

## **BORDEAUX ROUGE**

### **Médoc, Haut-Médoc et Moulis en Médoc** (AOC)

*Château Cantemerle. 2016* \*\*\*\*\*

69,00€

Note: 90-92 R.P. En bouche: Fruits noirs, boisé et une note de tabac frais. Longueur: \*\*\*

*Château Patache d'Aux. 2015* \*\*\*\*\*

49,00€

En bouche: Fruits noirs, légèrement torréfié et boisé. Longueur: \*\*\*

*Château Sociando Mallet. 2016* \*\*\*\*\*

80,00€

Note: 92-94 R.P. En bouche: Fruits noirs, gourmand et épicé. Longueur: \*\*\*\*

*La Demoiselle de Sociando Mallet. 2016* \*\*\*\*\*

59,00€

Note: 91 R.P. En bouche: Note de cassis, noix et de chocolat noir Longueur: \*\*

### **Pessac-Léognan** (AOC)

*Château Malartic-Lagravière. 2016* \*\*\*\*\*

119,00€

Note: 92-96 R.P. En bouche: Fruits rouges et noirs frais et une petite acidité. Longueur: \*\*\*\*

*Château Pape Clément. 2009* \*\*\*\*\*

en cave

Note: 98 R.P. En bouche: Élégance et puissance alliées au raffinement. Longueur: \*\*\*\*

### **Margaux** (AOC)

*Château Giscours. 2010* \*\*\*\*\*

en cave

Note: 89 R.P. En bouche: Fruits noirs mûres, boisé, note de cacao et un léger fumé. Longueur: \*\*\*\*

*Château Giscours. 2016* \*\*\*\*\*

109,00€

Note: 89 R.P. En bouche: Fruits noirs mûres, boisé, note de cacao et un léger fumé. Longueur: \*\*\*\*

*Château Marquis de Termes. 2016* \*\*\*\*\*

89,00€

Note: 87 R.P. En bouche: Fruits rouges, une finale menthe chocolatée. Longueur: \*\*\*

*Château Cantenac-Brown. 2016* \*\*\*\*\*

105,00€

Note: 92-94 R.P. En bouche: Fruits rouges, épicés et torréfiés. Longueur: \*\*\*\*

*Les Hauts du Tertre. 2015* \*\*\*\*\*

57,00€

Note: 88-90 R.P. En bouche: Fruits noirs bien mûres, une note boisée et torréfiée. Longueur: \*\*\*

### **Pauillac** (AOC)

*Château Batailley. 2016* \*\*\*\*\*

100,00€

Note: 93-95 R.P. En bouche: Fruits mûrs, légères notes florales et boisées. Longueur: \*\*\*

*Château d'Armailhac. 2005* \*\*\*\*\*

en cave

Note: 90-93 R.P. En bouche: fruits noirs, Intense et bien enrobé avec une pointe toastée. Longueur: \*\*\*\*

*Château Duhart-Milon. 2005* \*\*\*\*\*

en cave

Note: 93 R.P. En bouche: un bouquet frais de fruits des bois. Longueur: \*\*\*\*

*Château Pichon-Longueville Baron. 2010* \*\*\*

en cave

Note: 86 R.P. En bouche: Fruits mûrs structurés et légèrement corsé. Longueur: \*\*\*\*

*Château Pedesclaux. 2016* \*\*\*\*\*

92,00€

Note: 93-95. En bouche: La gourmandise des fruits confiturés (mûres, rhubarbe et cerise) et la fraîcheur végétale. Longueur: \*\*\*\*

*La Fleur de Pedesclaux. 2019*

57,00€

En bouche: Tendre et doux, une matière gourmande et soyeuse. Longueur: \*\*\*\*

### **Saint-Julien** (AOC)

*Château Gruaud Larose. 2014* \*\*\*

100,00€

Note: 90 R.P. En bouche: Puissance et précision se retrouvent en harmonie. Longueur: \*\*\*\*

*Château Ducru-Beaucaillou. 2016* \*\*\*\*\*

en cave

Note: 89 R.P. En bouche: fin, discret et un enveloppement de fruits gourmands. Longueur: \*\*\*\*

