



## Les Blancs

### **Sancerre Blanc**

Cette cuvée provenant de marnes et de calcaires s'ouvre sur des arômes fins et complexes : agrumes, poires et fleurs blanches mâtinés de notes minérales. Onctueuse et très bien bâtie, la bouche offre un magnifique crescendo pour se terminer par une longue finale tout en tension minérale

### **Chablis Domaine Alexandre**

D'une grande limpidité le chablis est frais, léger et fruités ; Arômes et ses saveurs se développent rapidement qui permet de le consommer après un an ou deux. Bouteille à une température d'environ 12°C

### **Gewurztraminer Clos Saint Apolline**

Ce Gewurztraminer aux arômes d'épices et de roses, très expressif avec une belle persistance révèle une bouche équilibrée laissant fondre des notes délicatement fleuries (acacia, rose...) sur des nuances exotiques.

### **Sauternes Château Coutet - Premier Cru Classé 2002**

Le nez, ample et bien ouvert, développe des notes complexes mariant le miel, la cire d'abeille, la pâte de coing et fruits secs. La prise en bouche est ronde et généreuse avec un bon équilibre entre la concentration et la fraîcheur, faisant ressortir quelques notes de miel et sucre Candy, mêlées d'épices et de vanille.

## Les Rosés

### **Sancerre**

L'œil : Robe saumon orangé clair. Le nez : Quelques groseilles, de la pulpe de framboises, un rien de cerises et de noyaux. Bouche nerveuse et vineuse d'un rosé parfaitement vinifié ! Chair bien pensée, nette, gourmande et tonique.

### **Côte de Provence**

Une robe pâle des nuances de litchi et de pétales de roses, un nez fin, tendre avec un bouquet floral et des fruits blancs, une bouche ronde, soyeuse, élégante avec une belle persistance

### **Minuty « Côte de Provence »**

Un superbe vin de plaisir : l'harmonie aromatique du grenache et du cinsault lui confère des notes de pêche et d'orange confite. Sa bouche affiche fraîcheur et rondeur jusqu'en finale

## Les Champagnes

### **Brut Tradition Crochet-Rivière**

Son nez présente un bouquet séduisant de fruits rouges. La cerise prédomine mais la présence du cépage Chardonnay laisse de délicats effluves de fleurs blanches d'aubépine

### **Blanc de Blanc Crochet-Rivière**

Son nez présente des notes d'agrumes, pamplemousse et citron. Il se développe ensuite sur des arômes beurrés, briochés alliés à l'odeur délicate de la poire. En finale, on retrouve des notes florales de fleurs blanches d'aubépine, typiques du Chardonnay

### **Brut Rosé**

Le nez est très expressif, avec en premier lieu des notes florales (tilleul, camomille, foin coupé) et des notes fermentaires de pomme et de beurre frais. La gourmandise apparaît ensuite avec des notes de brioche et de cake. Enfin des arômes de coing, de nougat et de miel forment un éclatant bouquet olfactif

|         |                                                                                     |       |                                                                                     |         |                                                                                     |
|---------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------------------------------------------------------------------------------------|
| 37,5cl  |  | 50 cl |  | 75cl    |  |
| 14,50 € |                                                                                     |       |                                                                                     | 27,00 € |                                                                                     |

28,00 €

14,00 € 19,00 €

68,00€



14,50 € 27,00 €

12,00 € 20,00 €

29,00 €



23,00€ 42,00 €

51,00 €

51,00 €

## Les Rouges



### **Sancerre Beauregard**

Beaucoup de fruits rouges et noirs, bien mûrs ainsi que quelques notes épicées. Élégant et souple en bouche, avec un bel équilibre et des tanins souples

### **Sancerre Louys Marie**

Issu des plus vieilles vignes du domaine ce Sancerre rouge est d'une élégance rare, le nez est subtil et les arômes complexes (cerise, cassis et grillé), les tanins sont fins, c'est un vin très ample

### **Côte du Rhône Olivier Hillaire Vieilles Vigne 2015**

Nez élégant, fruité, arômes d'épices. bouche subtile, puissante, tanins élégants, longue persistance.  
Accords mets & vins : Charcuteries, Entrecôte grillée, Volailles, Fromages

### **Château Neuf du Pape Olivier Hillaire 2015**

Vin de caractère avec une finesse, une rondeur qui permet d'être dégusté facilement. Arômes d'épices et de fruits rouges

### **Aloxe Corton Domaine Cauvard 2014**

Une belle puissance qui impose des mets de grande force. Son caractère généreux et opulent, ses tanins distingués

### **Pommard Domaine Cauvard 2013**

Rouge profond, rubis pourpre foncé, arômes de mûre, myrtille ou encore de groseille, noyau de cerise, prune et mûre.  
Texture ronde, structure délicate et affirmée, fruité en bouche

### **Brouilly Domaine Pitaud**

Fruitée, riche, pleine, généreuses notes de fruits rouges, tanins élégants, tanins ronds, corps puissant, bonne intensité, longue persistance

### **Pinot Noir Clos St Apolline (Alsace)**

Ce Pinot noir a des senteurs de petits fruits rouges évoluant vers la prune, en bouche il dévoile des saveurs fruitées légèrement âpres et une finale fraîche

### **Lalande de Pomerol 2014**

On peut y découvrir l'arôme de cassis, cerise noire, mûre. L'attaque est très douce, ample, sucrée, elle enveloppe la totalité du palais. La finale est très longue et douce, reflétant la qualité des tanins nombreux et mûrs

### **Cahors Cuvée Maurin 2014**

Cette cuvée sans concession, la plus typique. Poivre, truffe, violette, zan, cerises kirchées, mûres, cassis

### **Cahors Cuvée Juline 2011**

Un Cahors original à boire dès maintenant et pendant 5 ans pour profiter de ses fruits rouges mûrs et de sa bouche gourmande

### **Cahors les Quatre Chambrées 2012**

Une série très limitée, riche, puissante avec une matière intense et un bouquet sauvage

### **Saint-Estèphe la Rose Brana 2009**

Robe soutenue nez fruité plaisant ou les notes de cassis et de groseille s'enrichissent de tonalité replissées et épicées en bouche.  
On aime sa qualité de tanins sa structure fondues même si la finale est plus ferme

### **Château Lafont Menaut Pessac Léognan 2014**

Le nez exhale de doux arômes de cassis et de mûre, puis s'ensuivent des notes de poivron, de fumé, de sous-bois, sur fond agréablement boisé.