

BORDEAUX ROUGE_(AOC)

Médoc, Haut-Médoc et Moulis en Médoc

<i>Château Patache d'Aux. 2016</i> *****	49,00€
<small>Note : 86 R.P. <u>En bouche</u> : Fruits noirs, boisé et subtilement épicé. <u>Longueur</u> : ****</small>	
<i>Domaines Fabre « Fabre on the Rocks » 2021</i> *****	33,00€
<small><u>En bouche</u> : Fruits noirs, petites notes boisées et légère minéralité. <u>Longueur</u> : ***</small>	
<i>Demoiselle de Sociando Mallet. 2016</i> *****	59,00€
<small><u>En bouche</u> : Fruits noirs, fruits rouges, petites notes boisées et épicées. <u>Longueur</u> : ****</small>	
<i>Château Sociando Mallet. 2016</i> *****	80,00€
<small>Note : 92-94 R.P. <u>En bouche</u> : Fruits noirs, gourmand et légèrement épicé. <u>Longueur</u> : ****</small>	
<i>Chapelle Potensac. 2018</i> ***	55,00€
<small><u>En bouche</u> : Fruits noirs, boisé et subtilement épicé. <u>Longueur</u> : ****</small>	

Pessac-Léognan

<i>Lagrange-Martillac. 2019</i> *****	49,00€
<small><u>En bouche</u> : fruits noirs, légèrement truffé, séduisant et doux. <u>Longueur</u> : ****</small>	
<i>Château Olivier. 2016</i> *****	55,00€
<small>Note : 93 R.P. <u>En bouche</u> : Fruits noirs, fruits rouges avec des notes poivrées et fumées. <u>Longueur</u> : ****</small>	
<i>Château Haut-Bergey. Jardin 2018</i> *****	49,00€
<small><u>En bouche</u> : Frais et tendu aux notes de fruits rouges et florales. <u>Longueur</u> : ***</small>	
<i>Château Carbonnieux. 2019</i> *****	79,00€
<small>Note : 91 R.P. <u>En bouche</u> : Petits fruits rouges, petits fruits noirs et légèrement floral. <u>Longueur</u> : ***</small>	

Margaux

<i>Château Durfort-Viviers. 2019</i> ***	210,00€
<small><u>En bouche</u> : Fruité aux nuances de mûres et d'épices. <u>Longueur</u> : ***</small>	

Côtes de Bordeaux

<i>Château La Rose Bellevue « Grappe Diem » 2022</i> *****	33,00€
<small><u>En bouche</u> : Fruité, léger, jeune et précis. <u>Longueur</u> : **</small>	
<i>Château Haut-Greyzeau. 2020</i> *****	29,00€
<small><u>En bouche</u> : Fruits noirs, fruits rouges frais et léger. <u>Longueur</u> : **</small>	

Saint-Julien

<i>Château Ducru-Beaucaillou. 2016</i> *****	320,00€
<small>Note : 98+ R.P. <u>En bouche</u> : De beaux fruits mûrs, équilibré, boisé et légèrement épicé. <u>Longueur</u> : ****</small>	
<i>La Croix Ducru-Beaucaillou. 2018</i> *****	145,00€
<small>Note : 92 R.P. <u>En bouche</u> : Notes de fruits noirs mûrs, laissant apparaître une fraîcheur de notes végétales. <u>Longueur</u> : ****</small>	
<i>Château Gruaud Larose. 2014</i> ***	105,00€
<small>Note : 90 R.P. <u>En bouche</u> : Puissance et précision se retrouvent en harmonie dans ce cocktail de fruits rouges et fruits noirs. <u>Longueur</u> : ****</small>	