## Saint-Estèphe (AOC)

*Château Lafon-Rochet. 2014* \*\*\* 89,00€

Note: 90 R.P. En bouche: Fruits rouges et noirs présent en tendresse, un boisé prononcé. Longueur: \*\*\*\*

*Château Phélan Ségur. 2015* \*\*\*\* 89,00€

Note: 90+ R.P. En bouche: Fruits rouges et noirs bien mûrs et très prononcés sur un boisé harmonieux. Longueur: \*\*\*\*

*Château Ormes de Pez. 2019* \*\*\*\*\* 62,00€

Note: 91 R.P. En bouche: Petits fruits noirs sauvages avec la fraîcheur du réglisse. Longueur: \*\*\*\*

## Saint-Émilion Grand Cru (AOC)

*Château Fombrauge. 2016* \*\*\*\*\* 69,00€

Note: 90 R.P. En bouche: Fruits rouges frais avec une note vanille. Longueur: \*\*\*\*

*Carillon du Château Angélys. 2015* \*\*\*\*\* en cave

Note: 90 R.P. En bouche: Fruits rouges frais, bien construit et gourmand. Longueur: \*\*\*\*\*

*Le clos de La Gaffelière. 2014* \*\*\*\*\* 57,00€

Note: 92 R.P. En bouche: Ample avec une jolie note finale sur le santal. Longueur: \*\*\*

## BORDEAUX BLANC

*Le « Y » du Château d'Yquem. 2016* \*\*\*\*\* 190,00€

Note: 91 R.P. En bouche: Sec, fruité et une note subtile de sucrosité. Longueur: \*\*\*

*Le Prelat Château Pape Clément. 2018* \*\*\* 73,00€

Note: 89 R.P. En bouche: pleine de fruits, exotique, kiwi, légèrement iodé et boisé. Longueur: \*\*\*

*Château Pape Clément. 2010* \*\*\*\*\* en cave

Note: 95 R.P. En bouche: Gourmand, fin, fruité, caramélisé, des notes iodées et florales. Longueur: \*\*\*

## VAL DE LOIRE ROUGE

*Château de Sancerre. « Terre de chailloux ». 2018* \*\*\*\*\* (AOP) 45,00€

En bouche: Charnu, légèrement épicé, aéré et frais. Longueur: \*\*

*Domaine Durand. Ménéton-Salon. 2020* \*\*\*\*\* (AOC) 38,00€

En bouche: Minéralité et fruits généreux s'entremêle subtilement. Longueur: \*\*\*

*Domaine La Doltière « Cabernet Franc » 2018* \*\*\*\*\* (AOP) 33,00€

En bouche: Fruits noirs et rouges mûrs, Boisé et une note de chocolat. Longueur: \*\*\*

*Domaine Jean Marc Biet « Le Côt » 2018* \*\*\*\*\* (AOP) 33,00€

En bouche: Frais, gourmand, parfum d'agrumes. Longueur: \*\*\*

## VAL DE LOIRE BLANC

*Domaine de Nerleux « Saumur ». 2020* \*\*\*\*\* (AOC) 31,00€

En bouche: Fruits exotiques, floral, une note acidulée et mielleuse. Longueur: \*\*

*Domaine Dezat. Pouilly-Fumé. 2021* \*\*\*\*\* (AOC) 39,00€

En bouche: Fruité et floral avec une note minérale. Longueur: \*\*

*Muscadet Chéreau Carré « Clos du Château l'Oiselinière ». 2015* \*\*\*\*\* (AOP) 39,00€

Note: 92 R.P. En bouche: Vin blanc frais, fuité et floral. Longueur: \*\*\*

*Domaine Durand. Sancerre. 2021* \*\*\*\*\* (AOC) 39,00€

En bouche: Vin blanc frais, légèrement florale et minéral, se terminant sur note acidulée. Longueur: \*\*

