

- La Grande carte -

... en cours de construction pour toujours mieux vous servir !

LES EFFERVESCENTS

AOC Champagne « Cuvée rosé » de Laurent-Perrier

Ça vient d'où ? De Tours-sur-Marne, sur la Montagne de Reims.

C'est fait par qui ? Laurent-Perrier, grande maison champenoise indépendante.

Ça goûte comment ? Arômes de fruits rouges frais, de l'intensité et de la fraîcheur.

Côté cépage(s) ? Pinot noir

La coupe 10 cl : 17,00 €

La bouteille 75 cl : 105,00 €

LES BLANCS

IGP Saint-Guilhem-Le-Désert Mas de Daumas Gassac 2020

Ça vient d'où ? De la haute vallée du Gassac, près d'Aniane dans l'Hérault (34).

C'est fait par qui ? La famille Guibert.

Ça goûte comment ? Une magnifique palette aromatique, délicate, complexe et gourmande.

Côté cépage(s) ? Viognier, Petit Manseng, Chardonnay, Chenin et autres variétés rares

La bouteille 75 cl : ECV*

**en cours de vieillissement*

AOC Corton Charlemagne Grand Cru 2017 Philippe Pacalet

Ça vient d'où ? À la limite de la Côte de Nuits et de la Côte de Beaune, vinifié à Beaune.

C'est fait par qui ? Philippe Pacalet, mondialement renommé pour la qualité de ses vinifications.

Ça goûte comment ? Beaucoup de vitalité, droit, complexe, long en bouche, anis, cardamome.

Côté cépage(s) ? Chardonnay

La bouteille 75 cl : 860,00 €



LES ROUGES

AOC Anjou Villages Brissac 2017 « Petra Alba » Domaine de Bablut



Ça vient d'où ? Du Maine-et-Loire, à Brissac Quincé.

C'est fait par qui ? Christophe Daviau.

Ça goûte comment ? C'est dense et profond, des fruits rouges et des épices.

Côté cépage(s) ? Cabernet Franc

La bouteille 75 cl : 55,00 €

AOC Faugères 2017 « Le Rêve de Noé » Domaine Ollier Taillefer



Ça vient d'où ? De Fos, au nord de Béziers.

C'est fait par qui ? La famille Ollier, Françoise, Luc et Florent.

Ça goûte comment ? Nez grillé et épicé, bouche onctueuse et riche.

Côté cépage(s) ? Mourvèdre, Syrah

La bouteille 75 cl : 69,00 €

IGP Saint-Guilhem-Le-Désert Mas de Daumas Gassac 2020

Ça vient d'où ? De la haute vallée du Gassac, près d'Aniane dans l'Hérault (34).

C'est fait par qui ? La famille Guibert.

Ça goûte comment ? De superbes arômes de fruits rouges et noirs, complexe, un potentiel énorme.

Côté cépage(s) ? Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Malbec, Pinot Noir et autres...

La bouteille 75 cl : ECV*

*en cours de vieillissement

AOC Pauillac 5° Grand Cru classé 2017 Château Pontet Canet

Ça vient d'où ? De Pauillac, dans le Médoc. Rive droite de la Gironde.

C'est fait par qui ? Justine Tesseron, la propriétaire, aidée de Mathieu Bessonnet, son directeur technique.

Ça goûte comment ? Mûr, profond, beaucoup de vigueur, long, des tannins ronds et enrobés.

Côté cépage(s) ? Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc, Petit Verdot

La bouteille 75 cl : 390,00 €

AOC Clos de Vougeot Grand Cru 2017 Philippe Pacalet

Ça vient d'où ? Près de Nuis Saint-Georges, et vinifié à Beaune.

C'est fait par qui ? Philippe Pacalet, mondialement renommé pour la qualité de ses vinifications.

Ça goûte comment ? Riche, structuré, puissant, fruits rouges (framboise, cerise), réglisse, bois de santal.

Côté cépage(s) ? Pinot noir

La bouteille 75 cl : 888,00 €