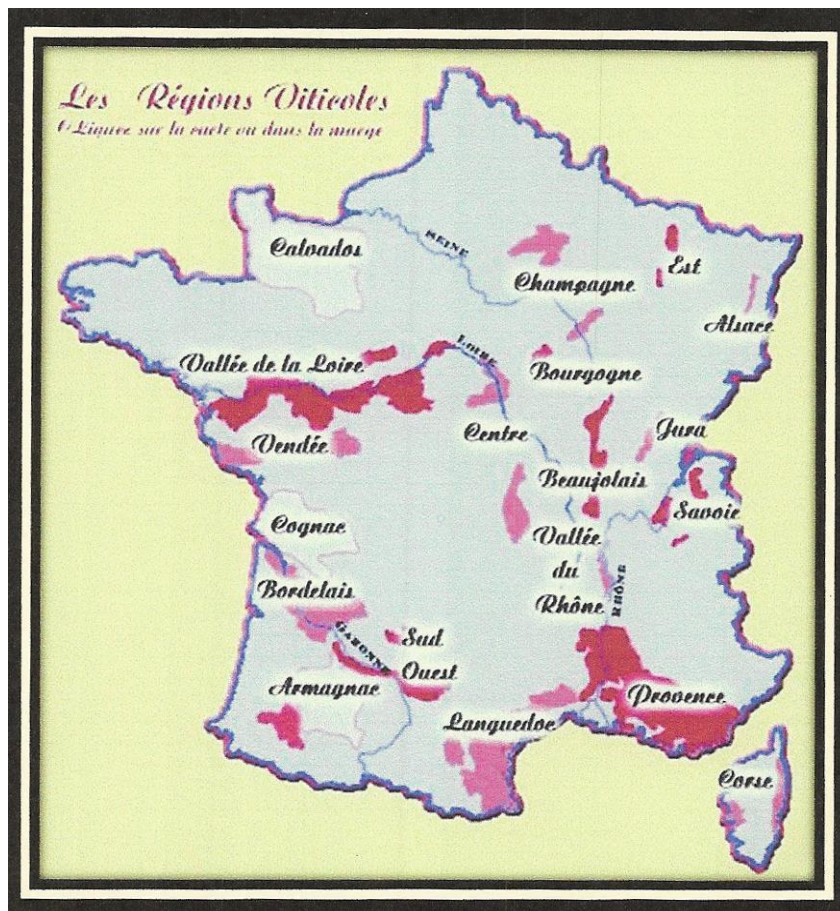


LE RESTAURANT

VIOBEN

DE LA MER À L'ASSIETTE

Vous présente sa selection de vins



« Pour connaître l'origine et la qualité d'un vin, il n'est pas nécessaire de boire le tonneau entier... »

Oscar Wilde

Notre équipe de salle a été formée sur les vins français par L'AVINEUR

Découvrez notre carte de Champagnes

	A la coupe 12 cl	A la bouteille 75 cl
 Champagne Maison Lanaud « Cuvée du Cinquanteenaire » Blanc de Blancs  <i>100% Chardonnay. Nez expressif avec des notes beurrées, brioches, de fruits exotiques et de fleurs blanches.</i>	12,00 €	65,00 €
 Champagne Taittinger « Prestige » Brut <i>40% Chardonnay 30% Pinot Noir et 30% Pinot Meunier. Nez très expressif, notes fruitées et briochées. On retrouve des arômes de pêche, de fleurs blanches et de vanille.</i>		75,00 €
 Champagne Maison Lanaud « Cuvée Marie-Joséphine »  <i>50% de Chardonnay, 50% de Pinot Noir. Nez légèrement boisé et vanillé, bouche aromatique et fruitée.</i>		99,00 €
 Champagne Ruinart Brut <i>Assemblage de 40 % de Chardonnay, de 40 à 45 % de Pinot Noir et 10 à 15% de meunier. Un vin équilibré, assez rond et charnu à l'attaque avec des arômes de fruits mûrs.</i>		100,00 €
 Champagne Ruinart Blanc de Blancs <i>100 % Chardonnay. Très belle couleur jaune doré pâle, nez d'une grande intensité. A table parfait pour les fruits de mer et crustacés</i>		140,00 €
 Champagne Taittinger « Les Folies de la Marquetterie » <i>Petit bijou de la Champagne. Assemblage 45% Chardonnay, 55% Pinot noir. Bulles fines et délicates.</i>		130,00 €
 Champagne Edouard Brun « Cuvée Blanc de Noirs » Grand cru  <i>100% Pinot Noir, avec des notes d'épices et une belle intensité. Structure charnue, puissante, complexe et le boisé maîtrisé.</i>		160,00 €
 Champagne Taittinger « Comte de Champagne » Blanc de Blancs <i>100% Chardonnay « Grands Crus ». Son nez délicat est un doux mélange de fleurs blanches et de minéralité aux arômes généreux de poire d'Anjou et de raisins blancs secs.</i>		200,00 €

