

Carte Des Vins



Champagnes

	A la Bouteille 75 cl	Magnum 1.5L
Champagne Abelé 1757, Brut <i>40 % Chardonnay, 35% de Pinot noir et 25% de Meunier. Profil aromatique complexe aux notes de Miel d'Acacia, d'Amandes et de Fruits rouges. À déguster en apéritif ou pour accompagner des produits de la mer.</i>	60,00€	
Champagne Abelé 1757, Rosé <i>50 % Chardonnay, 50% de Pinot noir des Riceys. Robe d'un beau rose délicat, lumineuse et limpide. Arômes gourmands de petits fruits rouges d'une maturité évidente évoquant la framboise et la fraise.</i>	85,00€	
Champagne Abelé 1757, Blanc de Blancs <i>100 % Chardonnay. À la finesse racée de senteurs fleuries succède la sage maturité de beaux arômes fruités : pêche blanche, pomme Granny Smith et poire Conférence.</i>	80,00€	
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€	180.00€
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>		250.00€
Champagne Taittinger, Les Folies de la Marquetterie <i>Petit bijou de la Champagne. Assemblage 45% Chardonnay, 55% Pinot noir. Bulles fines et délicates.</i>	110.00€	
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>	140.00€	
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>	160.00€	

Vins Blancs

	<i>Pichet</i>	<i>Bouteille</i>
	<i>50 cl</i>	<i>75cl</i>
<u>ALSACE:</u>		
AOP Alsace, Riesling, Domaine Burckel-Jung. <i>Arômes de miel, avec des notes minérales. Salivante, avec une texture racée et une belle longueur. Cépage: Riesling.</i>		34.00€
AOP Edelzwicker, S'Winele, Domaine Burckel-Jung. <i>Nez Genereux, subtil, aux arômes de fleurs blanches, de fruits frais. Cépage: Riesling, Sylvaner, Muscat à petits grains, Pinot Gris.</i>	25,00€	37,00€
<u>BOURGOGNE / BEAUJOLAIS:</u>		
AOP Beaujolais, Les Pierres Dorées. <i>Notes minérales et acidulés, ce vin présente une belle fraîcheur et une superbe tension. Cépage : Chardonnay.</i>		41,00€
AOP Macon Davaye, Domaine La Croix Senaillet. <i>Un vin délicat, frais et fruité. Un nez de pêche de vigne et de citron. Cépage : Chardonnay</i>		48,00€
AOP Chablis, Domaine Hamelin. <i>Un vin rond, frais et minéral. Un nez de fleur d'aubépine. Cépage : Chardonnay</i>	28.00€	42,00€
AOP Viré-Clessé, Domaine des Tourterelles. <i>Appellation du Mâconnais. Vin riche, notes de pêche. Elevage sur lies, vinification longue. Cépage : Chardonnay.</i>		47,00€
AOP Pouilly-fuissé, Maison Albert Bichot. <i>Appellation du Mâconnais. Vin d'une grande fraîcheur et une belle minéralité, un parfait équilibre entre vivacité et ronde. Cépage : Chardonnay.</i>		62,00€
<u>VALLEE DU RHÔNE:</u>		
AOP Grignan les Adhémar, Idylle, Domaine de Montine. <i>Très expressive, notes de fleurs blanches, belle fraîcheur et persistance. Cépages: Roussanne, Marsanne, Viognier, Clairette, Bourboulenc et Grenache.</i>	20,00€	30,00€
AOP Condrieu, Séries limitées. <i>Nez puissant et élégant. Notes de fruits à noyaux. Finale entre richesse et tonicité. Notes de pêche, poire, abricot. Cépage: Viognier.</i>		69.00€
AOP Coteaux du lyonnais, Domaine De Prapin. <i>Un vin riche, généreux et raffiné. Un nez de bois frais, de fruits exotiques et vanille. Cépage: Chardonnay.</i>		36.00€
AOP Crozes Hermitage, Domaine de La Ville Rouge. <i>Un vin complexe et intense aux arômes très intense. Cépages : Marsanne, Roussanne</i>		52.00€

LANGUEDOC:

	Pichet 50cl	Bouteille 75cl
AOP Corbières, Premier pas sur la lune. <i>Vin vif et notes de fruits blancs, notes florales. Cépages : roussanne et grenache blanc.</i>	27.00€	40,00€
AOP Saint Chinian, Château Bois Joli. <i>Un vin ample et généreux aux notes de fruits exotiques. Cépages : Grenache, Roussanne, Rolle.</i>		28.00€

BORDEAUX:

AOP Entre Deux Mers, Vieilles Vignes, Château Landereau. <i>Robe jaune pâle et brillante. Nez équilibré, mais charnu, expressif et empli de fruits exotiques. Notes d'agrumes. Bouche aromatique aux notes de fruits mûrs et une finale exceptionnelle. Cépages: Sauvignon Blanc, Sémillon, Sauvignon Gris, Muscadelle.</i>		26,00€
AOP Pessac-Léognan, La Dame d'Ornon. <i>Vin expressif et élégant, arômes d'agrumes et notes florales. Bouche fraîche, offrant une belle vivacité et une finale persistante. Cépage : Sauvignon.</i>		46,00€