*Domaine Champeaux. Pouilly-Fumé Silex. 2020* \*\*\*\*\* (AOC) 52,00€

En bouche: Légèrement fruité avec une bonne minéralité. Longueur: \*\*

*Domaine La Doltière « Cuvée des étoiles » 2018* \*\*\*\*\* (AOC) 33,00€

En bouche: Forte présence de lichen, légère note florale. (Vin liquoreux) Longueur: \*\*

*Domaine La Doltière Touraine « Cuvée Nicolas » 2020* \*\*\*\*\* (AOC) 31,00€

En bouche: Miel, floral, note d'agrumes Longueur: \*\*

*Domaine La Doltière Touraine « Touraine » 2021* \*\*\*\*\* (AOC) 29,00€

En bouche: Belle fraîcheur, végétale et floral Longueur: \*\*

*Domaine Jean Marc Biet « Chenin » 2020* \*\*\*\*\* (AOC) 31,00€

En bouche: Notes de fruits blancs, minéral et rafraichissant Longueur: \*\*

*Domaine Jean Marc Biet « Hugo » 2020* \*\*\*\*\* (AOC) 32,00€

En bouche: Fruité, riche et puissant Longueur: \*\*\*

## ALSACE BLANC

*Gustave Lorentz. Riesling. 2020* \*\*\*(AOC) 33,00€  
En bouche : Fruits à chair blanche et jaune, avec une note mielleuse en fin de bouche. Longueur : \*\*\*

## ROUSSILLON ROUGE

*Hervé Bizeul « Le Clos des Fées ». 2011* \*\*\*\*(AOP) 95,00€  
Note : 95 R.P. En bouche : Fruits noirs, notes d'épices, de réglisse et florale. Longueur : \*\*\*\*

*Hervé Bizeul « Le Clos des Fées ». 2007* \*\*\*\*(AOC) 95,00€  
Note : 93-94 R.P. En bouche : Fruits noirs et petits fruits rouges, des notes d'épices. Longueur : \*\*\*\*

*Hervé Bizeul « La petite Sibérie ». 2011* \*\*\*\*(AOC) en cave  
Note : 95 R.P. En bouche : Boisé, épicé avec des fruits harmonieux. Longueur : \*\*\*\*

*Domaine de La Cendrillon « Inédite ». 2016* \*\*\*\*(AOP) 37,00€  
En bouche : Fruits rouges et fruits noirs, légères notes végétales et épicée. Longueur : \*\*\*

*Domaine de La Cendrillon « N1 ». 2016* \*\*\*\*(AOP) 49,00€  
En bouche : Fruits noirs, légèrement épicé, avec des notes de réglisse et balsamique. Longueur : \*\*\*

## ROUSSILLON BLANC

*Hervé Bizeul « Un Faune et son Fifre ». 2015* \*\*\*\*(IGP) 89,00€  
Note : 93 R.P. En bouche : Fruits blancs mûrs, florale et de petites notes mielleuses et boisées. Longueur : \*\*\*

*Domaine de La Cendrillon « Nuance ». 2021* \*\*\*(AOP) 33,00€  
En bouche : Fruits frais, agrumes avec une touche florale et minérale. Longueur : \*\*

*Domaine de La Cendrillon. Magnum (1,5L) « Nuance ». 2020* \*\*\*(AOP) 59,00€

## VALLÉE DU RHÔNE ROUGE

*Domaine Jean-Luc Colombo. Crozes-Hermitage « Les Fées Brunes ». 2021* \*\*\*(AOP) 49,00€  
En bouche : Petits fruits rouges et noirs, légèrement boisé et herbacé. Longueur : \*\*\*

*Domaine Jean-Luc Colombo. Côtes du Rhône « Les Abeilles ». 2019* \*\*\*\*(AOP) 32,00€  
En bouche : Fruits noirs veloutés, poivré et légèrement boisé. Longueur : \*\*\*

*E.Guigal. Côte-Rôtie « La Mouline ». 2011* \*\*\*(AOC) en cave  
Note : 98 R.P. En bouche : Tout en complexité et élégance, sur de petits fruits noirs, d'épices et bois. Longueur : \*\*\*\*

