

Pour accompagner votre repas,  
nous vous proposons de jolis vins de grandes  
maisons d'exception et de petits producteurs  
passionnés ! ... Bonne dégustation !...

## Les blancs

**Côtes de Meuse, Auxerrois IGP, Dom. Meussiaumont, 2022 5 €**

Au nez, fleurs blanches, fruits exotiques. En bouche : Poire, mangue, bouche ronde et fraîche. Un Auxerrois à découvrir !... Apéritif, viandes blanches, poissons sauces légères

**Côtes-de-Gasgogne, IGP, Brumont, Gros Manseng, 2022 6 €**

Vin fruité / doux. Notes de fruits exotiques et d'ananas. Une belle fraîcheur.... Idéal à l'apéritif ou avec un foie gras !

**Bourgogne, Macon-Azé, Domaine de la Garenne, 2022 6 €**

Nez très minéral avec des notes de poivre blanc et une pointe fumée. En bouche, le vin est ample et fruité avec des arômes d'ananas. Finale minérale. A découvrir ! ... Apéritif, fromages à pâte molle ou pressée.

**Ardèche, Viognier, « Les jardins » Domaine Grenier, 2022 6 €**

Frais, léger, il suscite un plaisir immédiat, comme un fruit mûr à point, avec ses notes d'abricot, de pêche, d'orange confite voir de fruits exotiques. Apéritif, foie gras, noix-de-saint-jacques

**Val-de-Loire, Pouilly-Fumé, Domaine Tinel-Blondelet, 2022 7 €**

Robe aux reflets or. Minéral et fruité. Fleurs blanches et agrumes. Il allie en bouche gras et vivacité, volume et délicatesse, dans une parfaite harmonie. Noix de Saint-Jacques, poissons, viandes blanches. Un très joli Pouilly-Fumé !

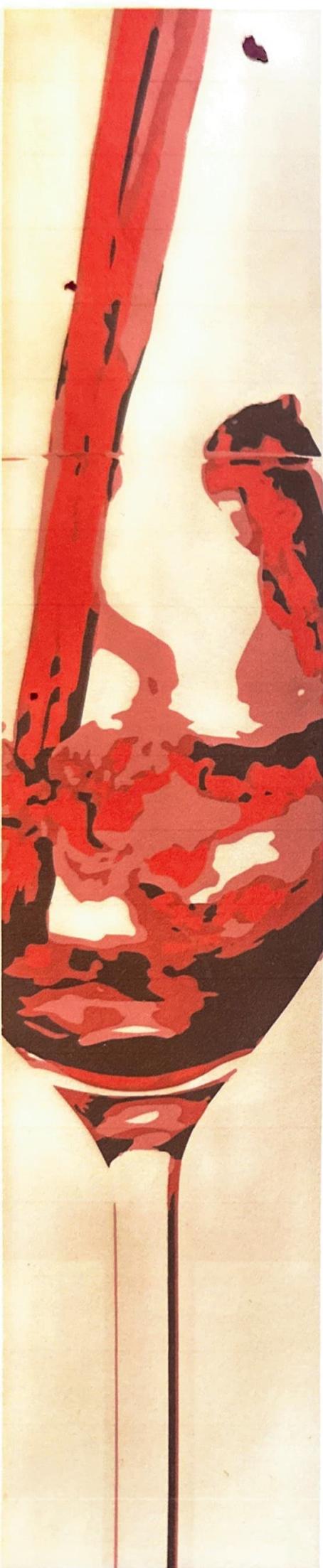
**Bourgogne, Mercurey, Château de Chamirey, 2022 8 €**

« Grand Vin de Bourgogne ». Nez expressif de notes de fleurs blanches, de fruits à chair blanche. En bouche, vin équilibré, entre acidité et rondeur. Finale longue et saline. Apéritif, poissons, noix de Saint-Jacques, un morbier ou un conté.

**Alsace, Gewurztraminer Vendanges Tardives, Dom. Hauller 8 €**

2021. Nez épicé et poivré. Bouche élégante et aérienne. Grand vin très complexe avec une belle longueur. Apéritif, foie gras, dessert aux fruits exotiques.

Les vins au verre...



## Le rosé,

**Côtes de Provence, Domaine Bertaud Belleu, 2022** 5 €  
Un nez tout en délicatesse aux arômes fruités de pêche et de fleurs blanches. En bouche, attaque franche, équilibrée et finale tout en fraîcheur... Apéritif, viandes grillées.

## Les rouges,

**Languedoc, Minervois, Domaine Borie de Maurel, 2021** 6 €  
Nez de fines notes de thym, de poivre noir, de garrigue et de fruits rouges très mûrs, presque figués ... La bouche révèle des notes d'épices douces, de griottes et de figues ... A conseiller !  
Viandes en sauce, gibier, magret de canard, merlan de bœuf.

**Ardèche IGP (Syrah), Domaine Grenier, « Les Jardins », 2022** 6 €  
Au nez : fruits noirs sur la mûre, cassis, légèrement poivré.  
Bouche ample et charnue, légèrement épicée, notes de fruits rouges (framboise et fraise écrasées), mûre, légèrement épicée.  
Finale gourmande, belle longueur, droit et délicieux ...  
A découvrir !... Belle pièce de viande, gibier, rognons de veau ...

**Val-de-Loire, Sancerre, Domaine Riffault, 2022** 7 €  
Bouquet riche et élégant de griotte, de fruits noirs (mûre, cassis), de violette et de café. Bouche ample, dense, soutenue par des tanins à la fois puissants et fins qui portent loin la finale...  
Un très joli Sancerre rouge ! ... Viandes rouges, plats en sauce.

**Haut-Médoc, Château Cantemerle, Les Allées de Cantemerle « Grand Vin de Bordeaux » 2020** 7 €  
Au nez, puissance de ses arômes d'épices. Le vin s'allonge en bouche qu'il parfume de fruits délicats (noisette, framboise, réglisse). Belle fraîcheur, beaucoup de finesse mais c'est l'élégance qui domine et qui séduit. Volailles, plats en sauce, merlan de bœuf, fromages.

**Vallée-du-Rhône, Gigondas, Domaine Grand Romane, 2021** 8 €  
Notes d'épices poivrées et de fruits noirs confits. Tanins soyeux, notes de garrigue et d'olives noires. Entre puissance et séduction, un joli Gigondas ! ... Grillades, gibier, rognons de veau.

**Bourgogne, Mercurey, « Champ Roin », Domaine de Belleville, 2020 « Grand Vin de Bourgogne »** 8 €  
Au nez : Griotte, framboise, petites baies noires comme le cassis et la mûre sauvage. Bouche charnue et pleine. Vin complexe et aromatique sur des notes boisées équilibrées. Très fruité et charmeur ...  
Viandes rouges et blanches, dessert au chocolat.