CORSE :

AOP Patrimoine, Clos Santini. <i>Vin puissant aromatique, notes d'agrumes et fruits exotiques. Belle rondeur et une finale saline. Cépage : Vermentinu.</i>		48.00€
---	--	--------

LOIRE :

AOP Muscadet Sèvres et Maine sur Lie, Domaine de La Louveterie. <i>Vin généreux, minéral et complexe. Cépage : Melon B</i>		29.00€
AOP Coteaux du Layon, moelleux. <i>Vin moelleux. Vendange tardive qui est surmuriée, vin miellé, notes de fruits confits. Cépage : Chenin.</i>	25.00€	32.00€
AOP Coteaux du Vendômois. <i>Un vin frais et rond, une belle minéralité. Cépage : Chenin.</i>		29.00€
AOP Menetou, Domaine Berthier. <i>Un nez intense aux notes d'agrumes et de fruits jaunes, une bouche ample et fraîche. Cépage : Sauvignon</i>		42.00€
AOP Sancerre, Les Terres Blanches. <i>Travail manuel et parcellaire pour cette grande cuvée. Des notes florales et des pointes d'agrumes. Ce Sancerre Blanc, rond et onctueux a une longue persistance sur le fruit. Cépage : Sauvignon.</i>	38.00€	48.00€

Vins Rosés

	<i>Pichet</i> <i>50 cl</i>	<i>Bouteille</i> <i>75cl</i>
AOP Côtes de Provence, Le Rosé bleu Homard Sea, Maîtres vigneron de la Presqu'île de Saint-Tropez. <i>Vin sec et minéral. Des notes d'agrumes et une belle tension en bouche.</i> <i>Cépages : Grenache, Cinsault, Syrah, Mourvèdre, Carignan.</i>		24,00€
AOP Coteaux du vendômois. <i>Un rosé sec et léger. Des notes fruitées et florales. Cépage : Pineau d'Aunis.</i>	20.00€	29.00€
AOP Côtes de Provence cru classé, Fantastique, Château Sainte Marguerite. <i>Equilibre et élégance. Des arômes de pêche blanche et de poire et de zeste de pamplemousse. Une fraîcheur aromatique avec des notes florales. Nez Gourmand et élégant. Cépages : Grenache, Cinsault, Rolle.</i>	29.00€	40,00€

Vins Rouges

ALSACE / BEAUJOLAIS / BOURGOGNE:

AOP Alsace, Pinot noir, Domaine Burckel-Jung. <i>Subtil et d'une grande finesse, avec une finale longue et gourmande. Notes de griottes. Cépage : Pinot Noir.</i>		26,00€
AOP Mercurey, Domaine Meix-Foulot Agnès du Couëdic. <i>Pinot Noir aux couleurs légères avec un bouquet élégant de cerises fraîches et des nuances de framboises sauvages.</i>		49,00€
AOP Moulin à Vent, Domaine de Rochegrès. <i>Un des 10 crus au nord du Beaujolais. Nez fleuri et gourmand, aux notes de baies rouges et noires. Vin élégant et avec une belle structure aromatique.</i> <i>Cépage: Gamay.</i>	45.00€	59.00€
AOP Ladoix 1er cru, Le Bois Rousot <i>Appellation de la Côte de Beaune. Notes de fruits rouges frais, une structure souple et délicate. Une finesse et une élégance remarquable. Cépage : Pinot Noir.</i>		75,00€
AOP Chambolle-Musigny Maison Albert Bichot <i>Plein cœur de la Côtes de nuits. Arômes de fruits rouges et noirs mariés à de subtiles notes de fleurs (rose et violette) et d'épices. Finale intense et fruitée.</i> <i>Cépage : Pinot Noir.</i>		110,00€
AOP Pernand Vergelesses, Domaine Rollin. <i>Vin aux arômes de fruits rouges et noirs. Des tanins souples et amples.</i> <i>Cépage : Pinot Noir.</i>		60.00€