Saint-Estèphe

<i>Château Ormes de Pez. 2019</i> *****	59,00€
<small>Note : 90 R.P. <u>En bouche</u> : Fruits noirs, velouté, harmonieux et légèrement boisé. <u>Longueur</u> : ****</small>	
<i>La Coccinelle de Petit Bocq. 2020</i> *****	46,00€
<small><u>En bouche</u> : Fruits rouges jeunes, petits fruits noirs bien mûres, légèrement boisé et épicé. <u>Longueur</u> : ***</small>	
<i>Château Lafon-Rochet. 2014</i> ***	109,00€
<small>Note : 90 R.P. <u>En bouche</u> : Fruits rouges et noirs présent et persistant en tendresse, un boisé raffiné. <u>Longueur</u> : ****</small>	
<i>Château Capet-Guillier. 2016</i> *****	120,00€
<small>Note : 93 R.P. <u>En bouche</u> : Souple et fruitée, tannins ronds et suave. <u>Longueur</u> : ****</small>	

Saint-Émilion Grand Cru

<i>Château Barde-Haut. 2009</i> *****	99,00€
<small>Note : 93-95 R.P. <u>En bouche</u> : Fruits noirs bien mûres avec une note de tabac. <u>Longueur</u> : ****</small>	
<i>Les Charmes de Grand Corbin. 2016</i> *****	55,00€
<small>Note : 90 R.P. <u>En bouche</u> : Fruits rouges frais, petits fruits noirs et gourmand. <u>Longueur</u> : ***</small>	
<i>Le clos de La Gaffelière. 2014</i> *****	57,00€
<small>Note : 92 R.P. <u>En bouche</u> : Fruits noirs croquants, fruits rouges sauvages avec de légères notes florales. <u>Longueur</u> : ***</small>	
<i>Château Dassault. 2018</i> ****	130,00€
<small>Note : 93 R.P. <u>En bouche</u> : Fruits rouges frais un peu jeunes, légèrement boisé et épicé. <u>Longueur</u> : ***</small>	

Pomerol

<i>Clos L'Église. 2009</i> *****	299,00€
<small>Note : 98 R.P. <u>En bouche</u> : Fruits rouges et fruits noirs, gourmand avec des notes de réglisse, cacao et épicé. <u>Longueur</u> : ****</small>	

Pauillac

<i>Fleur de Pédesclaux. 2019</i> *****	74,00€
<small>Note : 88-90 R.P. <u>En bouche</u> : Fruité, bouquet de saveurs tout en fraîcheur. <u>Longueur</u> : ****</small>	
<i>Château Pichon Comtesse Réserve. 2018</i> *****	149,00€
<small>Note : 92 R.P. <u>En bouche</u> : Fruits noirs, légères notes poivrées et végétales. <u>Longueur</u> : ****</small>	

BORDEAUX BLANC_(AOC)

Pessac-Léognan

<i>Lagrange-Martillac. 2022</i> ****	48,00€
<small><u>En bouche</u> : Fruits du verger, légèrement minéral et floral. <u>Longueur</u> : **</small>	
<i>Château Carbonnieux. 2021</i> ****	75,00€
<small>Note : 90-91 R.P. <u>En bouche</u> : Fruité, floral avec quelques notes agrumes. <u>Longueur</u> : ***</small>	
<i>Château Saint-Jean « Graves », 2023</i> ***	31,00€
<small><u>En bouche</u> : Fruits à chair blanche, agrumes et légèrement iodé. <u>Longueur</u> : *</small>	
<i>Château Du Mont « Sainte-Croix-Du-Mont », 2019</i> ***	35,00€
<small><u>En bouche</u> : Un moelleux tout en fruits, miel, gourmand et précis. <u>Longueur</u> : ***</small>	

La famille Mage & Fils.

*Artisan Vigneron, récoltant et manipulant indépendant.
En IGP Charentais, agriculture Biologique sur l'Île d'Oléron*

Rouge

<i>« Opus 7 ». 2022</i>	29,00€
<small><u>En bouche</u> : Jeunes fruits noirs, légèrement boisé et épicé. <u>Longueur</u> : **</small>	

Blanc

<i>Colombard. 2023</i>	28,00€
<small><u>En bouche</u> : Fruité, de belles notes agrumes. <u>Longueur</u> : **</small>	

Rosés

<i>Merlot. 2023</i>	28,00€
<small><u>En bouche</u> : Fruité, jeune et vif. <u>Longueur</u> : *</small>	
<i>Ilea Rosae. 2023</i>	29,00€
<small><u>En bouche</u> : Fruité, très fruité, un peu de sucrosité tout en rondeur. <u>Longueur</u> : *</small>	

