



LE RENARD RESTAURANT

BIENVENUE AU RESTAURANT LE RENARD

POURQUOI LE RENARD ?

LE RENARD ÉTAIT UN VOILIER DU XIXE SIÈCLE.
LE NAVIRE FUT LANCÉ LE 15 MAI 1813.
EN SEPTEMBRE DE LA MÊME ANNÉE, IL LIVRA, SOUS
LES ORDRES DU CAPITAINE EMMANUEL LEROUX-DESROCHETTES,
UN COMBAT VICTORIEUX CONTRE LA GOÉLETTE ANGLAISE
L'ALPHEA POURTANT LARGEMENT SUPÉRIEURE EN PUISSANCE DE
FEU COMME EN HOMMES.

LA MER, PARTICULIÈREMENT AGITÉE CE JOUR-LÀ, FINIT PAR
SÉPARER LES NAVIRES. L'INCIDENT, LOIN D'ARRÊTER LE COMBAT,
FIT REDOUBLER LES CANONNADES. LE COMBAT EN ÉTAIT LÀ QUAND DEUX BOULETS FRANÇAIS FIRENT
EXPLOSER LA GOÉLETTE ANGLAISE QUI SOMBRA CORPS ET BIENS EN QUELQUES MINUTES.

C'EST SEULEMENT AVEC TREIZE HOMMES QUE JEAN HERBERT, VICTORIEUX, RÉUSSIT À RECONDUIRE LE
NAVIRE AU PORT DE DIELETTE, EN NORMANDIE.

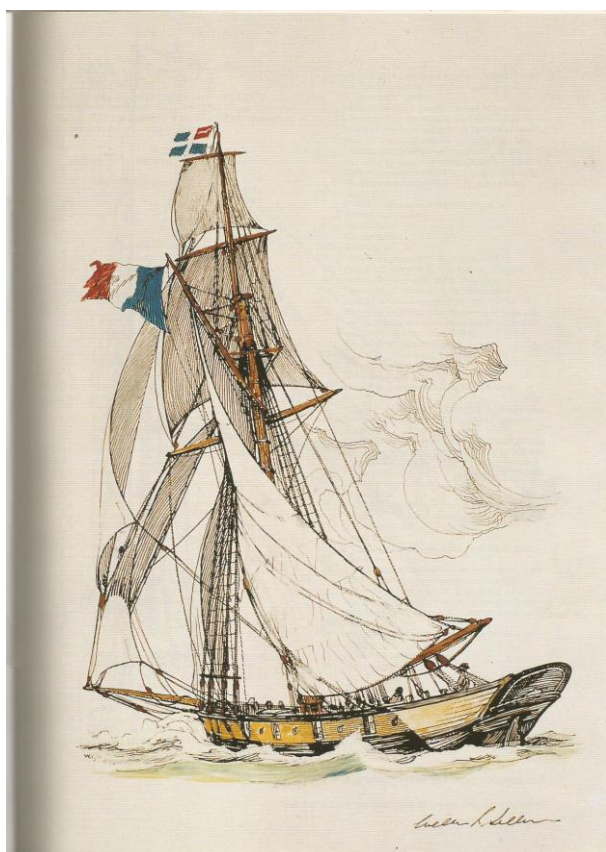
LE RESTAURANT LE RENARD EST NÉ D'UNE RENCONTRE DE DEUX PASSIONNÉS DE LA CUISINE QUI A ÉTÉ
ORGANISÉ PAR DES PRODUCTEURS PASSIONNÉS ET AVANT GARDISTES, LA FERME AQUAPONIQUE DE LA
GLACERIE.

LE CHEF, NICOLAS, A PASSÉ 14 ANS À SAINT MARTIN ET AUSSI TRAVAILLÉ EN ESPAGNE, A LA MONTAGNE ET
DANS LE COTENTIN.

