

## Les Vins du Bordelais

---

### Bordeaux Rouge Médoc

<b>Bourbon La Chapelle</b>		AOC	4 800
<i>45% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 7% Cabernet Franc, 2nd vin du Ch.Castéra. Finement tannique, rond et souple.</i>			
<b>Château Castéra</b>	2019	Cru Bourgeois Supérieur	6 900
<i>Cabernet Sauvignon et Merlot, élevé en barrique. Arômes légers floraux, notes grillées. Tanins souples, boisé, bien équilibré.</i>			
<b>Château Bois Mondont "Saint-Germain"</b>	2015	Cru Bourgeois	7 400
<i>Issu de Merlot principalement et complété de Cabernet-Sauvignon ce vin du Ch.Castéra est très suave en bouche avec des notes de petits fruits noir et d'épice vanillée, vin aux tannins présents.</i>			

---

### Bordeaux Rouge Saint Estèphe

<b>Château Petit Boca</b>	2014	Cru Bourgeois Supérieur	10 900
<i>Le cacao se mêle au pruneau, la réglisse épouse les notes torréfiées longtemps persistant en finale, tanins parfaitement fondus, interminables effluves vanillés.</i>			
<b>Château Cos Labory</b>	2016	AOC	14 900
<i>Vignes de plus de 40 ans. Robe foncée soutenue. Bouquet de grande classe notes de café, kirsch. Arômes épicés et boisés, tanins veloutés. Très harmonieux.</i>			

---

### Bordeaux Rouge Pauillac

<b>Echo de Lynch Bages</b>	2011	AOC	18 900
<i>Il se caractérise par ses tanins fins, un boisé léger et fondu, une texture soyeuse en bouche et une agréable complexité.</i>			

---

### Bordeaux Rouge Margaux

<b>La Sirène De Giscours</b>	2014	AOC	14 900
<i>Issue des vignes les plus jeunes, la Sirène de Giscours fait l'objet d'une sélection très rigoureuse. A l'image du Grand Vin, elle offre aux amateurs le charme de sa jeunesse et toute la générosité de son terroir.</i>			
<b>Château Rauzan-Ségla</b>	2014	2nd Cru Classé	28 600
<i>Excellente exposition, un terroir de graves fines et profondes d'argile, un encépagement typiquement du vignoble de Margaux.</i>			
<b>Brane-Cantenac</b>	2010	2nd Cru Classé	32 000
<i>Le cabernet-sauvignon nous dévoile toute sa complexité aromatique, vin élégant et puissant à la fois, l'équilibre est remarquable la finale en bouche est très longue.</i>			
<b>Château Giscours</b>	2010	AOC	39 500
<i>Attaque dense, milieu de bouche ample, suave et tannique, petite rondeur, finale épicée.</i>			

---

### Bordeaux Rouge Moulis en Médoc

<b>Château Clarke</b>	2015	AOC	10 400
<i>Robe pourpre intense, liseré violette. Notes de fruits mûrs, de cassis et cerise griotte, fines notes torréfiées et épicées. Attaque, franche et savoureuse. Structure tannique dense. Longue persistance aromatique en finale. Un vin remarquable.</i>			
<b>Château Poujeaux</b>	2016	Cru Bourgeois Exceptionnel	12 900
<i>Assemblage de Cabernet-Sauvignon, Merlot, Cabernet-Sauvignon et Petit Verdot, le nez est délicat avec des notes de petits fruits noirs, en bouche l'attaque est souple, les tannins sont fins et élégants, belle longueur.</i>			

