



CHALETs TÂMO

COURCHEVEL - LE PRAZ

Notre sélection de vins à disposition dans votre Chalet !

Nos Vins Blancs

DOMAINE LUCIEN CROCHET - SANCERRE

CEPAGE SAUVIGNON BLANC.



DEGUSTATION : Une robe jaune très pâle et limpide. Un nez au fleurs blanches sur fond de calcaire et note subtile de poire. Une bouche aux fruits à chair blanche avec touche agréable d'agrumes et de beaux amers en fin de bouche, rappel du terroir calcaire et finale large et longue.

ACCORDS METS VINS : Poissons de mer, Saint Jacques et aussi seul à l'apéritif

Prix 30 € la bouteille

DOMAINE MOREAU NAUDET - CHABLIS

CEPAGE CHARDONNAY



DEGUSTATION : Il conjugue la texture minérale et la maturité. Il offre de l'épaisseur dans une prise de bois nourrissante et précise.

ACCORDS METS VINS : Des mets aux saveurs iodées (poissons, palourdes, gambas...) ou des fromages de chèvres frais.

Prix 35 € la bouteille

DOMAINE CHATEAU DU BREUIL - SAVENNIERES

CEPAGE 100% CHENIN



DEGUSTATION : Belle robe claire, jaune aux reflets verts. Le nez est d'une très belle complexité aromatique, dévoilant des notes de coing, de pomme verte et de fleurs blanches. En bouche le vin est minéral et structure. La finale est fraîche.

ACCORDS METS VINS : A l'apéritif, sur des asperges, des crustacés, des poissons cuisinés, viandes blanches et les fromages de chèvre.

Prix 35 € la bouteille

Bonne Dégustation !



CHALETs TÂMO

COURCHEVEL - LE PRAZ



DOMAINE RIJCKAERT - POUILLY FUISSE

CEPAGE CHARDONNAY

DEGUSTATION : Floral, beurre, minéral, torréfié. Sa large palette aromatique offre la complexité et la profondeur qu'on attend des grands blancs.

ACCORDS METS VINS : Un vin du mâconnais parfait sur une belle volaille, une langouste, les fruits de mer et les fromages de chèvre.

Prix 40 € la bouteille

DOMAINE FRANCOIS VILLARD - CONDRIEU

CEPAGE 100% VIOGNIER

DEGUSTATION : Le Condrieu se montre ample et garde une bouche équilibrée. Belle fraîcheur sur la finale.

ACCORDS METS VINS : Ils sont à servir sur un risotto aux noix de Saint-Jacques, des gambas au curry et les fromages de chèvre.

Prix 55 € la bouteille



DOMAINE VINCENT GIRARDIN - MEURSAULT

CEPAGE CHARDONNAY

DEGUSTATION : Délicieux mariage entre l'amande et la noisette grillées avec des notes végétal et floral (aubépine, sureau, fougère, tilleul, verveine) et minéral (silex). Beurre, miel, agrumes sollicitent également le nez. Au palais, un vin riche à la saveur de noisette friande et joyeuse. Belle équilibre entre l'onctueux et la fraîcheur. Long et structuré.

ACCORDS METS VINS : Des fromages bleus et du foie gras, du veau ou de volaille en sauce blanche, des crustacés grillés et en sauce.

Prix 77 € la bouteille



Bonne Dégustation !



CHALETs TÂMO

COURCHEVEL - LE PRAZ

Nos Vins Rouges

DOMAINE TRIO INFERNAL - PRIORAT

CEPAGE GRENACHE, CARIGNAN, SYRAH



DEGUSTATION : Belle couleur violine. Le nez est très expressif et complexe, combinant avec harmonie, des arômes de fruits rouges et noirs et d'épices. En bouche, on trouve une attaque fraîche et concentrée qui s'amplifie en milieu de bouche. Une bonne longueur et une finale très plaisante.

ACCORDS METS VINS : En plein accord avec une cote de bœuf, des côtelettes d'agneau et les fromages affines.

Prix 30 € la bouteille

DOMAINE LES ALEXANDRINS

CROZES-HERMITAGE

CEPAGE 100% SYRAH



DEGUSTATION : Belle robe violine profonde. Ce vin dévoile un nez particulièrement séduisant, mêlant subtilement des arômes de petits fruits rouges. En bouche, il s'ouvre sur une attaque franche avant de se révéler tout en finesse et en équilibre avec une belle fraîcheur et des tannins ronds et veloutés, parfaitement patinés par l'élevage en cuve bois. Très élégant, il est déjà très agréable à déguster.

ACCORDS METS VINS : Cette très belle référence s'accorde généralement assez bien avec des plats de boeuf, agneau ou gibier même en grillade

Prix 30 € la bouteille

DOMAINE TENUTA LELLI - CHIANTI RUFINA

CEPAGE 100% SANGIOVESE



DEGUSTATION : Belle puissance aromatique, sa trame tannique est présente mais bien intégrée. Son passage en amphore le rend très élégant et lui confère une jolie fraîcheur. Une bonne aération est conseillée afin de l'assouplir pour le déguster au mieux.

ACCORDS METS VINS : A déguster sur les salaisons, les viandes rouges et les fromages affinés.