 Vif et Fruité

 Rond et Aromatique

Découvrez nos magnums Taittinger, Ruinart Blanc de Blancs...

“Je bois du champagne quand je suis heureuse et quand je suis triste.

Parfois j'en bois quand je suis seule.

Si j'ai de la compagnie j'estime que c'est mon devoir.

Si je n'ai pas faim je joue avec et j'en bois quand je suis affamée.

Sinon, je n'y touche jamais, sauf si j'ai soif.” disait Lilly Bollinger,

l'une des grandes femmes du champagne et elle a raison.

Il n'y a aucun moment dans notre vie qui nous interdit de goûter et savourer ses fines bulles de
Plaisir.

Vins Blancs

	Verre 12cl	Pichet 50 cl	Bouteille 75cl
ALSACE:			
 AOC Alsace Pinot Blanc « Trimbach » 70% Auxerrois et 30% Pinot Blanc. "Vin de soif, vin des copains", idéal en apéritif, il ouvre l'appétit.	9,00€	25,00€	36,00€
 AOC Alsace Pinot Gris « Réserve Trimbach » 100% Pinot gris. Senteurs fraîches et envoiutantes de fleurs blanches, fruits secs, abricots et miel. Superbe vivacité.			45,00€
 AOC Gewurztraminer « Trimbach » AOC Alsace unique. Le plus fruité, floral et le plus épicé. Son caractère sec séduira les amateurs à l'apéritif ou avec des plats de caractère.			45,00€
 AOC Riesling « Réserve Trimbach » 100% Riesling, fruité et sec, il se révèle tout en finesse, la finale est minérale et saline.			41,00€
 AOC Riesling « Réserve Trimbach » <i>Frédéric Emile</i> Robe or intense qui reflète la maturité. Nez exotique et fruité. Accompagne idéalement un poisson noble. Vieilles vignes : un Riesling pour les amateurs et les collectionneurs.			99,00€
BOURGOGNE:			
 AOP Mâcon-Villages « Domaine de la Creuze Noire » 100 % Chardonnay. Robe or, Limpide. Le Nez est très expressif sur les petites fleurs blanches. S'apprécie à l'apéritif ou sur les crustacés.			33,00€
 AOP Bourgogne Chardonnay « Domaine E.Fellot » Très beau Chardonnay, nez fleurs blanches, bouche ronde et équilibrée et beurrée	  9,00€	26,00€	36,00€
 AOP Chablis « Domaine Hamelin » 100 % Chardonnay. Sec et fruité. Compagnon idéal des fruits de mer et poissons grillés.			42,00€
 AOP Bourgogne Hautes Côtes de Beaune « Domaine Chevrot » 100 % Chardonnay. Arômes de fleurs et de pêches blanches, à déguster jeune.			44,00€
 AOC Marsannay « Maison Louis Latour » Robe jaune pâle, ce Marsannay offre un nez ample floral et légèrement brioiché. Belle minéralité			68,00€
 AOC Pouilly-Fuissé « Maison Louis Latour » 100 % Chardonnay. Mâconnais. Robe brillante jaune pâle, en bouche il révèle de jolies notes de mangues poivrées et tanins ronds.			70,00€
 AOC Puligny Montrachet « Maison Louis Latour » Terroir de prédilection des meilleurs Chardonnays du monde. Arômes intenses de vanille, chèvre-feuille et ananas rôtis.			119,00€
 AOC Meursault 1er Cru « Maison Louis Latour » <i>Poruzots</i> 100 % Chardonnay. Ce vin possède un riche bouquet gras, élégant. La bouche est d'une plénitude fruitée et reste très persistante.			115,00€



