNE

DOMAINE DEBRAY

NUITS SAINT GEORGES



- Côte de Nuits
- Appellation communale contrôlée rouge
- Rendement moyen : 38 hl/ ha

SITUATION : Nuits Saint Georges est le plus gros village de la Côte de Nuits en partant de Beaune. Sa réputation n'est plus à faire en ce qui concerne la qualité de ces vins, sans doute grâce à l'excellence de ses sols pour le pinot noir.

CARACTERISTIQUE DE L'APPELLATION : Puissant, tannique, complexe, des arômes de fruits rouges et d'épices dans sa jeunesse, il sera plus rond et sensuel. En prenant de l'âge, des arômes de cuir, de truffes, de fourrures et de gibiers viendront compléter le bouquet déjà si garni.

VINIFICATION ET ELEVAGE : Récoltés manuellement puis minutieusement triés et égrappés, les raisins de l'AOC Nuits Saint Georges Rouge sont vinifiés en cuve ouverte avec maîtrise des températures de fermentation puis élevés en fûts de chêne français pendant 12 à 14 mois.

DEGUSTATION / ACCORD METS -VIN : Sa puissance nous invite à le servir avec des viandes de son rang, goûteuses et viriles : agneau, côte de bœuf et magret de canard. Plus tard les arômes sauvages qu'il développe seront en adéquation avec des gibiers à poils : lièvres, sanglier, chevreuil...

Température de service : 16°C

Potentiel de garde : 7 à 10 ans.

Domaine Debray - 1 Place Saint Jacques - 21200 BEAUNE - France

Tél : 03 80 22 62 58 - fax : 03 80 24 65 72 – contact@domaine-debray.fr – www.domaine-debray.fr

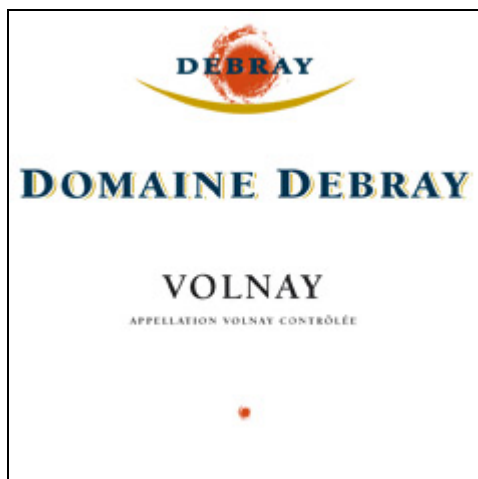
SARL au capital de 10 000 € - TVA FR 60 451 583 322 – L'abus d'alcool est dangereux pour la santé consommez avec modération



GRANDS VINS DE BOURGOGNE

DOMAINE DEBRAY

VOLNAY



- Côte de Beaune
- Appellation communale contrôlée rouge
- Rendement : 38hl /ha

SITUATION : Situé entre Pommard et Meursault le village de Volnay est en pleine pente.

CARACTERISTIQUE DE L'APPELLATION : Le village de Volnay ne produit que des vins rouge car son terrain composé de marnes calcaires argovienne est propice au pinot noir.

VINIFICATION ET ELEVAGE : Récoltés manuellement puis minutieusement triés et égrappés, les raisins de l'AOC Volnay Rouge sont vinifiés en cuve ouverte avec maîtrise des températures de fermentation puis le vin est élevé en fûts de chêne français pendant 12 à 14 mois.

DEGUSTATION / ACCORD METS -VIN : Il sera le compagnon de vos viandes rôties, viandes rouges, ou encore brie, Chaource et Reblochon.

Température de service : 15 à 16°C

Potentiel de garde : 8 à 12 ans.

Domaine Debray - 1 Place Saint Jacques - 21200 BEAUNE - France

Tél :03 80 22 62 58 - fax : 03 80 24 65 72 – contact@domaine-debray.fr – www.domaine-debray.fr

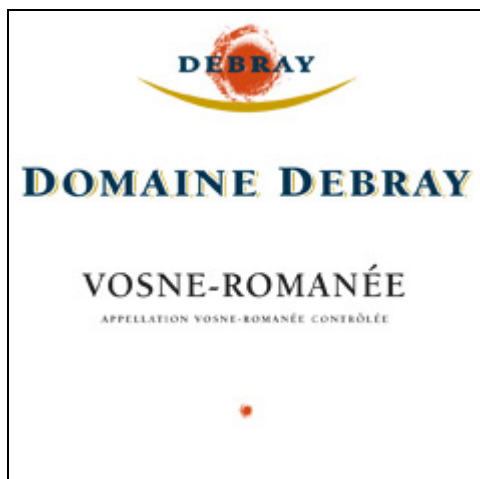
SARL au capital de 10 000 €- TVA FR 60 451 583 322 – L'abus d'alcool est dangereux pour la santé consommez avec modération



GRANDS VINS DE BOURGOGNE

DOMAINE DEBRAY

VOSNE ROMANEE



- Côte de Nuits
- Appellation Villages Contrôlée rouge
- Rendement moyen : 40 hl/ ha

SITUATION : Vosne Romanée est situé entre Nuits St Georges au sud et Vougeot au Nord. Ce village ne produit que des vins rouges.

