

## Val de Loire Blanc

	75cl	37.50cl
<i>Muscadet sur lie AOC « Domaine de la Chauvinière » 2012. Longue finale en bouche où se distingue des arômes de fleurs blanches. M. Huchet Yves et Jérémie.</i>	19.00€	13.00€
<i>Sauvignon de Touraine « Petit Bourgeois » 2013 Vin aux nuances florales et fruitées. Domaine Henri Bourgeois Propriétaires Récoltants</i>	24.00€	
<i>Saumur Domaine Langlois Château 2013 Robe jaune claire, nez intense aux arômes de fruits blancs et exotiques.</i>	25.00€	16.00€
<i>Meneton Salon AOC « Domaine de Châtenoy » 2012 Isabelle et Pierre Clément. Remarquable Expression du Sauvignon. Agrumes et Fruits de la Passion</i>	32.00€	20.00€
<i>Sancerre « Grande Réserve » Henri Bourgeois 2012 Domaine Henri Bourgeois Propriétaires Récoltants. Arômes d'une grande finesse Et légèrement Exotique, Bouche Nette, Minérale et fruitée</i>	37.00€	26.00€ (2008)

## Val de Loire Rouge

<i>Chinon AOC « Domaine de la Noblaie » 2012 S'ouvre sur un nez intense de Fruits Rouges. La bouche ronde a une belle structure Soyeuse.</i>	26.00€	19.00€
<i>Meneton Salon AOC « Domaine de Châtenoy » 2012 Tout en finesse, ses arômes de Framboise et Vanille en font un très grand Pinot Noir.</i>	36.00€	23.00€
<i>Saumur « Domaine de Langlois Château » 2011 Une attaque souple en bouche avec des tanins présents mais très ronds.</i>	23.00€	18.00 € (2010)
<i>Bourgueil « Joël Taluau » 2011</i>	25.00€	
<i>Le Bourgueil est un vin très aromatique. Apparaissent d'abord la Cerise, la Griotte, le Cassis. Il rappelle parfois la Réglisse ou le Poivron Vert.</i>		

## Val de Loire Rosé

<i>Sancerre Rosé « Bonnes Bouches » Henry Bourgeois 2012 Aux arômes de petits Fruits Rouges et Bonbons Acidulés, ce rosé séduit par son Harmonie.</i>	31.00€	21.00€
---	--------	--------

## **Bordeaux Rouge**

	<b>75cl</b>	<b>37.50cl</b>
<i>Château Biré Bordeaux Supérieur AC 2010</i> <i>Puissant et Généreux, il se caractérise par une grande finesse due à ses origines Médocaines.</i>	27.00€	
<i>1<sup>ère</sup> Côte de Bordeaux Château Mondésir Gazin 2010</i> <i>Arômes intenses de fruits rouges et noirs mêlés. Attaque souple, développement harmonieux et ample, beaucoup de fruit, finale élégante.</i>	35.00€	22.00€ (2010)
<i>Lussac St Emilion Château Bellevue 2009</i> <i>Une très belle robe rubis profond, des notes primaires de fruits rouges sont présentes, le deuxième nez s'ouvre sur des arômes de pruneau, de sous-bois, de cuir et d'épices</i>	39.00€	
<i>Lalande de Pomerol Château « l'Etoile des Salles » 2010</i> <i>Vin rouge sec tranquille, à la robe rubis et aux reflets violacés</i>	37.00€	
<i>Margaux « Le Bouquet de Monbrison » 2010</i> <i>Vins fins, élégants avec une bouche harmonieuse, ample, soutenue par une fine trame de tannins délicats et savoureux. Le Margaux est un vin "féminin".</i>	49.00€	