EN SALLE ET DANS L'OMBRE, ALEXANDRE APPORTE SON EXPÉRIENCE DANS LA SÉLECTION DES PRODUITS ET
DES VINS AINSI QU'EN GESTION D'ÉTABLISSEMENT.

AVEC L'ÉQUIPE EN CUISINE ET EN SALLE, NOTRE OBJECTIF EST DE METTRE DANS VOTRE ASSIETTE DES
PRODUITS LOCAUX, AU MAXIMUM BIO ET SINON DE PETITES PRODUCTIONS RAISONNÉES, CUISINÉS SELON
DES INSPIRATIONS DE NOS VOYAGES.

“LA TAVERNE MARITIME AUX CHARMES D'ANTAN”, CETTE PHRASE RÉSUME TOUT CE QUE NOUS VOULONS
VOUS FAIRE DÉCOUVRIR.





LE RENARD RESTAURANT

POUR RÉALISER NOTRE OBJECTIF, NOUS NE SERIONS RIEN SANS NOS PRODUCTEURS:

- STEPHANIE ET LAURENT QUEFFELEC, LA FERME AQUAPONIQUE DU COTENTIN, QUI NOUS FOURNISSENT LE MESCLUN, LES SALADES, LES HERBES
- MARIE-ROSE LANIEPCE, POUR LE PAIN, LA FOCCACIA ET LES CHOUX
- ALAIN COTTEBRUNE, LA VERDURA ET LA FERME DU HOUGUET, QUI NOUS FOURNIT DES FRUITS, DE LA SALADE, DES LÉGUMES
- FABRICE LE COSTEY, HAGUE LA GLACE, POUR LES DÉLICIEUSES GLACES ARTISANALES AU BON LAIT DE LA FERME FAMILIALE
- LA POISSONNERIE LE RAZ BLANCHARD
- LA BOUCHERIE YVES BRISSET
- LA FERME DE LA FORGE POUR LE COCHON
- LES HUITRES DE LA SCEA OZENNE
- LE CANARD ET LES POULES DE L'ÉLEVAGE DE LA FRASERIE
- LE FROMAGE DE CHÈVRE DES PETITES BIQUETTES DE JOBOURG
- LE BEURRE ET LE FROMAGE DE LA FERME DE LA HAULE A GREVILLE HAGUE
- LA CRÈME ET LE LAIT DU VAUVIL'LAIT



LE RENARD RESTAURANT

SODAS ET JUS

JUS DE FRUIT 25CL ORANGE, ANANAS	3,8€
-------------------------------------	------

JUS DE POMMES BIO LE PERE MAHIEU 33CL	4€
--	----

NECTAR DE FRUIT 25CL MANGUE, BANANE, ABRICOT	3,8€
---	------

COCA COLA 33CL	3,8€
COCA COLA ZERO 33CL	3,8€
ORANGINA 25CL	3,8€
FANTA ORANGE 25CL	3,8€
PERRIER 33CL	3,8€
SCHWEPPES AGRUMES 25CL	2,9€
FUZE TEA PECHE 25CL	3,8€
LIMONADE 25CL	2,5€
DIABOLO 25CL	2,6€
SIROP A L'EAU 25CL	2€
SUPPLÉMENT SIROP	0,2€
RONDELLE DE FRUIT	0,2€

