

## Carte des vins La Fine Bouche

75cl

50cl

### Savoie

#### Blanc :

*Apremont « Ravier Philippe et Sylvain »* 29€

Vin tendre, nerveux et court, avec une touche de rondeur.

Vin friand, élégant, minéral avec de belles notes d'agrumes et de fleurs blanches.

*Chardonnay « Philippe Grisard »* 28€

Notes briochées, bergamote et pêche, bouche chaleureuse, amandes grillées, vanillée.

*Chignin-Bergeron « les fils de René Quénard »* 35€ 27€

Le nez s'ouvre pour distiller une expression intense et capiteuse où le fruit raffiné est entouré de notes bouquetées, balsamiques et épicees : pierre à fusil, musc, reine des prés, abricot sec, angélique et agrumes confits, thé et cardamome. La bouche ample, chaleureuse et onctueuse s'appuie sur une trame minérale précise pour produire une aromatique épanouie et rémanente.

#### Avec bulle :

*Crémant de Savoie « Philippe Grisard »* 31€

Robe jaune dorée d'une bonne intensité, limpide et brillante, bel aspect. Les bulles sont fines et vives, elles forment un cordon persistant.

Une cuvée riche gourmande, avec un esprit vif et épanoui.

#### Rouge :

*Mondeuse « Philippe Grisard »* 29€

Aromes de violette et d'épices, très harmonieuse, charnue, structurée et persistante sur le fruit.

*Pinot noir « Philippe Grisard »* 27€ 21€

Nez fleuri, fruit compoté et épice, fraise cuite, cerise et prune. Bouche tendre, charnue et souple.

### Vins Italiens de l'arc Alpin

#### Rouge :

*ENFER vin rouge de la vallée d'Aoste* 57€

Cépage autochtone : Petit rouge

Il a une belle robe rubis intense avec des reflets violets à grenat. Le nez est fin, délicat avec de belles sensations de fruits mûrs dans l'alcool que l'on retrouve en bouche.

Notes tertiaires de vanille, de poivre blanc, de cannelle et de clou de girofle.

La finale est longue et bien équilibrée.

Vinification en musique au moins 4 heures par jour.

Vigne d'enfer tellement la pente est raide

*VALPOLICELLA RIPASSO NOVAIA* 45€

Cépages : Corvina, Corvinone, Rondinella

Vignobles vallonnés situé à Novaia dans la province de Vérone entre 250 et 400m D'altitude. Von BIO

Robe rubis profond. Un arôme intense et clair avec des notes d'épices.

Un vin corsé, structuré, sapide, persistant, bien équilibré

75cl

50cl

### Alsace :

#### Blanc :

*Riesling tradition « Sipp Mack » 2023* 31€

Nez : Un bouquet frais et élégant, combinant des notes florales délicates avec des arômes d'agrumes vifs et subtils.

Bouche : Une attaque vive et rafraîchissante, avec un profil droit et une expression fruitée pure et agréable.

Finale : Une acidité agréable et persistante prolonge la sensation de fraîcheur, laissant une impression de netteté et de pureté.

#### Rouge :

*Pinot noir « Fût de chêne Willm » bio* 31€

Sa robe est rouge intense, couleur rubis avec des reflets violacés. Le nez est légèrement vanillé et fruité, avec des notes de fruits mûrs. En bouche, la structure est belle et on perçoit des arômes de kirsch et de mûres. Il a une très belle longueur, des tanins fondus et souples. Fruits noirs, épice, charpenté

### Côtes du Rhône

#### Rouge :

*Côtes du Rhône « Chevalier D'anthelme »* 26€ 21€

La bouche savoureuse révèle un très bon volume, des tannins soyeux et des arômes fruités. Le Côtes du Rhône de tous les jours par excellence. Grenache noir et syrah en majorité.

*Orca Vieilles vignes « Ventoux »* 28€

Cépage Grenache

Aromes de cassis et cerises noires. Structure soyeuse et gourmande

*Gigondas « Domaine Saint Damien »* 34€

Mourvedre , syrah et grenache.

