

Bordeaux

Les Vins rouges

75 cl 37,5 cl Verre 12 cl



2015

Bordeaux Ch. Haut-Biraud 32 6



2015

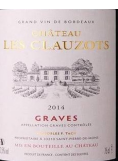
Belle robe rubis. Nez discret, notes de fruits rouges. Le Cabernet apporte une belle longueur en bouche et soutient le fruit typique du Merlot tout en finesse. Viandes grillées, plats en sauce, fromages affinés.



2010

St Emilion gd cru Clos Menuts 75 14

Rond et puissant, aux tannins subtils. Robe profonde, fruit d'une extraction bien maîtrisée. Nez de raisins mûrs, boisé, élégant aux notes grillées et vanillées. Élégance, équilibre et harmonie. Viandes, volailles, gibiers et fromages.



2014

Pessac-Léognan Ch. Louviere 99 17

Robe sombre et profonde. Nez puissant, baies noires et rouges, délicate perception fumée. Petites notes de vanille, de grillé et d'épices, bouquet riche et complexe, grande structure, harmonieux, très séduisant. C'est une très grande bouteille. Pigeon cuisiné ou toute viande rouge de caractère.

Graves Château les Clauzots 47 9

Robe rubis profond aux reflets pourpres. Nez mûr tout en finesse, fruits rouges et épices soutenues par un boisé grillé-fumé. Vin généreux et velouté. En finale, les notes de poivre gris et mentholé procurent une sensation de fraîcheur. Foie gras poêlé, épaule d'agneau et autres viandes rouges.

Bourgogne



2015

Bourgogne Domaine Chapelle  47 9

Robe cerise noire, vin brillant. Nez de fruits rouges, et secs, assez ouvert. La bouche est dense et élégante, belle matière et beaucoup de longueur.



2015

Pommard Domaine Chapelle  99 17

Belle robe cerise noire, vin brillant. Nez de fruits noirs, avec des notes toastées. La bouche est dense, structurée, une belle longueur et une finale persistante. Vin avec beaucoup de matière et une belle structure.

Rhône



Les Vins rouges

2015

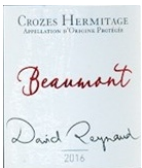


75 cl 37,5 cl Verre 12 cl

Syrah Castelnau 19 4

Robe est rouge intense aux reflets violines. Fruits rouges murs, notes balsamiques camphre, eucalyptus, réglisses, poivre, cannelle et de violette. Viande rouge grillée : côte de bœuf ou magret de canard

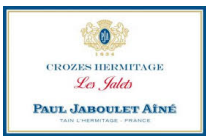
2016



Luberon Amountanage  27 5

Robe rubis. Nez jeune et ouvert de fruits frais, framboise, cassis. Attaque suave avec une matière enrobée où l'on retrouve les arômes de fruits frais. Finale nette et fraîche. Viande rouge, de l'agneau ou du veau

2017



Crozes-Hermitage  Beaumont David Reynaud 29 19 6

Nez explosif de violette, de litchi et de rose, bouche souple, nette, rafraîchissante.

2016



Crozes-Hermitage Jalets Domaines Jaboulet 59 11

Gourmand. croquant, petits fruits rouges, robe soutenue et brillante. Lapins volailles, canard, viandes rouges, gibiers charcuteries. Saint-marcellin.

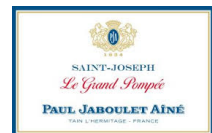
2015



Saint-Joseph Dom. Bonarieux 29 6

Rouge profond, limpide, reflets pourpres, très dense. Nez complexe et puissant, arômes de cuir, de violette et de réglisse. Boisé, tannins charnus, chocolaté. Viandes en sauce et petits gibiers.

2017



Saint-Joseph Fagottes 26

Robe grenat, nette. Arômes de petits fruits rouges, très frais et charmeur. bouche délicate et fruitée. Viandes grillées ou rôties, petits gibiers, fromages.