*Domaine Ogier. Chateauneuf-Du-Pape « Clos de l'Oratoire ». 2020* \*\*\*\*(AOC) 65,00€  
Note : 92-94 R.P. En bouche : Fruits noirs, griotte et légèrement épicé. Longueur : \*\*\*

*Domaine Ogier. Côtes du Rhône « Plan de Dieu les Templiers ». 2019* \*\*\*\*(AOC) 34,00€  
En bouche : Fruits noirs et fruits noirs sauvages, des notes de fruits rouges sauvages avec un boisé assez prononcé. Longueur : \*\*\*\*

*Domaine Saint-Etienne « Albizzias ». 2020* \*\*\*(AOP) 39,00€  
En bouche : Fruits noirs rouges, petite pointe d'acidité et intensité. Longueur : \*\*\*

*Domaine Chapoutier « Barbe Rac ». 2008* \*\*\*\*(AOC) 135,00€  
Note : 91 R.P. En bouche : Ample, charnue, chaude et ronde. Densité remarquable. Longueur : \*\*\*\*

## VALLÉE DU RHÔNE BLANC

*Domaine Jean-Luc Colombo. Côtes du Rhône « La Redonne ». 2020* \*\*\*(AOP) 37,00€  
En bouche : Gourmand, brioché, fruité et légèrement toasté. Longueur : \*\*\*

*Domaine Jean-Luc Colombo. Crozes-Hermitage « Les Gravières ». 2021* \*\*\*(AOP) 49,00€  
En bouche : Floral, agrumes équilibré et vif. Longueur : \*\*\$

*Domaine Jean-Luc Colombo. Saint-Péray « La Belle de Mai ». 2019* \*\*\*(AOP) 55,00€  
En bouche : Infusé, florale et légèrement boisé. Longueur : \*\*\*

*Domaine Ogier. Artésis. 2021* \*\*\*(AOC) 33,00€  
En bouche : Fruits exotique, minéralité et vanille. Longueur : \*\*

*Domaine Ogier. Chateauneuf-Du-Pape « Clos de l'Oratoire ». 2021* \*\*\*\*(AOC) 69,00€  
En bouche : Fruits à chair blanche, agrumes avec des notes minérales et fumées. Longueur : \*\*\*\*

*Domaine M.Chapoutiers. Luberon « La Ciboise ». 2021* \*\*\*\*(AOP) 29,00€  
En bouche : Riche et équilibré avec beaucoup de volume, un final acidulé et saline. Longueur : \*\*\*

*Domaine M.Chapoutiers. Condrieu « Invitare ». 2021* \*\*\*\*(AOP) 69,00€  
En bouche : Rond, plein, très long en bouche, final vanillée. Longueur : \*\*\*\*