Puissant et supple, c'est un vin épice avec beaucoup de fraîcheur.arôme de mûres, cerises noires, de pain d'épice, légerement vanillé

*Crozes Hermitage « Delas » les Launes* 39€ 37,5cl 24€

100% syrah. Vin corsé et enchanteur présente un fruité marqué, des notes de réglisses et accompagnera à merveilles viande rouge et grillades ou autres mets en sauc

### Beaujolais :

#### Rouge :

*Morgon Côtes du Py grandes mises* 29€

Robe profonde, de couleur cerisée Nez fruité et minéral, délicats arômes de fruits rouges, très légèrement épice. De l'attaque de bouche à la finale, le vin jouit d'un équilibre somptueux et d'une harmonie de texture à l'égal des grands crus de Bourgogne. A son corps imposant l'apport minéral donne la contrepartie de fraîche

### Bordeaux

### Rouge :

*Second de Carmensac « Ht Médoc » 2015* 33€

**57% de Cabernet Sauvignon et 43% de Merlot.**

À la dégustation, le château de Camensac 2015 présente une belle robe brillante et limpide d'une couleur grenat soutenue et lumineux. On peut d'abord sentir des arômes de cerise et de cèdre. À l'agitation, on peut ensuite noter des notes fraîches et de poivre noir, avec des notes de fraise et de minéraux. En bouche, l'attaque est franche et souple. On ressent des saveurs de tabac gris, de minéraux et de bois légèrement vanillé. En rétro-olfaction, des arômes de cerise et de menthe sont longuement présents. À déguster entre 2020 et 2045.

*Château Roc de Calon « Montagne Saint-Emilion » 2019* 38€

**Cabernet franc, Cabernet Sauvignon et de Merlot.**

Du fruit, de la finesse, de l'élégance : c'est le trio gagnant de ce vin issu d'un terroir privilégié. Dominant dans l'assemblage, ce Merlot séduit avec ses notes gourmandes d'arômes pâtissiers qui laissent place aux fruits mûrs. En bouche, il déploie une matière soyeuse et des notes finement boisées. Une promesse d'émotions pour ce vin tout en harmonie.

*Château Villa Bel-Air « Graves »* 34€

50% Merlot, 40% Cabernet-Sauvignon, 10% cabernet franc D'une robe profonde et soyeuse aux reflets pourpres, le nez s'ouvre sur de belles notes épicees et de fruits rouges. La bouche, fraîche et équilibrée, révèle des tanins ronds et soyeux, caractéristiques de Villa Bel-Air. Ce vin, apte au vieillissement, se déguste déjà avec beaucoup de plaisir.

Château La Rose Chatain « Lalande de Pomerol » 2018 37€

**Une robe de teinte foncée, rubis et grenat.**

**Nez très expressif, un bouquet puissant et riche.**

Aux petits fruits rouges, arômes de vanille, de pain grillé, d'épices, de fruits confits ou de pruneau.

La présence tannique se révèle dès l'attaque, le côté chaleureux réapparaît au palais, les tanins deviennent veloutés.

*Château Haut selves « Graves » 2019* 35€

**60% Merlot 40% Cabernet-Sauvignon**

Le vin arbore une robe brillante et révèle un bouquet de garrigue et d'épices, le tout relevé d'une touche finement boisée. L'attaque en bouche est plaisante, intense en fruits rouges, ronde, puis évolue vers une structure fraîche, en harmonie avec ses tanins fins qui stimulent la finale

*Château Tour canon « Canon Fronsac » 2018* 36€

**Merlot, Cabernet-Franc**

La robe des vins de Fronsac et Canon Fronsac est d'un rouge rubis soutenu. Alliant finesse et vivacité, les arômes dominants de fruits rouges s'enrichissent souvent de touches d'épices, parfois même de truffe. Vins charnus et racés, leur charpente tannique sait allier richesse et élégance.

*Château La Bessane « Margaux » 2013* 38€

**45 % Petit Verdot 35 % Merlot 20 % Cabernet-Sauvignon**

Digne des plus grands Margaux, Château La Bessane est un vin subtil mariant avec délicatesse richesse, gourmandise et puissance. Féminin, il développe de jolis arômes fruités et offre une structure généreuse aux tanins veloutés. Encouragé par la présence du petit verdot, Château La Bessane bénéficie d'un grand potentiel de garde.

*Château Pradines « St Estèphe » 2017* 37€

Ce vin rouge puissant et élégant est issu d'un assemblage subtil de Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc et Malbec, offrant une grande complexité aromatique et une bouche soyeuse et équilibrée. Élégant et complexe, mêlant des arômes de fruits rouges mûrs et des touches épicées. Bouche gourmande, juteuse et fruitée, avec des tanins soyeux et un boisé discret.

