

LA SUGGESTION RESTAURANT – TRAITEUR

NOS VINS ROUGES

Loire:

37,5cl 75 cl

Bourgueuil "Cuvée des Alouettes"

Vin souple, fruité, gouleyant. Idéal pour vos charcuteries, rôtis, viandes blanches et même les poissons.

18,00€ 34,00€

Saumur Champigny "Château de Chaintre"

Nez très frais et fruité. Cette sensation aromatique friande se retrouve en bouche, très souple avec beaucoup de croquant.

32,00€

Beaujolais

Chiroubles "Domaine Cheysson"

Robe rouge rubis. Nez très parfumé de petits fruits rouges. Bouche longue et vineuse avec un final plein de gourmandise.

28,00€

Alsace

Pinot noir Rouge "Domaine Moltes"

Notes de fruits rouges, cerise, framboise. Frais et fruité tannin souple. Idéal pour les grillades de viandes blanches et rouges ainsi que les fromages.

30,00€

Rhône

Domaine du Père Caboché

Nez expressif, fruité et épicé. Bouche ample, sur des notes de fruits confiturés, d'épices marquées et de réglisse. Tanins fins et enrobés. Longue finale.

29,00€

Vacqueyras "Domaine du Grand Montmirail"

Le nez est complexe et révèle des notes de fruits noirs, mûres et de garrigue. Bouche charnue puissante et longue. L'expression des arômes de fruits rouges et d'épices persistent longuement.

32,00€

Château Neuf du Pape "Vieux Terron"

Au nez, exhalent les arômes de fruits noirs (cerise et cassis), d'épices et de vanille. En bouche, grande complexité aromatique d'épices et de fruits mûrs sur des tannins harmonieux.

45,00€

Languedoc

Château St Estèves / Corbières

Le nez, complexe sur des épices, du tabac blond et de la vanille, s'ouvre ensuite sur des notes de petits fruits rouges, de pain d'épice, de fruits secs et de poivre

29,00€

Minervois "Vieilles Vignes" / Pierre Cros

Carignan Centenaire passé 6 mois en barriques de un vin. Fin et souple, avec des notes de fruits frais, de prune confite, de muscade, de vanille et de cannelle

31,00€

LA SUGGESTION RESTAURANT – TRAITEUR

NOS VINS ROUGES

37,5cl 75 cl

Bordeaux

Blaye Côtes de Bordeaux/"Château Les Pâques tradition"

18,00€ 34,00€

Marqué au nez par des notes de fruits noirs, pruneaux et cerises. En bouche, l'acidité lui amène de la tension et les tanins suaves lui confèrent une très belle longueur.

Graves/ "Château de Navarro"

31,00€

Nez ouvert, arômes de fruits rouges, la mûre et le cassis. Bouquet typé finement fumé. Structure tannique corsée et élégante. La bouche est souple et intense, des tanins fins, un boisé délicat et des épices suaves.

Médoc/ "Château La Gorce"

17,00€ 32,00€

Arômes amples et généreux. Notes de fruits rouges et épices se terminant sur un discret boisé. Bonne attaque riche et puissante, sans agressivité, bonne structure avec des tanins solides et d'une bonne puissance, finale longue boisée.

Saint-Emilion Grand Cru/ Château Piganneau

45,00€

Vin très élégant aux tanins très gras, aux arômes de fruits noirs mûrs, au léger boisé bien fondu, tanins arrondis.

NOS VINS ROUGES ÉTRANGERS

Italie

Nero d'Avola / "Terre Normanne"

29,00€

Marqué au nez par des notes de fruits noirs, pruneaux et cerises. En bouche, l'acidité lui amène de la tension et les tanins suaves lui confèrent une très belle longueur.

Montepulciano /Col Del Mondo "Terre dei Vestini"

31,00€

Nez ouvert, arômes de fruits rouges, la mûre et le cassis. Bouquet typé finement fumé. Structure tannique corsée et élégante. La bouche est souple et intense, des tanins fins, un boisé délicat et des épices suaves.

USA

Washington Columoa Crest Merlot/"Horse Heaven Hills"

28,00€

Ferme et moelleux, avec des notes épicées de prunes et abricots mais également des arômes floraux. Longue finale persistante.