	<i>Pichet</i>	<i>Bouteille</i>
	<i>50 cl</i>	<i>75cl</i>
<u>VALLEE DU RHÔNE</u>		
AOP Costières de Nîmes, Château L'Ermitage d'Auzan. <i>Un nez de fruits rouges mûrs et d'épices. Un vin équilibré et profond.</i> <i>Cépages : Syrah, Mourvèdre, Grenache.</i>		<i>30.00€</i>
AOP La Pourpre, Vacqueyras, Maison Ogier <i>Vin puissant et ample. Des notes d'épices et de la fraîcheur du fruit. Des tanins bien présents mais fins. Cépages: Grenache, Mourvèdre, Syrah.</i>	<i>32.00€</i>	<i>48.00€</i>
AOP Crozes Hermitage, Domaine De La Ville Rouge. <i>Un vin aux arômes complexes de fruits noirs et de poivre gris. Cépage: Syrah</i>	<i>37.00€</i>	<i>55.00€</i>
AOP Châteauneuf-du-Pape, Maison Tardieu-Laurent <i>Vin élégant et d'une grande finesse. Des notes confiturées, des arômes de fruits noirs. Des tanins souples viennent structurer le vin. Cépages: Grenache, Mourvèdre, Syrah.</i>		<i>90.00€</i>
<u>LANGUEDOC:</u>		
AOP Cabardes, Domaine de Cabrol. <i>Des notes de garrigues, fruits noirs mûrs. Une bouche gourmande et ample.</i> <i>Cépages: Syrah, Grenache, Cabernet Sauvignon.</i>	<i>22.00€</i>	<i>30.00€</i>
AOP Saint Chinian, Secret de Paul, Domaine La Maurine <i>Nez complexe, boisé, aux notes de caramel, fruits noirs compotés et chocolat. Bouche structurée, ample et épicée. Cépages: Syrah et Carignan.</i>		<i>40.00€</i>
<u>LOIRE :</u>		
AOP Côtes d'Auvergne, Vin Volcanique. <i>Notes de cassis, soulignées par une note fumée typique du terroir volcanique. Vin velouté, avec une finale longue, de légères notes poivrées et fumées.</i> <i>Cépages : Gamay et Pinot Noir.</i>	<i>19,00€</i>	<i>31,00€</i>
AOP Coteaux Vendemois. <i>Un vin fruité, épicé tout en rondeur. Cépages : Pineau d'Aunis, Cabernet Franc et Pinot noir.</i>		<i>29,00€</i>
AOP Chinon, Domaine Lambert. <i>Un vin fin et frais, un nez gourmand. Cépage : Cabernet Franc.</i>		<i>45.00€</i>
AOP Sancerre, Les Terres Blanches. <i>Petit Vignoble en Sancerre rouge planté sur des sols de caillotes et de terre Blanche. Le nez exprime des arômes de fruits rouges. La bouche est ferme et longue, avec de légers tanins fondus. Cépage : Pinot Noir.</i>		<i>65.00€</i>

BORDEAUX:

Pichet Bouteille

50 cl 75cl

AOC Haut Médoc, Château la Peyreyre Prestige.

28.00€

Vin expressif, matière ample et grasse. Cépages : Merlot, Cabernet sauvignon.

AOP Puisseguin Saint Emilion, La Vannelle.

24.00€ 36.00€

Vin bien équilibré, belle harmonie entre force et finesse. Notes de fruits rouges et légèrement boisées. Cépages : Merlot, Cabernet Sauvignon et Cabernet Franc.

AOP Lussac Saint Emilion, Château St Ferdinand.

42.00€

Des tanins ronds et souples, un nez fruité et délicat. Cépage : Merlot.

AOP Pomerol, Ballade de la Pointe.

72.00€

Second vin du Château La Pointe. Vin riche et élégant, notes délicates de violette et de fruits mûts. En bouche, un vin velouté, structuré et d'une belle longueur. Cépages: Merlot et Cabernet Franc.

Les magnums de Vins Rouges

BOURGOGNE:

AOC Marsannay, Maison Louis Latour 2019 120,00€
Ce Marsannay offre un bouquet de fruits rouges intense. La bouche est d'une bonne plénitude, Le palais soyeux.

VALLEE DU RHÔNE / LANGUEDOC:

IGP Ardèche Syrah, Terra Helvorum 2015 99,00€
Vendanges exclusivement manuelles pour ne conserver que les plus beaux raisins. Vin complexe et expressif, puissant et riche.

AOC Languedoc, Château Puech Haut « Prestige » 2020 85,00€
Dense et concentré, note de sous-bois, framboise, kirsch et prunes. Complexe à chaque gorgée, aux accents de garrigue avec une bouche boisée. Cépages : Syrah, Grenache.

AOC Languedoc, Château Puech Haut « Tête de Bélier » 2020 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 Haut Médoc, Château la Peyreyre « Prestige » 2022 75,00€
Expressif, matière ample et grasse, saveur de moka. La vraie expression du terroir. Cépages : Merlot, Cabernet Sauvignon

AOC Haut Médoc, Moulin de la Lagune 2019 79,00€
De couleur rouge rubis intense, nez aux arômes de cassis, de mûres, d'olives noires et de tabac. Vin corsé, avec finale fraîche et persistante.

AOC Pauillac, Château Lacoste Borie 2013 178,00€
Second de Grand-Puy Lacoste, 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 2016 190,00€
Vin homogène et solaire, bati pour bien vieillir.

AOC Saint Emilion Grand Cru Classé, Château Le Chatelet 2014 220,00€
Nez riche en cerises noires confiturées. Vin en parfait équilibre.