VAL DE LOIRE ROUGE(AOC)

<i>Domaine Durand. Ménétou-Salon. 2022 ****</i>	38,00€
<u>En bouche</u> : Fruits noirs mûrs, légèrement boisé avec de petites notes de tabac et cacao. <u>Longueur</u> : ***	
<i>Baron Briare. Saumur Champigny. 2022***</i>	31,00€
<u>En bouche</u> : Fruits noirs croquants, frais, léger, jeune avec une acidité. <u>Longueur</u> : ***	
<i>Brédif. Chinon. 2022 ****</i>	32,00€
<u>En bouche</u> : Fruits rouges et noirs, légèrement épicé et végétal. <u>Longueur</u> : ***	
<i>Domaine Les Varinellés « Saumur Champigny ». 2010 ****</i>	79,00€
<u>En bouche</u> : Frais, une belle maturité, puissance de fruits rouges et petits fruits noirs. <u>Longueur</u> : ***	

VAL DE LOIRE BLANC(AOC)

<i>Domaine André Dezat & fils. Pouilly-Fumé. 2023 ***</i>	42,00€
<u>En bouche</u> : Fruité et floral avec une note minérale. <u>Longueur</u> : **	
<i>Domaine Durand. Sancerre. 2023 ***</i>	38,00€
<u>En bouche</u> : Vin blanc frais, légèrement floral et minéral, se terminant sur note acidulée. <u>Longueur</u> : **	
<i>Domaine Durand. Menetou-Salon. 2022 ****</i>	38,00€
<u>En bouche</u> : Frais, agrumes et légèrement floral. <u>Longueur</u> : **	
<i>Domaine Ladoucette. Pouilly-Fumé « Grand Millésime ». 2018 ****</i>	62,00€
<u>En bouche</u> : Florale, fruits blancs frais avec une note de minéralité. <u>Longueur</u> : ***	
<i>Domaine Fournier. Sancerre « Silex ». 2022 ****</i>	62,00€
<u>En bouche</u> : Légèrement fruité, agrumes avec une minéralité prononcée. <u>Longueur</u> : ***	

VALLÉE DU RHÔNE ROUGE (AOC)

<i>Domaine Jean-Luc Colombo. Crozes-Hermitage « Les Fées Brunes » . 2022 ***</i>	49,00€
<u>En bouche</u> : Petits fruits rouges et noirs, légèrement boisé et herbacé. <u>Longueur</u> : ***	
<i>Domaine Jean-Luc Colombo. Côtes du Rhône « Les Abeilles ». 2022 ****</i>	32,00€
<u>En bouche</u> : Fruits noirs veloutés, poivré et légèrement boisé. <u>Longueur</u> : ***	
<i>Domaine Jean-Luc Colombo. Cornas « La Louvée ». 2018 ***</i>	79,00€
<u>Note</u> : 90 R.P. <u>En bouche</u> : Fruits des bois, réglisse et légère torréfaction. <u>Longueur</u> : ****	
<i>Domaine Jean-Luc Colombo. Cornas « Vallon de l'Aigle ». 2017 *****</i>	295,00€
<u>Note</u> : 96 R.P. <u>En bouche</u> : Petits fruits noirs, fruits sauvages, épices douces et une note tabac. <u>Longueur</u> : *****	
<i>E.Guigal. Côte-Rôtie « La Mouline ». 2011 *** </i>	431,00€
<u>Note</u> : 98 R.P. <u>En bouche</u> : Tout en complexité et élégance, sur de petits fruits noirs, d'épices et bois. <u>Longueur</u> : *****	
<i>Domaine Ogier. Chateauneuf-Du-Pape « Clos de l'Oratoire ». 2020 ****</i>	83,00€
<u>Note</u> : 92-94 R.P. <u>En bouche</u> : Fruits noirs, griotte et légèrement épicé. <u>Longueur</u> : ***	
<i>Maison M.Chapoutier. Lubéron « La Ciboise ». 2022 ***</i>	31,00€
<u>En bouche</u> : Léger, fruits noirs et rouges, légèrement floral avec une note de tabac. <u>Longueur</u> : **	

