

VINS BLANCS

bout.

LUXEMBOURG



Riesling Grand Premier Cru

29,00 €

Coteaux de Schengen, Domaines Vinsmoselle

Robe: jaune aux reflets verdâtres. **Nez:** floral et élégant.

Bouche: grasse, ample, très vivace, belle longueur en bouche.

A déguster avec des poissons, des crustacés et du filet de sandre.



Pinot Gris Grand Premier Cru

29,00 €

Coteaux de Schengen, Domaines Vinsmoselle

Nez: fumé, épicé, miel et cuir.

Bouche: riche, rond et complexe.

FRANCE



Chablis AOC

27,00 €

Domaine Tremblay

Cépages: 100% Chardonnay. **Robe:** reflets verts et jaunes.

Nez: gras, ample, persistant, son arôme et sa saveur se développent assez rapidement.

A déguster avec des fruits de mer.



Muscadet Sèvre et Maine

26,00 €

Domaine de la Grange

Robe: verte doré et brillant. **Nez:** fruité avec des notes de fleurs blanches.

Bouche: vif et épanoui, plein, structuré et équilibré.

Son léger perlant lui confère sa fraîcheur.

A déguster avec des poissons, des crustacés ou des asperges.



Chardonnay Pays d'Oc

29,50 €

Domaine de Tholomies

Cépage: Chardonnay. **Robe:** limpide, jaune citron.

Nez: arômes de pêches, de fleurs blanches, de vanille et de beurre frais.

Bouche: présence charnue, belle et longue finale.

A déguster avec des poissons de lacs, des crustacés et des volailles.



VINS ROSES

bout.

LUXEMBOURG



Pinot Noir Rosé

Caves Krier frères

Nez: parfumé aux fruits rouges.

Bouche: très agréable à boire.

A déguster entre 8-10 degrés, comme les vins blancs.

29,00 €

FRANCE



Château Paradis Rosé

Provence

Cépage: 6% Syrah, 30% Grenache, 10% Mourvèdre. **Robe:** pâle, pétale de rose.

Nez: riche, intense, arômes de fruits à chair blanche et de fleurs, notes d'agrumes.

Bouche: harmonieuse, gourmande, rond et fraîche, belle persistance aromatique.

A déguster avec des légumes méditerranéens et du porc grillé.

27,00 €



Bandol Rosé

Château de Font-Vive, Provence

Cépage: Aglianico. **Robe:** rose pâle. **Nez:** chaud et intense.

Bouche: ronde, moelleuse en attaque, assez veloutée avec un long final où la fraîcheur et la nervosité apparaissent. Agréable et équilibré, ample et typique.

37,00 €



Tavel, La Forcadière

Domaine Maby

Cépage: 57% Grenache noir, 27% Cinsaut 16% de Bourboulenc, Carignan, Clairette, Grenache Blanc, Mourvèdre et Syrah. **Robe:** rose aux reflets rubis.

Nez: discret de fruits rouges dans un contexte crémeux.

Bouche: ample, puissante, généreuse, fraîche.

A déguster avec des volailles, des viandes blanches et du saumon.

34,00 €



Bardolino Chiaretto

Monte del Fra, Veneto

Cépage: 65% Corvina, 30% Rondinella, 5% Sangiovese.

Robe: vif et délicat. **Nez:** arômes de fruits rouges et de fleurs sauvage.

Bouche: arômes de fruits rouges, belle acidité fraîche et jeune.

A déguster avec du riz, des pâtes, des viandes blanches et du poisson.

32,00 €

VINS ROUGES

bout.

FRANCE



Côte de Beaune Villages

Charles Vienot

Robe: couleur soutenue.

Nez: parfums de petits fruits rouges et de réglisse.

Bouche: saveurs puissantes, tanins abondants, bon moelleux.

A déguster avec des viandes rouges.

38,00 €



Cabernet Sauvignon - Merlot

Domaine Tholomies

Cépages: Cabernet-Sauvignon, Merlot.

Robe: rouge grenat brillante aux jolis reflets violets.

Nez: arômes de fruits noirs et de pruneaux mêlés de cacao et de réglisse.

Bouche: à la fois fraîche et généreuse qui offre rondeur et équilibre.

A déguster avec des viandes rouges grillées et des gibiers.

31,00 €



Château Cap de Merle

Lussac Saint Emilion

Cépages: 60 % Merlot, 30 % Cabernet Franc, 10 % Cabernet Sauvignon

Robe: rubis. **Nez:** arômes de fruits rouges.

Bouche: bonne chair généreuse encadrée de tanins mûrs et flatteurs.

A déguster avec des viandes rouges, des grillades et du gibier.

37,00 €



Châteauneuf-du-Pape

Domaine Lazaret, Vallée du Rhône

Cépages: Grenache, Syrah, Mourvèdre et Cinsault. **Robe:** rouge carmin.

Nez: fruits rouges, réglisse, sur des millésimes plus anciens : cuir, épices.

Bouche: tannins soyeux, suave, grande ampleur aromatique, bonne persistance.

A déguster avec des viandes rouges, des gibiers et des plats en sauce.

44,00 €



Cuvée Élégance

Château Beaubois, Costières de Nîmes

Cépages: 80 % Syrah clos François, Fanny, 20 % Grenache Clos Réussite.

Robe: franche et profonde aux reflets violets.

Nez: arômes de fruits rouges et noirs ainsi que d'épices et de cuirs.

Bouche: riche et élégant avec des tanins ronds, soyeux, mais bien présents.

A déguster avec des viandes rouges et du gibier.

29,00 €



bout.

ITALIE



Bardolino Classico

34,00 €

Fabiano, Veneto

Robe: rubis avec tendance vers le grenat.

Nez: fin et délicat avec corps léger.

Bouche: avec quelques années son velours se complète.

A déguster avec les plats de viande légers ou du gibier à plumes.

ESPAGNE



Castillo de Jumilla Reserva

34,00 €

Bodegas Bleda

Cépages: Monastrell et Tempranillo. **Robe:** rouge cerise avec reflets rubis.

Nez: complexe aux arômes de baies rouges et de notes toastées.

Bouche: bel équilibre entre les notes épicées et boisées, acidité et de tannins.

CHILI



Carmenere

29,00 €

Lauca

Robe: rouge rubis foncé avec nuances violettes.

Nez: arômes de fruits mûrs avec des notes de menthe et de chocolat.

Bouche: arômes de fruits mûrs et de poivre vert, légèrement acidulé, tanins mûrs et doux, puissant, plein avec une belle intensité.

A déguster avec des petits plats de poulet, du veau et des volailles.

ARGENTINE



Ciclos Malbec Merlot

39,00 €

Michel Torino

Cépage: Merlot. **Robe:** rouge pourpre. **Nez:** très expressif de fruits rouges.

Bouche: corps bien charpenté. La combinaison du Malbec et du Merlot lui apporte fruité et élégance. Finale longue.

A déguster avec des viandes rouges ou des fromages forts.

DEMANDEZ NOS FONDS DE CAVE ET NOS SUGGESTIONS DU JOUR!