CARACTERISTIQUE DE L'APPELLATION : L'appellation s'étend sur 2 communes sur 105 ha et produit 15 Premiers crus et 8 Grands Crus. Exposé plein Est, sur des sols calcaires mêlés de marnes plus ou moins profonds, le Vosne Romanée est un vin à la robe souvent soutenue aux arômes fondus et raffinés et au palais équilibrant richesse et tanins.

VINIFICATION ET ELEVAGE : Récoltés manuellement puis minutieusement triés et égrappés, les raisins de l'AOC sont vinifiés en cuve ouverte avec maîtrise des températures de fermentation puis le vin est élevé dans nos caves en fûts de chêne français pendant 12 à 14 mois..

DEGUSTATION / ACCORD METS -VIN : Ce vin élégant et charnu accompagnera idéalement les volailles rôties, l'agneau ou les gibiers à plumes. Par sa présence, il pourra être associé aux fromages à saveurs intenses comme l'époisses ou le St Florentin.

Température de service : 14 à 16°C

Potentiel de garde : 8 à 12 ans.

Domaine Debray - 1 Place Saint Jacques - 21200 BEAUNE - France

Tél : 03 80 22 62 58 - fax : 03 80 24 65 72 – contact@domaine-debray.fr – www.domaine-debray.fr

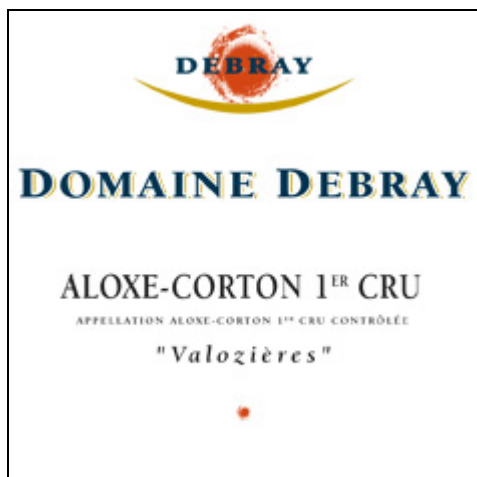
SARL au capital de 10 000 €- TVA FR 60 451 583 322 – L'abus d'alcool est dangereux pour la santé consommez avec modération



GRANDS VINS DE BOURGOGNE

DOMAINE DEBRAY

ALOXE CORTON 1er CRU « Les Valozieres »



- Côte de Beaune
- Appellation 1er cru contrôlée rouge
- Rendement : 45 hl/ha

SITUATION : Le village d'Aloxé-Corton délimite de ses sols bruns la Côte de Beaune et la Côte de Nuits.

CARACTERISTIQUE DE L'APPELLATION : Sa robe est foncée et son nez rappelle le printemps, la framboise, la fraise la cerise et cet effet s'accroît encore en prenant de l'âge et nous évoque cette fois la pivoine et le jasmin et autres fruits à l'eau de vie. Un vin raffiné qui ne tardera pas à vous séduire.

VINIFICATION ET ELEVAGE : Récoltés manuellement puis minutieusement triés et égrappés, les raisins de l'AOC Aloxé-Corton Rouge sont vinifiés en cuve ouverte avec maîtrise des températures de fermentation puis le vin est élevé en fûts de chêne français pendant 12 à 14 mois.

DEGUSTATION / ACCORD METS -VIN : La puissance qu'il dégage impose des mets tout aussi puissants : Des viandes rouges grillées ou en sauce et des volailles rôties. Il ne se fera pas petit non plus sur un époisses ou un livarot.

Température de service : 15 à 16°C

Potentiel de garde : 5 à 10 ans.

