

LES VINS BLANCS

POUILLY FUME "LES DUCHESSES", LAPORTE

1/2BT

BOUT

23.00

41.00

L'AUTHEMATICITE DE SON TERROIR COMPOSE DE SILEX, SE CARACTERISE AU NEZ PAR DES NOTES DE "PIERRE A FUSIL" EN HARMONIE AVEC DE LA SUAVITE ET DE LA FRAICHEUR.

CHARDONNAY BIO, NATURALYS, IGP D'OC, GERARD BERTRAND

33.00

CE VIN GOURMAND EST UN VERITABLE PLAISIR LORS DE LA DEGUSTATION. IL REVELE LA VRAIE NATURE DU CHARDONNAY ET DE SON TERROIR LANGUEDOCIEN. UNE CULTURE BIO ET RESPECTUEUSE DE L'ENVIRONNEMENT CONTRIBUE A PRESERVER DURABLEMENT L'ECOSYSTEME. NEZ DE FRUITS BLANCS ET D'AGRUMES; PECHE, PAMPLEMOUSSE. ONCTUEUX EN BOUCHE AVEC DES NOTES DE VANILLE ET DE FRUITS EXOTIQUES. UNE FINALE FRAICHE ET LONGUE.

VIOGNIER, « RÉSERVE SPÉCIALE » G. BERTRAND LANGUEDOC

30.00

CE VIOGNIER EST RECONNU POUR SA DÉLICATESSE ET SA TEXTURE EN BOUCHE. TOUT EN ONCTUOSITÉ, IL RÉVÈLE DES NOTES DE CHÈVREFEUILLE, DE POIRE MÛRE, D'ABRICOT, DE FLEURS D'ORANGER. DÉLICIEUX AVEC UN GRATIN DE POISSONS ET DES PLATS EXOTIQUES.

CHENIN BLANC, BROWN BROTHERS, AUSTRALIA

28.00

LA FAMILLE BROWN FUT UNE PIONNIÈRE DANS LA PLANTATION DU CÉPAGE CHENIN EN AUSTRALIE. ON APPRÉCIE DANS CE VIN SES ARÔMES DE FRUITS, SA BOUCHE FRAÎCHE ET SA RICHESSE AROMATIQUE, ADOUCIE PAR UN PEU DE SUCRES NATURELS NON FERMENTÉS. À BOIRE LORS D'UNE BELLE APRÈS-MIDI AUTOMNALE.

PINOT GRIS D'ALSACE, KUEHN, ALSACE

22.00 33.00

CE PINOT GRIS A EMPRUNTÉ TOUTES LES QUALITÉS DE SON CÉPAGE ET DE SON TERROIR COMPOSÉ DE PARCELLES CALCAIRES D'AMMERSCHWIHR. IL EXALTE DES NOTES DE FRUITS MÛRS, DE FRUITS SECS, D'ABRICOT, DE MIEL ET CIRE D'ABEILLE. SE MARIE PARFAITEMENT AVEC UNE VOLAILLE EN SAUCE ET DU FOIE GRAS

CÔTES DE BERGERAC MOELLEUX, CHÂTEAU DES EYSSARDS

30.00

PASCAL CUISSET A RÉUNI DANS CE VIN AUX ARÔMES FRUITÉS CROQUANTS ET CRAQUANTS, LES TROIS CÉPAGES DE L'APPELLATION (SAUVIGNON, SÉMILLON, MUSCADELLE). ON L'APPRÉCIE (BIEN FRAIS) AVEC DU FOIE GRAS, DU PÂTÉ DE CANARD ET CERTAINS DESSERTS AUX FRUITS.

LES VINS ROSÉS

GRIS BLANC, G. BERTRAND, LANGUEDOC

30.00

LE GRENACHE GRIS, L'UN DES CÉPAGES EMBLÉMATIQUES DU ROUSSILLON, DONNE DES VINS D'UNE GRANDE FRAÎCHEUR ET D'UNE BELLE MINÉRALITÉ. UN VIN RÉSOLUMENT MODERNE. UN ROSÉ À DÉGUSTER EN TOUTE OCCASION.