---

## Bordeaux Rouge Pessac Léognan

<b><u>Le Petit Dada De Rouillac</u></b>	2019	AOC	6 500
<i>Second vin de Ch.Rouillac, ce vin vous invite à la gourmandise. Merlot et Cabernet-Sauvignon donnent un assemblage fruité expressif et très accessible.</i>			
<b><u>Château Baret</u></b>	2019	AOC	8 950
<i>Vin aux notes de fraises et framboises, élégant, avec des tanins soyeux, caractéristique du grand terroir Pessac -Léognan.</i>			
<b><u>La Croix De Carbonnieux</u></b>	2018	AOC	10 900
<i>2<sup>nd</sup> vin du Château Carbonnieux, cru classé de Pessac Léognan, ce flacon se distingue par sa structure fine et fruitée</i>			
<b><u>Château Larrivet Haut Brion</u></b>	2016	AOC	14 900
<i>Arômes de fruits très murs, cassis, cerises, mûres, se conjuguent avec des notes flatteuses de torrifications et d'épices. Une finale longue et harmonieuse aux tanins fondus.</i>			
<b><u>Domaine de Chevalier</u></b>	2017	Grand Cru	19 900
<i>Couleur bordeaux intense et brillante. Rond et souple avec de beaux tanins denses et nobles, il offre une saveur concentrée, complexe et très bien équilibrée. Le nez est fruité (cerise noire mûre et myrtille) et épicé (poivre et vanille).</i>			

---

## Bordeaux Rouge Graves

<b><u>Château De L'Hospital</u></b>	2019	AOC	7 500
<i>Elevé en barrique de chêne Français. Couleur dense aux reflets pourpres, nez de pruneau, cassis, cerise, saveurs denses, souples de fruits noirs, tanins soyeux arrondis par le Merlot (85 %).</i>			

---

## Bordeaux Rouge Saint Emilion

<b><u>Château Vieux Guinot</u></b>	2021	AOC	7 900
<i>Merlot dominant, sensation de fruits rouges (cerise noire), parfums fumés et de pain grillé, vin élégamment boisé et bien charpenté.</i>			
<b><u>Petit Figeac</u></b>	2013	AOC	13 900
<i>Second vin du célèbre Château Figeac, il se distingue par son élégance et sa richesse aromatique. Un boisé présent et bien maîtrisé laisse place à de belles notes de fruits noirs (cassis, mûres).</i>			
<b><u>Château Saint Georges</u></b>	2015	AOC	13 900
<i>Beau rubis pourpre, de bonne saturation. Des notes fruitées très pures de crème de bleuets, de cassis, de chêne épicé et de vanille pure, accents de cuirs. Bouche pleine, bonne maturité, une belle fermeté tannique, saveurs très pures et persistantes.</i>			
<b><u>Château La Serre</u></b>	2011	Grand Cru	14 900
<i>Robe noire soutenue aux reflets violacés, nez aux notes torrifiées, tanins puissants et élégants, fruits noirs, bois humides, noix vertes.</i>			

---

## Bordeaux Rouge Pomerol

<b><u>Le Petit Clocher d'Argent Lalande de Pomerol</u></b>	2018	AOC	9 900
<i>Les notes fruitées donnent un vin frais et gouleyant. Légères touches boisées apportant une belle structure.</i>			
<b><u>Château de Sales</u></b>	2019	AOC	12 900
<i>Nez fruité et floral. L'attaque est aromatique marquée par des notes de cassis, avec une pointe épicée. Les tanins sont bien présents, mais souples et dénués d'agressivité.</i>			
<b><u>Château Gazin</u></b>	2015	AOC	19 900
<i>Le merlot complété de cabernet-sauvignon découvre un vin au nez charmeur, on retrouve des notes de sous-bois et de truffe très amples, très belle longueur aromatique.</i>			

---

## Bordeaux Blanc

<b><u>Clos des Lunes – Lune Blanche</u></b>	2021	AOC	6 500
<i>Assemblage de Sémillon et de Sauvignon blanc, situé sur les terroirs de Sauternes. Intenses arômes de pêche blanche, de miel et d'abricots, on retrouve des notes fumée et minérales.</i>			
<b><u>Château Coulet Barsac</u></b>	2004	Grand Cru	15 280
<i>Ce vin liquoreux élevé en barriques neuves développe un joli bouquet d'aubépines, notes d'agrumes confits. Vin gras, concentré. Une référence dans le Sauternes.</i>			