APERITIFS

PASTIS NORMAND 2CL DISTILLERIE MONTJOIE	7€
--	----

RICARD 2CL	4€
MARTINI 5CL	4€
POMMEAU BIO	5€
PÈRE MAHIEU 5CL	

MARTINI GIN 5CL	6€
KIR VIN BLANC 12CL	5€
KIR ROYAL 12CL	9,5€
COUPE DE CHAMPAGNE	9€

EAUX

BADOIT 100CL	6€
ÉVIAN 100CL	6€

BIERES PRESSIONS

TRAVAILLEURS DE L'AMER BIO, LES PIEUX IPA 25CL	4,25€
IPA 50CL	8,50€

CAPTAIN JAMES BIO, AGON COUTAINVILLE BLONDE 25CL	4€
BLONDE 50CL	8€

BIERES BOUTEILLES

TRAVAILLEURS DE L'AMER BIO, LES PIEUX BLONDE 33CL	6,5€
IPA 33CL	6,5€

CAPTAIN JAMES BIO, AGON CONTAINVILLE BIÈRE BLONDE 33CL	6,5€
AUX HOUBLONS FRAIS	

LES TROIS BLAIREAUX, FLAMANVILLE CAMEL TO THE MOON 33CL	6,5€
AMBRÉ À L'ORANGE AMÈRE TINY WINNIE 5 BAIES	6,5€



LE RENARD RESTAURANT

COCKTAILS

MOJITO MAISON 14CL	10€
RHUM BLANC NORMAND DE SUTTER, PERRIER, MENTHE FRAICHE, SIROP DE SUCRE DE CANNE, CITRON VERT	
MOJITO FRAISE MAISON 14CL	10€
RHUM BLANC NORMAND DE SUTTER, PERRIER, MENTHE FRAICHE, SIROP DE SUCRE DE CANNE, PUREE DE FRAISE, CITRON VERT	
MOJITO PASSION MAISON 14CL	10€
RHUM BLANC NORMAND DE SUTTER, PERRIER, MENTHE FRAICHE, SIROP DE SUCRE DE CANNE, PUREE DE PASSION, CITRON VERT	
TI PUNCH 4CL	8€
RHUM BLANC NORMAND DE SUTTER, SIROP DE SUCRE DE CANNE, CITRON VERT	
CAÏPIRINHA 14CL	10€
CAÏPIRINHA, SIROP DE SUCRE DE CANNE, CITRON VERT	
PINA COLADA 14CL	10€
RHUM BLANC NORMAND DE SUTTER, SIROP DE SUCRE DE CANNE, VANILLE, PURÉE DE COCO, JUS D'ANANAS	
DAÏQUIRI 6CL	8€
RHUM BLANC NORMAND DE SUTTER, SIROP DE SUCRE DE CANNE, CITRON VERT	
MEXICAN MULE 14CL	10€
MEZCAL, GINGER BEER, SIROP DE SUCRE DE CANNE, CITRON VERT	
LONDON MULE 14CL	10€
GIN NORMAND, GINGER BEER, SIROP DE SUCRE DE CANNE, CITRON VERT	

COCKTAILS

MOSCOW MULE 14CL	10€
VODKA NORMANDE, GINGER BEER, SIROP DE SUCRE DE CANNE, CITRON VERT	
KINGSTON MULES 14CL	10€
RHUM NORMAND, GINGER BEER, SIROP DE SUCRE DE CANNE, CITRON VERT	
SPRITZ 14CL	10€
APEROL, PROSECCO, PERRIER	
SAINT GERMAIN SPRITZ 14CL	10€
GIN NORMAND, SAINT-GERMAIN, PROSECCO, MENTHE, CITRON JAUNE	
SPRITZ PASSION 14CL	10€
APEROL, PROSECCO, PUREE DE PASSION, PERRIER	

MOCKTAILS

MOJITO MAISON 14CL	8€
PERRIER, MENTHE FRAICHE, SIROP DE SUCRE DE CANNE, CITRON VERT	
MOJITO FRAISE MAISON 14CL	8€
PERRIER, MENTHE FRAICHE, SIROP DE SUCRE DE CANNE, PUREE DE FRAISE, CITRON	
PINA COLADA 14CL	8€
SIROP DE SUCRE DE CANNE, VANILLE, PURÉE DE COCO, JUS D'ANANAS	



LE RENARD RESTAURANT

WHISKY

HOUSE OF MC CALLUM MC O ISLE 4CL	10€
HOUSE OF MC CALLUM MC PINK 4CL	10€
WHISKY NORMAND LIAM HOPE 4CL	10€
BLEND DE WHISKY DE SUTTER	