St-joseph Grand Pompée Jaboulet 63 12

Robe rubis violacé. Nez complexe et intense, dominante aromatique de fruits rouges et d'épices douces. Magrets de canard, chevreuil, lapereau rôti, onglet à l'échalote, filet mignon de veau, Rumsteak.

2015



Côte rôtie Secret d'un cépage Gisèle Vernay 99 17

Attaque légèrement animale, notes de cassis, de fraise écrasée, toasté. Bouche ample, douce et riche, tanins présents mais fins, belle intensité en finale. Navarin d'agneau, viande de bœuf, grillades, gibier et fromages.

2014

Loire



2016

ouest



2014

Les vins rouges

75 cl 37,5 cl Verre 12 cl

Perrière

24

5

Jolie robe intense couleur rubis. Nez de fruits rouges, cerise et violette. Bouche ample et gourmande. Finale fruitée. Apéritif, charcuteries, fromages.

Cahors Héritage Ch. Le cèdre

30

6

Robe rubis soutenue légèrement violacée, nez intense et flatteur, cassis, violette et épices. Bouche tendue et douce, viandes grillées, fromages.

Moulin à vent

Pascal Chatelus

44

8

Robe rubis, nez épicé, partagé entre le cassis et des notes vanillées. Bouche fine, équilibrée, de bonne longueur. Charcuterie, fromage, viande de bœuf.

Minervois Le vin du sorcier



28

5

Robe grenat, reflets pourpres, arômes primeurs de baies rouges, framboise, cerise. Bouche gourmande, veloutée, mûre sauvage, légèrement épicée. Charcuterie, tajine de poulet, veau et agneau.

En passant Domaine Gayda

33

6

Syrah-cinsault. Robe rubis. Nez de fruits frais, framboise, cassis. Bouche souple et gourmande. Viande rouge, volailles, charcuterie, fromages.

Provence Ch. pas du cerf Cuvée Merle

29

5

Robe rubis. Nez intense et gourmand de fruit frais, cerise, menthol. Bouche légère, friande, tanins discrets, tendres, Barbecue, loup à griller, côtes de porc marinées, charcuterie Corse.

Beaujolais



2016

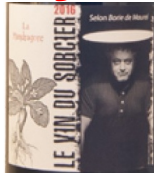
Languedoc



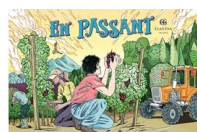
2016

2016

En passant



2016



2015

Provence



2014

Les Vins Rosés

75 cl 37,5 cl Verre 12 cl



2017

Luberon Amoutanage  **27** **5**

Vin rosé bio de plaisir immédiat, produit en Lubéron
Robe d'un rose clair aux traits saumonés, assez fin, pointes de groseilles.
Entrée en bouche franche avec une sensation de densité bien présente.
Finale aérienne et légèrement épicée. Salades et grillades



2017

Coteaux d'Aix  **Terre d'Aixpression** **36** **5**

Jolie couleur rose pâle. Ce rosé, tout en finesse, révèle un vin fruité, avec des notes de petits fruits rouges et noirs, cassis, fraise.
Salades estivales, aioli ou une bouillabaisse, Roquefort.



2017

Provence Ch. Pas du Cerf
Cuvée merle **29** **21** **6**

Robe légère aux teintes rubis. Nez intense et gourmand de fruit frais autour de la cerise et une touche de menthol. Vin est léger, friand. Tanins discrets et le côté acidulé proposent un vin tendre, frais et juteux.
Loup à griller, côtes de porc marinées, charcuterie Corse



2017

Club Ch. Pas du Cerf IGP **19** **4**

Un vin d'amis, rafraîchissant et convivial.



Bourgogne



2015

Les Vins blancs

75 cl 37,5 cl Verre 12 cl

Bourgogne Domaine Chapelle 

45

8

Vin brillant d'un jaune or pâle. Nez vanillé toasté, avec des notes de fleurs blanches, agrumes, et des notes exotiques. Bonne attaque avec de la fraîcheur et bonne minéralité

2016

Saint-Véran dom. Valanges 45 27 8

Parfums d'amandes fraîches, de citron vert et de fleurs blanches. Délicatement acidulé, incisif, croquant, bonne persistance. Minéral. Sushis, apéritif, fromages de chèvre frais ou des poissons gras.