# Les Vins de Bourgogne

---

## Bourgogne Rouge

<b><u>Bourgogne « Cuvée Latour » Louis Latour</u></b>	2021	AOC	7 900
<i>Cépage Pinot Noir, ce vin aux notes de fruits rouges et très fin et frais.</i>			
<b><u>Bourgogne La Manufacture Benjamin Laroche</u></b>	2020	AOC	8 900
<i>Situé entre Gevrey et Chambolle, c'est un vin fruité avec des notes boisées, la bouche est puissante et élégante avec des tannins mûrs à découvrir.</i>			
<b><u>Mercurey 1<sup>er</sup> Cru « Le Clos L'Evêque » Patriarche</u></b>	2018	AOC	8 900
<i>Situé sur le nord de la côte de Nuits, le pinot noir exprime ici toute sa délicatesse. Le vin est très souple, on retrouve des arômes de fruits rouges frais.</i>			
<b><u>Morey-Saint-Denis « Les Blanchards » Patriarche</u></b>	2015	1er Cru	13 500
<i>Situé entre Gevrey et Chambolle, c'est un vin fruité avec des notes boisées, la bouche est puissante et élégante avec des tannins mûrs à découvrir.</i>			
<b><u>Savigny-Les-Beaune « Vieilles Vignes » Vincent Girardin</u></b>	2021	1er Cru	15 900
<i>Le pinot noir se développe avec des arômes prononcés de fruits rouges. C'est un vin légèrement corsé avec des tannins présent et belle amplitude en finale.</i>			
<b><u>Volnay « Vieilles Vignes » Vincent Girardin</u></b>	2020	AOC	17 900
<i>Le pinot noir exprime toute sa finesse et son élégance avec des notes de fruits des bois qui deviennent compotés, des notes d'épices se développant avec l'âge, très charmeur en bouche.</i>			
<b><u>Gevrey-Chambertin L'Atelier Benjamin Laroche</u></b>	2017	AOC	19 900
<i>Ce pinot noir est marqué par des notes intenses de fruits rouges et d'épices tel que la réglisse. La bouche corsée est adoucie par des tanins veloutés.</i>			
<b><u>Chambolle-Musigny « Les Charmes » Amiot-Servelle</u></b>	2020	1er Cru	19 900
<i>Robe rubis profond. Le nez est charmeur entre les fruits rouges (cassis, mûres) auxquels se mêlent des notes d'épices douces sur un fond délicatement boisé. La bouche est pure, fine, délicate et enveloppante.</i>			

---

## Bourgogne Blanc

<b><u>Bourgogne Alioté Latour</u></b>	2021	AOC	5 990
<i>Cépage Alioté, fraîcheur et vivace, arômes notes florales, acidité légère, saveurs coulantes.</i>			
<b><u>Mâcon-Lugny Patriarche</u></b>	2016	AOC	7 500
<i>Le Chardonnay nous présente des notes d'agrumes et d'épices, la bouche est crémeuse avec des notes de miel</i>			
<b><u>Petit Chablis La Manufacture</u></b>	2022	AOC	8 900
<i>Ce vin se caractérise par une belle vivacité en bouche, nous retrouverons des notes de fruits blancs et d'agrumes, note minérale et en finale une belle rondeur.</i>			
<b><u>Chablis « Les Chanoines » Laroche</u></b>	2022	AOC	9 800
<i>Cépage Chardonnay. Vin limpide à robe d'or-vert, minéral et vif en bouche, saveurs de noisette.</i>			
<b><u>Chablis « Forêts » La Manufacture</u></b>	2020	1er Cru	11 900
<i>Nez puissant, miel et beurre, somptueusement fruité et mûr, charpente minérale et fraîcheur, long en bouche, finale très soyeuse. Un grand plaisir de dégustation.</i>			
<b><u>Pernand-Vergelesse « Les Belles-Filles » Berthelemot</u></b>	2020	AOC	12 900
<i>Au nez les notes de fleurs blanches tel que l'acacia apportent de la fraîcheur, en bouche c'est un vin ample avec une pointe d'acidité.</i>			
<b><u>Bourgogne Tonnerre « Côte de Grisey » Alain Mathias</u></b>	2019	AOC	12 900
<i>Issu de l'agriculture biologique ce Chardonnay au nez fruité et légèrement toasté, en bouche c'est un vin riche et puissant avec une belle rondeur et une pointe de fraîcheur pour l'équilibre.</i>			
<b><u>Meursault Louis Latour</u></b>	2021	AOC	14 900
<i>Nez riche et ouvert, ce vin offre des notes florales et légèrement boisées. D'une rondeur et d'une longueur éblouissante, c'est assurément un digne représentant des grands vins blancs de Bourgogne.</i>			