VALLÉE DU RHÔNE BLANC (AOC)

<i>Domaine Jean-Luc Colombo. Côtes du Rhône « Les Abeilles ». 2022 ****</i>	32,00€
<u>En bouche</u> : Gourmand, rond et fileurs blanches. <u>Longueur</u> : ***	
<i>Domaine Jean-Luc Colombo. Crozes-Hermitage « Les Gravières ». 2022 ****</i>	49,00€
<u>En bouche</u> : Floral, agrumes, équilibré et vif. <u>Longueur</u> : ***	
<i>Maison M.Chapoutier. Condrieu « Invitare ». 2021 ****</i>	69,00€
<u>En bouche</u> : Gourmand, miel, légèrement fruité et minéral. <u>Longueur</u> : ***	
<i>Maison M.Chapoutier. Lubéron « La Ciboise ». 2023 ****</i>	31,00€
<u>En bouche</u> : Fruits exotiques, finesse et légère minéralité en fin de bouche. <u>Longueur</u> : **	

BOURGOGNE ROUGE (AOC)

<i>Domaine Doussot-Rollet. Corton Perrières Grand cru. 2020</i> *****	159,00€
<u>En bouche</u> : Ample aux notes de fruits noirs, évoluant vers le sous-bois. <u>Longueur</u> : *****	
<i>Domaine d'Ardhuy. Pernand-Vergelesses « Les Boutières ». 2020</i> *****	59,00€
<u>En bouche</u> : fruits des bois, moyennement boisé. <u>Longueur</u> : **	
<i>Domaine Ardhuy. Vosne-Romanée 1^{er} Cru « Les Chaumes ». 2018</i> ****	149,00€
<u>En bouche</u> : Fruits noirs et rouges mûrs, légèrement boisé. <u>Longueur</u> : ***	
<i>Domaine Ardhuy. Corton Grand Cru « Le Clos du Roi ». 2018</i> ****	133,00€
<u>En bouche</u> : Fruits noirs, rouges et à coques, un vin boisé. <u>Longueur</u> : ***	
<i>Domaine Ardhuy. Clos de Vougeot Grand Cru « Petit Maupertui ». 2018</i> ****	233,00€
<u>En bouche</u> : Petits fruits rouges, légères notes de tabac et de café. <u>Longueur</u> : ***	
<i>Domaine Stéphane De Sousa. Pommard « Les Vaumuriens ». 2019</i> ****	59,00€
<u>En bouche</u> : Fruits rouges, fruits noirs et boisé. <u>Longueur</u> : ***	
<i>Domaine Jean Fery. Charme Chambertin Grand cru 2018</i> ****	222,00€
<u>En bouche</u> : Un bouquet élégant de griotte et de cassis. <u>Longueur</u> : **	
<i>Domaine de la Folie. Rully « Clos de Bellecroix ». 2021</i> *****	59,00€
<u>En bouche</u> : Fruits noirs frais, floral et légèrement terreux. <u>Longueur</u> : **	
<i>Domaine Grivot-Goisot. Côtes d'Auxerre. 2022 « Pinot noir ». *****</i>	37,00€
<u>En bouche</u> : Fruits noirs avec une note boisé. <u>Longueur</u> : **	
<i>Domaine Quentin Jeannot. Hautes-Côtes-De-Beaune « Dame nature ». 2022</i> *****	46,00€
<u>En bouche</u> : Riche et rond, notes de fruits rouges. <u>Longueur</u> : ***	
<i>Domaine Quentin Jeannot. Santenay « Clos de la comme dessus ». 2017</i> ****	59,00€
<u>En bouche</u> : Fruits rouges, fin et souple. <u>Longueur</u> : ***	
<i>Domaine Quentin Jeannot. Maranges 1^{er} Cru « La Fuissière ». 2020</i> ****	55,00€
<u>En bouche</u> : Petits fruits rouges et fruits noirs, légèrement boisé et épicé. <u>Longueur</u> : **	