Loire



2017

Sauvignon Petite Perrière 22 4

Blanc Sec souple et fruité. Robe jaune claire aux reflets légèrement dorés. Nez assez vif sur les arômes de fruits jaunes, de fruits exotiques. Bouche précise, nette avec une trame de minéralité rafraîchissante. Belle expression aromatique. A déguster à tout instant.

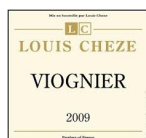


2015

Sancerre Vallons 59 11

Sancerre de terroir. Expression aromatique puissante et franche. Arômes d'agrumes et de pêches blanches. Attaque en bouche ample, tout en rondeur, notes minérales typiques des vins de Sancerre. La finale est longue et agréable. Poissons grillés, crottins de Chavignol, poulet tandoori, sushis et sashimis.

Rhône



2016

Viognier Louis Chèze 39 7

Or pâle, limpide. Nez abricot, poire william. Bouche subtile, avec une belle fraîcheur de fruits à chair blanche. Apéritif, salades composés, viande blanche.



2016

Saint-Joseph Domaine Durand 59 11

Arômes fruités, notamment de pamplemousse, rose, mangue. Equilibré et surtout d'une grande fraîcheur. Viande blanche ou rouge grillées, poisson en sauce.

Savoie



2016

Les Vins blancs

75 cl 37,5 cl Verre 12 cl

Alsace



Chignin Anne de Biguerne

37

7

Vin ample et complexe. Note de fleurs blanches.
Bouche ronde et minérale.
Poissons grillés, viandes blanches, charcuterie.

2015

Riesling Domaine Muré

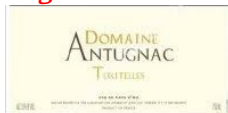


47

8

Nez très expressif et représentatif de son cépage. Frais et gouleyant.
Pamplemousse, citron.

Languedoc



Antugnac Turitelles

22

4

Robe jaune paille aux reflets verts. Nez complexe de fruits blancs,
et de fleurs. Bouche ample, structurée, sur le fruit.
Apéritif, fromages de chèvres, crustacés, saumon.

2016



Viognier

Castelnaud

22

4

Robe jaune clair aux reflets vert, saveurs fruitées de banane, d'agrumes,
Notes pêche jaune et de mangue. Finale beurrée et citronnée.
Apéritif, poisson, sandre, lotte

2017

Moelleux



Tariquet Premières grives

28

5

Blanc Demi-sec. Robe jaune à reflets dorés. Agrumes, fruits exotiques,
raisin frais. Bouche gourmande, fruitée, vive et moelleuse, exotique.
Apéritif, foie gras, viande blanche, desserts aux fruits.

2017



Sauternes Domaine Puy Domine

69

13

Robe dorée, ambrée. Nez subtil et harmonieux, notes d'amandes, de pêches et
d'agrumes. Bouche ample, onctueuse et puissante. Desserts fruités, fromage bleu

2013

Champagnes



75 cl flûte 12 cl



75cl

Francis Orban brut

49

9

Le Pinot Meunier révèle toute l'ampleur de son fruit issu de nos terroirs de Leuvrigny. Convient parfaitement à l'apéritif, à des plats légers comme un poisson ou une viande grillée.



75cl

Taittinger brut

74

13

Robe brillante, nez fruité, brioché, notes de pêche et de fleurs blanches, bouche vive, fraîche, où les bulles s'expriment délicatement. Le champagne de tous les instants.



75cl

Ruinart brut

103

19

Effervescence soutenue, parfums variés fruité et floral. Noisette et biscuit. Bouche charnue, finale parfumée et fraîche des plus séduisantes. Il passe volontiers de l'apéritif à la table.

