

CARTE DES VINS

VALLÉE DU RHÔNE MÉRIDIONALE BLANC :

Côtes du Rhône AOP Prieurs de St Julien

Cépages : 70 % Grenache Blanc, 20 % Clairette Blanche, 5% Roussanne, 5 % Viognier. (Offrant des notes d'agrumes mêlées d'arômes de fleurs d'acacia. La bouche est fruitée et se marie à l'acidité qui confère à ce vin fraîcheur et finesse.)

LANGUEDOC ROUSSILLON ROUGE :

AOC Corbières Château de Jonquières

Cépages : Grenache, Syrah (au nez, des notes fraîches de fruits rouges, cerises et fraises, soutenues par un boisé délicat. En bouche, on retrouve l'expression des fruits rouges. Un vin souple, gourmand et toasté)

BORDEAUX ROUGE :

AOC Côtes de Bourg Château Haut Perringue

Cépages : 80% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon (Un nez intense et fruité qui révèle des arômes de Fruit rouge. Un Vin puissant et élégant. Un bouche fraîche et charpentée avec des tannins suaves et gourmands.)

SUD-OUEST BLANC :

AOP Bergerac Château Rudelle

Cépage : 100% Chardonnay belle robe dorée claire pâle. Joli nez fruité aux arômes aux arômes de citron, pomme. Bouche souple, tendre. Friand. Belle saveur fruitée. Emplit bien la bouche. Très agréable.

Vin à 7€
HT par personne

Vin à 10€
HT par personne

VAL DE LOIRE BLANC :

AOC Quincy La Motte

Cépage : Sauvignon (c'est un vin sec, au nez très typé Sauvignon, avec des notes végétales et minérales et un bon équilibre en bouche, plein de fraîcheur et de finesse.)

BOURGOGNE BLANC :

AOC Saint-Véran Domaine Lucien Thomas Les Charmones Viticulture raisonnée

Cépage : 100% (Beaucoup de fraîcheur, de fruit et de finesse pour ce chardonnay de cette région de la Cote Maconnaise. Sa robe vert-or limpide, son nez aux arômes de fleurs d'acacia et de poires, en bouche, ce vin est vif, frais et gouleyant dans un contexte charnu et délicat.)

SUD-OUEST ROUGE :

AOC Fronton Château Laurou Tradition BIO

Cépage : 55% Négrette, 35% Syrah, 10% Cabernet sauvignon (Un vin souple et tout en finesse, ensemble flatteur et typé par son nez de fruits noirs et d'épices, par sa bouche souple et fraîche, bien équilibrée, finissant sur des notes de réglisse et de violette.)

BORDEAUX ROUGE :

AOC Saint-Emilion Château Moulin des Graves

Cépages : Merlot : 80% Cabernet franc : 10% Cabernet-sauvignon : 10% (Joli nez frais de fruits rouges puis légère pointe cassis violette. En bouche, le vin est franc, rond avec du gras, typé. La finale présente une bonne allonge sur des tanins mûrs, soyeux et élégants.) et épicées.)

BOURGOGNE BLANC :

AOC Montagny 1er Cru Château de la Saule

Cépage : Chardonnay (il se distingue par la fraîcheur de ses saveurs et par sa minéralité. Il présente cependant toujours une rondeur agréable et une belle longueur en bouche)

BORDEAUX ROUGE :

Lalande-de-Pomerol AOP Château de Roquebrune

Cépage : 100% Merlot (Belle robe rubis soutenu, le vin est très harmonieux, au nez de framboise et de violette et une pointe d'épices, charnu en bouche.)

SUD-OUEST ROUGE :

Cahors Château Mercues

Cépage : Malbec (88%), Merlot (12%) (Arômes de fruits rouges et des parfums d'épices et de vanille. La bouche pleine et onctueuse, où se mêlent des accents de griottes confites et d'épices douces, est longuement soutenue par des tanins puissants et finement boisés.)

Vin à 15€
HT par personne