

CARTE DES VINS

Rouges

12 cl

37,5 cl

75 cl

Bordeaux

Bordeaux-Supérieur aoc « Chapelle de Barbe » 4,80 € 24,00€

*Beaucoup de fruits rouges bien mûrs,
dans ce Bordeaux charnu, velouté et bien construit,
qui finit sur des notes chaudes de cannelle.*

Haut-Médoc aoc « Victoria II » 25,00 €

*Joli nez de tabac blond, avec des notes tourbées, soyeux en bouche,
finale sur des tanins bien tendus.*

Bordeaux « ORIGAMI » aoc « CHÂTEAU L'ÉVÊCHÉ » 30,00 €

*Tannins fondus et soyeux, Belle finesse. Possède un nez expressif sur des arômes de fruits
rouges tels que le cassis. En bouche, ce vin rouge est ample, souple et généreux.
La finale est gourmande et équilibrée.*

Graves aoc « Château Lamoureux » 31,00 €

Vin rouge fruité belle souplesse en bouche, belle rondeur.

Pessac-Léognan aoc Tour Léognan 2nd vin du Château Carbonnieux 42,00 €

*Un vin concentré et harmonieux aux tanins soyeux et racés,
avec un nez de fruits rouges, de violette et de cèdre.*

Saint-Estèphe aoc « Château Saint-Estèphe » 42,00 €

*Vin puissant et soyeux, des notes de fruits noirs, de tabac, de cuir...
bouche velours, Tanins souples, belle longueur*

Pauillac aop "Baron de Nathaniel" Rothschild" 46,00 €

*Vin issu de la prestigieuse maison Rothschild mariant puissance
et élégance avec des notes d'épices.*

Pomerol aoc « Feytit Clinet Les Colombiers » (second du Château) 46,00 €

*Bouquet intensément fruité (cassis et framboise) avec des notes épicées
qui se mêlent à des touches de sous-bois très élégantes.
Cette palette aromatique se retrouve en bouche.*

St-Julien (second du château) aoc « Les fiefs de Lagrange » 62,00 €

*Nez de fruits noirs, de bois de cèdre.
Frais en bouche, avec des tanins présents mais bien enrobés.*

Rouges

12 cl

37,5 cl

75 cl

Bourgogne/Beaujolais

Brouilly aoc « Château des Tours » 17,00 € 27,00 €

Une belle matière, soyeuse et caressante, soutenue par un nez de fruits bien mûrs.

Hautes-Côtes de Nuits aoc « Domaine Cornu » 31,00 €

Un beau nez de fruits, griottes et aïelles, soutenu par un boisé discret, bouche soyeuse, d'une belle tenue.

Rully Clos de Vesignot aoc « Domaine de L'Ecette » 37,00 €

La robe est rubis avec une belle transparence. Le nez affiche des notes de petits fruits rouges. Le milieu de bouche développe une structure harmonieuse et équilibrée. La finale s'appuie sur une belle longueur avec une assise tannique qui accompagne agréablement la matière.

Hautes Côtes de Beaune aoc « Au Pied du Mont Chauve » 39,00 €

Un très bel équilibre pour la complexité et la fraîcheur. Bouche franche et onctueuse à la fois. Jolis fruits rouges

Mercurey 1^{er} Cru aoc « LE CLOS L'EVÊQUE » Château D'Etroyes 58,00 €

Une belle couleur rubis profond intense. Un nez très puissant de fruits rouge, d'épices et de nuances toastées. La bouche ample et puissante, les tanins sont soyeux et fondants. A apprécier sur des viandes blanches et rouges grillées, rôties.

Nuits St-Georges aoc « Domaine Guy et Yvan Dufouleur » 72,00 €

Robe : Dense et soutenue de couleur pourpre.

Nez : Arômes de cerise, de réglisse et de fines senteurs balsamiques au fil des années. Bouche : Fraîcheur et intensité, son fruité est charmant dès sa jeunesse. Affichant une belle rondeur ample et soyeuse.

Pommard 1^{er} Cru « Les Epenots » aoc Dne Dubreuil-Fontaine 108,00 €

Belle robe grenat, le nez complexe, avec des notes rouges et griottes. En bouche l'attaque très suave avec un bel équilibre, une bonne matière et une élégance rare. Vin de très grande garde

Vallée de la Loire

Chinon aoc « Les Galuches » D. Raffault 5,20 € 24,00 €

Un Chinon très fin, très aromatique. Belle rondeur

Saumur Champigny aoc « Paul Filliatreau » "La Grande Vignoble" 25,00 €

De fruits rouges et noirs. La bouche est équilibrée, velouté et la finale fruité prolonge le plaisir ...

Saint Nicolas de Bourgueil aoc « Domaine de la Cabernelle » 27,00 €

Souple et fruité, une belle longueur en bouche et une finale généreuse de fruits rouges

Sancerre rouge « Silex » aoc "Domaine J. M. REVERDY" 36,00 €

Le vin exhale des arômes de fruits ensoleillés et des fines notes boisées. Il représente en bouche une matière généreuse et mûre avec des tanins bien fondus.

Rouges

12 cl

37,5 cl

75 cl

Vallée du Rhône

Côtes du Rhône aoc "Dne des NYMPHES" 5,50 € 27,00€

Nez très fruité, qui évoque les petits fruits rouges. En bouche, un vin fruité, élégant, long et souple.