# Les Vins du Beaujolais et Côtes du Rhône

---

## Beaujolais Rouge

<b>Beaujolais Village Canard</b>	AOC	4 200
<i>Arômes intenses de petits fruits rouges et noirs frais, très fruités, en bouche il est rond et bien équilibré avec des tanins soyeux.</i>		
<b>Brouilly « Les Saburins » Latour</b>	AOC	6 900
<i>On retrouve le Gamay dans toute sa fraîcheur. C'est un vin très rond et souple en bouche, avec des notes de fruits rouges.</i>		
<b>Beaujolais En Besset Domaine de FA</b>	AOC	7 400
<i>Ce vin est produit par les fils du célèbre Alain Graillot, le Gamay s'exprime par la fraîcheur et la gourmandise des fruits frais.</i>		
<b>Morgon Marcel Lapierre</b>	AOC	11 900
<i>Le Gamay sublimé par le travail de la famille Lapierre, grand défenseur des vins naturels. C'est un vin d'exception où délicatesse et puissance s'harmonisent parfaitement.</i>		

---

## Côtes du Rhône Rouge

<b>Rasteau « Les Gadilles » Chapoutier</b>	2022	AOC	5 900
<i>Cet assemblage de Syrah et Grenache complété récemment de Mourvèdre nous présente un vin avec une belle structure en bouche alliant puissance aromatique et tanins. C'est un vin généreux.</i>			
<b>Côtes du Rhône « Belleruche » Chapoutier</b>	2022	AOC	6 900
<i>Ce vin est issu d'un assemblage de Syrah, grenache et mourvèdre ce vin est fruité et corsé.</i>			
<b>« L'Appel des Sereines » François Villard</b>	2021	AOC	7 500
<i>La Syrah s'exprime sur sa jeunesse avec des notes de fruits rouges et noirs et d'épices, c'est un vin rustique et gourmand.</i>			
<b>Crozes-Hermitage « Petite Ruche » Chapoutier</b>	2022	AOC	7 900
<i>Rouge violacé très intense, cette Syrah nous laisse découvrir un vin gourmand avec des tanins soyeux. Le nez appelle des arômes de petits fruits rouges (cassis et framboise). La bouche est fraîche et ronde avec une finale de fruits.</i>			
<b>Crozes-Hermitage Domaine Combier</b>	2021	AOC	9 900
<i>La Syrah s'exprime tout en finesse sur des notes d'épices et de poivre. Belle structure, attaque souple et tanins délicats.</i>			
<b>Châteauneuf-du-Pape Sainte Pierre de Nalys Guigal</b>	2016	AOC	10 900
<i>C'est un vin complexe issu de l'assemblage de six cépages (Grenache, Syrah, Mourvèdre, Cinsault, Cournoise et Muscardin). Il apporte beaucoup d'élégance et de finesse en bouche.</i>			
<b>Saint-Joseph Bernard Gripa</b>	2020	AOC	12 900
<i>Ce vin dévoile un nez d'épices et de petits fruits noirs très agréable en bouche, les notes de poivre noir sont présentes avec une touche de fraîcheur en finale qui nous dévoile un équilibre parfait entre la puissance et la rondeur.</i>			
<b>Côte-Rôtie « Champin Le Seigneur » Jean Michel GERIN</b>	2021	AOC	17 900
<i>Assemblage de 95% de Syrah et 5% de Viognier. C'est un vin tout en finesse avec des arômes de violette, de prune, de cacao, de café et d'épices.</i>			
<b>Crozes-Hermitage « Les Varonniers » Chapoutier</b>	2019	AOC	21 900
<i>Issu des plus vieilles vignes de Crozes-Hermitage, ce vin est ample et ferme en bouche avec une finale confiturée et vanillée.</i>			
<b>Ermitege "Ex-Voto" Guigal</b>	2012	AOC	52 000
<i>Produite lors des années exceptionnelles cette cuvée est grandiose. La syrah dévoile son potentiel de garde, le nez est puissant et aromatique des notes empyreumatiques très présentes la bouche est ample et complexe toute en finesse et élégance.</i>			