Vif et Aromatique



Fin et Onctueux



Tendre et Frais



Moelleux

Vins Blancs

Verre 12cl Pichet 50 cl Bouteille 75cl

ARDECHE / VALLEE DU RHÔNE :

- 
AOP Côtes du Rhône « Taparas Ephémère »   6,00€ 20,00€ 27,00€
Assemblage 50% Grenache, 30% Viognier et 20% Marsanne. Vin sec aux allures de vin moelleux. Surprenant et envoûtant.
- 
IGP Viognier Ardèche « Maison Louis Latour » 32,00€
100% Viognier. Notes d'abricots et d'amandes. Excellent à l'apéritif
- 
AOC Saint Joseph « Domaines Paul Jaboulet-Ainé » *Le Grand Pompée* 52,00€
Cépage Marsanne. Couleur jaune paille, vin ample et chaleureux, belle rondeur. Note de fleurs blanches, légèrement miellées.
- 
AOC Condrieu « Domaines Paul Jaboulet-Ainé » *Les Cassines*  80,00€
Cépage Viognier. Nez intense de notes florales et fruitées. Belle richesse, beaucoup de gras. Minéralité remarquable pour ce millésime.
- 
AOC Hermitage « Domaines Paul Jaboulet-Ainé » *Le Chevalier Sterimberg*  120,00€
65% Marsanne, 35% Roussanne. Un très grand Hermitage blanc, ample et généreux promis à un excellent potentiel de garde. Accord parfait avec un joli poisson blanc.

LANGUEDOC / ROUSSILLON :

- 
AOP Picpoul de Pinet « Mas Saint Laurent »  6,00€ 20,00€ 29,00€
Cépage unique salin, iodé, c'est le Muscadet du Languedoc. Vin très minéral, idéal sur des huîtres, des crustacés.
- 
IGP Côtes Catalanes « Domaine Lafage » *Centenaire* 34,00€
80% Grenache blanc et gris – 20% Roussanne. Fraîcheur et finesse surprenante. Pour ce grand vin blanc, les vignes de 100 ans dominent la Méditerranée.

BORDEAUX :

- 
AOP Côtes de Montravel « Château Moulin Caresse » *Moelleux* 6,00€ 18,00€ 26,00€
Blanc doux sucré, pour les amateurs de vins légers. Accompagne très bien le melon, les fromages et les desserts.
- 
AOC Entre Deux Mers « Cuvée Clémence »  6,50€ 20,00€ 27,00€
Elevé en fûts de chêne. La bouche est un monument d'équilibre entre une franche vivacité, une texture soyeuse tendre, Presque suave.
- 
AOP Graves « Château Lusseau »  52,00€
Vinifié en fûts et élevé sur lies, ce blanc sec vous étonnera par sa richesse aromatique et son gras. En bouche, fraîcheur, vivacité, et une palette d'agrumes bien présente.

Pour vous offrir un choix plus large, nous vous proposons de carafier certains de nos vins en pichet de 50 cl mais aussi en verre de 12cl.