LA SUGGESTION RESTAURANT – TRAITEUR

NOS VINS BLANCS

37,5cl 75 cl

Loire:

Sancerre / "Beau Roy"

17,00€ 32,00€

Vin très fruité aux arômes de floraux et bien équilibré en bouche.

Il accompagne parfaitement les fruits de mer et poissons.

Pouilly Fumé/ "La Renardière"

La gamme aromatique est variée avec ses notes florales, fruitées ou plus minérales. On y retrouvera notamment le genêt, le buis, le lys, les agrumes mais aussi la rose, la noisette, la pistache ou le coing.

45,00€

Alsace

Pinot Gris / "Domaine Moltes"

19,00€ 32,00€

Vin fumé, note de coing et de poire. Epicé, ample, structuré, gras et frais, il accompagne idéalement les viandes blanches, agneaux et truite grillée.

Côtes du Rhones

Château Beaubois, VIN BIO / "Elégance"

Nez complexe et intense aux arômes de kumquat, verveine et bergamote révèle un très bel éclat. Bouche fraîche et charnue de poire et paprika avec des notes d'agrumes qui laisse place à une belle onctuosité.

30,00€

Bourgogne

Saint-Véran/ "Domaine de Fussiacus"

Un nez très intense présentant des arômes de pêche et d'épices douces. Bouche puissante et ample où s'entremêlent des arômes des vanilles et de pain d'épices.

35,00€

NOS VINS ROSÉS

Provence

Cuvée Naos/ "Château Ferry Lacombe"

Nez fruité. La bouche est très agréable, grasse et ronde, avec des notes de pêche et d'abricot. On remarque également sur ce vin une très bonne longueur ainsi qu'une pointe de vanille sur la fin de bouche.

29,00€

Bandol VIN BIO/ "Château Guilhem Tournier"

Nez expressif, intense et complexe; miel, fruits blanc (pêche) agrumes, légèrement citronné. Bouche gourmande, avec une belle finesse, de la rondeur et de la fraîcheur.

32,00€

Côte du Rhone

Tavel/ "Château Correnson"

Nez typé aux accents de fruits rouges, de pastèque, avec un arrière-plan poivré. La bouche séduit par sa nervosité, sa franchise et sa fraîcheur fruitée. On retrouve en finale la dimension poivrée agréable perçue au nez.

36,00€

LA SUGGESTION RESTAURANT – TRAITEUR

NOS VINS SUGGESTION

37,5cl 75 cl

Nero d'Avola 2018

Vendange manuelle. Très beau vin rouge qui peut être dégusté à température ambiante mais aussi plus frais en été. Arômes de fruits rouges. Idéal pour toutes les préparations de pâtes, viandes grillées ou en sauce.

23,00€

Montepulciano/ "Primitivo Luccarelli Rosso" 2018

Cette petite merveille du Sud de l'Italie présente une couleur d'un rouge intense aux parfums de fruits rouges. La bouche est pleine, les tanins fondus. Très longue finale. Parfait avec tous les plats de viandes et pâtes.

29,00€

Blaye, Côte de Bordeaux/ "Château Monconseil" 2016

Une belle robe intense habille ce vin au nez harmonieux et fruité. Bouche ronde et charnue qui signe une vendange bien mûre, soulignée par un discret boisé, tout en finesse. Conseillé avec les viandes rouges ou grillées, barbecue, fromages.

18,00€ 35,00€

Malbec / "El Colectivo" Argentina 2018

Arômes de fruits noirs avec des notes de chocolat et d'épices douces. Finale très longue et veloutée. Parfait avec une belle viande rouge, viande grillée ou gibier.

35,00€

Saint-Emilion Grand Cru/ "Château La Croix d'Armens" 2015

Vin très élégant aux tanins très gras, aux arômes de fruits noirs mûrs, au léger boisé bien fondu, tanins arrondis

49,00€

NOTRE VIN MAISON

Domaine de Bachellery : Merlot (rouge), Chardonnay (blanc) ou Perles de Rosé (rosé).

Au Verre

4,50€

Au cm

1€

A la Bouteille

20,00€