## **BOURGOGNE ROUGE**

<i>Domaine Ardhuys. Clos de Vougeot Grand Cru. 2014</i> *****(AOC) <u>En bouche</u> : Petits fruits noirs, fruits rouges sauvages avec des notes boisées et torréfiées. <u>Longueur</u> : ***	159,00€
<i>Bouchard père &amp; fils. Vosne-Romanée 1<sup>er</sup> Cru « Les Suchots ». 2016</i> *****(AOC) Note : 91 R.P. <u>En bouche</u> : un goût intense de cerise, légèrement boisé, torréfié et boisé. <u>Longueur</u> ***	159,00€
<i>Domaine Stéphane De Sousa. Pommard « Les Vaumuriens ». 2017</i> *****(AOC) <u>En bouche</u> : Fruits rouges, fruits noirs et boisé. <u>Longueur</u> : ***	65,00€
<i>Domaine de la Folie. Rully « Clos de Bellecroix ». 2020</i> *****(AOC) <u>En bouche</u> : Fruits noirs frais, floral et légèrement terreux. <u>Longueur</u> : **	59,00€
<i>Marc-Rougeot-Dupin. Savigny-Les-Beaune. 2016</i> *****(AOC) <u>En bouche</u> : Fruits rouges, noirs, légèrement épicé et boisé. <u>Longueur</u> : **	49,00€
<i>Domaine Jean Fery. Maranges. 2019</i> *****(AOP) <u>En bouche</u> : Fruits rouges évoluant sur le cassis. <u>Longueur</u> : **	42,00€
<i>Domaine Jean Fery. Gevrey Chambertin « Les Crais ». 2019</i> *****(AOP) <u>En bouche</u> : Vin souple et léger, très aérien. <u>Longueur</u> : ****	69,00€
<i>Domaine Jean Fery. Savigny-Les-Beaune 1<sup>er</sup> Cru « Les Vergelesses ». 2018</i> *****(AOP) <u>En bouche</u> : Un bouquet élégant de griotte et de cassis. <u>Longueur</u> : **	49,00€
<i>Domaine Jean Fery. Corton grand cru « Les Chaumes ». 2019</i> *****(AOP) <u>En bouche</u> : Un bouquet élégant de griotte et de cassis. <u>Longueur</u> : **	80,00€
<i>Domaine Jean Fery. Charme Chambertin Grand cru 2018</i> *****(AOP) <u>En bouche</u> : Un bouquet élégant de griotte et de cassis. <u>Longueur</u> : **	179,00€
<i>Domaine Grivot Goisot. Côtes d'Auxerre. 2021</i> *****(AOC) <u>En bouche</u> : Fruits noirs avec une note boisé. <u>Longueur</u> : **	36,00€
<i>Domaine Quentin Jeannot. Santenay « Les Charmes ». 2019</i> *****(AOP) <u>En bouche</u> : Fruits rouges, fin et souple. <u>Longueur</u> : ***	52,00€
<i>Domaine Quentin Jeannot. Pommard « Vieilles Vignes ». 2018</i> *****(AOC) <u>En bouche</u> : Fruits rouges acidulés, légèrement épicé. <u>Longueur</u> : ***	67,00€
<i>Domaine Quentin Jeannot. Santenay « Clos de la comme dessus ». 2017</i> *****(AOP) <u>En bouche</u> : Fruits rouges, fin et souple. <u>Longueur</u> : ***	59,00€
<i>Domaine Faiveley. Corton Grand Cru « Clos des Cortons » Monopole. 2014</i> *****(AOC) Note : 93 R.P. <u>En bouche</u> : Petits fruits noirs, rond, puissant et légèrement épicé. <u>Longueur</u> : ****	187,00€
<i>Domaine Faiveley. Gevrey-Chambertin 1<sup>er</sup> Cru « Combes aux moines ». 2014</i> *****(AOC) <u>En bouche</u> : Fruits rouges frais, épices avec de délicates notes boisées et fumées. <u>Longueur</u> : ***	110,00€
<i>Domaine Faiveley. Gevrey-Chambertin 1<sup>er</sup> Cru « Petite chapelle ». 2014</i> *****(AOC) <u>En bouche</u> : Fruits noirs et fruits rouges allant du cassis de la mûr en passant par la myrtille. <u>Longueur</u> : ****	109,00€
<i>Domaine Faiveley. Gevrey-Chambertin 1<sup>er</sup> Cru « Clos prieur ». 2014</i> *****(AOC) <u>En bouche</u> : Crémeux et fines, notes de cerise et de framboise. <u>Longueur</u> : ****	107,00€
<i>Domaine Faiveley. Gevrey-Chambertin 1<sup>er</sup> Cru « Lavaux St Jacques ». 2014</i> *****(AOC) <u>En bouche</u> : Chaleureux et intense aux notes de cuir. <u>Longueur</u> : ****	109,00€
<i>Domaine Faiveley. Charmes Chambertin Grand Cru. 2012</i> *****(AOC) <u>En bouche</u> : Petits fruits rouges croquants, floral et légèrement épicé. <u>Longueur</u> : ****	159,00€
<i>Domaine Faiveley. Nuits-Saint-Georges 1<sup>er</sup> Cru « Les pruliers ». 2015</i> *****(AOC) <u>En bouche</u> : Fruits noirs, épices et nuance grillées et torréfiées. <u>Longueur</u> : ****	127,00€