 Vif et Aromatique
  Fin et Onctueux
  Tendre et Frais
  Moelleux

Vins Blancs

LOIRE / ANJOU :

LOIRE /ANJOU :		Verre 12cl 7,00€	Pichet 50 cl 20,00€	Bouteille 75cl 27,00€			
	AOP Touraine « Clos Roussely » <i>L'escale</i> 100% Sauvignon. Vin croquant et attractif. Idéal pour un plateau de fruits de mer						
	AOC Muscadet Sèvre et Maine sur Lie « La Griffes Bernard Chéreau » 100% Melon de Bourgogne. En bouche, rond et équilibré surmonté d'une pointe acidulée.			16,00€			
	Vin de France « Domaine Landron-Chartier » <i>Melon B</i> Vin de France aux allures de Muscadet, fruité, gourmand et minéral. Un vrai vin de Coquillages ou de Poissons.		8,50€	24,00€ 32,00€			
	AOP Muscadet Sèvre et Maine « Domaine Landron » <i>Amphibolite</i> Fruits et minéralité pour une pureté cristalline. Saveurs iodées, fraîcheur saline.			35,00€			
	AOP Quincy « Domaine des Bruniers » 100% Sauvignon, Robe claire, très bouqueté avec une très grande finesse.			32,00€			
	AOP Sancerre « Domaine Reverdy » <i>Terre de Maimbray</i> Robe brillante or pâle. Le nez s'ouvre sur des arômes frais, fins et complexes dominés par des fruits à chair blanche (poire), des fleurs blanches et quelques nuances d'agrumes.			42,00€			
	AOP Cheverny « Domaine des Huards » <i>Pure</i> Sauvignon & Chardonnay. Nez frais, précis et subtil, marqué par les agrumes. Amples, direct en bouche. Parfait avec des fruits de mer, poissons en sauce, poissons grillés			42,00€			
	Vif et Aromatique		Fin et Onctueux		Tendre et Frais		Moelleux

Vins Rosés

		Verre 12cl	Pichet 50 cl	Bouteille 75cl
	IGP Méditerranée « Perle de Roseline » Vin de marque révélant toute l'expression aromatique des terroirs de la Méditerranée	6,00€	16,00€	25,00€
	IGP Côtes Catalanes « Domaine Lafage » <i>Miraflors</i> 50% Mourvèdre – 50% Grenache Gris et Noir. Robe rose pâle, nez légèrement iodé. Frais épicé et minéral.			24,00€
	IGP Sable de Camargue « Château Puech Haut » <i>Watusi</i> Grenache noir et gris. Gourmandise, élégance et finesse.	 10,00€	30,00€	45,00€
	AOP Corse « Clos Venturi » <i>1769</i> Une véritable pépite Corse, avec une jolie teinte légèrement saumonée. Nez gourmand et élégant sur les fleurs et les fruits frais.			39,00€
	AOP Côtes de Provenances « Château Minuty » <i>Rose et Or</i> Cette cuvée est sous le signe de l'élégance. Fruits mûrs solaires tout juste cueillis, allant de la pêche de vigne à la poire, passant par le melon rose.			49,00€

 Clair et Frais

 Rosé et Fruité

Vins Rouges

ALSACE / BEAUJOLAIS / BOURGOGNE:

Verre 12cl Pichet 50 cl Bouteille 75cl

	AOP Coteaux Bourguignons « Domaine Duperray » <i>Les Deux Complices</i> 50% Pinot Noir, 50% Gamay. Vin fin et complexe. Un nez de griottes et d'épices.		6,00€	15,00€	26,00€
	AOC Pinot Noir « Trimbach » 100% Pinot Noir. Bel équilibre entre le côté juteux et la profondeur apportée par sa texture soyeuse. Servi légèrement rafraîchi.		12,00€	35,00€	49,00€
	AOP Saint Amour « Pascal Berthier » Gamay. Une cuvée sensuelle qui charme par ses petits fruits rouges croquants avant de nous surprendre par des épices douces.				33,00€
	AOC Rully « Maison Louis Latour » Pinot noir, couleurs légères avec un bouquet élégant de cerises fraîches, avec des nuances de framboises sauvages. A déguster jeune.				54,00€
	AOC Marsannay « Maison Louis Latour » Ce Marsannay offre un bouquet de fruits rouges intense. La bouche est d'une bonne plénitude. Le palais soyeux.				52,00€
	AOC Savigny Les Beaunes « Maison Louis Latour » Pinot Noir. Robe rubis foncée, nez aux notes de fraises des bois et épices. Vin élégant avec une belle fraîcheur.				72,00€
	AOC Santenay 1^{er} Cru « Maison Louis Latour » <i>La Comme</i> Les Vignes du 1 ^{er} Cru « La Comme » produisent des raisins qui atteignent une maturité parfaite.				79,00€
	AOC Meursault « Maison Louis Latour » Clair en couleur, nez typique Pinot noir. Riche en arômes, fin de bouche longue.				99,00€
	AOC Savigny Les Beaunes 1^{er} Cru « Maison Louis Latour » <i>Les Marconnets</i> Frais en bouche avec des tanins soyeux, on retrouve des arômes de griottes, de clous de girofles. Belle persistance aromatique.				100,00€
	AOC Chassagne Montrachet 1^{er} Cru « Maison Louis Latour » <i>Morgeot</i> Arômes de cerises et de cassis, charpenté et harmonieux en bouche.				119,00€
	AOC Aloxe Corton 1^{er} Cru « Maison Louis Latour » <i>Les Chaillots</i> Ce vin est une alliance entre la finesse des vins de la Côte de Beaune et le velouté puissant de ceux de la Côte de Nuits. Robe Grenat profond. Nez intense de cerise noire. Belle longueur en bouche.				122,00€
	AOC Gevrey Chambertin « Maison Louis Latour » Un grand classique de la Côte de Nuits, de la puissance et du corps pour ce vin qui dévoile un joli boisé fondu au nez ainsi que des arômes de cassis et de réglisse en bouche.				129,00€
	AOC Vosne-Rosmanée « Maison Louis Latour » Nez complexe de framboises, de sous-bois et de moka. Vin très élégant.				119,00€



Souple et Aromatique



Corsé et Ample



Puissant et Structuré

Pour vous offrir un choix plus large, nous vous proposons de carafier certains de nos vins en pichet de 50 cl mais aussi en verre de 12 cl.

Vins Rouges

VALLEE DU RHÔNE/ARDECHE:

	Verre 12cl	Pichet 50 cl	Bouteille 75cl
 Vin de France Syrah « Domaines Paul Jaboulet-Ainé » <i>Secret de Famille</i> Les fruits rouges et les épices dominent dans cette très belle Syrah au caractère affirmé.	6,00€	16,00€	24,00€
 AOC Saint Joseph « Domaines Paul Jaboulet-Ainé » <i>Le grand Pompée</i> Syrah, riche et concentré de fruits rouges très mûrs. Vin franc avec des tanins ronds			52,00€
 AOC Côtes du Rhône « Clos Val Seille » <i>L'excelsior</i> 100% Syrah. Exceptionnelle déclaration d'amour et invitation au Voyage.			72,00€
 AOC Chateauneuf du Pape « Domaines Paul Jaboulet-Ainé » <i>Les Cèdres</i> Célèbre appellation, attaque puissante et chaleureuse avec une finale sur des notes épicées et chaudes.			84,00€
 AOC Chateauneuf du Pape « Domaine de L'Alliance » <i>La Guigasse</i> Vin de collection. Robe pourpre, bouquet puissant d'épices et framboises			99,00€
 AOP Côte Rotie « Domaines Paul Jaboulet-Ainé » <i>Les Jumelles</i> 100 % Syrah issu de vignes âgées de 15 à 40 ans. Parfums poivrés, de cèdre et de petits fruits. Très grande finesse.			119,00€
 IGP Ardèche Chatus Cépage Cévenol historique. Signifie "petite monnaie d'or". Vin d'une exceptionnelle rareté tant le vignoble est hors du commun. Accompagnera parfaitement votre fromage et votre dessert.			56,00€

LANGUEDOC:

 AOP Corbières « Château la Baronne » <i>Les Lanes</i> Bouche ample, souple et gourmande, une matière pleine de caractère sur un fruit généreux et les épices, une finale juteuse et gouléante.				29,00€
 AOP Pic Saint Loup « Le Chemin des Rêves » <i>L'Optimiste</i> Ce vin offre générosité, rondeur et équilibre tout simplement.		10,00€	26,00€	36,00€
 AOC Côtes du Roussillon Village Les Aspres « Domaine Lafage » <i>Léa</i> 50% Grenache noir, 30% Carignan, 20% Syrah. Robe d'un rouge intense et profond. Le nez est puissant avec des notes réglissées, de beaux parfums de garrigue et une touche élégante de fruits mûrs.				39,00€
 AOC Languedoc « Château Puech Haut » <i>Tête de Bélier</i> Robe grenat intense, limpide aux reflets violines. Belles notes de petits fruits noirs mûrs, qui se développent sur des notes plus confites et épicées soutenues par un boisé bien fondu.				57,00€

LOIRE / CHINON:

 AOC Bourgueil « Maison Audebert Sur le Fruit » <i>Cette cuvée très représentative d'un Bourgueil classique est issue à 100% de Cabernet Franc.</i> <i>Vin très fruité avec une belle robe de couleurs violettes</i>	6,00€	16,00€	24,00€
 AOP Saumur Champigny « Clos des Cordeliers » <i>100% Cabernet Franc. Nez de groseilles et de griottes rafraîchi par des notes de violettes et d'iris.</i> <i>Vin de repas.</i>			29,00€
 AOP Chinon « Domaine Béatrice et Pascal Lambert » <i>Les Perruches</i> <i>Nez gourmand, plutôt sur le fruit, évoquant son côté pierreux et de sillex.</i>	10,00€	26,00€	38,00€
 AOP Sancerre « Domaine Reverdy » <i>Terre de Maimbray</i> <i>Robe rouge rubis aux légers reflets violacés. Le nez intense de fruits rouges et noirs frais (groseille, fraise des bois, cassis) laisse peu à peu place à de fines notes épicées.</i>			46,00€
 AOP Cheverny « Domaine des Huards » <i>Envol</i> <i>A.O.C. Cheverny – Pinot-Noir & Gamay Lumineux. Frais et fruité au nez.</i> <i>Joyeux en bouche. Arômes de groseille, cerises, agrumes</i>	  		42,00€

Vins Rouges

BORDEAUX:

Verre 12cl Pichet 50 cl Bouteille 75cl

-  **AOC Bordeaux** « Château Moulin de Peyronin »
20% Malbec, 60% Merlot et 20% Cabernet Sauvignon. Etonnants arômes complexes




26,00€
-  **AOC Haut Médoc** « Château la Peyreyre » *Prestige*
50% Merlot et 50 % Cabernet Sauvignon, Expressif, matière ample et grasse, saveur de moka. La vraie expression du terroir.




7,50€ 22,00€ 30,00€
-  **AOP Haut Médoc** « Château Sociando-mallet »
Vin corsé, bouquet complexe, donné par des fruits noirs.

99,00€
-  **AOC Haut Médoc** « Château La Lagune »
3ème grand cru classé. Une fois encore la lagune se montre à la hauteur, impressionnant par la profondeur de sa robe presque noire. En conversion vers l'agriculture biologique.

175,00€
-  **AOC Pessac Léognan** « Château Ferran »
Couleur profonde et intense pourpre vif. Du charnu en bouche et des tanins bien mûrs.



60,00€
-  **AOC Pessac Léognan Grand Cru Classé** « Château Smith Haut Lafitte »
Ce grand cru classé est un rouge d'une couleur intense. Au nez il offre une explosion de saveurs fruitées puis le nez évolue vers des notes épicées d'herbes sèches et de fenouil.

209,00€
-  **AOC Pauillac** « Château Lacoste Borie »
Second de Grand-Puy Lacoste, il peut se boire dans ses premières années. Plus souple et plus fruité, il conserve en grande partie l'élégance et la complexité du grand vin.