Prix 32 € la bouteille

Bonne Dégustation !



CHALETs TÂMO

COURCHEVEL - LE PRAZ

DOMAINE LE CHATEAU MOUTIN - GRAVES

CEPAGE MERLOT ET CABERNET SAUVIGNON



DEGUSTATION : Un vin croquant et suave ... Robe rubis chatoyant. Nez exhalant des arômes de fruits rouges gourmands marqués par un boisé subtil. Bouche élégante et équilibrée. Finale tout en finesse.

ACCORDS METS VINS : Un graves rouge qui accompagnera parfaitement une volaille, la tartelette de caille, le carré de porc cuit à basse température, une côte de bœuf les fromages affinés et les desserts chocolatisés.

Prix 35 € la bouteille

DOMAINE DU CHATEAU HAUT CARDINAL SAINT EMILION GRAND CRU

CEPAGE ASSEMBLAGE MERLOT ET CABERNET FRANC



DEGUSTATION : De la rondeur, de la santé et du fruit. L'impression en bouche est harmonieuse. L'élevage respecte le fruit. Belle notes de cacao et de tabac sur la finale.

ACCORDS METS VINS : A déguster sur un magret de canard, une entrecôte.

Prix 45 € la bouteille

DOMAINE DU CHATEAU DE BEAURENARD CHATEAUNEUF DU PAPE

CEPAGE 10% SYRAH 10% MOUVEDRE 70% GRENACHE NOIR
10% CINSAULT



DEGUSTATION : Cette cuvée dispose d'une belle robe rubis profonde et brillante. Le nez est complexe avec des notes de fruits rouges (cerise, myrtille fraîche) et des notes épicées de cèdre, de romarin et de genévrier. La bouche est ample, offrant une belle continuité avec le nez. On retrouve le croquant de la cerise ainsi que des notes de garrigue apportant de la fraîcheur sur la finale. Les tanins sont très souples et d'une grande finesse.

ACCORDS METS VINS : A déguster sur une daube de bœuf, une épaule d'agneau confite, un pigeon rôti au four.

Prix 55 € la bouteille

Bonne Dégustation !



CHALETS TÂMO

COURCHEVEL - LE PRAZ

DOMAINE OLIVIER GUYOT CLOS DE VOUGEOT GRAND CRU

CEPAGE PINOT NOIR 100%



DEGUSTATION : Ce Clos Vougeot Grand Cru de Olivier Guyot séduit par sa belle robe de velours pourpre. Au nez, son bouquet révèle des arômes de fruits noirs, mélangé à quelques notes épicées. Belle structure en bouche, avec des tanins fins et parfaitement équilibrés.

ACCORDS METS VINS : A déguster sur une belle volaille, viandes rouges rôties ou grillées, salmis, civets et les fromages affines.

Prix 225 € la bouteille

Nos Vins Rosés

DOMAINE GAVOTY COTE DE PROVENCE

CEPAGE GRENACHE , CINSAULT



DEGUSTATION : L'étiquette des bouteilles du domaine Gavoty arbore une lyre, en hommage à Clarendon la lyre qui fait chanter les poètes grecs, symbolise à la perfection le mariage joyeux du vin et de la musique. Ses notes légères sont à l'image des vins du domaine : gras, frais, brillants très floraux, de couleur soleil levant.

ACCORDS METS VINS : Ideal à l'apéritif, sur une variation de tomates, une salade de la mer, un saumon fume, une moussaka.

Prix 25€ la bouteille

Bonne Dégustation !



CHALETs TÂMO

COURCHEVEL - LE PRAZ

DOMAINE OLIVIER GUYOT CLOS DE VOUGEOT GRAND CRU

Nos Champagnes

DOMAINE CHARLES HEIDSIECK

Fondée à Reims en 1851 par l'incroyable voyageur Charles Camille Heidsieck, la maison le fleuron de la famille Descours, acquise en 2011. Avec ces magnifiques crayères en cave, Charles Heidsieck mérite amplement d'être considérée comme l'une des plus brillantes marques actuelles. Elle doit ce statut à la superbe onctuosité singulière de ses champagnes très caractéristique du "style Charles". Un style qui n'est pas fondé sur la puissance et la tension ultime mais sur une harmonie virtuose pure que le temps sublime, une bibliothèque de vins de réserve exceptionnelle et une philosophie dualiste entre noblesse végétale et dosage révélateur. Les vins affichent des potentiels de garde exceptionnel. Depuis quelques années, c'est Cyril Brun, sacré deux fois best Wine maker par l'international Wine challenge qui est le maître et le gardien de ce patrimoine exceptionnel. Il le transcende.

BRUT RESERVE



ACCORDS METS VINS : Le Brut Réserve est à déguster sur des copeaux de parmesan au moment de l'apéritif, une côte de veau, une belle volaille.

Prix 55€ la bouteille

ROSE RESERVE



ACCORDS METS VINS : Le Rosé Réserve est à déguster à l'apéritif, sur une timbale d'écrevisses au champagne rose, du saumon fume, un homard, une langouste et un fromage comme le chaource.

Prix 75€ la bouteille

Bonne Dégustation !