## **BOURGOGNE BLANC**

<i>Domaine Ardhuys. Beaune 1<sup>er</sup> Cru</i> « Les petits clos blanc des Theurons ». 2020 ***** <u>En bouche</u> : agrumes, floral, plantes aromatiques et légèrement boisé. <u>Longueur</u> : **	69,00€
<i>Domaine Ardhuys. Ladoix 1<sup>er</sup> Cru</i> « Le Rognet ». 2020 ***** <u>En bouche</u> : Fruits à chair blanche, fruits exotiques, de petites notes agrumes et vanille. <u>Longueur</u> : **	67,00€
<i>Domaine Ardhuys. Ladoix.</i> 2020 ***** <u>En bouche</u> : Fruits à chair blanche, fruits exotiques, de petites notes agrumes et vanille. <u>Longueur</u> : **	52,00€
<i>Domaine Ardhuys. Hautes-Côtes-De-Beaune</i> « Les Perrières ». 2020 *****(AOC) <u>En bouche</u> : Gourmand, frais et fruits à chair blanche. <u>Longueur</u> : **	49,00€
<i>Billaud-Simon. Chablis 1<sup>er</sup> Cru</i> « Mont de Milieu ». 2019 *****(AOC) <u>En bouche</u> : Agrumes mûrs et fleurs blanches. <u>Longueur</u> : ***	69,00€
<i>Billaud-Simon. Chablis 1<sup>er</sup> Cru</i> « Montée de Tonnerre ». 2020 *****(AOC) <u>En bouche</u> : Fruité, floral, épicé, frais et minéral. <u>Longueur</u> : ***	74,00€
<i>Domaine Stéphane De Sousa. Meursault</i> « Les Millérans ». 2018 *****(AOC) <u>En bouche</u> : Minéral, notes d'agrumes et légèrement boisé. <u>Longueur</u> : **	59,00€
<i>Domaine Doussot-Rollet. Corton-Charlemagne Grand Cru.</i> 2018 *****(AOC) <u>En bouche</u> : Agrumes, fruits exotiques, notes herbacées et minérales. <u>Longueur</u> : ***	115,00€
<i>Domaine Faiveley. Chassagne-Montrachet 1<sup>er</sup> Cru</i> « Les Caillèrets ». 2013 ***(AOC) <u>En bouche</u> : floral, miel, frais et minéral. <u>Longueur</u> : **	89,00€
<i>Domaine Faiveley. Puligny-Montrachet 1<sup>er</sup> Cru</i> « Les Folatières ». 2015 *****(AOC) <u>En bouche</u> : Fruité, floral et légèrement beurré et toasté. <u>Longueur</u> : **	96,00€
<i>Domaine Faiveley. Meursault.</i> 2016 *****(AOC) <u>En bouche</u> : Frais, beurré et gourmand. <u>Longueur</u> : ***	78,00€
<i>Domaine de la Folie. Rully 1<sup>er</sup> cru</i> « Clos du chaigne » 2020 *****(AOC) <u>En bouche</u> : Frais, note d'agrumes, floral et légèrement gourmand. <u>Longueur</u> : **	59,00€
<i>Domaine Grivot Goisot. Côtes d'Auxerre.</i> 2021 ***** <u>En bouche</u> : Fruité, légère puissance et acidité. <u>Longueur</u> : *	36,00€
<i>Domaine Quentin Jeannot. Meursault 1<sup>er</sup> Cru</i> « Les Poruzots ». 2020 *****(AOP) <u>En bouche</u> : Frais, sec et minérale. <u>Longueur</u> : ***	119,00€
<i>Domaine Quentin Jeannot. Meursault</i> « Les Narvaux ». 2019 *****(AOC) <u>En bouche</u> : Fruité, minéral et frais. <u>Longueur</u> : **	76,00€
<i>Domaine Laroche. Chablis</i> « Vieille Voye ». 2018 *****(AOC) <u>En bouche</u> : Fruits d'été, minéral aux notes d'agrumes. <u>Longueur</u> : ***	42,00€
<i>Pierre Vessigaud. Pouilly-Fuissé.</i> 2020 *****(AOC) <u>En bouche</u> : Frais, minéral, fruits d'été. <u>Longueur</u> : **	59,00€