---

## Côtes du Rhône Blanc

<b>Côtes du Rhône Guigal</b>	2022	AOC	6 800
<i>Une explosion de saveurs, la fraîcheur naturelle donne un vin tendu et très aromatique.</i>			
<b>Saint-Joseph Domaine Courbis</b>	2022	AOC	12 000
<i>Assemblage de Roussanne et Marsanne, robe or paille avec des notes puissantes de fruits du verger et de fleurs tel acacias et aubépine, c'est un vin gras en bouche.</i>			
<b>Hermitage Blanc Guigal</b>	2018	AOC	12 900
<i>Vin généreux à la robe jaune paille intense. Le nez est complexe avec des arômes de fleurs et de miel d'acacia. La bouche aromatique est structurée avec des notes épicées.</i>			
<b>Condrieu Guigal</b>	2018	AOC	15 450
<i>Un Viognier à la robe de couleur or soutenu. Le nez est très aromatique : fruit exotique, ananas, fleur d'acacia, litchi, pêche, abricot. La bouche est ronde, pleine, très longue avec une finale vanillée.</i>			
<b>Condrieu Invitare Chapoutier</b>	2021	AOP	15 900
<i>Une superbe cuvée où le Viognier exprime des notes de pêche blanche et de fruits confits, le tout restant très frais. La bouche est ronde, suave et ample. Une belle longueur avec une pointe vanillée en fin de bouche.</i>			

# Les Vins de Loire

---

## Loire Rouge

<b>Chinon « Cuvée Prestige » Domaine Charles Pain</b>	AOC	5 900
<i>Du fruit et de la fraîcheur, avec au nez de beaux fruits noirs et rouges frais. La bouche se veut attachante et ample, avec des tanins encore présents, mais avec de la longueur et de la fraîcheur.</i>		
<b>Saumur-Champigny « Le Bourg » Fabien Duveau</b>	AOC	7 400
<i>Le Cabernet-Franc s'exprime par des notes de petits fruits noirs et d'épices. En bouche, la structure est gourmande et fraîche.</i>		
<b>Sancerre « La Villaudière » Reverdy</b>	AOC	8 900
<i>Un Pinot Noir aromatique, équilibré et très fruité. Il accompagnera les poissons tout comme les viandes blanches.</i>		

---

## Loire Rosé

<b>Cabernet d'Anjou « La Panchetière » Bonnet</b>	AOC	4 200
<i>Vin rosé agréable, d'une fraîcheur étonnante avec un nez vif de framboise et de groseille.</i>		

---

## Loire Blanc

<b>Sauvignon blanc « Blanc de Lys » Domaine Joël Delaunay</b>	AOC	4 900
<i>Un vin à la robe jaune pâle dont le nez mêle notes florales, pamplemousse et bourgeon de cassis. La bouche est ample et fraîche avec une belle vivacité pour une palette aromatique gourmande.</i>		
<b>Chinon Blanc « Cuvée Blanche » Domaine Charles Pain</b>	AOC	5 900
<i>Issu du Chenin blanc ce vin développe des notes de fruits blancs et fleurs blanches. La bouche est ronde, fruité et fraîche.</i>		
<b>Touraine Chenonceaux "La Voûte"</b>	2022 AOC	5 900
<i>Issu du Sauvignon Blanc ce vin nous fait découvrir des notes de fruits exotiques et florales, en bouche on retrouve beaucoup de gras équilibré par une note minérale.</i>		
<b>Muscadet de Sèvre et Maine " Le Master "</b>	2014 AOC	7 400
<i>Ce muscadet est original en bouche beaucoup de matière avec des notes de pêche et de fleurs des notes vanillées à découvrir.</i>		
<b>Saumur Les Poyeux</b>	2019 AOC	7 900
<i>Grand vin blanc issu du cépage Chenin blanc. Puissant et rond, il est équilibré par une finale tout en fraîcheur typique des blancs de Saumur. A découvrir</i>		
<b>Sancerre Les Montachins</b>	2022 AOC	8 400
<i>Sauvignon blanc sur calcaire. Senteurs d'agrumes et notes florales au nez. Au palais, la pierre à fusil caractéristique se conjugue aux notes de fruits exotiques et d'abricot.</i>		
<b>Pouilly Fumé Les Foltières</b>	2021 AOC	8 500
<i>Cépage Sauvignon Blanc Fumé, agréables notes florales, le terroir procure une certaine fermeté devenant qualité alliée à la fraîcheur, finale ronde.</i>		

