

CARTE DES VINS

Rouge

12 cl

37,5 cl

75 cl

Bordeaux

Bordeaux-Supérieur aoc «**Chapelle de Barbe**» 4,50 € 22,00 €

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

Haut-Médoc aoc «**Victoria II**» 24,00 €

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

Graves aoc «**Château Lamouroux**» 28,00 €

Vin rouge fruité belle souplesse en bouche, belle rondeur.

Bordeaux «**Origami**» aoc «**Château l'Évêché**» 29,00 €

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.

Pessac-Léognan aoc **Tour Léognan 2nd vin du Château Carbonnieux** 39,00 €

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

St-Estèphe «**Les Hauts de Pez**» aoc (second du Château Tour de Pez) 42,00 €

Bouquet aux arômes de petits fruits rouges, de pain grillé et de boisé. En bouche le vin est concentré, doux, avec une belle richesse. Vin très élégant et fin.

Pauillac aop «**Baron de Nathaniel**» **Rothschild** 44,00 €

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) 45,00 €

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

Saint-Emilion aoc «**Château La Chapelle-Lescours**» 48,00 €

*Le nez : fruits très mûrs, touches végétales plaisantes et gourmandes
La bouche : Corsé, des tanins bien présents, une matière charnue
une finale chocolatée .*

St-Julien (second du château) aoc «**Les fiefs de Lagrange**» 58,00 €

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

Rouge

12 cl

37,5 cl

75 cl

Bourgogne/Beaujolais

Brouilly aoc «**Château des Tours**» 15,50 € 24,00 €

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

Hautes-Côtes de Nuits aoc «**Domaine Cornu**» 28,00 €

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

Hautes Côtes de Beaune aoc «**Château de Chassagne**» 39,00 €

Couleur cerise aux reflets sombre. Le bouquet dégage des senteurs de petits fruits rouges parmi lesquels domine la cerise. Une note florale est également présente, accompagnée d'un léger fumé apporté par l'élevage en fûts.

Mercrey 1^{er} Cru aoc **Domaine de Suremain** 52,00 €

Une véritable friandise, qui s'exprime autour de notes acidulées de fraises des bois et de cassis, aérien et très parfumé. La bouche est élancée, très sapide, avec une vraie longueur autour de ce registre

Nuits St-Georges 1^{er} Cru aoc **Domaine Guy et Yvan Dufouleur** 82,00 €

*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 **Domaine Dubreuil-Fontaine** 89,00 €

*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** 4,50 € 22,00 €

Un Chinon très fin, très aromatique. Belle rondeur

Saumur Champigny aoc «**Paul Filliatreau**» «**La Grande Vignoble**» 24,00 €

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**» 25,00 €

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

Sancerre rouge «**Silex**» aoc «**Domaine J. M. REVERDY**» 34,00 €

*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.*

Rouge

12 cl

37,5 cl

75 cl

Vallée du Rhône

Côtes du Rhône aoc «**Domaine de La BASTIDE**» 4,30 € 19,00 €

Un très bel équilibre, un vin à la fois frais, dense et rond.

Vacqueyras «**Signature**» aoc «**Domaine des Amouriers**» **Bio** 29,00 €

*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.*

Crozes-Hermitage aoc «**Guigal**» 32,00 €

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

Gigondas «**Les Dessous Des Dentelles**» aoc «**Château La Croix des Pins**» **Bio** 32,00 €

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

Saint Joseph aoc «**Terre de Granit**» Guy Farge 38,00 €

*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**» 25,00 €

*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 26,00 €

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**» **Domaine Pin Marguerites** **Bio** 30,00 €

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** 34,00 €

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

Blanc

Chardonnay «**Domaine Astruc**» igp

Pays d'Oc Languedoc-Roussillon 4,20 € 19,00 €

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

Gros Manseng igp Côtes de **Gascogne** 4,50 € 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** 26,00 €

*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 6,80 € 19,00 € 32,00 €

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

Sancerre Blanc «**Paradis**» aoc «**Domaine J. M. REVERDY**» 38,00 €

*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.*

Prix nets en euros, taxes et service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération.
La vente de boissons alcoolisées est interdite aux mineurs de moins de 18 ans.

Rosé

12 cl 37,5 cl 75 cl

Gris Gris du Château Corneilla aoc **Côtes du Roussillon** 4,50 € 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** 15,00 € 25,00 €

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** 26,00 €

*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** 32,00 €

*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) 3,70 € 5,50 € 8,50 €

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

Champagnes

75 cl

Palmer Brut Réserve aop 46,00 €

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*