## LES ROSÉS

<i>Domaine La Cendrillon « Minuit » 2021</i> (AOP Corbières) 	29,00€
<i>Torpez « Bravade » 2021</i> (AOP Côtes de Provence)	36,00€

## LES CHAMPAGNES

### Jacquart

<i>Brut millésime 2000</i>	95,00€
<i>Mosaïque Brut millésime 2008</i>	89,00€
<i>Blancs de Blancs Chouilly 2014</i>	115,00€
<i>Alpha Brut 2012</i>	139,00€
<i>Mosaïque Rosé</i>	79,00€
<i>Alpha Rosé 2012</i>	155,00€

### Gosset

<i>Grande Réserve</i>	75,00€
<i>Célébris Brut</i>	150,00€
<i>Célébris Rosé</i>	168,00€

### Jean-Noël Haton

<i>Haton Rosé</i>	59,00€
-------------------	--------

### Palmer and Co

<i>Brut</i>	69,00€
-------------	--------

### Les orphelines

<i>Armand De Brignac Blanc de blancs</i>	990,00€
<i>Louis Roederer Brut</i>	120,00€
<i>Dom Pérignon Vintage 2008</i>	389,00€

## VIN AU VERRE (12cl)

<i>Rouge</i>	5,90€
<i>Blanc</i>	5,90€
<i>Rosé</i>	5,90€
<i>Vin du jour</i>	7,90€
<i>Sélection du Chef</i>	10,90€

## VIN EN CARAFE (50cl)

<i>Rouge</i>	17,90€
<i>Blanc</i>	17,90€
<i>Rosé</i>	17,90€

## Petites explications pour lire la carte :

R.P = Nous avons exclusivement pris les notes de Robert Parker (*quand nous les avons trouvés*)

Les (\*) sont là pour donner une note qualitative, plus il y en a mieux c'est, et si c'est (\*), c'est encore mieux.



= Vin Bio



= Vin Biodynamique



= À commander 24h à l'avance

*« A quoi reconnaît-on un bon restaurant ? Les verres à vin y sont plus grands que les verres à eau » Frédéric Beigbeder*

*« Le vin est la partie intellectuelle d'un repas. Les viandes et les légumes n'en sont que la partie matérielle. » Alexandre Dumas*

*« Tout homme intelligent commande un vin qui plaît aux femmes. » Miguel Torres*

## VINS CONVENTIONNELS ET RAISONNÉS

Herbicides,  
pesticides et  
autres produits  
chimiques  
autorisés dans la  
vigne

Près de **50**  
intrants autorisés  
pendant la  
vinification

**300** types de  
levures autorisées

Taux maximal de  
Soufre est de  
150mg/L dans le  
rouge et 200mg/L  
dans le blanc



## VINS BIOLOGIQUES

Engrais et produits  
chimiques  
interdits dans la  
vigne

**38** intrants  
autorisés

Réduction de  
l'utilisation de  
sulfites

Taux maximal de  
Soufre est de  
100mg/L dans le  
rouge et 150mg/L  
dans le blanc



## VINS BIODYNAMIQUES

Pas de produits  
chimiques  
on cherche à  
intensifier la vie  
du sol  
naturellement

**5** intrants  
autorisés

Collage et  
filtration  
autorisés

Taux maximal de  
Soufre est de  
70mg/L dans le  
rouge et 90mg/L  
dans le blanc



## VINS MÉTHODE NATURE

Techniques  
**non-**  
interventionnistes

Seul le soufre est  
autorisé en très  
faible quantité

Aucune  
intervention  
technique qui  
risquerait de  
perturber les  
levures

Taux maximal de  
Soufre est de  
**30**mg/L dans le  
rouge et le blanc



## APPROCHES ENVIRONNEMENTALES GLOBALES :



Abacchus