Domaine Debray - 1 Place Saint Jacques - 21200 BEAUNE - France

Tél : 03 80 22 62 58 - fax : 03 80 24 65 72 – contact@domaine-debray.fr – www.domaine-debray.fr

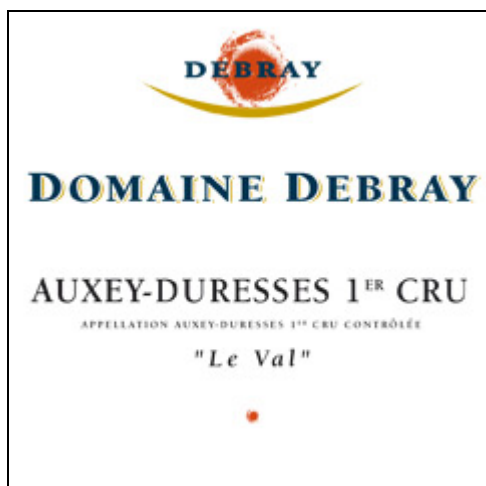
SARL au capital de 10 000 €- TVA FR 60 451 583 322 – L'abus d'alcool est dangereux pour la santé consommez avec modération



GRANDS VINS DE BOURGOGNE

DOMAINE DEBRAY

AUXEY DURESSE 1er CRU « Le Val »



- Côte de Beaune
- Appellation 1er Cru Contrôlée rouge
- Rendement moyen : 38 hl/ ha

SITUATION : Au seuil d'une vallée, le village d'Auxey-Duresses était jadis le sanctuaire de la vigne celte et gallo-romaine. Elle expose aujourd'hui ses vignes à l'est et au sud-est.

CARACTERISTIQUE DE L'APPELLATION : Le climat de 1er cru appelé « le val » est fait de sol calcaire et tutoie le soleil de midi.

VINIFICATION ET ELEVAGE : Récoltés manuellement puis minutieusement triés et égrappés, les raisins de l'AOC Auxey-Duresses 1er Cru Rouge sont vinifiés en cuve ouverte avec maîtrise des températures de fermentation puis le vin est élevé en fûts de chêne français pendant 12 à 14 mois.

DEGUSTATION / ACCORD METS -VIN : Tannique à souhait, ni trop, ni trop peu, ce vin est fait pour vos viandes à chair fine et viandes blanches. Son côté charmeur vous invite à le déguster aussi sur une fine tranche de jambon cru.

Température de service : 12 à 14°C.

Potentiel de garde : 5 à 8 ans.

Domaine Debray - 1 Place Saint Jacques - 21200 BEAUNE - France

Tél : 03 80 22 62 58 - fax : 03 80 24 65 72 – contact@domaine-debray.fr – www.domaine-debray.fr

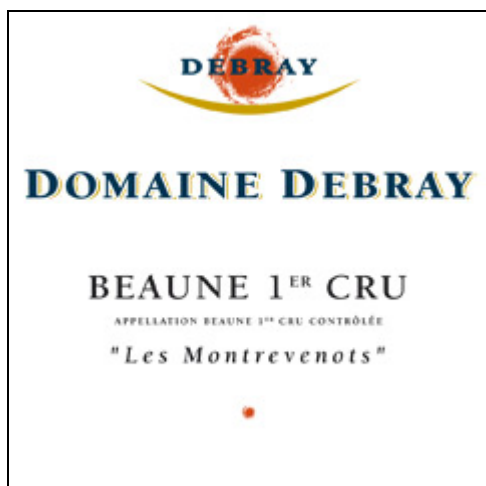
SARL au capital de 10 000 € - TVA FR 60 451 583 322 – L'abus d'alcool est dangereux pour la santé consommez avec modération



GRANDS VINS DE BOURGOGNE

DOMAINE DEBRAY

BEAUNE 1er CRU «Les Montrevenots»



- Côte de Beaune
- Appellation 1° cru Contrôlée rouge
- Superficie de la parcelle récoltée: 20 a 61 ca
- Age moyen des vignes : 35 ans
- Rendement moyen : 40 hl/ ha

SITUATION : Le vignoble de Beaune est situé entre Pommard et Savigny les Beaune et est le plus étendu de la Côte de Beaune. Les Montrevenots se situent juste au dessus du célèbre Clos des Mouches.

CARACTERISTIQUE DE L'APPELLATION : Le sol est composé de calcaires bruns peu épais assez pentus. Le vin qui en est issu se caractérise par des arômes de fruits noirs et rouges à la structure bien charpentée après quelques années de garde.

VINIFICATION ET ELEVAGE : Récoltés manuellement puis minutieusement triés et égrappés, les raisins de Beaune 1° cru Les Montrevenots Rouge sont vinifiés en cuve ouverte avec maîtrise des températures de fermentation puis élevés en fûts de chêne français pendant 12 à 14 mois.