RIOJA ROSADO, REAL AGRADO, ESPAGNE

24.00

IL EST ISSU DE GRENACHES PLANTES VOICI 18 ANS, VINIFIE PAR « SAIGNEE » (ENVIRON QUATRE HEURES DE MACERATION), A BASSE TEMPERATURE. DE COULEUR ROSE PALE, IL OFFRE DES NOTES FLORALES AU NEZ, DE FRUITS ROUGES EN BOUCHE ET UNE FINALE SUR UNE FRAICHEUR BIENVENUE.

TERRE DIEU ROSE, IGP PAYS D'OC, GRENACHE & SYRAH

24.00

C'EST DANS LA REGION DE BEZIERS QUE L'ON TROUVE LES MEILLEURS CEPAGES DE GRENACHE ET DE SYRAH POUR ELABORER CE ROSE. ROBE GROSEILLE, NEZ RAPPELANT LA CERISE ET LA FRAMBOISE AVEC DES NOTES D'EPICES.

LA SELECTION PATRON

VERRE

¼

½

BT

5.00

9.00

18.00

26.00

LES VINS ROUGES

MALBEC RÉSERVE, DOMAINE BOUSQUET BIO, ARGENTINE 30.00

D'UN VIGNOBLE CULTIVÉ BIOLOGIQUEMENT, CE ROUGE EST COMPOSÉ DE 85 % DE MALBEC, CÉPAGE COMPLÉTÉ PAR DE LA SYRAH, DU MERLOT ET DU CABERNET SAUVIGNON. ÉLEVÉ QUELQUES MOIS EN FÛTS DE CHÊNE FRANÇAIS. CE VIN FERA LA FÊTE À UNE GRILLADE DE BŒUF ARGENTIN.

RASTEAU « HÉLIANTHE », OGIER ET FILS, COTE DU RHONE 38.00

L'APPELLATION S'ÉTEND SUR LES COMMUNES DE RASTEAU, SABLET ET CAIRANNE OU LA MAJEURE PARTIE DES GRENACHES EXPOSÉS PLEIN SUD SONT PROTÉGÉS DU MISTRAL PAR LES COMBES. UN DES MEILLEURS TERROIRS RHODANIENS POUR LE CÉPAGE GRENACHE NOIR. RAGOÛTS, DAUBES DE BŒUF AUX OLIVES, GIBIER À POIL.

PIC SAINT LOUP, GD-TERROIR G. BERTRAND, LANGUEDOC 36.00

PIC SAINT-LOUP EST UN VILLAGE DU LANGUEDOC, PROCHE DES CÉVENNES, RÉPUTÉ POUR SON VIGNOBLE ENTOURÉ DE FALAISES CALCAIRES. LE SOLEIL, MAIS AUSSI LE VENT PERMETTENT DE PRODUIRE DES VINS CONCENTRÉS, RONDS, AUX NOTES DE FRUITS MÛRS, DE THYM ET D'ÉPICES. DÉLICIEUX AVEC UN GIGOT D'AGNEAU AUX HERBES PROVENÇALES.

CHÂTEAU LES AUBLINES, BLAYE, BORDEAUX 17.00 29.00

LE CHÂTEAU DES AUBLINES EST SITUÉE À SAINTE LUCE, À BLAYE, CONNU POUR LA QUALITÉ DE CES VINS À LA FOIS CHARPENTÉS ET TRÈS FRUITÉS. LE VIN EST COMPOSÉ DE 75% DE MERLOT, COMPLÉTÉ PAR 25% DE CABERNET-SAUVIGNON. NEZ DE FRUITS NOIRS BIEN MÛRS AVEC BEAUCOUP DE FRAÎCHEUR. EN BOUCHE, LES TANINS SONT SOUPLES À L'ATTAQUE. LA FINALE EST LONGUE, SUAVE, AVEC UN BEL ÉQUILIBRE. IDÉAL SUR DES ENTRÉES DE CHARCUTERIE, SUR DES VIANDES BLANCHES ET ROUGES AINSI QUE SUR DES FROMAGES.