GIN

CHRISTIAN DROUIN 4CL	10€
NORMANDIA BIO 4CL	10€
XXX 4CL	10€
BLEND DE WHISKY DE SUTTER	

BOISSON CHAUDES

ESPRESSO	2€
ESPRESSO CRÈME	2,2€
GRAND CAFÉ CRÈME	3,8€
GRAND CAFÉ	3,8€
THÉ BIO	3,6€
INFUSION BIO	3,6€
CHOCOLAT CHAUD	3,6€
CAFÉ OU CHOCOLAT VIENNOIS	4€
IRISH COFFEE	9€

RHUM

HOUSE OF MC CALLUM MC EXPLORER 4CL	8,5€
RHUM NORMAND DE SUTTER 4CL	8€

DIGESTIF

COGNAC 4CL	12€
LE ROCH – XO BORDERIES	
BAS ARMAGNAC 4CL	12€
MAISON CASTAREDE HORS D'ÂGE 20 ANS	
GET 27 6CL	7€
BAILEY'S 6CL	7€
CALVADOS DROUIN 4CL	12€
SERIE LIMITÉE FINITION PEDRO XIMENEZ	

CIDRES

LE PERE MAHIEU	
CIDRE BRUT "TRIQUART" 5% 75 CL	14€
CIDRE BRUT "TRIQUART" 5% 33 CL	7€
CIDRE EXTRA BRUT "TITANIC" 5% 75 CL	14€
CIDRE EXTRA BRUT "TITANIC" 5% 33 CL	7€
CIDRE CLOS MOULIN	
OZ'EMOI 75 CL	14€
OZ'EMOI 33 CL	8€
EFLOR'EMOI 75 CL	16€
M'EMOI 33 CL	8€



LE RENARD RESTAURANT

ENTREES

POULPE À LA CRÉOLE	9€
NEMS DE COCHON FERMIER	8€
FOCACCIA	8€
CHÈVRE, MIEL ET PESTO DE ROQUETTE	
CROQUETAS IBERICAS	5,5€
CAMEMBERT	12,5€
RÔTI AU CALVADOS	

COTE TERRE

PARMENTIER DE PULLED PORK ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE, ÉCHALOTES CONFITES ET JUS CORSÉ	19€
MAGRET DE CANARD RÔTI, VELOUTÉ AU CIDRE, GRATIN DE POMMES DE TERRE	21,5€
PIÈCE DU BOUCHER FRITES SAUCE POIVRE OU CAMEMBERT	19,5€
RISOTTO SHIITAKE, POÊLÉE DE LÉGUMES DE SAISON	16€
GARNITURES ADDITIONNELLES GRATIN DE POMMES DE TERRE, FRITES, RIZ, POÊLÉE DE LÉGUMES DE SAISON	5€

BURGERS

BURGER DU MOMENT FRITES	17€
BURGER VEGGY FRITES	17€
PORTOBELLO SNACKÉ	
LES BURGERS SONT SERVIS AVEC SAUCE DU RENARD, MESCLUN, OIGNONS CONFITS ET FROMAGE	
SUPPLÉMENT BACON	2,5€

HUITRES

TOUT JUSTE SORTIES DE L'EAU	
6 HUITRES	10€
12 HUITRES	19,5€
GRATINÉES X6	
BEURRE À L'AIL	11,5€
THAÏ	13€
CHORIZO PIQUILLO	13,5€
CAMEMBERT ET LARD FUMÉ	13,5€

COTE MER

COCOTTE D'AILE DE RAIE GRATINÉE, LEGUMES DE SAISON, VELOUTÉ DE COQUILLAGES ET RIZ	17€
POULPE SNACKÉ LARD CRISPY, PURÉE DE CAROTTES, ASPERGES ET JUS D'ARÊTES RÔTIÉS	18€
FISH'N'CHIPS SAUCE TARTARE, PICKLES ET OIGNONS ROUGES	16€

MENU ENFANT (- de 12 ans)