<i>Domaine Quentin Jeannot. Maranges 1^{er} cru « Clos Roussots ». 2018</i> ****	55,00€
<u>En bouche</u> : Beau cru Charnu, ample et ferme aux arômes de petits fruits rouges et sous-bois. <u>Longueur</u> : **	
<i>Domaine Faiveley. Chambolle-Musigny. 2019</i> *****	89,00€
<u>En bouche</u> : Fruits noirs, légèrement épicé avec des notes boisées. <u>Longueur</u> : ***	
<i>Domaine Faiveley. Beaune 1^{er} Cru « Clos de l'Écu » Monopole. 2021</i> ****	108,00€
<u>Note</u> : 93 R.P. <u>En bouche</u> : Fruits rouges, noirs frais, épicé avec des notes mentholées. <u>Longueur</u> : ***	
<i>Domaine Faiveley. Vosne-Romanée. 2019</i> *****	112,00€
<u>En bouche</u> : Fruits noirs, notes grillées. <u>Longueur</u> : ***	
<i>Domaine Faiveley. Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru « Les Pruliers ». 2015</i> *****	147,00€
<u>En bouche</u> : Vin avec une belle rondeur aux notes de fruits rouges frais. <u>Longueur</u> : *****	
<i>Domaine Faiveley. Corton Grand Cru « Clos des Corton » Monopole. 2014</i> ***	300,00€
<u>Note</u> : 93 R.P. <u>En bouche</u> : Petits fruits noirs, rond, puissant et légèrement épicé. <u>Longueur</u> : ****	
<i>Domaine Faiveley. Mercurey 1^{er} Cru « Clos des myglands » 2021</i> *****	69,00€
<u>En bouche</u> : Fruits rouges sauvages, petits fruits noirs, un vin soyeux et léger. <u>Longueur</u> : **	
<i>Domaine Faiveley. Charmes Chambertin Grand Cru. 2012</i> ***	289,00€
<u>En bouche</u> : Petits fruits rouges croquants, floral et légèrement épicé. <u>Longueur</u> : ****	
<i>Domaine Faiveley. Gevrey-Chambertin 1^{er} Cru « Les Cazetiers ». 2017</i> ****	132,00€
<u>En bouche</u> : Fruits rouges frais, notes d'épices boisée et fumée. <u>Longueur</u> : ****	
<i>Domaine Faiveley. Gevrey-Chambertin 1^{er} Cru « Lavaux saint Jacques ». 2017</i> *****	152,00€
<u>Note</u> : 90 R.P. <u>En bouche</u> : Petits fruits noirs, fruits sauvages, légèrement boisé et minéral. <u>Longueur</u> : ****	
<i>Domaine Faiveley. Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru « Les Damodes ». 2017</i> ****	135,00€
<u>En bouche</u> : Fruits noirs, épices, des notes grillées et torréfiées. <u>Longueur</u> : ***	
<i>Domaine Faiveley. Nuits-Saint-Georges 1^{er} Cru « Les Porêts St Georges ». 2017</i> ****	133,00€
<u>En bouche</u> : Fruits noirs, ample et rond avec des notes boisées. <u>Longueur</u> : ***	
<i>Domaine Faiveley. Latricières Chambertin Grand Cru. 2017</i> ****	378,00€
<u>Note</u> : 93 R.P. <u>En bouche</u> : Petits fruits rouges croquants, floral et légèrement épicé. <u>Longueur</u> : ****	
<i>Domaine Faiveley. Mazoyères-Chambertin Grand Cru. 2014</i> ****	365,00€
<u>En bouche</u> : Fruits rouges, notes boisées et herbacées, finement torréfié. <u>Longueur</u> : *****	
<i>Domaine Faiveley. Musigny Grand Cru. 2016</i> *****	1990,00€

BOURGOGNE BLANC (AOC)

