

# CARTE DES VINS

# WINE LIST

## LES VINS AU VERRE

### La sélection maison:

**Fortant De France «Terroir Le Littoral » :**

**Vin de Pays d'Oc IGP Médaille d'Or concours 2013, 2014 et 2015**

**- Rouge: Merlot                      Blanc : Chardonnay                      Rosé : Grenache Rosé -**

- |                |                |
|----------------|----------------|
| ▪ Le verre     | <b>3.80 €</b>  |
| ▪ Le ¼         | <b>7.50 €</b>  |
| ▪ Le ½         | <b>12.50 €</b> |
| ▪ La bouteille | <b>18.50 €</b> |

### Pinot Noir « Terroir de Collines » 2015

**Languedoc Roussillon Pays d'Oc IGP**

**- Cépage : Pinot Noir -**

**Fortant de France Skalli Wines**

*« Vin à la robe rouge grenat, nous offre un bouquet fin et délicat sur des notes de cerise, de griotte et d'épices douces. La bouche est ample et corsée, procurant de belles saveurs de fruits rouges, d'épices douces sur une finale longue. »*

- |                |                |
|----------------|----------------|
| ▪ Le verre     | <b>4.90 €</b>  |
| ▪ Le ¼         | <b>9.00 €</b>  |
| ▪ Le ½         | <b>17.00 €</b> |
| ▪ La bouteille | <b>24.00 €</b> |

### Pinot Gris « Entre-Deux-Monts » 2016

**Vin Blanc Belge**

**Heuvelland AOP Belgique**

**- Cépages: Pinot Gris, Pinot Auxerrois, Chardonnay, Sieger -**

**Martin Bacquaert « Entre-Deux-Monts » Wijndomein Westouter**

*« Robe jaune pâle, limpide et brillante. Le nez est pur, frais, aromatique et élégant avec des arômes de pêche et de poire, de fleurs jaunes mais aussi légèrement minéral. La bouche est fraîche et rappelle les arômes perçus au nez. Belle longueur. »*

- |                |                |
|----------------|----------------|
| ▪ Le verre     | <b>6.50 €</b>  |
| ▪ Le ¼         | <b>12.50 €</b> |
| ▪ Le ½         | <b>24.00 €</b> |
| ▪ La bouteille | <b>35.00 €</b> |

## **Sauvignon de Touraine « Les Roches » 2016**

**Touraine AOC (Loire)**

**- Cépage: Sauvignon blanc -**

**Vignerons des Coteaux Romanais.**

«Robe jaune pâle d'une belle brillance. Le nez offre une palette aromatique remarquable, mêlant fraîcheur (agrume, bourgeon de cassis), maturité (litchis, mangue), en passant par de subtiles notes florales (rose). Bouche harmonieuse, ronde, charnue, rehaussée par une pointe vive et dotée d'une grande persistance aromatique.»

- |                |                |
|----------------|----------------|
| ■ Le verre     | <b>4.50 €</b>  |
| ■ Le ¼         | <b>8.50 €</b>  |
| ■ Le ½         | <b>16.00 €</b> |
| ■ La bouteille | <b>21.00 €</b> |

## **VINS MOUSSEUX ET CHAMPAGNES**

### **Cava Brut Martinez Corta « Carta Negra »**

**Catalogne**

**Espagne**

**- Cépages : Macabeo, Xarelo et Parellada -**

La Coupe Apéritif Maison nature ou violette **5.00 €**

La Bouteille **27.00 €**

### **Champagne Bruno Paillard « Brut Première Cuvée »**

**Maison de Champagnes Bruno Paillard Reims**

**- Cépages : Pinot (2/3) Noir et Meunier, Chardonnay (1/3) -**

**Brut très pur et authentique, porte drapeau de la maison Bruno Paillard et sélectionné par plus de 400 établissements étoilés de par le monde.**

La coupe **10.00 €**

La bouteille **58.00 €**

## **VINS BLANCS**

**L'Alsace :**

**Maison Emile Boeckel (5<sup>ème</sup> génération)**

### **Pinot Gris 2016**

**Pinot Gris Alsace AOC**

**- Cépage: Tokay Pinot Gris -**

«Vin charpenté, rond et long en bouche, légèrement fumé, opulent.»

**25.00 €**

### **Riesling Brandluft 2016**

**Riesling Alsace AOC**

**- Cépage : Riesling -**

«C'est un vin sec et racé, très fruité. C'est le vin gastronomique par excellence.»

**26.00 €**

**La Bourgogne :**

### **Saint Véran 2015**

**Bourgogne Saint Véran AOC**

**- Cépage : Chardonnay -**

**Roux Père et Fils**

«Vin à la robe vert-or, rond, tendre et fruité avec des arômes de pêche, poire et acacia.»

**40.00 €**

## La Loire :

### Pouilly Fumé « Argile à Silex » 2016

**Pouilly Fumé AOC**

**- Cépage : Blanc fumé (sauvignon) -**

**Domaine Bouchié Chatellier**

«Superbe sauvignon blanc typé par son terroir argile à silex, frais, minéralisé mais fruité, rond mais complexe, puissant tout en finesse et élégance, une belle longueur en bouche.»

**38.00 €**

## VINS ROUGES

## Le Bordelais :

### Château Peybonhomme les Tours 2015

**ières Côtes de Blaye AOC - Cépages : Merlot, Cabernets Sauvignon et Franc, Malbec -**

**Domaine J.L. Hubert - Cru Bourgeois et Biologique**

«Structure fine et élégante, dominance de fruits rouges épiciés, souplesse et finale aromatique et harmonieuse.»

