

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.

Chinon / "Soif de tendresse"

32,00€

Couleur rubis foncée. Une explosion de fruit, avec une belle harmonie et une présence tannique très discrète. A croquer dans sa jeunesse où le plaisir est immédiat. Idéal sur des poissons, des viandes blanches et lors de barbecues.

Beaujolais

Saint Amour / "Domaine des Pierres"

19,00€ 36,00€

Robe profonde de couleur rubis aux reflets grenat. Vin minéral aux arômes épicés (poivres, pierres à fusil) et avec des notes de truffes. Sa bouche savoureuse présente des tanins soyeux et des notes de cerises sauvages (merises), sans oublier son côté floral de violette et de pivoine.

Alsace

Pinot noir Rouge BIO / "Domaine Moltes"

35,00€

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

Grand Veneur

17,00€ 31,00€

La robe est rouge grenat avec des reflets violacés, le nez repose sur une gamme aromatique variant de fruits frais, baies rouges, framboise sauvage, cassis, mûre...

Vacqueyras / "Domaine du Grand Montmirail"

42,00€

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

38,00€

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.

Médoc/ "Château La Gorce"

20,00€ 38,00€

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

Puisseguin Saint-Emilion/ "La petite tour"

36,00€

Robe grenat, reflets tuilés. Au nez, un bouquet intense sur une compotée de fruits noirs, de champignon et de chasse... La bouche est soyeuse, ample mais sur une trame fraîche. Le vin est sur des jolies notes giboyeuses sans manquer de fruit, avec une touche graphite, de tabac, de cacao et d'épices... Sublime !

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.

Chilie

Carmenere reserva / "Korta"

32,00€

Robe rouge intense. Bouquet épicé typique, révélant des notes de poivre, de fruits noirs et une allusion de chocolat résultant du processus de vieillissement en baril. Une entrée douce, facile dans la bouche est suivie par l'évolution de délicieuses notes de réglisse. Vin agréable et persistant.

NOTRE VIN MAISON

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

Au Verre
4,50€

25cl
9,00€

A la bouteille
25,00€

NOS VINS SUGGESTION

Vins rouges:

37,5cl 75 cl

Primitivo Luccarelli Rosso

29,00€

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.

Blaye, Côte de Bordeaux/ "Château Monconseil"

18,00€ 35,00€

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.

Malbec / "El Colectivo" Argentina

35,00€

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.

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

49,00€

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

Saint-Nicolas-de-Bourgueil Cuvée Réserve BIO

38,00€

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

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

42,00€

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.

Château Gazin Rocquencourt

79,00€

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.

Vins blancs:

Sauvignon, Pays d'Oc

29,00€

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

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

Vaqueyras (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.