

LA SUGGESTION RESTAURANT – TRAITEUR

NOS VINS SUGGESTION



Vins rouges:

37,5cl 75 cl

Primitivo Luccarelli Rosso

Cette petite merveille du Sud de l'Italie présente une couleur d'un rouge intense 29,00€
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"

Une belle robe intense habille ce vin au nez harmonieux et fruité. Bouche ronde 18,00€ 35,00€
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

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.

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

Vin très élégant aux tanins très gras, aux arômes de fruits noirs mûrs, au léger 49,00€
boisé bien fondu, tanins arrondis

Saint-Nicolas-de-Bourgueil Cuvée Réserve BIO

Haut de gamme dans sa cuvée « Réserve » issue de vigne de 60 ans d'âge ! 38,00€
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 42,00€
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

La grande classe pour ce Pessac Léognan que l'on vous propose dans le millésime 79,00€
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.

LA SUGGESTION

RESTAURANT – TRAITEUR

NOS VINS SUGGESTION



Vins blancs:

37,5cl 75 cl

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.

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.

Les Bons Plants Pays d'Oc

28,00€

100% Grenache blanc

Bouquet à la fraîcheur délicate avec une touche florale et de fruits tropicaux.

Belle minéralité qui accompagnera à merveille les apéritifs, les moules, poissons et salades.



Vins rosés:

Les Bons Plants Pays d'Oc 2022

28,00€

60% Grenache 40% Cinsault. Vin rosé à la belle couleur saumon.

Petits fruits rouges avec principalement des fraises des bois.

Rosé souple très équilibré et qualitatif. Idéal à l'apéritif, salades, poissons et viandes grillées.

Rosé Gris Le Zèbre Edition Limitée 2022

35,00€

Jolie robe rose et brillante. Floral et épicé au nez.

En bouche, arômes exotiques et des tanins fins équilibrés.

Rafraîchissant sur des barbecues estivaux, à l'apéritif et tous les plats d'été.

LA SUGGESTION RESTAURANT – TRAITEUR



NOS VINS ROUGES

37,5cl 75 cl

Loire:

Bourgueil / "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€

LA SUGGESTION RESTAURANT – TRAITEUR



NOS VINS BLANCS

37,5cl 75 cl

Loire:

Sancerre / "Beau Roy"

25,00€ 41,00€

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"

45,00€

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.

Alsace

Pinot Gris BIO/ "Domaine Moltes"

21,00€ 35,00€

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 Rhône

Vionier / "Domaine de la Baume"

32,00€

Puissance aromatique au nez d'agrumes. Arômes se poursuivant en bouche, supporté par un palais ample. Finale fraîche et épicée.

Bourgogne

Saint-Véran / "Domaine de Fussiacus"

42,00€

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.



NOS VINS ROSÉS

Provence

Cuvée Naos/ "Château Ferry Lacombe"

33,00€

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.

Gris de Gris BIO/ "Domaine de la fourmi"

29,00€

Nez discret de fraises et de framboises. Une bouche de fruits rouges et de fruits noirs, framboise et pastèque. Le Gris de Gris de couleur saumonée, spécifique au Vin IGP Sable de Camargue, vous séduira par son originalité. La subtilité de ses arômes et sa finesse en bouche vous charmeront.

Côte du Rhone

Tavel/ "Château Correnson"

36,00€

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.