*R du Château Roylland « St Emilion » 2019* 33€

Le nez s'ouvre sur des arômes gourmands de cerise, de prune cuite et de vanille, accompagnés de subtiles notes épicées. En bouche, l'attaque est tonique, soutenue par une trame tannique solide qui confère au vin une belle structure. La finale, légèrement resserrée, laisse percevoir des nuances épicées persistantes.

75cl                  50cl

## Bourgogne

### Blanc :

*Chablis 1er cru « La Chablisienne »* 45€

100% chardonnay

Robe or pâle avec de légers reflets argentés, limpide et brillante. Le nez est expressif et concentré en arômes de fruits (pêche, ananas). L'attaque en bouche est vive avec beaucoup d'énergie

### Rouge :

*Chorey les Beaune « Domaine Maillard » 2021* 45€

Ce vin possède un rubis éclatant et un bouquet puissant reposant sur le cuir, ainsi que sur les petits fruits rouges. Il se montre complet et équilibré par sa finesse.

*Mercurey « Voarick»* 47€

Le Mercurey est un vin très coloré, charnu et ferme. Son bouquet développe des arômes de fruits rouges (cerise, griotte) et d'épices. La bouche est harmonieuse, les tannins joliment intégrés. Ce vin se mariera parfaitement bien avec des viandes rôties, grillées ou en sauce, ainsi que des gibiers et des fromages pas trop forts.

Pommard « Domaine maillard » La Chanière 2021 93€

D'un pourpre intense, il s'appuie sur des notes de gibier et de fruits très mûrs. La vivacité et la structure tannique définissent la bouche. Très bien situé car très proche des 1ers crus.

## Champagne:

A la coupe : 13€

*Champagne « Nicolas Feuillatte, réserve exclusive »* 64€

**Attaque franche, élégante et complexe, une bulle délicate qui apporte la fraîcheur en finale**

Vin au verre 12,5cl  
(Consulter notre ardoise)

<i>Blanc</i>	6.50€
<i>Rosé</i>	6.50€
<i>Rouge</i>	6.50€

75cl

50cl

## Provence et Méditerranée

### Rosé :

#### *Château de Berne*

29€

24€

Cépages: Grenache Noir, Cinsault, Syrah

Vin frais et expressif, Terres de Berne est l'expression parfaite de la Provence. Le millésime 2019 a été récompensé par une médaille d'or au Concours Général Agricole de Paris. Nez très fruité sur des arômes variés de fruits à noyau et agrumes.

## Val de Loire

### Blanc :

#### *Sancerre « Eric Louis » les celliers de Pauline*

38€

Sauvignon Blanc

Couleur : Robe jaune pâle aux reflets verts discrets. Nez : Le nez est un subtil assemblage d'arômes d'agrumes, de fruits confits, ananas. Bouche : La bouche est racée, au profil tourné sur les agrumes. Des notes gourmandes de citron portées par une acidité élégante.

#### *Pouilly fumé « Joseph Mellot »*

37€

Cépage : Sauvignon blanc

Couleur : Or pâle aux reflets argentés. Nez : Le nez est intense, dominé par des notes de fruits exotiques mûrs et des notes fumées, caractéristiques de l'appellation. Bouche : La bouche est généreuse et opulente avec une texture gourmande. La structure est d'une grande finesse.

### Rouge :

#### *Chinon « Couly-Dutheil »*

29€

Cépage : Cabernet franc 100%

Une robe d'un rubis profond au nez envoûtant, puissant & complexe avec des notes riches de fruits noirs et d'épices  
Une bouche généreuse, ample, structurée et équilibrée. Les tanins denses et prometteurs exhalent de superbes arômes de fruits

## Autres régions :

### Rouge :

#### *Malbec Cahors « Purple » du Château Lagrezette*

25€

Vin du Lot.

Robe : Un reflet rouge soutenu.

Nez : Un nez qui s'épanouit en mêlant des parfums de petits fruits rouges et des notes de réglisse.

Bouche : Structuré, moderne et élégant, équilibré et frais, Purple Original Malbec développe des arômes de fruits rouges, des tanins soyeux et une belle longueur en bouche.

#### *Domaine des Hortasses bio Pic Saint Loup*

24€

Vin du Languedoc Roussillon

Robe rubis intense, Nez sur fruits noirs et épices.