FISH'N'CHIPS OU STEACK HACHÉ FRITES OU PARMENTIER DE PULLED PORK *** GLACE 2 BOULES	12€
---	-----



LE RENARD RESTAURANT

DESSERTS

PROFITEROLE GLACE VANILLE, SAUCE CHOCOLAT	8,5€
BRIOCHE PERDUE CARMEL AU BEURRE SALÉ GLACE NOISETTE	7,5€
TARTARE DE FRAISE CRÈME FOUETTÉE, GRANOLA, MIEL	7,5€
TARTE CITRON EN VERRINE	7,5€

GLACES

COUPE COLONEL GLACE CITRON BASILIC, VODKA, ECORCE DE CITRON, FEUILLE DE MENTHE	8,5€
CHOCOLAT LIEGEOIS GLACE CHOCOLAT, COULIS CHOCOLAT MAISON, CREME FOUETTEE MAISON	7,5€
CAFE LIEGEOIS GLACE CAFE, COULIS CAFE MAISON, CREME FOUETTEE MAISON	7,5€
DAME BLANCHE GLACE VANILLE, COULIS CHOCOLAT MAISON, CREME FOUETTEE MAISON	7,5€
COUPE 1 BOULE	3€
COUPE 2 BOULES	5€
COUPE 3 BOULES	7€
SUPPLEMENT CREME FOUETTEE	2€
SUPPLEMENT SAUCE CHOCOLAT/CAFE	2€

PARFUMS :

CHOCOLAT, VANILLE, NOISETTE, CITRON BASILIC,
CARMEL, FRAISE, CAFE



LE RENARD RESTAURANT

FORMULE DEJEUNER

DU MARDI AU VENDREDI DE 12H
À 14HHORS JOURS FÉRIÉS

ENTRÉE DU JOUR

OU

CROQUETAS

OU

NEM DE COCHON FERMIER

CÔTÉ MER DU JOUR

OU

CÔTÉ TERRE DU JOUR

DESSERT DU JOUR

OU

TARTARE DE FRAISE

CRÈME FOUETTÉE, GRANOLA ET MIEL

OU

TARTE CITRON REVISITÉE

ENTRÉE + PLAT : 21 €

PLAT + DESSERT : 23€

ENTRÉE + PLAT + DESSERT : 25€

MENU

LE CAPITAINE

CAMEMBERT RÔTI AU CALVADOS

OU

HUÎTRES GRATINÉES AU CHOIX

MAGRET DE CANARD

RÔTI, VELOUTÉ AU CIDRE, GRATIN DE
POMMES DE TERRE

OU

PIÈCE DU BOUCHER FRITES

SAUCE POIVRE OU CAMEMBERT

OU

POULPE SNACKÉ LARD CRISPY

PURÉE DE CAROTTES, ASPERGES ET JUS
D'ARÊTES RÔTIES

DESSERT À LA CARTE

42€

MENU

LA VIGIE

NEM DE COCHON FERMIER

OU

HUÎTRES X6

OU

POULPE À LA CRÉOLE

PARMENTIER DE PULLED PORK

ÉCRASÉ DE POMME DE TERRE,
ÉCHALOTES CONFITES ET JUS CORSÉ

OU

COCOTTE D'AILE DE RAIE

GRATINÉE, LÉGUMES DE SAISON,
VELOUTÉ DE COQUILLAGES ET RIZ

OU

FISH'N'CHIPS

SAUCE TARTARE, PICKLES ET OIGNON
ROUGE

DESSERT À LA CARTE

33,5€



LE RENARD RESTAURANT

CHAMPAGNES

DRAPPIER CARTE D'OR	58€
DRAPPIER BLANC DE BLANC	61€
DRAPPIER BRUT NATURE	59€
DRAPPIER CHARLES DE GAULLE	69€

ROSE

PROVENCE ALPES COTE D'AZUR COTEAUX D'AIX EN PROVENCE AOP	27€
CHATEAU DE CALAVON BIO 2024 CEPAGE : 50% GRENACHE, 35% SYRAH, 15% CINSAULT NEZ FRUITÉ AUX ARÔMES DE PAMPLEMOUSSE, D'AGRUMES ET DE FRUITS EXOTIQUES. L'ATTAQUE EN BOUCHE EST SOUPLE ET FRUITÉE.	