**25.00 €**

### Château Lacombe Noaillac 2012

**Médoc AOC, Cru Bourgeois**

**- Cépages : Cabernets Sauvignon et Franc, Merlot et Petit Verdot -**

**Domaine J.M Lapalu**

«Robe grenat, arômes de cassis et griottes soulignés de notes de tabac, l'attaque est franche, tanins souples et belle finale.»

**28.00 €**

### Château Durand-Laplagne 2012

**Cuvée Sélection Vieilles Vignes**

**Puissequin Saint Emilion AOC**

**- Cépages : Merlot et Cabernet Franc -**

**Vignobles Bessou**

«Robe pourpre, un bouquet délicat de petits fruits rouges souligné d'un boisé discret, la structure est charnue aux notes toastées et la finale flatteuse.»

**29.00 €**

### Château « Mademoiselle L » 2013

**Haut Médoc AOC**

**- Cépages: Cabernets Sauvignon, Merlot et Petit Verdot -**

**Vignoble dans le prolongement de La Lagune (vinifié au sein du Château)**

« D'une jolie couleur rubis, d'un nez délicat floral et fruité, légèrement vanillé, il s'ouvre en bouche sur des saveurs de fruits rouges frais avec des notes de pêche de vigne soutenues par un boisé subtil et des tanins doux et onctueux. La finale, d'une jolie longueur, est fraîche et gourmande. »

**45.00 €**

## **Château Petit Bocq 2012**

**Saint Estèphe AOC**

**- Cépages : Merlot noir, Cabernets Sauvignon et Franc -**

**Docteur Gaëtan Lagneaux**

«Belle robe rubis, les tanins sont souples et élégants. Les arômes boisés et de fruits frais sont soulignés par une structure tannique serrée.»

**49.00 €**

## **Moulin de La Lagune 2012**

**Haut Médoc AOC**

**- Cépages : Cabernets Sauvignon et Franc, Merlot -**

**2ème Vin du Château La Lagune, Grand Cru Classé. Famille Frey.**

«Belle robe rubis profond, les fruits rouges sont très présents au nez avec des notes toastées et vanillées, et en bouche l'ensemble d'une souplesse remarquable est sur le fruit.»

**56.00 €**

## **Le Chili :**

### **Montgras Reserva 2016**

**Chili AOC / Hernán et Eduardo Gras**

**- Cépage : Carmenère -**

«Robe pourpre intense, arômes puissants et épicés, tanins ronds et souples avec des notes vanillées et toastées.»

**24.00 €**

## **L'Argentine :**

### **Chakana Malbec 2015/16**

**Chakana Wines**

**- Cépage : Malbec -**

**Estate, Finca Cobos (Agrelo (Lujan de Cuyo)), Mendoza AOC**

« Couleur rubis profond avec des traces violettes. Ce malbec typique développe des arômes d'épices. Des notes de fruits rouges bien mûrs et de chocolat noir ressortent de ce vin bien charpenté. Bien équilibré et bien structuré en bouche, finale charnue, longue et souple. »

**25.00 €**

## **Le Portugal :**

### **Domaine Terra d'Alter « Alfrocheiro » 2015**

**Vin régional Alentejo AOC**

**- Cépage : Alfrocheiro -**

**Terras de Alter Companhia de Vinhos (Peter Bright)**

«Robe rouge rubis intense, arômes de griottes et fruits noirs mûrs, bouche structurée et bien équilibrée, tanins riches et soyeux, finale longue et épicée.»

**25.00 €**

## La Loire :

### Saint Nicolas de Bourgueil 2015

**Saint Nicolas de Bourgueil AOC** - Cépage : Cabernet franc -  
**Domaine Laurent Mabileau**

« Robe rubis, nez floral et fruité, souplesse et équilibre en bouche, fruits rouges légèrement épicés, finale longue et soyeuse. » **25.00 €**

## Le Beaujolais:

### « Reverdon » Château Thivin 2015

**Brouilly AOC** - Cépage: Gamay noir à jus blanc -  
**Domaine du Mont Brouilly Famille Geoffroy depuis 6 générations.**

« Très belle couleur rouge cerise, nez floral et fruité, bouche ronde sur les fruits frais du jardin, soutenus par des tanins souples. Vendange manuelle et en petites caisses, vinification en grappes entières. » **39.00 €**

## La Vallée du Rhône :

### « Cuvée de l'Améthyste » 2015

**Côtes du Rhône AOC**

**Domaine Roger Perrin, route de Châteauneuf du Pape**

**Cuvée Prestige Vieilles Vignes**

- Cépages : Grenache, Syrah et divers -

« Robe grenat intense, arômes de fruits rouges et noirs poivrés et « garrigués », en bouche gras et ample, bel équilibre, finale longue et persistante. » **26.00 €**

### « La Cavée » 2012

**Ventoux AOC**

**Caves Terraventoux**

**Vieilles Vignes**

- Cépages : Grenache (vignes 25 ans) et Syrah (vignes 15 ans) -

« Robe rubis sombre, nez complexe et intense, fruité (cerise, framboise), fumé toasté, thym et romarin, tanins boisés souples et amples (vanille et fruits rouges), finale longue et harmonieuse. » **24.00 €**