

# LA SUGGESTION RESTAURANT – TRAITEUR

## NOS VINS ROUGES

37,5cl 75 cl

### Loire:

#### Bourgueuil "Cuvée des Alouettes"

18,00€ 34,00€

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

#### Saumur Champigny "Château de Chaintre"

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

### Beaujolais

#### Chiroubles "Domaine Cheysson"

28,00€

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

### Alsace

#### Pinot noir Rouge "Domaine Moltes"

30,00€

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

### Rhône

#### Domaine du Père Caboché

29,00€

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.

#### Vacqueyras "Domaine du Grand Montmirail"

32,00€

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.

### Languedoc

#### Château St Estèves / Corbières

29,00€

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

#### Minervois "Vieilles Vignes" / Pierre Cros

31,00€

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

# 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.

## 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.

### USA

#### **Washington Columoia 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.

## NOTRE VIN MAISON

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

Au Verre

4,50€

A la Bouteille

22,50€

# LA SUGGESTION RESTAURANT – TRAITEUR

## NOS VINS BLANCS

37,5cl 75 cl

### Loire:

#### Sancerre / "Beau Roy"

Vin très fruité aux arômes de floraux et bien équilibré en bouche.  
Il accompagne parfaitement les fruits de mer et poissons.

17,00€ 32,00€

#### 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"

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

19,00€ 32,00€

### 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€

# NOS VINS SUGGESTION

## Vins rouges:

### Nero d'Avola

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.

37,5cl 75 cl  
25,00€

### Primitivo Luccarelli Rosso

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"

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.

35,00€

### Malbec / "El Colectivo" Argentina

Arômes de fruits noirs avec des notes de chocolat et d'épices douces.

35,00€

Finale très longue et veloutée. Parfait avec une belle viande rouge, viande grillée ou gibier.

18,00€

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

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

49,00€

### Saint-Nicolas-de-Bourguei Cuvée Réserve BIO

Haut de gamme dans sa cuvée « Réserve » issue de vigne de 60 ans d'âge !

35,00€

Couleur rubis. Nez fruité et boisé avec des notes de vanille. Bouche charnue d'une très bonne persistance. Accords : Gibiers, viandes rouges, fromages.

### Ribera del Duero Crianza

Explosion de fruits rouges et noirs avec des tanins toastés. Grand vin, très élégant, d'une grande intensité; C'est le compagnon idéal sur une belle viande, une côte à l'os ou des gibiers.

42,00€

### Château Gazin Rocquencourt

La grande classe pour ce Pessac Léognan que l'on vous propose dans le millésime exceptionnel de 2015. Belle élégance et velouté en bouche. Dominé par les fruits noirs, les Gazin-Rocquencourt se marient parfaitement aux viandes blanches, rouges ou aux grillades.

79,00€

## Vins blancs:

### Sauvignon, Pays d'Oc

Nez expressif mêlant arômes de pamplemousse, notes florales et minérales. En bouche, l'attaque est vive, fruitée. Très rond pour ce cépage.

26,00€

Accords ; fruits de mer, poissons, salades, raclettes, asperges et apéritifs.

### Vacqueyras (blanc) Cuvée Cornélius

45,00€

Très rare en blanc, il possède un bouquet floral qui se livre à l'aération.

C'est une cuvée plus en finesse qu'en puissance.

Les saveurs d'agrumes frais s'y exhalent sans retenue et la finale conserve une belle tension.

90/100 Wine Advocate !

### Bourgogne Mâcon Les Charmes

23,00€ 45,00€

Bourgogne blanc d'une grande finesse, riche et ample. Notes de noisette, de miel, d'acacia et d'agrumes. Convient à l'apéritif, avec les poissons, la volaille, les escargots et la cuisine salé-sucré.