PETILLANTS

MONTLOUIS-SUR-LOIRE AOC DOMAINE FRANCK BRETON, MÉTHODE TRADITIONNELLE FUN EN BULLES	30€
CEPAGE : CHENIN UNE BOUCHE RONDE ET RICHE ASSOCIÉE EN TOUTE HARMONIE À UNE FINE VIVACITÉ AUX TONALITÉS MINÉRALES ET ACIDULÉES. UN CHAPELET DE BULLES DÉVOILERAIT DES ARÔMES DE POMMES ET DE FLEURS BLANCHES	

VINS BLANCS

LANGUEDOC, PAYS D'OC IGP VIGNOBLE DAVID FLEUR SEL CHARDONNAY 2024	34€
NEZ AUX ARÔMES BEURRÉES ET D'AMANDE FRAÎCHE. UNE BELLE ATTAQUE EN BOUCHE ET UNE FINALE LÉGÈREMENT GRASSE QUI TAPISSE LE PALAIS.	
SUD OUEST LANDE IGP DOMAINE DE LABALLE LA POINTE LES PIEDS DANS LE SABLE 2023	29,5€
CEPAGE : GROS MANSENG, SAUVIGNON BLANC, CHENIN LA ROBE EST CLAIRE, LIMPIDE ET BRILLANTE, LE NEZ RICHE, FRAIS ET AROMATIQUE (FRUITS EXOTIQUES ET À CHAIR BLANCHE), LA BOUCHE VIVE ET FRANCHE. ON Y RETROUVE DES NOTES D'AGRUMES ET DE FRUITS EXOTIQUES. IL NOUS LAISSE UNE FINALE SALINE AVEC UNE JOLIE TENSION.	
MONTLOUIS-SUR-LOIRE AOC DOMAINE FRANCK BRETON LES CAILLASSES 2023	37€
CEPAGE : CHENIN UN VRAI SEC PLEIN DE FRAÎCHEUR ET DE MINÉRALITÉ (SOL CALCAIRE/SILEX). IL DÉVOILE DES PARFUMS DE FLEURS BLANCHES, DE FRUITS CITRONNÉS ET D'AGRUMES.	



LE RENARD RESTAURANT

VINS BLANCS

LOIRE, TOURAIN AOC

PIF SAUVIGNON LA PIFFAUDIÈRE 2024

34€

CEPAGE : SAUVIGNON

VIN AROMATIQUE ET ÉQUILIBRÉ, LA ROBE DORÉE AUX REFLETS VERTS NE VOUS LAISSERA PAS INDIFFÉRENT, TRÈS EXPRESSIF, DES ARÔMES INTENSES DE BOURGEON DE CASSIS OU DE BUIS, MAIS AUSSI D'AGRUMES VOIRE DE FRUITS EXOTIQUES

BOURGOGNE, MEURSAULT AOP

DOMAINE LABOUREAUX 2022

96€

CEPAGE : CHARDONNAY

NEZ SUR L'AMANDE ET LA NOISETTE GRILLÉES DANS UN ENVIRONNEMENT VÉGÉTAL ET FLORAL (AUBÉPINE, SUREAU, FOUGÈRE, TILLEUL, VERVEINE) ET MINÉRAL (SILEX). VOUS TROUVEZ AUSSI DES SAVEURS DE BEURRE, DE MIEL ET D'AGRUMES. BOUCHE : VIN RICHE ET GRAS, À LA SAVEUR DE NOISETTE FRIANDE ET JOYEUSE, IL PROPOSE UN BEL ÉQUILIBRE ENTRE L'ONCTUEUX ET LA FRAÎCHEUR, DÉCLINANT TOUS LES REGISTRES DE LA SOIE

BOURGOGNE, MONTHELIE AOP

DOMAINE LABOUREAUX 2023

48€

CEPAGE : CHARDONNAY

NEZ SUR ACCENTS VANILLÉS, IL ÉVOQUE LES FLEURS BLANCHES (L'AUBÉPINE), LA POMME REINETTE, LA NOISETTE FRAÎCHE.