DEGUSTATION / ACCORD METS -VIN : Avec une bonne puissance aromatique et une texture charnue, ce Beaune 1° cru Les Montrevenots accompagnera à merveille les viandes fermes comme les gibiers à poils rôtis ou braisés. Pour les fromages mariez-le avec l'époisses ou le munster.

Température de service : 15 à 16°C

Potentiel de garde : 5 à 7 ans.

Domaine Debray - 1 Place Saint Jacques - 21200 BEAUNE - France

Tél : 03 80 22 62 58 - fax : 03 80 24 65 72 – contact@domaine-debray.fr – www.domaine-debray.fr

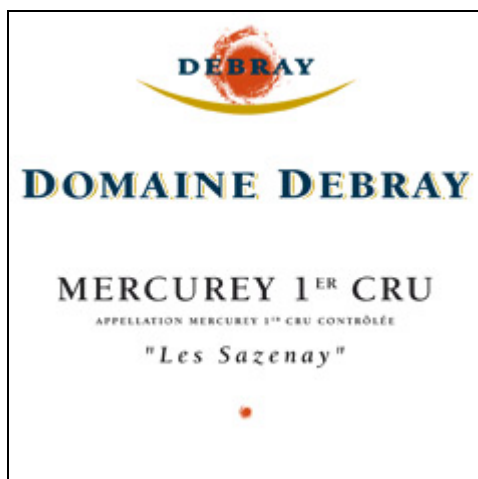
SARL au capital de 10 000 €- TVA FR 60 451 583 322 – L'abus d'alcool est dangereux pour la santé consommez avec modération



GRANDS VINS DE BOURGOGNE

DOMAINE DEBRAY

MERCUREY 1er CRU « Les Sazenay »



- Côte Chalonnaise
- Appellation 1er Cru contrôlée rouge
- Rendement : 38hl /ha

SITUATION : Au plein cœur de la côte chalonnaise, Mercurey est l'une des plus importantes appellations de cette Côte. Ses vignes situées entre 230 et 320 mètres d'altitude sont plantées sur des terrains marno calcaire.

CARACTERISTIQUE DE L'APPELLATION : Un vin profond et teinté de rubis, il évoque des fruits rouges : cerise, framboise... Avec le temps, il ira plutôt chercher les épices, le cacao. Quoi qu'il en soit un vin riche et fruité.

VINIFICATION ET ELEVAGE : Récoltés manuellement puis minutieusement triés et égrappés, les raisins de l'AOC Mercurey 1er Cru Sazenay Rouge sont vinifiés en cuve ouverte avec maîtrise des températures de fermentation puis le vin est élevé en fûts de chêne français pendant 12 à 14 mois.

DEGUSTATION / ACCORD METS -VIN : De part sa richesse il se mariera très bien avec des viandes grillées rôties, avec le porc par exemple. Quand aux fromages, il ira aussi bien avec des pâtes molles qu'avec des fromages affinés.

Température de service : 15 à 16°C

Potential de garde : 5 à 8 ans

Domaine Debray - 1 Place Saint Jacques - 21200 BEAUNE - France

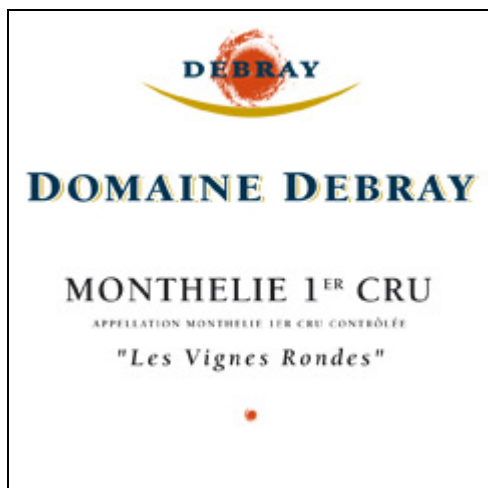
Tél : 03 80 22 62 58 - fax : 03 80 24 65 72 – contact@domaine-debray.fr – www.domaine-debray.fr
SARL au capital de 10 000 € - TVA FR 60 451 583 322 – L'abus d'alcool est dangereux pour la santé consommez avec modération



GRANDS VINS DE BOURGOGNE

DOMAINE DEBRAY

MONTHELIE 1ER CRU « Les Vignes Rondes »



- Côte de Beaune
- Appellation 1er Cru Contrôlée rouge
- Rendement : 38hl /ha

SITUATION : Situé entre volnay et meursault

CARACTERISTIQUE DE L'APPELLATION : Ces coteaux exposé sud /sud –est s'étalent sur les coteaux de volnay et dans la vallée d'Auxey-Duresses sur des sols calcaires graveleux recouvert d'argile rouge et de marnes ce qui laissent place au pinot noir comme au chardonnay.