<i>Billaud-Simon. Chablis Grand Cru « Les Preuses ». 2021 ****</i> <u>En bouche</u> : Agrumes mûrs et fleurs blanches. <u>Longueur</u> : ***	140,00€
<i>Billaud-Simon. Chablis 1^{er} Cru « Fourchaume ». 2022 ****</i> <u>En bouche</u> : pêche, floral, note de miel, beurré et légèrement boisé. <u>Longueur</u> : ***	70,00€
<i>Billaud-Simon. Chablis 1^{er} Cru « Mont de Milieu ». 2020 ****</i> <u>En bouche</u> : Agrumes mûrs et fleurs blanches, avec une petite acidité. <u>Longueur</u> : ***	72,00€
<i>Billaud-Simon. Chablis 1^{er} Cru « Montée de tonnerre ». 2021 ****</i> <u>En bouche</u> : Minérales et épicées aux notes de fruitées et florales. <u>Longueur</u> : ***	72,00€
<i>Domaine de la Folie. Rully 1^{er} Cru « Clos du Chaignes » 2022 ***** (AOC)</i> <u>En bouche</u> : Frais, notes d'agrumes, florale et légèrement gourmand. <u>Longueur</u> : **	61,00€
<i>Domaine de la Folie. Rully 1^{er} Cru « Clos Saint Jacques » 2022 ***** (AOC)</i> <u>En bouche</u> : Frais, notes florales délicates à des arômes fruités envoutants. <u>Longueur</u> : **	59,00€
<i>Domaine Faiveley. Corton-Charlemagne Grand Cru. 2020 *****</i> <u>En bouche</u> : Agrumes, fruits exotiques, notes herbacées et minérales. <u>Longueur</u> : ***	336,00€
<i>Domaine Faiveley. Montagny. 2022 ****</i> <u>En bouche</u> : pêche, floral, note de miel, beurré et légèrement boisé. <u>Longueur</u> : ***	50,00€
<i>Domaine Faiveley. Rully « Les Villeranges ». 2022 ****</i> <u>En bouche</u> : Fruits exotiques, agrumes, floral avec une acidité. <u>Longueur</u> : ***	51,00€
<i>Domaine Faiveley. Mercurey. 2022 ****</i> <u>En bouche</u> : Fruits du verger, agrumes et végétal avec une légère minéralité. <u>Longueur</u> : ***	49,00€
<i>Domaine Faiveley. Meursault 1^{er} Cru « Charmes ». 2020 *****</i> <u>En bouche</u> : Fruité, floral, frais, gourmand et harmonieux. <u>Longueur</u> : **	166,00€
<i>Domaine Faiveley. Meursault 1^{er} Cru « Blagny ». 2016 *****</i> <u>En bouche</u> : Fruits exotiques, agrumes, floral avec une acidité entraînante. <u>Longueur</u> : ***	143,00€
<i>Domaine Faiveley. Ladoix « Les Marnes Blanches ». 2022 *****</i> <u>En bouche</u> : Frais, fruité et agrumes avec une note de silex. <u>Longueur</u> : **	54,00€
<i>Domaine Faiveley. Bâtard-Montrachet Grand Cru. 2019 *****</i> <u>Note</u> : 93 R.P. <u>En bouche</u> : Fruits à chair blanche et jaune, minéral et frais. <u>Longueur</u> : ***	456,00€
<i>Domaine Quentin Jeannot. Meursault « Les Narvaux ». 2021 ****</i> <u>En bouche</u> : Frais, sec et minérale. <u>Longueur</u> : ***	119,00€
<i>Domaine Quentin Jeannot. Maranges « Les 8 Ouvrées ». 2022</i> <u>En bouche</u> : Fruits du verger, agrumes et végétal avec une minéralité. <u>Longueur</u> : ***	68,00€
<i>Domaine Quentin Jeannot. Santenay « Clos des Hâtes ». 2022</i> <u>En bouche</u> : Fruits exotiques, agrumes, minéral avec des notes grillées. <u>Longueur</u> : ***	68,00€
<i>Domaine Quentin Jeannot. Hautes-Côtes de Beaune « Vibrato ». 2022</i> <u>En bouche</u> : Fruits exotiques, agrumes, avec de fines notes grillées. <u>Longueur</u> : ***	45,00€
<i>Domaine Quentin Jeannot. Corton-Charlemagne Grand Cru. 2021 ****</i> <u>En bouche</u> : Fruits à chair jaune, amande, miel et boisé. <u>Longueur</u> : ***	288,00€
<i>Domaine William Fèvre Chablis Grand Cru « Les Clos ». 2018 ****</i> <u>En bouche</u> : Fruits du verger, agrumes et végétal avec une belle minéralité. <u>Longueur</u> : ***	144,00€

