

VINS ROUGES

15cl 75 cl
€ €

VAL DE LOIRE ET ALSACE

Chinon AOC - Château de Vaugaudry 2013/2014

25.00

Des tannins soyeux, soutenus par la fraîcheur du Cabernet, au nez de prune et de tabac.

Saumur Champigny AOC - Dne Filliatreau - La Grande Vignolle 2014/2015

25.00

Longiligne et bien construit, au nez de fruit (fraise, framboise) avec une pointe de pivoine.

Saint-Nicolas de Bourgueil AOC – Dne Mabileau Les Rouillères 2014/2015 **BIO**

27.00

Savoureux, soyeux et bien tendu, joliment ciselé, dans le registre floral et fruité.

Alsace AOC – Domaine Mittnacht – Pinot Noir « Le Rouge est mis...» 2014/2015 **BIO**

25.00

Assurément rouge, au nez fruité de griotte et de cassis, gourmand, frais et soyeux.

BOURGOGNE ET BEAUJOLAIS

Brouilly AOC – Château des Tours 2014/2015

8.0 25.00

Élegant, soyeux et bien tendu, au nez de fruits bien mûrs, cassis et myrtille.

Bourgogne AOC – Pinot Noir Frédéric Magnien Cœur de Violette 2014/15

25.00

Souple, soyeux et bien mûr, aux arômes de griotte et de baies noires et de pain grillé.

Bourgogne Hautes Côtes de Nuits – Domaine Cornu 2014/2015

28.00

Un beau nez de fruits, griottes et airelles, soutenu par un boisé discret, bouche soyeuse.

BORDELAIS

Bordeaux AOC - Château Roquefort 2014/2015 7.00 23.00

Très élégant, aux tannins soyeux, au nez boisé d'épices et de tabac blond.

Bordeaux AOC - « Château « Maison Noble » 2013/14 6.00 23.00

Élégant, avec une concentration importante, des tanins très fins, une grande longueur en bouche

Haut-Médoc AOC – Victoria II 2011/2013 26.00

Des tannins bien enrobés par les notes boisées de tabac blond et de vanille.

Médoc AOC - Château Haut-Brignays 2011/2013 23.00

Tannins frais et tendus, notes épicées sur un nez de fruits rouges.

Graves rouge AOC – Château Haut-Selve 2012/2014 26.00

De l'étoffe et de la classe, aux tannins soyeux, au nez balsamique de cèdre, de bois de chêne, d'épices.

Saint-Emilion AOC – Château Tour de Beaugard 2014/2015 28.00

Plein et charnu, avec des tannins enrobés, bien présents en finale.

Moulis AOC – N°2 de Maucaillou 2011/2013 35.00

Des tannins bien enrobés par les notes boisées de chêne, bien en chair et long en bouche.

Margaux AOC – Les Hauts du Tertre 2008 55.00

Second vin du Château du Tertre, cru classé de Margaux.

VALLÉE DU RHÔNE ET GRAND SUD

Côtes du Rhône AOC - Château Les Quatre Filles 2014/2015	BIO	25.00
<i>Plein et velouté, avec des tannins croquants, enrobé par les fruits noirs et le poivre.</i>		
Côtes du Roussillon AOC - Walden 2012/2014		24.00
<i>Dense et plein, aux tannins charnus, au nez de fruits confits, de cigare et d'épices.</i>		
Fitou AOC – Jérôme Bertrand 2013/2014		29.00
<i>Voluptueux, belle jutosité, au nez superbe de cassis et de thym, finale toastée.</i>		
Crozes-Hermitage AOC – Dne de la Ville Rouge - Inspiration 2014/2015	BIO	30.00
<i>Soyeux et ciselé, nez de cerise et poivre de sechouan, petite note lardée.</i>		
Languedoc Pic Saint-Loup AOC - Mas de L'Oncle Cuvée Élégance 2014/2015		28.00
<i>Un nez intense de fruits noirs, gelée de cassis, une bouche pleine, riche et veloutée, aux tannins soyeux sur une jolie fraîcheur. Finale sur la cerise et la torréfaction.</i>		

VINS BLANCS

15cl 75 cl
€ €

IGP Pays d'Oc – Domaine de Peyssonnie – Muscat sec 2014/2015

21.00

Sec mais tendre, nez de rose, citronnelle et raisin frais.