VINIFICATION ET ELEVAGE : Récoltés manuellement puis minutieusement triés et égrappés, les raisins de l'AOC Monthelie 1er Cru Rouge sont vinifiés en cuve ouverte avec maîtrise des températures de fermentation puis le vin est élevé en fûts de chêne français pendant 12 à 14 mois.

DEGUSTATION / ACCORD METS -VIN : Des viandes rouges et croustillantes devront accompagner ses tanins fermes et velouté : des volailles rôties, de l'agneau et du lapin. Les abats l'accompagneront subtilement et apprécieront sa fermeté. Pour ce qui est du fromage, le brillat savarin, le brie, le reblochon...

Température de service : 15 à 16°C

Potentiel de garde : 5 à 10 ans

Domaine Debray - 1 Place Saint Jacques - 21200 BEAUNE - France

Tél : 03 80 22 62 58 - fax : 03 80 24 65 72 – contact@domaine-debray.fr – www.domaine-debray.fr

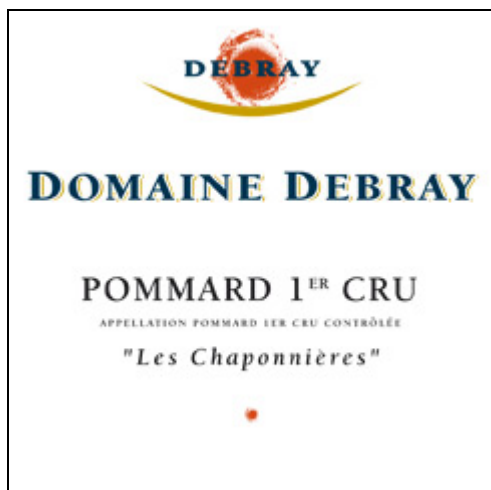
SARL au capital de 10 000 €- TVA FR 60 451 583 322 – L'abus d'alcool est dangereux pour la santé consommez avec modération



GRANDS VINS DE BOURGOGNE

DOMAINE DEBRAY

POMMARD 1er CRU « Les Chaponnières »



- Côte de Beaune
- Appellation 1° cru Contrôlée rouge
- Superficie de la parcelle récoltée : 18 a
- Age moyen des vignes : 30 ans
- Rendement moyen : 40 hl/ ha

SITUATION : Pommard est situé entre Beaune au nord et Volnay au sud. Ce village ne produit que des vins rouges. La parcelle des « Chaponnières » se situe juste en dessous des « Rugiens Bas ».

CARACTERISTIQUE DE L'APPELLATION : Les vins de cette AOC sont très riches et structurés car issus de sols bruns calcaïques et calcaires rougits par l'oxyde de fer.

VINIFICATION ET ELEVAGE : Récoltés manuellement puis minutieusement triés et égrappés, les raisins de l'AOC Pommard 1° cru Rouge sont vinifiés en cuve ouverte avec maîtrise des températures de fermentation puis le vin est élevé en fûts de chêne français pendant 12 à 14 mois.

DEGUSTATION / ACCORD METS -VIN : Avec des tannins massifs et denses, ce vin accompagnera tous les gibiers braisés ou rôtis de même que les pavés de bœuf et les volailles en civet. Il se mariera plutôt avec les fromages aux saveurs développées style époisses ou comté.

Température de service : 14 à 16°C

Potentiel de garde : 7 à 10 ans

Domaine Debray - 1 Place Saint Jacques - 21200 BEAUNE - France

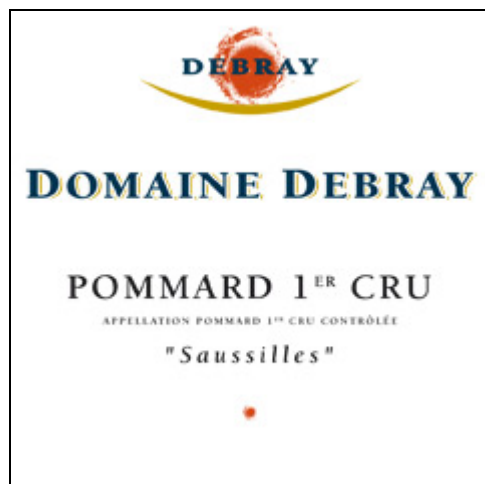
Tél : 03 80 22 62 58 - fax : 03 80 24 65 72 – contact@domaine-debray.fr – www.domaine-debray.fr
SARL au capital de 10 000 € - TVA FR 60 451 583 322 – L'abus d'alcool est dangereux pour la santé consommez avec modération