## Les autres Vins de France

---

### Languedoc Rouge

<b><u>Tesselae Carignan</u></b>	2021	AOC	4 900
<i>Belle robe couleur cerise noire. Nez intense sur le fruit, notes de mûre et de groseille. Vin charnu et harmonieux.</i>			
<b><u>Les Vignes de Bila-Haut Chapoutier</u></b>	2022	AOC	4 900
<i>Belle robe grenat foncé, nez de cerises noires. En bouche, le vin est charnu, bien structuré, avec la chaleur et le sauvage des terroirs du Roussillon.</i>			
<b><u>Le Versant Pinot Noir</u></b>	2022	IGP	4 900
<i>Vin rouge léger, fin et délicat, originaire de l'Aude. Arômes de cerises noires, très gourmand.</i>			
<b><u>Château Saint-Roch cuvée Chimères</u></b>	2020	AOC	5 900
<i>Issu de l'assemblage de vieilles vignes de Grenache, Carignan et Syrah. Vin puissant et concentré, des raisins amenés à pleine maturité donnent un vin aux arômes de fruits noirs et de griottes à l'alcool.</i>			
<b><u>Château Les Pins</u></b>	2018	AOC	6 500
<i>Vin riche avec une concentration tannique bien présente. Le nez complexe est marqué par des arômes de fruits rouges murs.</i>			
<b><u>Pic St Loup Dame Jeanne Bergerie du Capucin</u></b>	2020	AOC	6 900
<i>Assemblage de Syrah, Grenache et Mourvèdre. C'est un vin au nez fruité et délicat, la bouche est souple et généreuse avec des notes de fruits des bois et d'épices.</i>			
<b><u>Les Creisses</u></b>	2021	IGP	6 900
<i>Il jaillit de sa couleur rouge pourpre et brillante, des parfums mûrs et précis de fruits rouges.</i>			
<b><u>Les Vignes Oubliées Terrasse Du Larzac</u></b>	2021	AOC	7 500
<i>La Syrah, Grenache et Carignan cultivés en biodynamie présente un vin à la structure aromatique épicée avec des tanins élégants.</i>			
<b><u>Chemin de Moscou</u></b>	2021	AOC	8 900
<i>Nez intense de fruits noirs et d'épices, note de violette, belle persistance aromatique en bouche et tanins présents.</i>			
<b><u>Les Brunès</u></b>	2020	IGP	12 900
<i>Belle robe. Nez d'eucalyptus. Nez rustique d'écorces d'oranges, avec un côté quinquina. En bouche, c'est tannique, riche et concentré. Vin qui a beaucoup de matière, Assez long et belle persistance aromatique.</i>			

---

### Sud-Ouest Rouge

<b><u>Marcillac « Fer de Soif » Lionel Osmin</u></b>	2021	AOC	7 500
<i>Le cépage Mansois appelé également Fer Servadou dans son berceau de l'Aveyron, c'est un vin atypique aux arômes de fruits rouges et de violette, en bouche l'équilibre entre puissance et rondeur est harmonieux.</i>			
<b><u>Cahors Clos Triguedina</u></b>	2018	AOC	9 900
<i>Puissant robuste et aromatique, arômes de sous-bois et épices.</i>			

---

### Corse Rouge

<b><u>Domaine Abbattucci « Cuvée Faustine »</u></b>	2019	AOC	12 900
<i>70% Sciaccarello 30% Nielluccio, on découvre des notes de fruits rouges, épicées, en bouche on retrouve puissance et souplesse.</i>			