## **Bourgogne Blanc**

<i>Macon Villages « Domaine Grange Magnen » 2010</i> <i>Maison Louis JADOT. C'est un vin frais et sec. Bien fruité au Palais, il ne manque ni de rondeur ni de suavité.</i>	29.00€	
<i>Chablis 2013</i> <i>Maison Louis JADOT. Très frais et Minéral, le Chablis évoque le Silex, la Pomme verte, Le Citron et le Pamplemousse</i>	38.00€	23.00€
<i>Puilly Fuissé 2012</i> <i>Maison Louis JADOT. Ce vignoble est l'une des plus belles réussites du Chardonnay Bourguignon.</i>	49.00€	

## **Bourgogne Rouge**

<i>Couvent des Jacobins Louis Jadot 2011</i> <i>Maison Louis JADOT</i>	31.00€	
<i>Moulin à Vent Château des Jacques 2010</i> <i>Maison Louis JADOT</i>	41.00€	29.00€
<i>Nuit Saint-Georges 1<sup>er</sup> Cru Les Boudots 2007</i> <i>Maison Louis JADOT</i>	89.00€	

## Vallée du Rhône Blanc

Crozes Hermitage Blanc « Les Jalets » 2013 75cl  
34.00€ 37.50cl  
*Des Notes d'Amande, de fruit de la Passion et de Fleurs Blanches*

Côtes du Rhône « Parallèle 45 » 2013 24.00€  
*Aromatique et frais de fleurs blanches et d'agrumes, ample et chaleureux avec une belle fraîcheur en finale*

## Vallée du Rhône Rouge

Côtes du Rhône « Parallèle 45 » 2013 24.00€ 50cl  
*Belle structure sur des tanins ronds, finale épicée*

Costières de Nîmes « Château d'Or et de Gueules » 2011 26.00€ 21.00€  
*La Syrah apporte ses parfums de Fruits Rouges et Violette tandis que le Grenache lègue ses notes épicées*

Saint-Joseph « Le Grand Pompée » 2010 41.00€

## Vallée du Rhône Rosé

Costières de Nîmes « Château d'Or et de Gueules » 2013 26.00€  
*Les arômes de jeunesse des Rosés sont floraux et fruités (Cerise, fraise) avec parfois des notes de Banane Mûre*

## Provence Rosé

Château Fery Lacombe Headus 2012 25.00€ 18.00€  
*La robe est d'un joli rose pâle. Au nez, les arômes de fruits jaunes et de fleurs blanches sont bien présents. L'attaque en bouche est franche avec des notes d'agrumes et une belle persistance aromatique*

## Languedoc Roussillon

Côtes du Roussillon Village Etienne Malis AOC Rouge 2012 20.00€  
*Le Grenache apporte la note fruitée (griotte et mûre), la Syrah développe la Violette et le Carignan la note grillée, l'épice.*

Côtes du Roussillon Village Etienne Malis AOC Blanc 2012 20.00€  
*Les vins blancs dévoilent un arôme floral (Fleur de Vigne) élégant, rehaussé de notes boisées.*

## Alsace

Riesling Grand Cru Wielsberg 1999 45.00€

## *Vins Pétillants*

<i>Montlouis Sur Loire Brut "Domaine de Cray"</i>	<i>75cl</i>	<i>37.50cl</i>
	<i>25.00€</i>	
<i>Au Nez, les effervescents rappellent la Pomme, la Brioché ou les Fruits Secs.</i>		
<i>« Vin de Taffetas » disait Rabelais, Fermes et soyeux à la fois !</i>		

## *Vins Moelleux et Liguoreux*

<i>Vin Jaune l'Etoile 1997</i>	<i>67.00€</i>	
<i>D'une complexité remarquable, le nez est marqué par un côté floral (acacia).</i>		
<i>Il évolue au cours du vieillissement vers la noisette ou l'amande.</i>		

## *Champagnes*

<i>Champagne Brut Dominique Massin</i>	<i>50.00€</i>	
<i>Billecart Salmon Brut Réserve</i>	<i>68.00€</i>	<i>37.00€</i>
<i>Billecart Salmon Rosé</i>	<i>88.00€</i>	
<i>Un champagne rosé joliment fruité, très franc, jolie fraise des bois, persistant.</i>		