GRANDS VINS DE BOURGOGNE

DOMAINE DEBRAY

POMMARD 1er CRU « Saussilles »



- Côte de Beaune
- Appellation 1er cru contrôlée rouge
- Rendement : 38hl /ha

SITUATION : Pommard est situé entre Beaune au nord et Volnay au sud . Ce village ne produit que des vins rouges

CARACTERISTIQUE DE L'APPELLATION : Les vins de cette AOC sont très riches et structurés car issus de sols bruns calciques et calcaires rougit par l'oxyde de fer.

VINIFICATION ET ELEVAGE : Récoltés manuellement puis minutieusement triés et égrappés, les raisins de l'AOC Pommard 1° cru Rouge sont vinifiés en cuve ouverte avec maîtrise des températures de fermentation puis le vin est élevé en fûts de chêne français pendant 12 à 14 mois.

DEGUSTATION / ACCORD METS -VIN : Le pommard est un vin parfait pour les civets de gibiers de part sa charpente les tanins qu'il dégage. Pour les fromages, servez-le avec un époisses ou un comté.

Température de service : 14 à 16°c

Potentiel de garde : 7 à 10 ans

Domaine Debray - 1 Place Saint Jacques - 21200 BEAUNE - France

Tél :03 80 22 62 58 - fax : 03 80 24 65 72 – contact@domaine-debray.fr – www.domaine-debray.fr

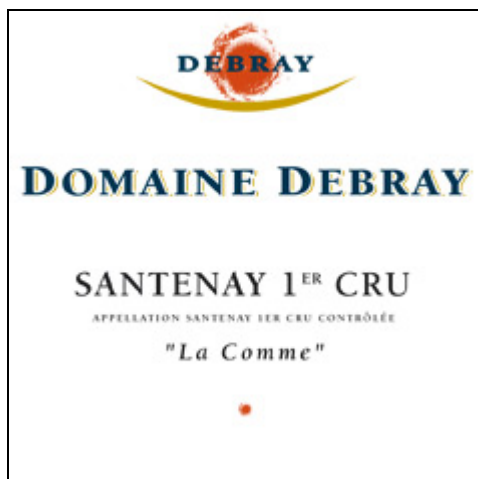
SARL au capital de 10 000 €- TVA FR 60 451 583 322 – L'abus d'alcool est dangereux pour la santé consommez avec modération



GRANDS VINS DE BOURGOGNE

DOMAINE DEBRAY

SANTENAY 1er CRU « La Comme »



- Côte de Beaune
- Appellation 1er Cru contrôlée rouge
- Rendement : 38hl /ha

SITUATION : Un vignoble parfaitement exposé (du levant au midi) du sud de la Côte de Beaune, le village de Santenay étend son vignoble sur 378 dont 11 premiers crus.

CARACTERISTIQUE DE L'APPELLATION : Attaque intense et profonde au palais, les tanins composent un corps souple et charpenté, une texture fine.

VINIFICATION ET ELEVAGE : Récoltés manuellement puis minutieusement triés et égrappés, les raisins de l'AOC Santenay 1er Cru Rouge sont vinifiés en cuve ouverte avec maîtrise des températures de fermentation puis le vin est élevé en fûts de chêne français pendant 12 à 14 mois

DEGUSTATION / ACCORD METS -VIN : Son attaque souple et intense et au final très distinguée l'associe bien avec des plats mitonnés tels que le veau, le bœuf...

Température de service : 15°C

Potentiel de garde : 5 à 10 ans.

Domaine Debray - 1 Place Saint Jacques - 21200 BEAUNE - France

Tél : 03 80 22 62 58 - fax : 03 80 24 65 72 – contact@domaine-debray.fr – www.domaine-debray.fr

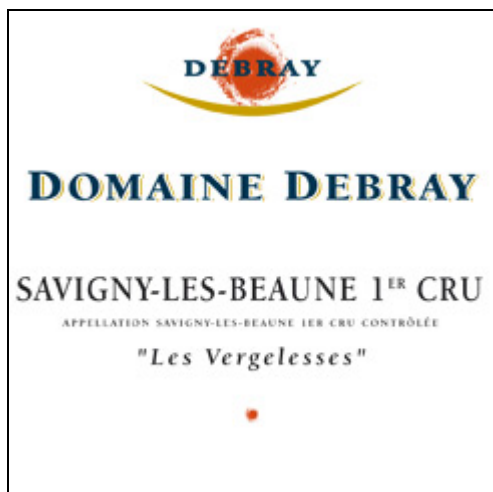
SARL au capital de 10 000 € - TVA FR 60 451 583 322 – L'abus d'alcool est dangereux pour la santé consommez avec modération