---

### Provence Blanc et Rosé

<b><u>Studio Miraval Provence Rosé</u></b>		AOC	5 900
<i>Ce rosé de Provence est marqué par un bel équilibre en bouche avec des notes de fruits frais et une pointe d'acidité.</i>			
<b><u>Bandol Domaine Olivette</u></b>		AOC	7 500
<i>Flatté par sa robe légère, aux reflets orangés, ce vin est un subtil mariage de fleurs et de fruits rouges. Sa bouche fruitée, nerveuse est rafraîchissante et son équilibre harmonieux la rend séduisante.</i>			
<b><u>M de Minuty</u></b>		AOC	8 500
<i>Vin délicat aux reflets roses bleutés légers, notes d'agrumes et nuances minérales. Palais fruité et harmonieux.</i>			
<b><u>Château des Ferrages « Les Infirmières » Blanc</u></b>	2019	AOC	9 800
<i>Issu de Clairette ce vin est d'une complexité aromatique avec des arômes de fruits blancs et des notes minérales, c'est un vin riche et puissant harmonieux en bouche avec une belle acidité.</i>			

---

## Alsace Blanc

<b><u>Gentil Domaine Weinbach</u></b>		AOC	6 200
<i>Cette cuvée regroupe tous les cépages blanc Alsacien 25% Riesling, 20% Chasselas, 15% Pinot Gris, 15% Pinot Auxerrois, 10% Gewurztraminer, 10% Muscat, 5% Pinot Blanc, bel équilibre entre sucrosité et acidité.</i>			
<b><u>Riesling Hugel</u></b>		AOC	6 800
<i>Robe aux reflets vert clair, Très fruité et floral, pur et franc expressif, Référence idéale de Riesling sec. En fin de bouche une explosion fruitée et parfumée tout en étant gouleyant et désaltérant.</i>			
<b><u>Gewurztraminer Hugel</u></b>		AOC	6 800
<i>Tonalité d'arômes de fleurs, violettes, rose subtile, sec à l'attaque rafraîchissante, claire, qui appelle à boire tout en ayant un final caressant, tendre, avec de la tenue et une opulence bien intégrée.</i>			
<b><u>Pinot Gris Clos des Capucins Domaine Weinbach</u></b>		AOC	8 600
<i>100% Pinot Gris, riche et complexe, se caractérise par sa rondeur en bouche. Le nez minéral et fumé présente des arômes de poire et d'abricot.</i>			

---

## Languedoc Blanc

<b><u>Chardonnay de Mi-Nuit</u></b>		AOC	4 450
<i>Comme son nom l'indique la vigne est vendangée de nuit ce qui permet de garder toute la fraîcheur et gourmandise du raisin, sur des notes d'agrumes et de pêche de vigne.</i>			
<b><u>Côtes Catalanes « Cadireta »</u></b>		IGP	4 900
<i>100% Chardonnay élevé sur des bourbes de Viognier. Nez très aromatique, forte densité. Pointe de vanille au nez sur les arômes de fruits murs (banane, fruits exotiques) La bouche est ample, bien structurée et fraîche.</i>			
<b><u>Muscat d'Alexandrie « Cuvée C29 »</u></b>		IGP	5 900
<i>Vin demi-sec, de plaisir immédiat. Le nez est très expressif sur le raisin frais, le miel et l'ananas. Le sucre résiduel est parfaitement équilibré par une finale tout en fraîcheur.</i>			
<b><u>Figure Libre Domaine Gayda</u></b>	2021	IGP	5 900
<i>Issu de la rencontre du Grenache blanc, Maccabeu, Marsanne et Roussanne, belle complexité aromatique sur des notes de fruits blancs, légèrement épicé et boisé, la bouche est puissante et finale sur la fraîcheur</i>			
<b><u>Château Les Pins</u></b>	2022	AOC	6 500
<i>Très riche en arômes, il dégage aussi de subtiles notes de vanille. Au final, une expression tout en douceur du grand potentiel du terroir languedocien.</i>			
<b><u>Mas de Daumas Gassac</u></b>	2015	AOC	10 900
<i>Grand cru blanc du Languedoc qui nous séduira par un assemblage original de cépages Viognier, Chardonnay, Petit Manseng, Chenin Blanc et d'autres variétés rares, il se mariera parfaitement avec un foie gras.</i>			