92,00€
-  **AOC Pauillac Grand Cru Classé** « Château Pontet Canet »
Riche, puissamment fruité, tanins fermes, fraîcheur, longueur et profondeur incroyables.



295,00€
-  **AOC Saint Estèphe** « Château Ormes de Pez »
C'est un vin fruité et épicé qui s'ouvre rapidement et peut se déguster dans sa jeunesse, sur le fruit, sans aucun problème.



99,00€
-  **AOC Saint Estèphe** « Phélan Segur »
Robe incroyablement noire, avec un joli nez de mûres.

130,00€
-  **AOC Saint Julien** « Château Gloria »
Second vin, comme son aîné, c'est un vin classique et élégant, marqué par une trame nette et bien dessinée à la finale longue et fraîche.

109,00€
-  **AOP Côtes de Bourg** « Roc de Cambes »
Belle charpente, il développe à la dégustation de délicieux arômes chocolates. C'est un vin magnifique.



150,00€
-  **AOP Margaux** « Château Giscours »
3ème grand cru classé. Nez très aromatique d'entrée. Bouche tout en finesse, caractérisée par la sensation de fruits juteux, réhaussés par des essences de chocolat et cardamome

175,00€



Souple et Aromatique



Corsé et Ample



Puissant et Structuré

Notre sélection de Magnums 1.5L

“Le Magnum, c’est le format idéal quand on est deux, surtout si l’autre ne boit pas”



Champagnes

-  **Champagne Taittinger** « Prestige » *Brut* 150,00€
40% Chardonnay 30% Pinot Noir et 30% Pinot Meunier. Nez très expressif, notes fruitées et briochées. On retrouve des arômes de pêche, de fleurs blanches et de vanille.
-  **Champagne Ruinart Blanc de Blancs** 280,00€
100 % Chardonnay. Très belle couleur jaune doré pâle, nez d'une grande intensité. A table parfait pour les fruits de mer et crustacés

Vins Blancs

ARDECHE / VALLEE DU RHÔNE :

-  **AOC Chateauneuf du Pape** « Domaine Paul Jaboulet-Ainé » *Les Cèdres* 192,00€
Célèbre appellation, attaque puissante et chaleureuse avec une finale sur des notes épicées et chaudes.
-  **AOC Hermitage** « Domaine Jaboulet-Ainé » *Le Chevalier Sterimberg*  220,00€
65% Marsanne, 35% Roussanne. Un très grand Hermitage blanc, ample et généreux promis à un excellent potentiel de garde. Accord parfait avec un joli poisson blanc.

BOURGOGNE :

-  **AOC Bourgogne blanc** « Maison Louis Latour » *Cuvée Louis Latour* 85,00€
Robe jaune pâle à reflets verts. Au nez des arômes floraux se libèrent avec des parfums d'aubépine et de pommier. Bouche ample révélant des notes fraîches d'amande avec une belle tension finale.
-  **AOC Marsannay** « Maison Louis Latour » 150,00€
Robe jaune pâle, ce Marsannay offre un nez ample floral et légèrement brioiché. Belle minéralité
-  **AOC Puligny Montrachet** « Maison Louis Latour » 200,00€
Robe brillante à reflets or pâles. Le nez a des notes intenses de vanille et d'amandes fraîches. Jolie finale minérale.

-  Vif et Aromatique
-  Fin et Onctueux
-  Tendre et Frais
-  Moelleux

Vins Rosés

-  **IGP Méditerranée** « Perle de Roseline » 50,00€
Vin de marque révélant toute l'expression aromatique des terroirs de la Méditerranée
-  **IGP Pays D'Oc** « Château Puech Haut » *Argali*  72,00€
Sa couleur rose pâle, nez frais aux arômes fruités de pomelos et fruits exotiques. La bouche est vive, croquante et désaltérante
-  **AOP Côtes de Provenances** « Château Minuty » *Rose et Or* 90,00€
Cette cuvée est sous le signe de l'élégance. Fruits mûrs solaires tout juste cueillis, allant de la pêche de vigne à la poire, passant par le melon rose.