GRANDS VINS DE BOURGOGNE

DOMAINE DEBRAY

SAVIGNY LES BEAUNE 1er CRU « Les Vergelesses »



- Côte de Beaune
- Appellation 1er Cru Contrôlée rouge
- Rendement : 38hl /ha

SITUATION : De 250 à 400 mètres le village de Savigny expose ses vignes au sud entre la montagne de Corton et le cône alluvial du Rhoin.

CARACTERISTIQUE DE L'APPELLATION : Les Vergelesses exposées plein sud sur des sols graveleux, oolithiques, leurs confèrent souvent une robe pourpre à reflets grenat et exprime du fruit : noir et rouges (cassis, cerise, framboise...).

VINIFICATION ET ELEVAGE : Récoltés manuellement puis minutieusement triés et égrappés, les raisins de l'AOC Savigny les Beaune 1er Cru Rouge sont vinifiés en cuve ouverte avec maîtrise des températures de fermentation puis le vin est élevé en fûts de chêne français pendant 12 à 14 mois.

DEGUSTATION / ACCORD METS -VIN : Sa rondeur accompagnera de belles pièces de bœufs ou un foie gras poêlé par exemple. Il appréciera aussi les fromages de chèvres, les gruyères et comtés.

Température de service : 15 °C

Potentiel de garde : 5 à 10 ans

Domaine Debray - 1 Place Saint Jacques - 21200 BEAUNE - France

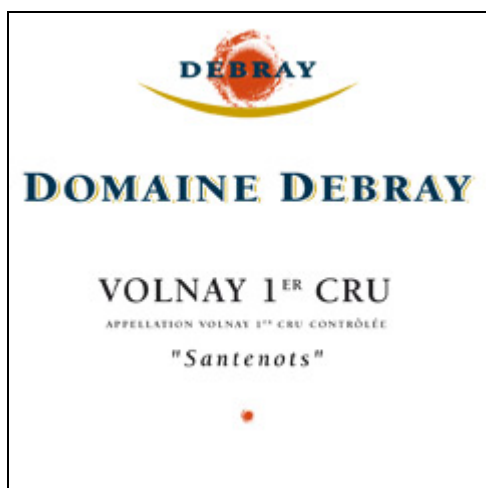
Tél : 03 80 22 62 58 - fax : 03 80 24 65 72 – contact@domaine-debray.fr – www.domaine-debray.fr
SARL au capital de 10 000 € - TVA FR 60 451 583 322 – L'abus d'alcool est dangereux pour la santé consommez avec modération



GRANDS VINS DE BOURGOGNE

DOMAINE DEBRAY

VOLNAY 1er CRU « Santenots »



- Côte de Beaune
- Appellation 1er cru contrôlée rouge
- Rendement : 38hl /ha

SITUATION : Le village d'Aloxe-Corton délimite de ses sols bruns la cote de Beaune et la cote de nuits.

CARACTERISTIQUE DE L'APPELLATION : Le village de volnay ne produit que des vins rouge car son terrain composé de marnes calcaires argovienne est propice au pinot noir. Les Santenots est l'un des 26 climats classé en 1er Cru du village.

VINIFICATION ET ELEVAGE : Récoltés manuellement puis minutieusement triés et égrappés, les raisins de l'AOC Volnay 1er Cru Rouge sont vinifiés en cuve ouverte avec maîtrise des températures de fermentation puis le vin est élevé en fûts de chêne français pendant 12 à 14 mois.

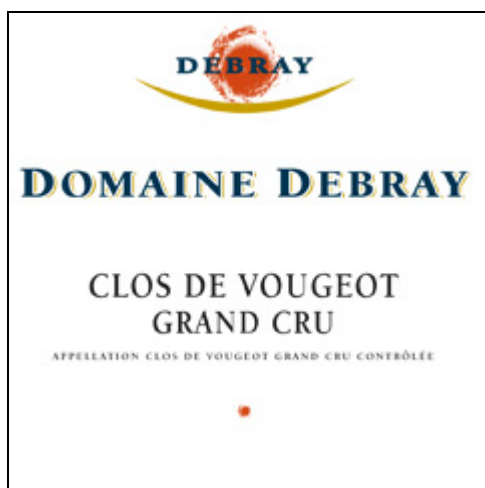
DEGUSTATION / ACCORD METS -VIN : Il sera le compagnon de vos viandes rôties, viandes rouges. Il accompagnera très bien aussi un Chaource ou un Reblochon.
Température de service : 15°C
Potentiel de garde : 5 à 10 ans



GRANDS VINS DE BOURGOGNE

DOMAINE DEBRAY

CLOS DE VOUGEOT GRAND CRU



- Côte de Nuits
- Appellation Grand Cru Contrôlée rouge
- Rendement moyen : 35 hl/ ha

SITUATION : Le village de cette AOC est situé en plein centre de la Côte de Nuits, entre Chambolle et Vosne Romanée. Ce Grand Cru représente 75% de la surface totale du vignoble.