IGP Pays d'Oc - Chardonnay Orchys 2014/2015

7.0 24.00

Élégant, tendre et ciselé, aux notes de fleurs blanches, à la finale fraîche et citronnée.

Bordeaux AOC - « Château « Maison Noble » 2014/2015

7.0 22.00

Nez fruité, arômes exotiques (fruit de la passion). Belle attaque en bouche, finale longue et souple

Cheverny AOC – Les Borderies 2014/2015

24.00

Fraîcheur et tendresse, avec des notes de litchi et d'agrumes.

Alsace AOC – Domaine Mittnacht – Riesling Les Fossiles » 2014/2015 **BIO**

26.00

Sec, frais et bien tendu, au nez floral, avec des notes de pin, de fruits exotiques, d'agrumes et de rhubarbe.

Pouilly Fumé AOC - Les Clairières 2014/2015

26.00

D'une belle fraîcheur minérale et racée, au nez de silex et d'agrumes.

Coteaux du Giennois AOC – Pascal Gitton 2011 / 2013

24.00

Nez d'agrumes, de litchi, avec une pointe de truffe blanche, une belle présence en bouche, droite et cristalline.

Graves blanc AOC – Château Haut-Selve 2014/2015 26.00

Superbe, au nez gourmand de citron confit, de beurre et de fleur d'aubépine. Frais et plein en bouche, avec une bonne vivacité, un boisé très discret, qui apporte juste en finale des petites notes toastées.

Bordeaux blanc AOC – Château Gantonnet 2013/2014 23.00

Frais et plein, au nez intense et floral, notes d'aubépine et pointe muscatée.

Chablis AOC – Dne de Bois d'Yver 2014/2015 **BIO** 32.00

Plein et ciselé, avec de l'élégance et une belle tension calcaire.

Alsace AOC – Domaine Mittnacht – Gewurztraminer « Les terres Blanches » 2014/2015 27.00

Ample, frais et suave, au nez envoutant de rose et de fruits exotiques

Mâcon-Villages AOC – Orchys 2013/2014 8.00 25.00

Plein et rond, tout en tendresse, au nez de fleurs et de beurre frais.

VINS ROSÉS

	15cl	75 cl
	€	€
Coteaux d'Aix rosé AOC – Dne Saint-Julien les Vignes 2014/2015 BIO		23.00
<i>Très pâle, mais d'une nuance de rose très élégante. Gourmand et ciselé, au nez de zeste d'agrumes.</i>		
Côtes de Provence AOC – Ch. Tour Sainte-Anne 2014/2015 BIO		24.00
<i>Extrêmement pâle, tendre et frais, élégant et fruité, avec une belle tenue en bouche.</i>		
Beaujolais rosé AOC – Rosé d'une Nuit 2014/2015		27.00
<i>Très pâle, élégant, délicat, une belle présence, toute en nuances et joliment ciselée.</i>		
Côtes de Provence AOC Côté Presqu'île– Minuty 2015	8.0	24.00
<i>Très pâle, tendre et élégant, dominé par ses arômes de grenadine</i>		
Côtes de Provence AOC – Minuty Prestige 2014/2015		31.00
<i>A la fois frais et velouté, notes de cédrat et pamplemousse.</i>		
Bordeaux AOC – Château « Maison Noble » 2014/2015	6.0	21.00
<i>Attaque en bouche souple, avec un bon équilibre acidité/alcool. Fraîcheur et fruité sont au rendez-vous.</i>		