



Frédéric PILMES  

contact@frederic-pilmes.vin  
06 11 38 50 31  
www.frederic-pilmes.vin

Diplôme de niveau 3 en vin de WSET avec certificat  
Diplôme de l'École Supérieure de Vins (en restauration)  
Diplôme de Dégustation en Bourgogne, Loire  
et Bordeaux pendant 19 ans





**Club Œnologique  
Les Vignerons à la maison**



**La Corse  
vendredi 6 septembre 2019**



Nom .....

Prénom ..... Email.....Portable.....

Adresse .....

Code Postal ..... Ville.....

| Désignations des vins                     | %      | Mil  | Appellation                 | Cépages            | Prix TTC | Commande |
|---|--------|------|-----------------------------|--------------------|----------|----------|
| Domaine de Granajolo - Cuvée Monika blanc | 13%    | 2018 | AOP Corse Porto-Vecchio     | Vermentinu         | 14,50 €  |          |
| Clos Ornasca - Muscat blanc à petit grain | 14%    | NM   | IGP Ile de Beauté (Ajaccio) | Muscat petit grain | 17,80 €  |          |
| Sant Armettu - Rosumarinu rouge           | 13%    | 2018 | AOP Corse Sartène           | Sciacarelli        | 18,90 €  |          |
| Antoine Arena Morta Maio rouge            | 13,50% | 2016 | AOP Patrimonio (cru)        | Nielluciu          | 33,00 €  |          |
| Enclos des Anges - Richard Spur           | 13,50% | 2016 | AOP Corse Calvi             | Syrah, Nielluciu   | 22,50 €  |          |