CARACTERISTIQUE DE L'APPELLATION : Orienté plein Est, sur des sols calcaires peu profonds plus ou moins argileux, les vins de cette Appellation sont bien structurés et d'une grande longueur aromatique.

VINIFICATION ET ELEVAGE : Récoltés manuellement puis minutieusement triés et égrappés, les raisins de l'AOC sont vinifiés en cuve ouverte avec maîtrise des températures de fermentation puis élevés en fûts de chêne français pendant 12 à 14 mois.

DEGUSTATION / ACCORD METS -VIN : Une robe toujours très intense, un bouquet très complexe d'arômes floraux (rose, violette) et une bouche riche en sève et en moelleux alliant finesse et plénitude. A boire avec des mets riches et suaves. Viandes rouges, gibiers à plumes, fromages à pâte molle comme le citeaux.

Température de service : 15 à 16°C

Potentiel de garde : 8 à 12 ans.

Domaine Debray - 1 Place Saint Jacques - 21200 BEAUNE - France

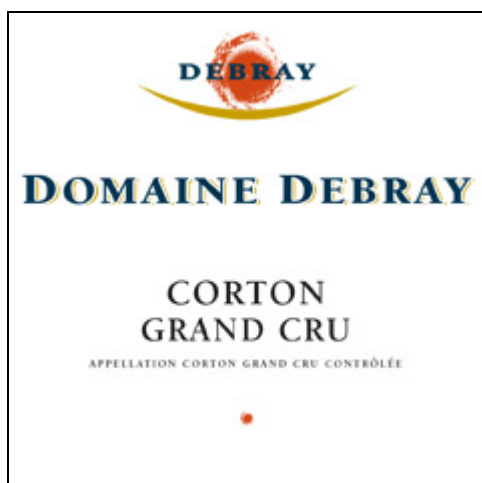
Tél : 03 80 22 62 58 - fax : 03 80 24 65 72 – contact@domaine-debray.fr – www.domaine-debray.fr
SARL au capital de 10 000 €- TVA FR 60 451 583 322 – L'abus d'alcool est dangereux pour la santé consommez avec modération



GRANDS VINS DE BOURGOGNE

DOMAINE DEBRAY

CORTON GRAND CRU



- Côte de Beaune
- Appellation Grand Cru Contrôlée rouge
- Rendement moyen : 35 hl/ ha

SITUATION : L'AOC Corton Grand Cru sont des vins provenant de la commune d'Aloxe Corton située au Nord de la Côte de Beaune et dont plus de la moitié du vignoble à droit à l'Appellation Grand Cru. L'exposition est Sud – Sud Ouest. Le sol est majoritairement marno-calcaire.

CARACTERISTIQUE DE L'APPELLATION : Les Corton sont des vins puissants aux tanins suaves et harmonieux rappelant les grands rouges de la Côte de Nuits.

VINIFICATION ET ELEVAGE : Récoltés manuellement puis minutieusement triés et égrappés, les raisins de l'AOC sont vinifiés en cuve ouverte avec maîtrise des températures de fermentation puis le vin est élevé dans nos caves en fûts de chêne français pendant 12 à 14 mois.

DEGUSTATION / ACCORD METS -VIN : La robe est soutenue, le nez dégage des arômes de fruits rouges et d'épices, la bouche est puissante et structurée. Côté fromages, préférez les bleus ou fromages à croutes lavées. Ce vin est à consommer sur des viandes rôties ou sur un gibier à poils avec une sauce assez relevée.

Température de service : 14 à 16°C

Potentiel de garde : 8 à 12 ans.

Domaine Debray - 1 Place Saint Jacques - 21200 BEAUNE - France

Tél : 03 80 22 62 58 - fax : 03 80 24 65 72 – contact@domaine-debray.fr – www.domaine-debray.fr

SARL au capital de 10 000 €- TVA FR 60 451 583 322 – L'abus d'alcool est dangereux pour la santé consommez avec modération