Bordeaux

Les Vins rouges

Chareau Haut Biraud

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.

St Emilion gd cru Clos Menuts 75

14



2010

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

Pessac-Léognan Ch. Louvière 99

17



2014

1.

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.

Bourgogne

Graves

Château les Clauzots

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.

2015

Bourgogne Domaine Chapelle

47

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.

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



2015



2016



2017



2016



2015



2017



2015



Les Vins rouges

75 cl 37,5 cl Verre 12 cl

Syrah Castelnau

19

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

Amountanage AB Luberon



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

Crozes-Hermitage



19

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

Crozes-Hermitage

Jalets Domaines Jaboulet

11

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

Saint-Joseph

Dom. Bonarieux

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.

Saint-Joseph

Fagottes

26

29

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, Rumsteack.

Côte rôtie Secret d'un cépage Gisèle Vernay

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.

Loire



2016

Sud-

ouest

2014

Beaujolais



2016



2016



2015

Provence



2014

Les vins rouges

75 cl 37,5 cl Verre 12 cl

Perrière 24

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 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

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.

Les Vins Rosés



2017



2017



2017



2017

Luberon Amountanage

27

75 cl 37,5 cl Verre 12 cl

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

Coteaux d'Aix Terre d'Aixpression

36

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, aïoli ou une bouillabaisse, Roquefort.

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

Club Ch. Pas du Cerf IGP

19

Un vin d'amis, rafraîchissant et convivial.



Bourgogne



2015



2016

Loire



2017



2015

Rhône



2016



2016

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

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.

Sauvignon Petite Perrière 22

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.

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.

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.

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

Antugnac Turitelles

47

8

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

Languedoc



2016



2017

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.

Viognier

Castelnau

22

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

Blanc Demi-sec. Robe jaune à reflets dorés. Agrumes, fruits exotiques, raisin frais. Bouche gourmande, fruitée, vive et moelleuse, exotique.

Moelleux



2017



Sauternes Domaine Puy Domine

Apéritif, foie gras, viande blanche, desserts aux fruits.

Tariquet Premières grives

69

28

13

5

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

CHAMPAGNE
FRANCIS ORBAN

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.