---

## Sud-Ouest Blanc

<b><u>Tariquet « Premières Grives »</u></b>		IGP	4 900
<i>Superbe robe or clair. Le nez est expressif, typé, aux accents citronnés. Grande fraîcheur qui dynamise l'ensemble. Moment de bonheur immédiat, un vrai moelleux équilibré laissant place à une finale de raisons frais.</i>			
<b><u>Jurançon "Les Grains des Copains" Camin Larredya</u></b>	2020	AOC	5 900
<i>100% Gros Manseng ce vin est très aromatique on retrouve des notes de fruits exotiques mangue et ananas, bel équilibre entre fraîcheur et acidité.</i>			

---

## Jura Blanc

<b><u>Arbois Domaine de la Pinte</u></b>	2018	AOC	11 900
<i>Ce savagnin nous fait découvrir une facette sur la fraîcheur avec des notes épicées et de fruits exotiques confits.</i>			

---

## Savoie Rouge

<b><u>Savoie Mondeuse</u></b>		AOC	5 900
<i>Issu du cépage Mondeuse, c'est un vin léger et fruité. Légèrement acidulé, très polyvalent en accord mets et vins.</i>			

## Les Vins étrangers

---

### Australie Rouge

#### **Hardys Cabernet Shiraz**

4 500

*Un des plus gros producteurs de vin australien propose ce vin d'assemblage où le Cabernet modère la puissance du Shiraz.*

#### **Jacob's Creek Merlot**

4 500

*Ce mono cépage australien se veut joyeux et ensoleillé, arômes de fruits frais, palais doux très peu tannique.*

#### **Jacob's Creek Double Barrel**

2014

9 900

*Très belle définition du Cabernet Sauvignon. Le vieillissement se termine dans un fût ayant contenu du Whisky, ce qui donne de fines notes tourbées et fumées.*

---

### Australie Blanc

#### **Jacob's Creek Chardonnay**

4 500

*Cépage chantant aux multiples arômes de fleurs blanches, vin de printemps frais et agréable.*

---

### Nouvelle-Zélande Blanc

#### **Hawke's Bay Sauvignon Fernridge**

2022

4 900

*Sauvignon blanc bien équilibré avec des notes d'agrumes et de fleurs blanches belle fraîcheur en finale.*

---

### Rouge Italie

#### **Chianti Riserva**

2019

DOCG

6 500

*Cépage Sangiovese, le nez se dévoile sur des notes d'épices, vanille, cannelle. Moyennement puissant, les tannins sont soyeux et délicats.*

#### **Barolo**

2014

DOCG

11 900

*Cépage Nebbiolo, puissant et élégant. Le bouquet aromatique est complexe : rose, violette, petits fruits rouges et touches vanillées.*

---

### Bulgarie Rouge et Blanc

#### **Enira Domaine Bessa Valley**

2017

AOC

6 900

*Nous retrouvons un assemblage de Syrah, Merlot et Petit Verdot. En bouche on retrouve l'épice de la Syrah complété par la structure et la profondeur du Merlot. C'est un vin puissant épicé à découvrir.*

#### **Enira Blanc Domaine Bessa Valley**

2020

AOC

5 900

*Nous retrouvons un assemblage typique de la vallée du Rhône la Marsanne, la Roussanne et le Viognier.*

*Le nez est très plaisant on retrouve des notes de mangues et ananas confit, la bouche est ronde avec une légère pointe d'acidité.*

---

### Hongrie

#### **Tokaj 4 Puttonyos Château de Megyer 50cl**

2004

8 900

*Grand vin liquoreux issu de la région de Tokaj en Hongrie. Il s'en dégage des arômes d'abricots confits, de vanille, d'amande et d'écorce d'orange.*

---

### Roumanie

#### **Alira**

2015

4 900

*Assemblage de trois cépages, le Feteasca Neagra, Merlot et Cabernet Sauvignon.*

*Souple et velouté il dégage des arômes de fruits noirs et chocolat. Légèrement boisé et bien équilibré.*



## Les Vins de Champagne

---

### *Champagnes*

<u>Mumm Cordon Rouge</u>		9 800
<u>Taittinger Brut</u>		9 800
<u>Pol Roger Brut</u>		13 600
<u>Mumm Rosé</u>		14 000
<u>Egly-Ouriet Grand Cru</u>		19 000
<u>Ruinart « Blanc de Blancs »</u>		19 000
<u>Dom Perignon</u>	2013	34 500
<u>Amour de Deutz « Blanc de Blancs »</u>	2011	34 500