BOURGUEIL, DOMAINE DE CHEVRETTE LOIRE (FRAIS) 30.00

EN BOURGUEIL, LES VIGNES SONT PLANTÉES SUR DES SOLS ARGILLO-SILICO-CALCAIRE. ELLES PRODUISENT UN VIN AUX TANINS SOYEUX ET AU NEZ DE PETITS FRUITS ROUGES BIEN MÛRS. IDÉAL POUR UN LUNCH LÉGER ET, AUSSI, POUR ACCOMPAGNER UN REPAS COMPOSÉ À LA FOIS DE POISSON ET DE VIANDE.

PINOT NOIR D'ALSACE, KUEHN, ALSACE(FRAIS) 22.00 33.00

CE PINOT NOIR D'AMMERSCHWIHR A ÉTÉ VINIFIÉ DANS LES PLUS ANCIENNES CAVES D'ALSACE (1675). LÉGER, FRAIS AVEC SON BOUQUET FRUITÉ. IL EST FAIT POUR ACCOMPAGNER LES PLATS D'ÉTÉ ET UNE CUISINE SANS FRONTIÈRES.

TARRANGO, BROWN BROTHERS, AUSTRALIE.(FRAIS) 31.00

TARRANGO EST UN CÉPAGE AUSTRALIEN, CRÉÉ PAR DES SCIENTIFIQUES DU CSIRO EN 1965 EN CROISANT LE CÉPAGE ROUGE PORTUGAIS «TOURIGA» AVEC LE CÉPAGE BLANC «SULTANA». IL A ÉTÉ DÉVELOPPÉ SPÉCIFIQUEMENT POUR PRODUIRE UN VIN ROUGE FRAIS, IDÉAL POUR BOIRE L'ÉTÉ DANS LES NOMBREUX PAYS AUX ÉTÉS CHAUDS. LE PETIT CANTON DE TARRANGO DANS LE QUARTIER «MALLEE» DU NORD-OUEST DE VICTORIA. LES VIGNES ÉVOLUENT ET MÛRISSENT TARDIVEMENT CE QUI MAINTIEN UNE CERTAINE FRAÎCHEUR ET ACIDITÉ AU VIN.

IL PRIMITIVO DI MANDURIA, LA PRUINA ITALIE 38.00

C'EST L'APPELLATION LA PLUS RÉPUTÉE DE CETTE RÉGION ET LE PRIMITIVO EST L'UN DE SES CÉPAGES EMBLÉMATIQUES. CELUI-CI A ÉTÉ ÉLEVÉ 8 MOIS EN BARRIQUES. IL EXHALE LES FRUITS ROUGES ET NOIRS BIEN MÛRS (FRAMBOISE, MÛRE, PRUNE) AVEC DES NOTES TOASTÉES ET ÉPICÉES. UN ROUGE VELOUTÉ ET GÉNÉREUX QUI ACCOMPAGNE PARFAITEMENT LES VIANDES GRILLÉES OU RÔTIES, DES PLATS EN SAUCE TOMATE ET DES FROMAGES FORTS.

BOISERAIE. OGIER VACQUEYRAS. 43.00

VACQUEYRAS EST LE VOISIN DE GIGONDAS. CES TERRASSES DE VIGNES COUVRENT LES COTEAUX ARGILLO-CALCAIRES QUI DOMINENT LA VALLÉE. LE VIN EST MARQUÉ DE CETTE TEINTE POURPRE QUI ÉVOQUE L'OPULENCE. VIANDES GRILLÉES OU EN SAUCE, GIBIERS.

LA SELECTION COUP DE CŒUR

	VERRE	¼	½	75CL
CLEFS DE TERRE DIEU, IGP PAYS D'OC, CHARDONNAY VIEILLES VIGNES	6.00	11,00	20,00	30,00
CLEFS DE TERRE DIEU, IGP PAYS D'OC, SYRAH VIEILLES VIGNES, FUT	6.00	11,00	20,00	30,00