JEROBOAM 150,00€
JEROBOAM 180,00€

-  Clair et Frais
-  Rosé et Fruité

Plus sérieusement :

Un grand contenant met en valeur le vin servi, il s'épanouit plus librement.
Le grand format se conservera mieux et plus longtemps

Notre sélection de Magnums 1.5L

Vins Rouges

LOIRE / CHINON :

-  **AOP Saumur Champigny** « Clos des Cordeliers » 54,00€
100% Cabernet Franc. Nez de groseilles et de griottes rafraîchi par des notes de violettes et d'iris. Vin de repas.

BOURGOGNE :

-  **AOC Marsannay** « Maison Louis Latour » 120,00€
Ce Marsannay offre un bouquet de fruits rouges intense. La bouche est d'une bonne plénitude, le palais soyeux.
-  **AOC Gevrey Chambertin** « Maison Louis Latour » 230,00€
Un grand classique de la Côte de Nuits, de la puissance et du corps pour ce vin qui dévoile un joli boisé fondu au nez ainsi que des arômes de cassis et de réglisse en bouche.

VALLEE DU RHÔNE / ARDECHE / LANGUEDOC :

-  **AOC Ventoux** « Domaine Jaboulet-Ainé » *Les Traverses* 60,00€
Un bouquet typé et très expressif qui se dégage du mariage des arômes de fruits noirs et d'épices. Une bouche enveloppante et des tanins enrobés.
-  **IGP Var Pinot Noir** « Maison Louis Latour » *Valmoissine* 80,00€
Pinot Noir du Coteau de Verdon. Vin très élégant, d'une remarquable finesse
-  **IGP Ardèche Syrah** « Terra Helvorum » 99,00€
Vendanges exclusivement manuelles pour ne conserver que les plus beaux raisins. Vin complexe et expressif, puissant et riche.
-  **AOC Crozes Hermitage** « Domaine Jaboulet-Ainé » *Les Jalets* 75,00€
Syrah, belle couleur rubis, attaque souple et gourmande, finale sur des notes de réglisse.
-  **AOC Chateauneuf du Pape** « Domaine Jaboulet-Ainé » *Les Cèdres*  168,00€
Célèbre appellation, attaque puissante et chaleureuse avec une finale sur des notes épicées et chaudes.
-  **AOC Languedoc** « Château Puech Haut » *Prestige*  85,00€
40% Syrah, 60% Grenache. Dense et concentré, note de sous-bois, framboise, kirsch et prunes. Complexe à chaque gorgée, aux accents de garrigue avec une bouche boisée.
-  **AOC Languedoc** « Château Puech Haut » *Tête de Bélier*  120,00€
Robe grenat intense, limpide aux reflets violines. Belles notes de petits fruits noirs mûrs, qui se développent sur des notes plus confites et épicées soutenues par un boisé bien fondu.

BORDEAUX :

-  **AOC Bordeaux** Ronan by Clinet 50,00€
Nouvelle expression du Bordeaux. 100% Merlot Inspiré du style de la grande maison Clinet Pomerol
-  **AOC Haut Médoc** « Château la Peyre » *Prestige*  75,00€
50% Merlot et 50 % Cabernet Sauvignon, Expressif, matière ample et grasse, saveur de moka. La vraie expression du terroir.
-  **AOC Pauillac** « Château Lacoste Borie » 178,00€
Second de Grand-Puy Lacoste, il peut se boire dans ses premières années. Plus souple et plus fruité, il conserve en grande partie l'élégance et la complexité du grand vin.
-  **AOC Saint Emilion Grand Cru Classé** « Château Le Chatelet » 190,00€
Vin homogène et solaire, bati pour bien vieillir.
-  **AOC Saint Emilion Grand Cru Classé** « Château Le Chatelet » 220,00€
Nez riche et centré sur la cerise noire confiturée. Vin en parfait équilibre.



Souple et Aromatique



Corsé et Ample



Puissant et Structuré