BOUCHE : UNE SAVEUR MOELLEUSE RELEVÉE PAR LA NÉCESSAIRE ACIDITÉ QUI SIGNE LES GRANDS VINS BLANCS.

LOIRE, VOUVRAY AOC

DOMAINE THIERRY COSME 2023

34€

CEPAGE : CHENIN

UNE ROBE JAUNE PÂLE AUX REFLETS PLATINES BRILLANTS. UN NEZ QUI RÉVÈLE DES ARÔMES DE FRUITS BLANCS MÛRS, DE ROSE, DE MIEL ET DE FRUITS SECS. UNE RONDEUR EN BOUCHE QUI DÉVOILE UNE BELLE STRUCTURE ET APORTE UN ÉQUILIBRE À L'ENSEMBLE.



LE RENARD RESTAURANT

VINS ROUGES

VALLEE DU RHONE

VIGNOBLE DAVID CANOPÉE BIO NATURE SANS SULFITES 2022

30€

CEPAGE : CINSULT, GRENACHE NOIR

NEZ : FRAIS, INTENSE, ARÔMES DE CASSIS, ARÔMES DE FRAMBOISE. BOUCHE : FINE, SOYEUSE, TANINS ÉLÉGANTS, SOUPLE, BONNE INTENSITÉ.

VAL DE LOIRE, APPELLATION CHINON CONTRÔLÉE

LA CROIX BOISSÉE 2018

47€

CEPAGE : CABERNET FRANC

BOUCHE EST PUISSANTE, RICHESSE ET RONDE. LES TANINS VELOUTÉS ENVELOPPENT LE PALAIS ET DÉVELOPPENT DES ARÔMES DE FRUITS NOIRS ET DE CAFÉ, QUI SE PROLONGENT SUR UNE BELLE FINALE FUMÉE AVEC DES NOTES DE SOUS-BOIS.

BORDEAUX, APPELATION POMEROL CONTRÔLÉE

CHATEAU TAILHAS

2016 : 65€

CEPAGE : CABERNET SAUVIGNON, CABERNET FRANC, MALBEC, MERLOT, PETIT VERDOT

2018 : 58€

NEZ SUR LE CUIR ET LE BOIS BOUCHE : ASSEZ PUISSANT MAIS SOUPLE ET LONG

2019 : 58€

BORDEAUX, APPELLATION SAINT EMILION CONTRÔLÉE

CHATEAU LA PAILLETTE VILLEMAURINE

2016 : 45€

CEPAGE : CABERNET FRANC, MERLOT

2018 : 36€

NEZ SUR DES ARÔMES FLORAUX, VIOLETTE, PIVOINE, ROSE

2019 : 36€

BOUCHE : BIEN ÉQUILIBRÉ ENTRE FRUITS ET L'ÉPICE

TOURAINA AOC

DOMAINE FRANCK BRETON TENTATION 2020

27€

CEPAGE : 85% CABERNET FRANC, 15% CÔT

UN VRAI SEC PLEIN DE FRAÎCHEUR ET DE MINÉRALITÉ (SOL CALCAIRE/SILEX). IL DÉVOILE DES PARFUMS DE FLEURS BLANCHES, DE FRUITS CITRONNÉS ET D'AGRUMES.

BOURGOGNE, POMMARD AOP

DOMAINE MATHIEU LABOUREAU 2022

86,5€

CEPAGE : PINOT NOIR

UN NEZ RELEVANT DES ARÔMES DE FRUITS ROUGES À MATURATION AVANCÉE TELLE QUE LA PRUNE MÛRE.