Vacqueyras « Signature » aoc « Dne des Amouriers » **Bio** 31,00 €

La structure est riche avec des tanins soyeux bien enrobés par le fruit et le volume. Se caractérise par des senteurs de fruits noirs, de réglisse et de cannelle.

Gigondas « Les Dessous Des Dentelles » aoc "Château La Croix des Pins" **Bio** 34,00 €

Des senteurs de garrigue, délicat mélange de romarin et de genièvre, accompagnent des arômes de cerise, de pruneau et de laurier sauce.

Crozes-Hermitage aoc « Guigal » 35,00 €

Plein et enrobé, aux tanins veloutés, au nez intense de poivre, de fruits noirs, avec une jolie note lardée.

Saint Joseph aoc "Terre de Granit" Guy Farge 42,00 €

D'un style très classique chargé de minéralité, le Saint Joseph Terroir de Granit 2014 offre beaucoup d'arômes de fruits noirs, de viande fumée et de réglisse.

Languedoc-Roussillon

Pic Saint-Loup aoc "Domaine Pech-tort" 27,00 €

D'un très beau rouge violacé, nez épicé, balsamique, complexe. Des arômes de réglisse, de thym et de fruits des bois (fraise, myrtille).

FITOU aoc "Jérôme Bertrand" Domaine Bertrand-Bergé 28,00 €

Plein et enrobé, aux tanins veloutés, au nez intense de poivre, de fruits noirs, avec une jolie note lardée.

Saint Chinian Berlou aoc "Pétale Pourpre" Dne Pin Marguerites **Bio** 32,00 €

Nez de petits fruits noirs et d'épices, fumé, grillé, la bouche est structurée avec une finale sur des notes torréfiées.

Terrasses de LARZAC aoc « Domaine Le Clos Rivieral » **Bio** 35,00 €

Nez de garrigue et d'eucalyptus, en bouche une belle texture, une matière dense avec des tanins toujours ciselés, élégants.

Blancs

12 cl 37,5 cl 75 cl

Chardonnay « Domaine Astruc » igp
Languedoc Roussillon 4,80 € 22,00 €

Vin blanc sec fringant et léger, croquant, tout en fruits et gourmandise.

Gros Manseng igp Côtes de Gascogne 5,80 € 25,00 €

*Belle complexité avec des arômes de fleurs blanches, d'agrumes et de fruits exotiques.
Vin structuré rond et persistant.*

Mas des Tannes Réserve igp Languedoc-Roussillon **Bio** 29,00 €

*Un vin blanc sec, puissant et onctueux, très fruité avec d'agréables notes acidulées.
Bel équilibre et belle longueur finissant sur des arômes légèrement réglissés.*

Chablis aoc «Domaine Gautheron» Bourgogne 7,50 € 22,00 € 35,00 €

*Excellent ce Chablis du Domaine Gautheron qui se révèle riche,
frais (citron confit), tout en rondeur mais en gardant fraîcheur et vivacité.*

Sancerre Blanc « Le Paradis » aoc "Domaine J. M. REVERDY" 39,00 €

*Nez sur la poire, le miel, la fleur blanche, une petite touche de pomelo.
Le vin se montre souple avec un beau volume tout en conservant une certaine vivacité .*

Rosé

12 cl 37,5 cl 75 cl

Gris Gris du Château Corneilla aoc Côtes du 4,80 € 22,00 €

*Une rosé très pâle. Nez floral, gourmand et fruité avec des arômes de fraises et de groseilles.
En bouche, l'attaque est vive avec une belle acidité,
fraîche et fruitée avec une pointe de minéralité en finale*

Minuty Presqu'île aoc Côtes de Provence 18,00 € 28,00 €

D'un rose très pâle, frais et velouté, aux arômes d'agrumes et de fleurs blanches.

Les 3 Villages aoc "Château La Croix des Pins" Ventoux **Bio** 28,00 €

*D'un rose pâle « Litchi » ensoleillé au nez et frais en bouche. Notes agrumes dominante
clémentine et de belles notes de fleurs blanches et de violette.*

Provence Origami aoc CP « CHÂTEAU L'ÉVÊCHÉ » 28,00 €

*Expressif et profond avec une très belle Persistance de notes florales et fruitées.
Arômes subtils et gourmands de fruits rouges et d'agrumes.*

Minuty Prestige aoc Côtes de Provence 35,00 €

*D'un rose pâle, frais et velouté, aux arômes d'agrumes et de fleurs blanches.
En bouche cependant, il a une belle puissance aromatique, sur les agrumes
et les fruits rouges. Une pointe minérale vient souligner l'ensemble.*

Vin en Pichet

12 cl 25 cl 50 cl

Rouge, Rosé, Blanc (voir Ardoise) 3,80 € 5,80 € 8,80 €

Notre Suggestion du Mois au verre, Pichet ou bouteille (voir Ardoise)

Champagnes

75 cl

Palmer Brut Réserve aop 48,00 €

*Elaboré à partir d'une sélection de terroirs Premiers
et Grands crus de la Montagne de Reims.*

Palmer Blanc de Blancs Incomparable pureté aop 58,00 €

*Elaboré à partir de 100% de Chardonnays provenant des terroirs
Premiers crus de la Montagne de Reims*