LES ROSÉS

<i>Vignoble Rémi Pineau. Cabernet Rosé. 2023</i> *** (VDF) <i>En bouche</i> : Légèrement fruité tout en rondeur. <i>Longueur</i> :*	29,00€
<i>Vignoble Torpez. Bravadé. 2023</i> <i>En bouche</i> : Rosé de Provence, légèrement fruité, petite acidité et légèrement tannique. <i>Longueur</i> : **	36,00€
<i>Vignoble Torpez. Château La Moutte. 2023</i> <i>En bouche</i> : Rosé sec, fruité, légèrement végétal et minéral. <i>Longueur</i> : **	45,00€

VIN AU VERRE (12cl)

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

VIN EN CARAFE (50cl)

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

LES CHAMPAGNES

Jean-Noël Haton

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

Palmer

<i>Brut Réserve</i>	69,00€
<i>Extra Réserve</i>	89,00€
<i>Rosé</i>	89,00€
<i>Blanc de blancs</i>	99,00€
<i>Blanc de noirs</i>	99,00€
<i>Magnum millésimé 1998</i>	289,00€

Duval-Leroy

<i>Femme de Champagne « Brut Grd Cru ».</i>	149,00€
<i>Femme de Champagne « Millésime 2002 ».</i>	220,00€
<i>Blanc de Blancs.</i>	89,00€

Les orphelines

<i>Armand De Brignac Blanc de blancs</i>	990,00€
<i>Dom Pérignon Vintage 2008</i>	389,00€
<i>Jacquart Alpha Rosé 2012</i>	155,00€
<i>Gosset Célébris Brut</i>	150,00€
<i>Célébris Rosé</i>	168,00€

LES SPIRITUEUX

WHISKY & BOURBON

<i>Bellevoys</i> (Fini en fût de Sauternes) (4cl)	10,50€
<i>Jura 1988</i> (4cl)	69,00€
<i>Ben Riach 33 ans</i> (4cl)	67,00€

COGNAC

<i>Rémy Martin « Louis XIII »</i> (1cl)	45,00€
<i>Cognac VS</i> (4cl)	9,00€
<i>Rémy Martin « XO »</i> (4cl)	18,50€

VODKA

<i>Grey Goose</i> (4cl)	11,90€
<i>Colbata</i> (4cl)	10,50€

RHUM

<i>Zacapa « Centenario 23 ans »</i> (4cl)	10,50€
<i>Diplomatico</i> (4cl)	11,00€
<i>Don Papa</i> (4cl)	10,50€

CALVADOS

<i>Maison D'apreval « La Blanche »</i> (4cl)	9,00€
<i>Manoir D'apreval « Cuvée Victor 12 ans »</i> (4cl)	18,50€
<i>Roger groult « Âge d'or »</i> (4cl)	22,50€
<i>Maison Morin « 15 ans d'âge »</i> (4cl)	14,50€
<i>Maison Morin « 5 ans d'âge »</i> (4cl)	9,00€

Petites explications pour lire la carte :

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

* = Moyen

** = Correct

*** = Bon

**** = Très bon

***** = Exceptionnel

(*****) = *Superlatif*



= À commander 24h à l'avance



= Vin Bio



= Vin Biodynamique

AOC = Appellation d'Origine Contrôlée

AOP = Appellation d'Origine Protégée

IGP = Indentification Géographique Protégée

VDF = Vin De France

« *Le vin est un lubrifiant social* » de Jean Clavel

« *Un vin bien choisi donne un meilleur goût aux choses* » Jancis Robinson

« *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 30mg/L dans le rouge et le blanc

APPROCHES ENVIRONNEMENTALES GLOBALES :



Abacchus